

Bydgoszcz, 22. grudnia 2021r.

Dotyczy: Opracowania koncepcji projektowo-technicznej wraz z projektem technologii oraz opracowania dokumentacji projektowej w ramach zadania pn. „Budowa kuchni i stołówki wraz z zapleczem magazynowym w m. Grupa”

Sprawa nr WIB/PN/1/U/11

*Szacowni Panstwo*  
**Informuję, że w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły pytania dotyczące treści SWZ, na które zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający udziela następujących odpowiedzi:**

1. W przedmiotowej koncepcji:

- brak szatni przepustowych dla personelu pracującego na kuchni
- brak rozdziału komunikacji po wyjściu z szatni czystej pracowników
- brak miejsca na kotłownię gazową
- brak toalet dla pracowników kuchni na kondygnacjach II i III
- brak szatni odzieży wierzchniej (płaszczy) dla słuchaczy
- brak miejsca na technologię wydawania i odbierania posiłków w termosach i umywalni do nich
- bardzo mała strefa samej kuchni jak na postanowioną ilość posiłków i ilości wskazanych dań (element do potwierdzenia na etapie układania technologii)
- brak miejsca na hydrofonię ze zbiornikami
- nie przewidziano miejsca na kanały wentylacji mechanicznej, które w przypadku takiego budynku są bardzo istotnym elementem i zabierają bardzo dużo miejsca
- nie wrysowano słupów konstrukcyjnych, które wpłyną na układ technologii.

W związku z powyższym dodatkowo analizując miejsce na lokalizację budynku i wymagane odległości od drogi pożarowej (min. 5m) wysoce prawdopodobne jest to, że budynek nie zmieści się w przedmiotowym miejscu. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia pkt 10 została umieszczona informacja o możliwej zmianie lokalizacji.

Nie znamy parametrów nowej proponowanej lokalizacji lecz zapewne, będzie to miejsce, w którym zmieści się obiekt o bryle zbliżonej do kwadratu, gdzie ułożenie funkcji i technologii jest dużo korzystniejsze.

W związku z tym proszę o informację, czy w przypadku jeżeli Projektant wykaże po wykonaniu poprawy koncepcji i wstępnym wrysowaniu technologii kuchni, że obiekt się nie mieści, to czy w tym przypadku inwestor przedłuży termin wykonania etapu I. W okresie niespełna 3 miesięcy niemożliwe jest wykonanie dwóch pełnowartościowych koncepcji dla dwóch lokalizacji, uzyskanie akceptacji w tym okresie RZI i użytkownika i jeszcze zaprojektowanie rzetelne pełnej koncepcji technologii żywienia ze wszystkimi wytycznymi branżowymi.

**Odpowiedź:**

*Zamawiający wyjaśnia, że PFU określa jedynie zakres realizacji, natomiast opracowanie koncepcji projektowo-technicznej wraz z projektem technologii (Element I) jest do wykonania w zakresie umowy. Zatwierdzony Element I będzie stanowił podstawę do wykonania dokumentacji projektowej.*

*Zamawiający przewidział możliwość „alternatywnej lokalizacji” jedynie w sytuacji, gdy Wykonawca wykaże brak możliwości realizacji we wskazanym miejscu (co Wykonawca musi zweryfikować w trakcie opracowywania Elementu I umowy) - nie ma podstaw do zmiany terminu tym etapie.*

2. Czy Inwestor posiada decyzję ULICP?

**Odpowiedź:** *Zamawiający posiada decyzję lokalizacyjną, jednakże po opracowaniu koncepcji projektowo-technicznej Wykonawca musi wystąpić o wydanie decyzji zamiennej.*

3. Czy zgodnie z przepisami mamy się trzymać 2000 posiłków czy możliwej do wykonania bez instalacji stałych urządzeń gaśniczych 600 słuchaczy w jednym momencie. Przyjęcie czterech zmian na śniadanie jest dalece użytkowo niekomfortowe. Prosimy o potwierdzenie, że należy przyjąć 4 zmiany (wszystkich posiłków) w celu wykonywania SUG. Na SUG i jego urządzenia (pompy, zbiorniki wody) nie przewidziano miejsca w PFU.

**Odpowiedź:** *Zamawiający wyjaśnia, iż zgodnie z §27 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 07.06.2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. nr 109 z 2010 r., poz. 719) konieczność zastosowania stałych urządzeń gaśniczych w budynkach służących celom gastronomicznym wynika z ilości miejsc konsumpcyjnych, a nie z ilości wydawanych posiłków w ciągu dnia. W stołówce będącej przedmiotem analizy zaprojektowano 600 miejsc konsumpcyjnych (po 300 na kondygnacji) – uzgodniono z Delegaturą Wojskowej Ochrony Przeciwpożarowej. Mając na uwadze powyższe budynek nie wymaga zastosowania stałego urządzenia gaśniczego pod warunkiem zaprojektowania nie więcej niż 600 miejsc konsumpcyjnych (biorąc pod uwagę wszystkie pomieszczenia przeznaczone do konsumpcji).*

4. Czy część 1 ELEMENTU I tj. wykonanie dwóch różniących się od siebie wariantów dla każdej koncepcji dotyczyć ma całej funkcji obiektu czy wyglądu zewnętrznego obiektu?

Mając na uwadze powyższe prosimy o przeanalizowanie i zmianę terminów wykonania Etapów i ich dwukrotne wydłużenie. Wydłużone terminy pozwolą na uczciwe i rzetelne przygotowanie wariantu, który odpowiadać będzie Użytkownikowi i Inwestorowi. Dodatkowo w obecnej sytuacji i planach wydłużania realizacji inwestycji MON, przystąpienie do budowy „z opóźnieniem” wynikającym z przedłużenia realizacji projektu nie wpłynie na funkcjonowanie kompleksu w Grupie, a pozwoli na posiadanie przez Inwestora dopracowanego opracowania projektowego.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że w pierwszym etapie umowy należy wykonać Element I (opracowanie wielobranżowej koncepcji projektowej wraz z projektem technologii gastronomicznej), który stanowić będzie podstawę do wykonania Elementu II (dokumentacja projektowa). Zamawiający przewidział możliwość "alternatywnej lokalizacji" jedynie w sytuacji, gdy Wykonawca wykaże brak możliwości realizacji na wskazanym miejscu (co Wykonawca musi zweryfikować w trakcie opracowywania Elementu I) - nie ma podstaw do zmiany terminu tym etapie. Element I i Element II musi zostać uzgodniony z instytucjami wskazanymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Kolorystyka obiektu musi być zgodna z wytycznymi Zamawiającego.**

**SZEF ZARZĄDU**  
  
**plk Jarosław ROKICKI**