

Sulów, dnia 14 października 2019 r.

1098/7101/2019

**Do wszystkich Wykonawców
uczestniczących w postępowaniu**

Dotyczy: *DOSTAWA WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO*
Numer sprawy: *PN-13/2019*

Stawy Milickie S.A. w Rudzie Sułowskiej działając jako Zamawiający na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz.1843), przekazuje treść zapytań, które wpłynęły do Zamawiającego w sprawie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „dostawę wyposażenia gastronomicznego” wraz z udzieloną odpowiedzią:

ZESTAW PYTAŃ NR 1 WRAZ Z UDZIELONĄ ODPOWIEDZIĄ

Pytanie nr 1:

Czy wszystkie wymagane przyłącza do montażu urządzeń będących przedmiotem zamówienia są wykonane?

Mowa tu o gniazdach zasilających 400 lub 230V, doprowadzeniu wody i zakończeniu jej wymaganymi zaworkami, odpływach kanalizacyjnych oraz instalacji gazowej umożliwiające podłączenie urządzeń.

Odpowiedź:

W miejscach planowanych urządzeń istnieje przyłącze wody, należy dostosować rozdzielacz wody. Brak kratki kanalizacyjnej dla wszystkich urządzeń. Urządzenia muszą być wpięte bezpośrednio do rury odpływowej. Na chwilę obecną jest tylko jeden króciec odpływowy, czyli trzeba zastosować trójnik.

Przyłącze 400V należy dodatkowo wykonać do jednego z pieców konwekcyjnych. Instalację należy wykonać podtynkowo, odległość od rozdzielni elektrycznej kuchni ok 20m.

Należy wykonać nowe podejście pod instalację gazową.

Należy wykonać przyłącze energetyczne zakończone szafką z zabezpieczeniem dla chłodni mroźni, długość przyłącza to ok. 25 m.

Pytanie nr 2:

Jeżeli przyłącza nie są wykonane, to w czym zakresie będzie ich wykonanie?

Jeżeli wykonanie przyłączy jest po stronie Dostawcy to czy jest niezbędna dokumentacja i pozwolenia umożliwiające ich wykonanie, czy jest „niezbędny” zapas mocy elektrycznej i gazowej, itp.?

W jakich godzinach prace instalacyjne będzie można wykonywać?

Odpowiedź:

Wykonanie przyłączy jest po stronie Wykonawcy. Zamawiający wskaże miejsce wpięcia poszczególnych urządzeń.

Jest zapas mocy elektrycznej i gazowej.

Prace będzie można wykonywać na podstawie harmonogramu ustalonego z Zamawiającym.

Strona 1 z 3

Pytanie nr 3:

Wg wytycznych producenta pieców konwekcyjnych piece ustawione w układzie jeden na drugim odpływ kanalizacyjny powinny mieć wykonany w postaci kratki odpływowej – **czy kratka jest wykonana w wymaganym miejscu, a jeżeli nie to, czy są możliwości techniczne na jej wykonanie?**

Odpowiedź:

Ze względów pożarowych odpływ kanalizacyjny należy wpiąć bezpośrednio do kanalizacji.

Pytanie nr 4:

Czy pomieszczenie, w którym ma być usytuowana komora chłodniczo- mroźnicza jest przygotowane do jej montażu?

Czy wykonane jest zagłębienie na podłogę komory, czy posadzka jest wypoziomowana i gładka, czy wykonane są przekucia stropowe umożliwiające montaż agregatów chłodniczych na dachu budynku, czy doprowadzona jest instalacja elektryczna, itp.

Po czyjej stronie jest ten zakres prac?

Odpowiedź:

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana komora chłodniczo- mroźnicza będzie przygotowane przez Zamawiającego wg. ustalonego harmonogramu dostaw.

Przekucia stropowe umożliwiające montaż agregatów chłodniczych na dachu budynku i doprowadzenie instalacji elektrycznej jest po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 5:

Czy w trakcie prac montażowych obiekt/y będzie funkcjonował czy też będzie zamknięty na czas realizacji umowy?

Jaki harmonogram prac i dostaw przewiduje Zamawiający?

Odpowiedź:

W trakcie prac montażowych przewidziane jest funkcjonowanie obiektu w ograniczonym zakresie do ustalenia w harmonogramie. Nie dotyczy to montażu komory chłodniczo- mroźniczej, gdzie prace będzie można wykonywać bez wstrzymywania użytkowania obiektu.

Pytanie nr 6:**Maszynka do mięsa**

Czy kolejność wymiarów urządzenia jest prawidłowa?

Proszę określić wersję zasilania 230 czy 400V?

Odpowiedź:

Wersja 400V, wymiary nie większe niż 480/300/530 mm (długość/szerokość/ wysokość).

Zamawiający poprawił zapis w załącznikach:

PN-13-2019 - załącznik nr 1 opis parametrów technicznych od dnia 2019-10-14.pdf

PN-13-2019 - załącznik nr 3 formularz techniczny od dnia 2019-10-14.docx

Pytanie nr 7:**Urządzenie do pierogów**

Czy pierogarka w komplecie ma posiadać obie przystawki do pierogów – do pierogów małych o wymiarze 45x26 mm oraz do pierogów dużych o wymiarze: 68x35 mm czy tylko jedną z nich?

Jeżeli jedną to który wymiar ma być dostarczony?

Odpowiedź:

Dostarczone mają być obie przystawki do pierogów.

Pytanie nr 8:**Okap wentylacyjny**

Czy Zamawiający może określić ilość króćców przyłączeniowych i ich średnicę? /niezbędne do kalkulacji wyceny okapu/

Odpowiedź:

Jeden króciec, średnica 250-300mm.

Pytanie nr 9:**Okres gwarancji**

Zamawiający określił, iż okres gwarancji na dostarczone wyposażenie ma wynosić 24 mc.

Pytanie czy Zamawiający dopuszcza płatne przeglądy kwartalne/ półroczne lub roczne?

Co w sytuacji, gdy producent urządzeń wprost wymaga, aby po okresie roku dokonać płatnego przeglądu przez serwis techniczny i przesłania raport z przeglądu celem zachowania 2 letniej gwarancji?

Czy te koszty są po stronie Dostawcy czy pokryje je Zamawiający?

Odpowiedź:

W okresie gwarancji po stronie Wykonawcy. Koszt wszystkich przeglądów ponosi Wykonawca. Wykonawca musi zawrzeć te koszty w swojej kalkulacji.

Pytanie nr 10:**Wymiary**

Czy gdyby okazało się podczas realizacji, że dane wymiary są niemożliwe do realizacji- dotyczy np. komory chłodniczej, okapu, itp. to Zamawiający dopuszcza możliwość dostosowania wymiarów do realiów?

Odpowiedź:

Komora chłodnicza będzie wykonywana w nowym pomieszczeniu do tego przeznaczonym, więc nie ma takiej możliwości. Okap natomiast musi obsługiwać piece konwekcyjne i zmieścić się w świetle okien dachowych w kuchni.

Powyższe wyjaśnienia i zmiany do treści SIWZ staną się dla Wykonawców wiążące i będą stanowiły integralną część SIWZ.