



Giżycko 30 maja 2022 r.

**DO WSZYSTKICH WYKONAWCÓW
NR POSTĘPOWANIA: 28/2022**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia na dostawę sprzętu gastronomicznego oraz wyposażenia służby żywnościowej.

WYJAŚNIENIE I MODYFIKACJA TREŚCI SWZ

24 Wojskowy Oddział Gospodarczy w Giżycku działając zgodnie z art. 284 ust. 1, 2, 6 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn.zm.) odpowiada na pytania w zakresie zadania 1 i 2 złożone w przedmiotowym postępowaniu.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie nr 1

Poz. nr 2 zamrażarka skrzyniowa – nie ma na rynku zamrażarki, która w pełni zgadzałaby się z opz. Prosimy o określenie klasy energetycznej nowa nomenklaturą. Czy Zamawiający dopuści zamrażarkę w klasie energetycznej F. Czy Zamawiający dopuści zamrażarkę z obudową aluminiową, sterowanie mechaniczne z elektronicznym wyświetlaczem, statycznym obiegiem powietrza z ręcznym rozmrażaniem, bez odparowania wody.

Odpowiedź:

Pozycja nr 3 dotyczy zamrażarki skrzyniowej. Zamawiający dopuści zamrażarkę o klasie F, obudowę aluminiową, sterownie mechaniczne z elektronicznym wyświetlaczem, statycznym obiegiem powietrza i ręcznym rozmrażaniem.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie nr 1

Poz. nr 4 kuchenka gazowa – jakim gazem ma być zasilana kuchenka?

Odpowiedź:

Kuchenka gazowa powinna być zasilana gazem ziemnym. Zamawiający dokonuje modyfikacji

Było:

- wysokość pow. 800mm, szerokość pow. 650mm, długość pow. 850mm
- moc powyżej 20kW
- palniki zasilane gazem ziemnym lub gazem propan-butan
- wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję
- palniki o konstrukcji dwukoronowej
- posiada zawory odcinające dopływ gazu w razie zgaśnięcia płomienia
- kurek z możliwością ustawienia „oszczędnego płomienia”
- wyjmowane płyty podpalnikowe
- żeliwne ruszty
- nóżki o regulowanej wysokości
- pełna dokumentacja w języku polskim
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
- wykaz adresów punktów serwisowych
- wypełniona karta gwarancyjna
- okres gwarancji co najmniej 24 m-ce od dnia dostawy

Zmienia się na :

- wysokość pow. 800mm, szerokość pow. 650mm, długość pow. 850mm
- moc powyżej 20kW
- kuchenka zasilana gazem ziemnym
- wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję
- palniki o konstrukcji dwukoronowej
- posiada zawory odcinające dopływ gazu w razie zgaśnięcia płomienia
- kurek z możliwością ustawienia „oszczędnego płomienia”
- wyjmowane płyty podpalnikowe
- żeliwne ruszty
- nóżki o regulowanej wysokości
- pełna dokumentacja w języku polskim
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
- wykaz adresów punktów serwisowych
- wypełniona karta gwarancyjna
- okres gwarancji co najmniej 24 m-ce od dnia dostawy

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie nr 1

Poz. 5 patelnia elektryczna – nie ma na rynku patelni 0,25m² dwukomorowej. Czy

Zamawiający dopuści patelnię 1 komorową?

Odpowiedź:

Zamawiający dokonuje modyfikacji poz. 5 patelnia elektryczna.

Było:

- powierzchnia robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- ręczny przechył misy
- zasilana elektrycznie, wyposażona w przewód zasilający z wtyczką
- posiada ogranicznik temperatury i wyłącznik termiczny
- wyposażona w zbiornik z uchwytem
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-270⁰C
- posiada dokumentację techniczną i gwarancję w języku polskim
- płyta grzewcza dwukomorowa
- pełna dokumentacja w języku polskim
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
- wykaz adresów punktów serwisowych
- wypełniona karta gwarancyjna
- okres gwarancji co najmniej 24 m-ce od dnia dostawy

Zmienia się na:

- powierzchnia robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- ręczny przechył misy
- zasilana elektrycznie, wyposażona w przewód zasilający z wtyczką
- posiada ogranicznik temperatury i wyłącznik termiczny
- wyposażona w zbiornik z uchwytem
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-270⁰C
- posiada dokumentację techniczną i gwarancję w języku polskim
- płyta grzewcza jednokomorowa
- pełna dokumentacja w języku polskim
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
- wykaz adresów punktów serwisowych
- wypełniona karta gwarancyjna
- okres gwarancji co najmniej 24 m-ce od dnia dostawy

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie nr 1

Poz. 7 chłodziarka – nie ma na rynku chłodziarki z 2 pojemnikami. Czy Zamawiający dopuści chłodziarkę z 1 pojemnikiem ?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza chłodziarkę z jednym pojemnikiem.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 2

Poz. 2,3,4,5,42 - deski do krojenia – nie ma na rynku desek do krojenia HACCP o wymiarach powyżej 5500 x 350 x 10 mm. Czy Zamawiający dopuści deski o wymiarach powyżej 550 x 350 x 10 mm

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje zapisy w tym zakresie, dopuszczając wymiar pow. 550x350x10mm.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 1

Poz. 1 Szatkownica do warzyw.

Proszę o podanie rodzaju zasilania do urządzenia 230 V , czy 400 V? Czy urządzenie musi być dostarczone z zestawem tarcz tnących, jeśli tak proszę o podanie ich rodzaju i ilości. Czy moc urządzenia powinna być 550 W lub niższa celem uzyskania oszczędności energii przy zachowaniu wydajności min. 70-150 kg/h. Czy maszyna powinna posiadać wagę netto min. 32 kg co zapewnia jej stabilność podczas pracy?

Odpowiedź:

Zasilanie urządzenia 400V. Urządzenie powinno być dostarczone z tarczami tnącymi - min. 5 tarcz - wiórki cienkie i grube, frytki, kostka, plasterki. Moc urządzenia pow. 500W. Szatkownica powinna posiadać wagę zapewniającą stabilność podczas pracy.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 1

Poz. 3 Zamrażarka skrzyniowa

Wielu producentów wycofało produkcje tych urządzeń w wersji z stali nierdzewnej, czy zamawiający dopuszcza wersję malowaną proszkową?

Czy zamawiający akceptuje oznaczenie klasy energetycznej F (A-G) stosowaną w urządzeniach marki Stalgast i Hendi ?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza wersję zamrażarki - malowaną proszkową, dopuszcza oznaczenie klasy energetycznej F.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 1

Zamawiający dokonuje modyfikacji poz. 5 patelnia elektryczna.

Było:

- powierzchnia robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- ręczny przechył misy
- zasilana elektrycznie, wyposażona w przewód zasilający z wtyczką
- posiada ogranicznik temperatury i wyłącznik termiczny
- wyposażona w zbiornik z uchwytem
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-270⁰C
- posiada dokumentację techniczną i gwarancję w języku polskim
- płyta grzewcza dwukomorowa
- pełna dokumentacja w języku polskim
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
- wykaz adresów punktów serwisowych
- wypełniona karta gwarancyjna
- okres gwarancji co najmniej 24 m-ce od dnia dostawy

Zmienia się na:

- powierzchnia robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- ręczny przechył misy
- zasilana elektrycznie, wyposażona w przewód zasilający z wtyczką
- posiada ogranicznik temperatury i wyłącznik termiczny
- wyposażona w zbiornik z uchwytem
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-270⁰C
- posiada dokumentację techniczną i gwarancję w języku polskim
- płyta grzewcza jednokomorowa
- pełna dokumentacja w języku polskim
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
- wykaz adresów punktów serwisowych
- wypełniona karta gwarancyjna
- okres gwarancji co najmniej 24 m-ce od dnia dostawy

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 2

Dotyczy poz.: 1.

Czy zamawiający dopuszcza nóż o długości ostrza 180 mm ?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza nóż o długości ostrza 180 mm.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 2

Poz.: 2; 3; 4; 5; 42. Czy wymiar deski 5500 mm tj. 550 cm jest prawidłowy ?

Standardowe deski HACCP są o wymiarze: 450 mm x 300 mm x 13 mm lub 530 mm x 325 mm x 15 mm. Czy zamawiający akceptują takie wymiary, które występują w sprzedaży ?

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje zapisy w tym zakresie, dopuszczając wymiar pow. 550x350x10mm.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 2

Poz.: 33,34 Czy podane wymiary są prawidłowe? Nie występują wymiary o długości 550 cm.

Odpowiedź:

Zamawiający dokonuje modyfikacji w opisie regałów poz. 33 i 34

Poz. 33

Było:

- wykonany ze stali nierdzewnej
- skręcany
- powierzchnia półki powyżej 1100x5500
- wysokość pow. 1700mm
- posiada pełne półki
- nogi wykonane z profilu min. 30x30mm
- stabilne łączenie nóg do półek
- maksymalne obciążenie pow. 65kg/półkę

Zmienia się na:

- wykonany ze stali nierdzewnej
- skręcany
- powierzchnia półki powyżej 55x20 cm
- wysokość pow. 1700mm
- posiada pełne półki
- nogi wykonane z profilu min. 30x30mm
- stabilne łączenie nóg do półek
- maksymalne obciążenie pow. 65kg/półkę

Poz. 34

Było:

- wykonany ze stali nierdzewnej
- skręcany
- powierzchnia półki powyżej 1100x5500
- posiada pełne półki
- nogi wykonane z profilu min. 30x30mm
- stabilne łączenie nóg do półek
- maksymalne obciążenie pow. 65kg/półkę

Zmienia się na :

- wykonany ze stali nierdzewnej
- skręcany
- powierzchnia półki powyżej 55x20 cm
- posiada pełne półki
- nogi wykonane z profilu min. 30x30mm
- stabilne łączenie nóg do półek
- maksymalne obciążenie pow. 65kg/półkę

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 2

Poz.: 41.

Czy bateria będzie montowana na podejścia wodne w ścianie, czy w otworze w blacie do przyłączy pod meblem?

Odpowiedź:

Bateria będzie montowana w otworze na zlewie.

Pytanie Wykonawcy:

Zadanie 2

Poz. 39 Czy kij teleskopowy wykonany ma być z aluminium czy włókna szklanego ?

W opisie są sprzeczne informacje.

Odpowiedź:

Kij teleskopowy ma być wykonany z włókna szklanego. Zamawiający dokonuje modyfikacji w opisie przedmiotu zamówienia i w zestawieniu cenowym.

Było: Kij teleskopowy aluminiowy

Zmienia się na: Kij teleskopowy z włókna szklanego.

W celu ułatwienia Wykonawcom weryfikacji zmian, jakich dokonał Zamawiający, na stronie internetowej: <http://platformazakupowa.pl/pn/24wog> został zamieszczony do pobrania jako oddzielny plik „Załącznik nr 5 i 6 do swz po modyfikacji – opis przedmiotu zamówienia” i „Załącznik nr 3 do SWZ po modyfikacji – zestawienie cenowe”. Modyfikacje, których dokonał zamawiający zaznaczone są kolorem czerwonym

W związku z udzielonymi wyjaśnieniami Zamawiający nie przedłuża terminu składania ofert. Termin składania ofert pozostaje bez zmian, tj.: do 02.06.2022 r. godz. 8:00. Otwarcie ofert odbędzie się 02.06.2022 r. o godz. 8:15.

KOMENDANT

(-) wz. ppłk Paweł STEĆ