

Znak sprawy: IF.272.15.2017

Nowa Sól, dnia¹⁸ wrzesień 2017 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „ Modernizacja i doposażenie pracowni ZSP nr 4 w Nowej Soli- pracownia gastronomiczna z salą obsługi konsumenta i pracownika turystyczno- hotelarska - dostawy ”

WYJAŚNIENIE nr 1
Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

Zamawiający Powiat Nowosolski działając na podstawie art. 38 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.), w odpowiedzi na pytania, udziela następujących wyjaśnień:

Pytanie 1:

Załącznik 3 poz. 1 piec konwekcyjno-parowy

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia podał wymiary, które wskazują na producenta RM gastro, lecz w opisie sformułowanie : certyfikat Energy Star” wskazuje na producenta Rational, proszę doprecyzować opis w celu poprawnego dopasowania towaru do wymagań Zamawiającego oraz podać moc urządzenia.

Odpowiedź 1:

Wymiary pieca (szer. x gł. x wys.) 84,6 x 77,5x 78,1 cm, moc 11 kW, Rational lub równoważny

Pytanie 2:

Załącznik 3 poz. 29 gastronomiczny ekspres do kawy

Zamawiający opisał ekspres, który został wycofany ze sprzedaży przez producenta, proszę o weryfikację i zmianę opisu na produkt dostępny na rynku u producentów z aktualnych ofert.

Odpowiedź 2:

Zamawiający dopuścił urządzenie równoważne . Za „równoważne” Zamawiający uzna produkty, które posiadają podstawowe parametry techniczne i funkcjonalności, nie gorsze niż produkty wskazane w SIWZ, opisane w wymaganiach minimalnych parametrów technicznych (Załącznik nr 1 do SIWZ).

Pytanie 3:

Załącznik 4 poz. komplet patelni

W aktualnej ofercie producenta nie ma patelni grillowej kwadratowej o wymiarach 240x240x30 mm zatem czy Zamawiający dopuści patelnię żeliwną kwadratową o wymiarach 230x230x30mm.

Odpowiedź 3:

Zamawiający doprecyzowuje: patelnia żeliwna kwadratowa o wymiarach min.230X230X30mm

Pytanie 4:

Załącznik 4 tace kelnerskie komplet

Proszę sprecyzować ile ma być tac prostokątnych, a ile okrągłych.

Odpowiedź 4:

Na jeden komplet składa się 1 taca kelnerska kwadratowa i 1 taca kelnerska okrągła, potrzebujemy 10 kompletów

Pytanie 5:

Załącznik 4 noże ze stali walcowej

Proszę doprecyzować ile i w jakim kolorze noży ma się składać na jeden zestaw, gdyż Zamawiający pisze, iż ma być 6 kolorów w zestawie po czym wymienia tylko kolor żółty, niebieski i czerwony.

Odpowiedź 5:

Na jeden komplet składa się 10 noży, w tym :

- Nóż kucharski 240/385 mm w kolorze brązowym
- Nóż kucharski 240/385 mm w kolorze czerwonym
- Nóż kucharski 240/385 mm w kolorze niebieskim
- Nóż kucharski 240/385 mm w kolorze zielonym
- Nóż kucharski 240/385 mm w kolorze żółtym

- Nóż kucharski 240/385 mm w kolorze białym
- Nóż do filetowania 150/300 mm w kolorze czerwonym
- Nóż do filetowania 150/300 mm w kolorze niebieskim
- Nóż do filetowania 150/300 mm w kolorze żółtym
- nóż do chleba 250/385 mm w kolorze białym

Wymagane 6 kompletów.

Pytanie 6:

Załącznik 4 sito

Proszę uzupełnić opis o materiał wykonania i wymiary.

Odpowiedź 6:

Sito do przesiewania mąki ze stali nierdzewnej, średnica min.250 mm

Pytanie 7:

Załącznik 4 łyżka bankietowa

Proszę doprecyzować co Zamawiający miał na myśli pisząc łyżka bankietowa

Odpowiedź 7:

Łyżka bankietowa wygięta do przystawek, ze stali szlachetnej 18/10, długość łyżek 115 mm

Pytanie 8:

Proszę określić średnicę tampera.

Odpowiedź 8:

Tamper z podstawą średnica max.58mm

Pytanie 9:

Załącznik 4 poz. 70 sztuczce do raków

Proszę doprecyzować co ma wchodzić w skład sztuczków do raków.

Odpowiedź 8:

W skład sztuczków do raków wchodzi : nóż do raków i widelec do do raków

Pytanie10:

Załącznik 4 poz. 71 sztuczce do ślimaków

Proszę doprecyzować ile ma wchodzić w skład sztuczków do ślimaków.

Odpowiedź 10:

W skład sztuczków do ślimaków wchodzi: szczypce i widelec do ślimaków

Pytanie 11:

Załącznik 4 poz. 75 aerograf z kompresem

Proszę doprecyzować ile barwników ma być w zestawie

Odpowiedź 10:

Zestaw zawiera 11 barwników

Pytanie 12:

Załącznik 4 poz. 76 aerograf mały

Czy w zestawie mają być również barwniki?

Odpowiedź 12:

W zestawie mają być również barwniki- Zestaw zawiera 11 barwników

Pytanie 13:

Załącznik 4 poz. 79 zestaw tuszów jadalnych

Proszę doprecyzować ile kolorów ma być z zestawie.

Odpowiedź 13:

Kartridż z tuszem 4 kolory : czarny, żółty, niebieski, czerwony

Pytanie 14:

Załącznik 4 poz. 80 zestaw form do dekoracji

Proszę określić jakie wzory mają się składać na zestaw.

Odpowiedź 14:

Wzory w zestawie: sznur pereł, sznur kwiatusków, sznur serduszek, mężczyzna, kobieta, noworodek, aniołek na liściu, bratek, hortensja, akcesoria dziecięce, alfabet kostki litery duże i małe, baloniki z cyframi, małe i duże litery, motyl, pszczołka, płot, pociąg, Samochód, Twarze, owieczka, zwierzątko, róże, liść z nerwami, bucik dziecięcy, stopki, kokardy duże i małe, róża na tort świeczkę, choinki, bałwanki, gwiazdki,

Pytanie 15:

Zał. 4 poz. 83 zestaw pędzli do modelowania
Proszę doprecyzować ile pędzli ma wchodzić w zestaw.
Odpowiedź 15:

Zestaw zawiera 5 pędzli w różnych rozmiarach

Pytanie 16:

Zał. 4 poz. 84 zestaw szpatuł
Proszę doprecyzować z ilu szpatuł ma się składać zestaw.

Odpowiedź 16:

Zestaw zawiera 6 szt. szpatuł, w tym 3 proste o długości 20, 25, 30 cm oraz 3 wygięte o długości 20, 25, 30 cm

Pytanie 17:

Zał. 4 poz. 85 zestaw ekspozytur do tortów
Proszę określić z ilu pater ma się składać zestaw oraz podać wymiary

Odpowiedź 17:

Zestaw zawiera: Patera okrągła ze stali nierdzewnej, trzypiętrowa, średnica 32 cm, Patera prostokątna ze stali nierdzewnej, trzypiętrowa, 28x38 cm

Pytanie 18:

Zał. 4 poz. 86 zestaw podkładów do tortów
Proszę określić rozmiar podkładów (średnica)

Odpowiedź 18:

Zestaw zawiera: Podkłady okrągłe grube o średnicy 18, 20, 24, 28, 30, 45 cm, Podkłady kwadratowe 45x45 cm, 25x25cm, Podkład prostokątny 36x46

Pytanie 19:

Zał. 4 poz. 89 przyrządy do modelowania
Proszę doprecyzować jakie narzędzia mają się składać na zestaw

Odpowiedź 19

W skład zestawu wchodzi: Szpatułki z tworzywa sztucznego do modelowania w masie cukrowej szt. 12, Szpatułki ze stali nierdzewnej do modelowania w masie cukrowej szt 3 z sześcioma końcówkami

Pytanie 20:

Zał. 4 poz. 90 radełka

Czy Zamawiający miał na myśl znacznik rozstawny, czy radełko wałek z radełkiem?

Odpowiedź 20:

Przedmiotem zamówienia jest radełko nastawne

Pytanie 21:

Zał. 4 poz. 92 formy silikonowe do wykonania koronek
Proszę doprecyzować jakie wzory koronek mają się składać na zestaw.

Odpowiedź 21:

10 wybranych wzorów, w tym 5 podłużnych 19x7 cm i 5 okrągłych o średnicy 7 cm

Pytanie 22:

Zał. 3 poz. 6 Czy Zamawiający dopuści chłodziarko- zamrażarkę o poniższych parametrach:

- urządzenie służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw- obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie,
- komora z przewodnicami na GN1/1 i blachy piekarnicze 600x400xmm,
- izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej,
- górna pokrywa zdejmowana,
- automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną,
- elektroniczny panel sterowania i kontroli danych,
- soda w zestawie,
- system schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem,
- bezproblemowa praca w temperaturze otoczenia do +43C i wilgotności powietrza do 65%,
- środek chłodniczy: R404A/R507,
- możliwość schładzania od +70C do -18C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury,

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej,
- pojemność komory : 5Xgn 1/1 LUB 5 blach 600x400 mm,
- wymiary wew. Komory: 610x410x410 mm,
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm,
- wydajność przy schładzaniu do +3C:20 kg,
- wydajność po zamrażaniu do -18C:15 kg

Odpowiedź 23:

Zamawiający dopuścił urządzenie równoważne . Za „równoważne” Zamawiający uzna produkty, które posiadają podstawowe parametry techniczne i funkcjonalności, nie gorsze niż produkty wskazane w SIWZ, opisane w wymaganiach minimalnych parametrów technicznych (Załącznik nr 1 do SIWZ).

Pytanie 24:

Zał. 3 poz. 10

Czy zamawiający dopuści gofrownicę bez rynki? Opis wskazuje na model, który nie ma na wyposażeniu rynienki. Ewentualnie czy Zamawiający dopuści gofrownicę o mocy 1500 w z powłoką nieprzywierającą oraz rynienką?

Odpowiedź 24:

Zamawiający dopuszcza urządzenie o mocy 1500 W spełniające pozostałe wymogi opisane przez zamawiającego

Pytanie 25:

Zał. 3 poz. 26

Czy zamawiający dopuści zmywarkę z zasilaniem 400V/ Opis wskazuje na model, który występuje tylko w wersji zasilania 400V.

Odpowiedź 25:

Pytanie 26

Pozycja 26 - Zmywarka gastronomiczna na podstawie.

Opisana przez Państwa zmywarka nie istnieje na rynku . W opisie określiliście Państwo moc max 3,8 kW a następnie moc bojlera 4,5 kW oraz moc wanny 2,7 kW. Co już zdecydowanie przewyższa max. wymaganą moc. Ponadto zmywarki o takich mocach wanny i bojlera są wykonywane z zasilaniem siłowym (400V) . Ponadto zmywarek nie wykonuje się z - dotykowym panelem sterowania. Są wykonywane z panelem manualnym, bądź elektronicznym. Proszę o określenie poprawnej specyfikacji produktu.

Odpowiedź 26:

Zmywarka bistro z panelem dotykowym :

wybiera się właściwy program przez dotknięcie odpowiedniej ikony przedstawiającej naczynia.

Sygnały optyczne i akustyczne informują personel na bieżąco o postępie zmywania oraz stanie zmywarki. Ponadto zmywarka rozpoznaje błędy, informuje o ich wystąpieniu i częściowo samodzielnie je usuwa. W ten sposób aktywnie przejmuje odpowiedzialność i odciąża personel. Ekran dotykowy nie jest tylko instrumentem nawigacji, ale zawiera również spory zasób ważnych informacji dla szefa kuchni i technika serwisowego.

Ekran dotykowy jest platformą obsługową, komunikacyjną i kontrolną.

Elementy obsługi · Wybór programu · Instrukcja obsługi · Adresy serwisu · Temperatury · itp.

Poziom szefa kuchni (chroniony przez PIN) · Wyświetlanie danych dotyczących eksploatacji/ higieny · Ustawienia funkcji autostart · itp.

Poziom serwisu (chroniony przez PIN) · Zmiana wszystkich ustawień · Możliwość dopasowania do indywidualnych potrzeb klienta · itp.

Przycisk start ze wskazaniem postępu Przycisk start sprawdzony w urządzeniach tej marki wskazuje postęp, zmienia kolor podczas przebiegu cyklu zmywania z niebieskiego na zielony.

Pytanie 27

Pozycja 33- Szafa chłodnicza na napoje

Szafa chłodnicza opisana przez Państwa została wycofana z produkcji rok temu. Proszę o dopuszczenie szafy o wymiarach 1370 x 700 x 1990 o pojemności 1079L zakresie temperatury +2/+8 oraz mocy 0,65 kW

Odpowiedź 27:

Specyfikacja techniczna otrzymuje brzmienie:

Szafa chłodnicza przeszklona 2-drzwiowa min. 1335 l, – Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)

- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C i wilgotności względnej 60%
- Oświetlenie komory typu LED w drzwiach
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Kompresor: mocy min. 2/5 KM

– Czynnik chłodzący: R134a (380 g)

– W zestawie 8 półek

– Wymiary komory: 1262×640x(H)1525 mm

Pytanie 28

Pozycja 1, 2 oraz 3 Okap oraz podstawa pod piec

Proszę o wyjaśnienie zapisu w pozycji 1 "Piec w zestawie z podstawą i okapem z wentylatorem" .

Czy zamawiający wymaga pieca w zestawie z podstawą oraz okapem i dodatkowo (pozycja 2,3) jeszcze jednego okapu oraz jeszcze jednej podstawy pod piec ? . Opis niestety jest sprzeczny i sugeruje na podwójną wycenę okapu oraz podstawy pod piec.

Odpowiedź 28:

Każdy z elementów tj. piec , okap i podstawa zostanie wycenione oddzielnie w formularzu cenowym.

W zał. nr 1/3 w pozycji opisowej (uwaga) dot. pieca konwekcyjno – parowego zdanie : piec w zestawie z podstawą i okapem z wentylatorem otrzymuje brzmienie: piec w zestawie z podstawą i okapem z wentylatorem opisanym w poniższych pozycjach.

Pytanie 29

Pozycja 9 Salaterka na wydawkę

Proszę o wyjaśnienie co zamawiający miał na myśli pisząc "Salaterka na wydawkę" . Nie ma takiego urządzenia na rynku, a słowem "salaterka" określa się miseczki porcelanowe do nakładania sałatek.

Czy zamawiającemu chodziło o stół chłodniczy ?? Proszę o poprawienie zapisu.

Odpowiedź 29:

Jest to salaterka chłodnicza .

Powyższe wyjaśnienia i zmiany treści SIWZ stanowią integralną część specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Miejsce publikacji: www.bip.powiat-nowosolski.pl

STAROSTA

Waldemar Wrześniak

44