

Wszyscy zainteresowani

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

I. Odpowiedzi na zadane pytania

1. Pozycja nr 7 - Mikser uniwersalny RM-80.

Do miksera RM-80 nie ma możliwości dokupienia dzieży 20L jak i redukcji i dzieży 10L. Proszę o usunięcie nieodpowiedniego zapisu. Proszę o informację czy do urządzenia wymagają Państwo dołączenia dzieży 40L z redukcją ???

Odpowiedź: Zamawiający wymaga dołączenia dzieży 40l z redukcją.

2. Pozycja nr 5 Szafa chłodnicza

W OPZ został zmieszany opis 2 produktów. Proszę o wyjaśnienie czy zamawiający wymaga szafy chłodniczej 1400L(2 drzwiowej) z przystosowaniem na tace 600 x 400 pojemność do 800L, czy też zamawiający wymaga szafy chłodniczej pojedynczej o wymiarach ok. 760 x 742 x 2006 przystosowanej na tace 600 x 400 . Proszę o poprawienie zapisów na odpowiednie. Niniejszy opis uniemożliwia odpowiednią wycenę.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga szafy chłodniczej wykonanej ze stali nierdzewnej, o pojemności w przedziale od 1300 l do 1400 l, 2 drzwiowej z drzwiami przeszkłonymi, z wymuszonym obiegiem powietrza a automatycznym odszranianiem i odparowaniem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wymiary 1390-1420x800-810x2000-2020 (+-5%), zakres temp – 2 / +8 st C, 6-8 rusztów na GN2/1, bez szuflad.

POZYCJA 26 - CZĘŚĆ 3

Nie występują garnki o równej pojemności 100L, proszę o dopuszczenie garnków o pojemności około 97-100L

Odpowiedź: występują garnki o pojemności 100 l i znajdują się w sprzedaży wielu producentów. Niemniej, z uwagi na dostępność produktową dopuszcza się garnki w przedziale od 97 do 100 l.

Pozycja 25 - część 3

Nie występują garnki o równej pojemności 40L, proszę o dopuszczenie garnków o pojemności 37-40L

Odpowiedź: występują garnki o pojemności 40 l i znajdują się w sprzedaży wielu producentów. Niemniej, z uwagi na dostępność produktową dopuszcza się garnki w przedziale od 37 do 40 l.

Pozycja 24 - część 3

Nie występują garnki o równej pojemności 50L, proszę o dopuszczenie garnków o pojemności 50-51L

Odpowiedź: występują garnki o pojemności 50 l i znajdują się w sprzedaży wielu producentów. Niemniej, z uwagi na dostępność produktową dopuszcza się garnki w przedziale od 50 do 51 l.

Pozycja 23 - część 3

Nie występują garnki o pojemności równej 30L, proszę o dopuszczenie garnków o pojemności 30-33L

Odpowiedź: występują garnki o pojemności 30 l i znajdują się w sprzedaży wielu producentów. Niemniej, z uwagi na dostępność produktową dopuszcza się garnki w przedziale od 30 do 33 l.

Pozycja 22

Nie występują garnki o równej pojemności 10L, proszę o dopuszczenie garnków o pojemności 10-12L

Odpowiedź: **występują garnki o pojemności 10 l i znajdują się w sprzedaży wielu producentów. Niemniej, z uwagi na dostępność produktową dopuszcza się garnki w przedziale od 10 do 20l.**

Dodatkowe wymagania do powyższych odpowiedzi w zakresie garnków (22, 23, 24, 25, 26)

Parametry garnków: garnki z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/10, tłoczone z jednego kawałka stali, beznitowe łącznie uchwyty, wielowarstwowe dno min. trzywarstwowe dno aluminiowo-stalowe gr 5-10 mm, można myć w zmywarce.

Pozycja 16-20

Proszę o podanie rozmiarów wózków.

16	Wózek kelnerski 2 półkowy spawany 800x500x850
17	Wózek kelnerski 3 półkowy spawany 800x500x850
18	wózek platformowy, transportowy 800x500x850
19	Wózek do pojemników GN1/1 15GN spawany 700-800x500-600x 1300-1900
20	Wózek kelnerski 5 półkowy spawany wózek transportowy 14-15 GN1/1 spawany

Pozycja nr 12 - Przechylna gazowa patelnia opisana przez Państwa nie istnieje już w sprzedaży, została zastąpiona modelem o mocy 13 kW i wymiarach : szerokość 700 mm głębokość 775 mm. Proszę o dopuszczenie

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Proszę o wyjaśnienie treści specyfikacji dla części 3

1	szafa mroźnicza -17°C/-22°C 1400L.830W. 1318x845x(H)2130mm. DŁUGOŚĆ: 1200 mm. SZEROKOŚĆ: 745 mm. WYSOKOŚĆ: 1950 mm. POJEMNOŚĆ: 900 l. MOC CAŁKOWITA: 0.741 kW. NAPIĘCIE: 230 V. TEMPERATURA MINIMALNA: -22 °C. TEMPERATURA MAKSYMALNA: -17 °C. ILOŚĆ PÓŁEK: 6 szt. ILOŚĆ DRZWI: 2 szt. MATERIAŁ: stal nierdzewna. ZASILANIE: elektryczne. KOLOR: inox. ROZMRAŻANIE: automatyczne. PÓŁKI PRZESTAWNE: tak. WYŚWIETLACZ: tak Proszę o wyjaśnienie jakie szafa ma mieć dokładnie parametry, został tu umieszczony opis dwóch szaf
2	Szafa chłodnicza z drzwiami szklanymi podwójna . Pojemność: do 800l. Ilość drzwi: 1. bez szuflad. Wykonanie: stal nierdzewna. Seria: HACCP. temperatura w stopniach Celsjusza: -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +38°C. opis/ charakterystyka: Pojedyncza jednodrzwiowa - drzwi szklane wymary w mm: 693x726x2.067 (+-5%). pojemność w l: 506 (+-5%). moc (w): 258. waga w kg: 114. napięcie (V): 230. izolacja: Nastrzykiwana, poliuretanowa, o grubości 50 mm i o gęstości 40 kg\m ³ . Przeznaczenie: magazynowa. Rodzaj drzwi: przeszklone. Zakres temperatur: 0-8 °C Szafa ma być pojedyncza czy podwójna?
3	Szafa chłodnicza 1400L -2°C+8°C 230V 704W 1388x826x(H)2008mm. Pojemność: do 800l. Ilość drzwi: 1. bez szuflad. Wykonanie: stal nierdzewna. temperatura w stopniach Celsjusza: 2 °C, +8 °C (temperatura pokojowa: 38 °C). opis/ charakterystyka: Pojedyncza na tacę 600x400. wymary w mm: 760x742x2.006 (+-5%). pojemność w l: 574 (+-5%). moc (w): 158 . waga w kg: 166. napięcie (V): 230. izolacja: Nastrzykiwana, poliuretanowa, o grubości 50 mm i o gęstości 40 kg\m ³ . Przeznaczenie: cukiernicza. Rodzaj drzwi: pełne. Zakres temperatur: 0-8 °C Proszę o wyjaśnienie jakie szafa ma mieć dokładnie parametry, został tu umieszczony opis dwóch szaf

4	mikser uniwersalny RM-80, wraz z dzierżą 20l, redukcją i dzierżą 10 l, hakiem, różgą, mieszadłem, wózkiem do dzierży. 4 stopnie prędkości planetarne ułożenie przystawek dokładne mieszanie bez rotacji dzieży wyjmowana nierdzewna dzieża total stop prosta wymiana przystawek mikrowyłącznik bezpieczeństwa w zestawie: mieszadło, hak, różga nierdzewna pokrywa dzieży możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją ręczne (mechaniczne) podnoszenie dzieży. Szerokość 770 mm Głębokość 1050 mm. Wysokość 1520 mm. Napięcie 400 V Moc elektryczna 2.24 kW Pojemność 80 l Waga 470.00 kg Mikser RM-80 ma pojemność dzieży 80 l i nie ma możliwości zastosowania do niego redukcji z dzieżą 10 l, można zastosować dzieżę 40 l z redukcją – proszę o sprawdzenie parametrów i ich poprawienie
5	Wózek kelnerski 2 półkowy spawany proszę o podanie wymiarów
6	Wózek kelnerski 3 półkowy spawany proszę o podanie wymiarów
7	Wózek kelnerski 5 półkowy spawany proszę o podanie wymiarów

1. Odpowiedź: Zamawiający wymaga szafy mroźniczej wykonanej ze stali nierdzewnej, o pojemności w przedziale od 1300 l do 1400 l, 2 drzwiowej z drzwiami przeszklonymi, z wymuszonym obiegiem powietrza a automatycznym odszranianiem i odparowaniem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wymiary 1390-1420x800-810x2000-2020, zakres temp – 2 / +8 st C, 6-8 rusztów na GN2/1, bez szuflad.
 2. Odpowiedź: Zamawiający wymaga szafy chłodniczej wykonanej ze stali nierdzewnej, o pojemności w przedziale od 1300 l do 1400 l, 2 drzwiowej z drzwiami przeszklonymi, z wymuszonym obiegiem powietrza a automatycznym odszranianiem i odparowaniem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wymiary 1390-1420x800-810x2000-2020, zakres temp – 2 / +8 st C, 6-8 rusztów na GN2/1, bez szuflad.
 3. Odpowiedź: Zamawiający wymaga szafy chłodniczej wykonanej ze stali nierdzewnej, o pojemności w przedziale od 1300 l do 1400 l, 2 drzwiowej z drzwiami przeszklonymi, z wymuszonym obiegiem powietrza a automatycznym odszranianiem i odparowaniem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wymiary 1390-1420x800-810x2000-2020, zakres temp – 2 / +8 st C, 6-8 rusztów na GN2/1, bez szuflad.
 4. Odpowiedź: Zamawiający wymaga dołączenia dzieży 40l z redukcją.
- 5, 6 i 7 oraz doprecyzowanie rodzajów i rozmiarów/wymiarów wózków:

16	Wózek kelnerski 2 półkowy spawany 800x500x850
17	Wózek kelnerski 3 półkowy spawany 800x500x850
18	wózek platformowy, transportowy 800x500x850
19	Wózek do pojemników GN1/1 15GN spawany 700-800x500-600x 1300-1900
20	Wózek kelnerski 5 półkowy spawany wózek transportowy 14-15 GN1/1 spawany

II. Zmiana terminu składania ofert.

W związku z tyloma nieścisłościami w opisie przedmiotu zamówienia prosimy o przedłużenie terminu składania ofert.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że przedłuża termin składania ofert do dnia 03.12.2019 r. do godziny 09.00. Oferty zostaną otwarte w dniu 03.12.2019 r. o godzinie 09.15.

III. Zmiana treści SIWZ.

Zamawiający wyjaśnia, że Wykonawcy (w zakresie każdego z zadań) mają obowiązek wypełnić specyfikację oferowanej dostawy zgodnie z instrukcją zawartą w SIWZ (należy podać, czy produkt jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia – tak lub nie oraz określić-wpisać producenta i model oraz czy uwzględniono wyposażenie opisane w opisie przedmiotu zamówienia, w tym ewentualne akcesoria dodatkowe, jakie zapisano w opisie przedmiotu zamówienia).

Ponadto, Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji na etapie realizacji dostawy, w tym odmowy odbioru, w przypadku stwierdzenia, że przedmiot zamówienia nie odpowiada opisowi przedmiotu zamówienia oraz wyciągnięcia konsekwencji umownych w tym zakresie, włącznie z odmową przyjęcia dostawy i odstąpieniem od Umowy.