

Wszyscy zainteresowani

Dotyczy: dostawy wyposażenia gastronomicznego do COS-OPO w Zakopanem.

Zamawiający udziela odpowiedzi na zadane pytania z dnia 27.11.2019 r.

1. Odpowiedź na pytanie (zadanie nr 1):

Pytanie:

Proszę o wyjaśnienia dotyczące dodatkowego wyposażenia piecy.

Informuję, że na rynku nie ma pojemników GN 1/1 10mm, GN 1 10mm,, GN 1 2mm GN 1/3 10 mm.

Czy Zamawiający nie popełnił błędu podając wymiary pojemników? Podane przez Zamawiającego pojemności wskazują bardziej na tace, które nie są przystosowane do użytkowania w piecach. W związku powyższym prosimy o wyjaśnienie oraz wnosimy o wydłużenie terminu składania oferty.

Odpowiedź: w dniu 27.11.2019 r. umieszczono zmianę treści SIWZ, w tym doprecyzowanie w zakresie przedmiotu pytań Wykonawcy. Na rynku są dostępne asortymenty opisane przy piecach. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość uzgodnienia szczegółów przed dostawą w tym zakresie z uwagi na różne rodzaje w podanym asortymencie i różniące się w stopniu nie istotnym w zależności od danych rozwiązań oferowanych przez różnych producentów. Niniejsza zmiana stanowi integralną część SIWZ i należy ją uwzględnić w ofercie. Nie przewiduje się wydłużenia terminu składania ofert.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca uwzględnił w cenie również:

Ponadto w cenie oferty (w cenie każdego z piecy) należy uwzględnić **do każdego z piecy** dodatkowe opcjonalne wyposażenie (ponad to, które opisano w dniu 26.11.2019 r.) co najmniej **po 1 kpl. na 1 piec**:

- Multibaker 10x wielkość 1/1 GN
- forma na muffiny 10x wielkość 1/1 GN
- taca do smażenia i pieczenia 10x wielkość 1/1 GN
- ruszt grillowy w kratkę i paski 10x wielkość 1/1 GN
- tabletki myjące do pieca: minimum 100 szt. w opakowaniu,
- tabletki pielęgnacyjne do pieca: minimum 150 szt. w opakowaniu
- tabletki przeciwpieniące do pieca: minimum 120 szt. w opakowaniu
- tabletki spłukujące do pieca: minimum 50 szt. w opakowaniu

Wymaga się również uwzględnienia, aby Wykonawca zagwarantował co najmniej 2 oddzielne dni szkoleniowe po minimum 6 godzin z zakresu obsługi piecy konwekcyjnych, które musi przeprowadzić producent piecy. Terminy szkoleń do uzgodnienia. Nie dopuszcza się łączenia w jeden dzień, z uwagi na dwie zmiany i konieczność przeszkolenia obydwu zmian z zakresu obsługi. Wykonawca zagwarantuje, że producent wyda imienne zaświadczenia potwierdzone przez producenta, z zakresu przeprowadzonych szkoleń. Szkolenia mają obejmować obsługę, konserwację i eksploatację a także obsługę piecy.

2. Zadanie nr 2 – uzupełnienie SIWZ:

Precyzuje się opis przedmiotu zamówienia w zakresie zadania nr 2 – zmywarka

tunelowa z montażem. Niniejszy opis zastępuje opis wskazany pierwotnie na załączniku nr 3 do SIWZ w zakresie zadania nr 2.

Przeznaczenie:

1. Zmywarka do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych- tunelowa o wydajności teoretycznej (np. min 130 koszy na godzinę)
2. Spełnienie wymagań dotyczących:
 - a) klasyfikacji zgodnie z normą PN-90/A-55655 Zmywarki i urządzenia pomocnicze w zakładach żywienia zbiorowego
 - b) wykonanie zgodnie z normą PN-91/A-55636 Zmywarki do naczyń elektryczne dla zakładów żywienia zbiorowego
 - c) bezpieczeństwo użytkowania uzupełniające zgodnie z normą PN-91/E-2562-03 Zmywarki do naczyń elektryczne dla zakładów żywienia zbiorowego
3. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej ciągłej pracy, proces technologiczny cykliczny.

Parametry techniczne:

1. Wykonanie ze stali nierdzewnej.
2. Przeznaczenie: do mycia zastawy stołowej,
3. Wyposażenie w strefę wstępnego mycia, mycia zasadniczego oraz płukania i suszenia
4. Długość całkowita nie przekraczająca 2300 mm
5. Głębokość nie przekraczająca 800 mm
6. Wysokość nie przekraczająca 1900 mm
7. Wysokość wejścia do komory mycia min 460 mm
8. Wydajność min. 130 koszy/godz., min. dwa programy myjące.
9. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55–60°C i płukania z wyparzaniem w temperaturze 85–90 °C.
10. Przystosowane do zasilania wodą zimną o temp. do 20°C i ciśnieniu 0,1 – 0,6 MPa
11. Osłony wejścia i wyjścia z tunelu (tzn. fabryczne zabezpieczenia przeciw rozbryzgowi wody i nadmiernej emisji pary).
12. Elektroniczne sterowanie procesem mycia.
13. Elektroniczny wyświetlacz temperatur mycia i płukania
14. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
15. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
16. Zużycie wody do 270 l. na godzinę.
17. Napięcie zasilania 400 V.
18. Moc przyłączeniowa dla wody zimnej –max. 34kW;
19. Moc pompy mycia min 2,0 kW
20. Uruchamianie poszczególnych stref przez przesuwający się kosz.
21. Filtry siatkowe w komorze mycia.
22. Wyjmowany osadnik zanieczyszczeń.
23. Drzwi otwierane o 180° w prawo lub lewo ułatwiające czyszczenie wnętrza zmywarki
24. Komora mycia wraz z drzwiami dodatkowo izolowana termicznie (podwójne ściany)
25. Możliwość wyjmowania pojedynczych ramion myjących w celu ich czyszczenia
26. Zabezpieczenia przed uszkodzeniem w wyniku:
 - a) zaniku dopływu wody,
 - b) zaniku fazy,
 - d) przeciążenia napędu,
 - e) otwarcia komór roboczych w trakcie pracy,
 - f) przegrzanie bojlera.
23. Czytelny panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem – standard IX 5 (PN-EN 60335-2-58).
25. Wysokość robocza 900 mm
26. Zaokrąglone krawędzie zbiornika zapewniające pełną higienę i uniemożliwiające osadzanie się brudu.

- 27. Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia.
- 29. Wyposażenie w pompę podnoszącą ciśnienie płukania oraz pompę spustową
- 30. Wyposażenie w system autodiagnozy błędów wraz z ich czytelnym wyświetlaniem

Pozostałe zapisy SIWZ bez zmian.