Wrocław, dn. 04.08.2020 r.

AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH
imienia generała Tadeusza Kościuszki
ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław
tel. 261-658-222, 261-658-110; fax 261-658-425

/strona www./

Wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia
w przetargu nieograniczonym
pt.:
ZAKUP SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO, KUCHENNEGO ORAZ ARTYKUŁÓW JEDNORAZOWEGO UŻYTKU
nr sprawy WNP/467/PN/2020

I. Na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 *z późn. zm.*) do Zamawiającego, zostały skierowane zapytania *(zachowano oryginalną treść pytań)* o wyjaśnienie treści SIWZ, na które Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

Część 1- Zakup sprzętu gastronomicznego

Pytanie nr 1:
Poz. 3
Proszę o informację, czy Zamawiający oczekuje stanowiska narożnego zewnętrznego czy wewnętrznego?

Odpowiedz:
Opis i rysunek w załączniku do przetargu – wykonawca ma przygotować punkt wydawczy chłodniczy projekt z wykonaniem – w załączonym opisie jest zdjęcie narożnika przedstawiające jak ma wyglądać.

Pytanie nr 2:
Poz. 5

Urządzenie wyspecyfikowane przez Zamawiającego posiada inne wymiary w karcie producenta i na stronach sklepów internetowych. Zwracam się z prośbą o dopuszczenie urządzenia o szerokości 450mm oraz głębokości 540mm przy zachowaniu pozostałych parametrów.

Odpowiedz:
Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę parametrów.

Pytanie nr 3:
Poz. 9

Wyspecyfikowany przez Zamawiającego piec nie jest już produkowany ani dostępny w sprzedaży. Zwracam się z prośbą o dopuszczenie modelu wyższego o poniższych parametrach wraz z kompatybilnym wyposażeniem zgodnie z OPZ:

SZEROKOŚĆ *877 mm*
GŁĘBOKOŚĆ *913 mm*
WYSOKOŚĆ *1807 mm*
ZASILANIE *prąd*
MOC CAŁKOWITA *37.2 kW*
NAPIĘCIE *400 V*
PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA *3 NAC*
ROZMIAR GN / BLACH *1/1*
ROZMIAR GN / BLACH *1/2*
POJEMNOŚĆ GN / BLACH *20 x GN 1/1*
POJEMNOŚĆ GN / BLACH *40x GN 1/2*
WAGA *263 kg*

- ***Intuicyjna obsługa.*** *Nowa koncepcja obsługi urządzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia po-szczególne etapy pracy oraz instrukcje działania procesu produkcji - w ten sposób praktycznie każdy może od razu zacząć pracę.*

- ***Inteligencja kulinarna.*** *iCookingSuite pozwala osiągnąć pożądane rezultaty i umożliwia ich wielokrotne powtarzanie z zachowaniem najwyższej jakości. Dodatkowo sposób przyrządzania potrawy można w każ-dej chwili zmodyfikować lub zmienić pojedynczy załadunek na załadunek mieszany co zapew-nia prawdziwą swobodę i elastyczność.*

- ***Wbudowane WiFi.*** *Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro łączy się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze więk-szą wygodę, bezpieczeństwo i mnóstwo inspiracji.*

- ***Partner ENERGY STAR®.*** *Znakomita ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. Urządzenie iCombi Pro zostało przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.*

- **Wydajna produkcja potraw.** iProductionManager przejmuje planowanie procesów *produkcyjnych i wskazuje, które po-trawy można przyrządzać jednocześnie co usprawnia pracę, oszczędza czas i energię.*

- ***Błyskawiczne czyszczenie.*** *Czyszczenie w ok. 12 minut – to udaje się tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe oszczędza do 50% czasu i środków czyszczących. Gwarantuje to czystość, mniej przestojów oraz wydłużenie czasu produkcji.*

- ***Dobrze przemyślane.*** *Większa ilość wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wy-dajność odprowadzania wilgoci umożliwiają nawet o 50% większe załadunki oraz jeszcze lep-szą jakość potraw. Dodatkowo zapewnia jeszcze większą wydajność produkcyjną.*

Odpowiedz:
Zamawiający nie dopuszcza zmiany parametrów

Pytanie nr 4:
Poz. 12

Urządzenie wyspecyfikowane przez Zamawiającego posiada inne parametry na stronie producenta i na stronach sklepów internetowych. Zwracam się z prośbą o dopuszczenie urządzenia o głębokości 715mm oraz pojemności bojlera 7,3l przy zachowaniu pozostałych parametrów. Ponadto, czy Zamawiający dopuści 4 cykle mycia zamiast jednego?

Odpowiedz:
Zamawiający dopuści urządzenia o głębokości 715mm oraz pojemności bojlera 7,3l
Zamawiający dopuści 4 cykle mycia.

Część 2 – sprzęt żywnościowy

Pytanie nr 5:
Poz. 5

Proszę o sprecyzowanie wymogu dotyczącego klasy energetycznej. Wyspecyfikowane urządzenie posiada klasę A+.

Odpowiedz:
Zamawiający dopuszcza urządzenia spełniające klasę energetyczną A+, A++, oraz A+++ zgodnie z opisem.

Pytanie nr 6:
Poz. 6

Wyspecyfikowany przez Zamawiającego czajnik został wycofany z produkcji. Proszę o dopuszczenie czajnika o poniższych parametrach.
moc 1850 – 2200 W
pojemność 1,7 l
jednostronny wskaźnik poziomu wody
przycisk start / stop
automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
automatyczne wyłączanie po zdjęciu z podstawy
ochrona przed włączeniem bez wody
grzałka płaska/ukryta
lampka kontrolna
schowek na przewód
baza obrotowa
podświetlony przełącznik
filtr osadów
obudowa z wysokiej jakości tworzywa sztucznego

Odpowiedz:
Zamawiający dopuszcza produkt zaproponowany przez wykonawcę.

Pytanie nr 7:
Poz. 34

Proszę o sprecyzowanie wymogu dotyczącego wagi pojemnika na odpadki. Waga wyspecyfikowanego pojemnika to 2,67kg.

Odpowiedz:
Błąd w opisie powinno być 2,20-2,80, Zamawiający wprowadza zmianę do opisu.

Pytanie nr 8:
Poz. 45

Proszę o dopuszczenie garnka o wysokości 11 cm przy zachowaniu pozostałych parametrów.

Odpowiedz:
Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę parametru.

Pytanie nr 9:
Poz. 48

Proszę o dopuszczenie słoja o szerokości 16cm oraz wysokości 31cm przy zachowaniu pozostałych parametrów. Wyspecyfikowany słój został wycofany z produkcji.

Odpowiedz:
Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę parametru.

Pytanie nr 10:
Poz. 67
Wyspecyfikowany przez Zamawiającego warnik został wycofany z produkcji, nie jest również dostępny w sprzedaży. Proszę o dopuszczenie warnika o poniższych parametrach:

Wymiary (mm): 400x420
Pojemność (l): 20
Wysokość (mm): 475
Moc (W): 2250
Warniki do napojów o podwójnych ściankach:
– Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej AISI 304 zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
– Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
– Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury
– Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
– Tacka ociekowa w zestawie

Odpowiedz:
Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę parametrów.

Pytanie nr 11:
Poz. 69

Proszę o doprecyzowanie jakiej pojemności wkładu wymaga Zamawiający?

Odpowiedz:

Zamawiający oczekuje wkładu o poj. 41 l zgodnie z opisem przedmiotu.

II. Wyjaśnienia treści SIWZ zostaną dołączone do specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą stanowić jej integralną część.

III. W związku z tym, że w specyfikacji dokonano zmian, które mogą uniemożliwić złożenie ofert w nakazanym terminie, **Zamawiający na podstawie art. 12a ust. 1 ustawy Pzp przedłuża** termin składania ofert. Nowy termin składania ofert zostaje wyznaczony **na dzień 18.08.2020 r. do godz. 11:00.**
Termin otwarcia ofert Zamawiający ustala na dzień 18.08.2020 r., godz. 11:30.

Zamawiający dokonał stosownego sprostowania treści ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i jednocześnie na podstawie art. 12a ust. 3 ustawy Pzp zamieszcza ogłoszenie o sprostowaniu na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Pouczenie o środkach ochrony prawnej.
Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 Ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI Ustawy Pzp.

Z-CA PRZEWODNICZĄCEGO
KOMISJI PRZETARGOWEJ

/…/
…...……..…...……...……..
Barbara MĘKARSKA

Wyk. w 1 egz.
Wyk. Joanna Chodzińska-Strączak tel. 261 658 062
Wrocław 04.08.2020 r.
T 263