

OR.272.3.2019 Kolbuszowa, 2019-08-13

**Uczestnicy postępowania**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn:

*„*Zakup wyposażenia do kuchni

Zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych Zamawiający informuje, że złożono zapytania do ww. postepowania. Zamawiający przekazuje treść zapytań wraz z odpowiedziami:

**Pytanie 1.**

W związku z ogłoszeniem postępowania przetargowego nr OR.272.3.2019 na *Zakup wyposażenia do kuchni,* zwracam się z pytaniami dotyczącymi specyfikacji zamawianego sprzętu.

Opis przedmiotów zamówienia:

Nr 30 „Trzon kuchenny z piekarnikiem”

Nr 33 „Płyta Griłlowa”

Nr 34 „Frytownica”

Nr 35 „Patelnia przechylna”

wskazuje jednoznacznie na produkty firmy GORT, w związku z czym należy domniemywać, iż w ww postępowaniu wystartuje firma wskazana przez ww producenta, co stanowi pogwałcenie zasad wynikających z Art. 7 ustawy Prawo zamówień publicznych („PZP”), która nakłada na Zamawiającego obowiązek przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców oraz zgodnie z zasadami proporcjonalności i przejrzystości.

Opis przedmiotu zamówienia jest również niezgodny z Art. 29 p. 2 oraz p.3, co prowadzić może do unieważnienia ww postępowania.

Czy zatem Zamawiający dopuści:

1. Trzon kuchenny z piekarnikiem

* o wymiarach: 1200x900x900 mm
* o mocy pól grzewczych 1 x 3,5 kW, 2x5 kW, 3x8 kW
* o mocy przyłączeniowej piekarnika 5,6 kW
* o zakresie temperatur od 70 do 300 °C
* z piekarnikiem 2/1 gn i szafką neutralną w podstawie

1. Płyta griłlowa

* o wymiarach 990 x 600 x 290 mm na podstawie dającej całkowity wymiar 990x600x900
* o mocy zagowej 12KW
* o regulowanej mocy palników gazowych

3. Frytkownica:

- o wymiarach 700x800x900

- o 7 stopniowej regulacji temperatury w zakresie od 110190 °C

- mocy całkowitej 13.8 Kw

- na szafce zamkniętej

-4. Patelnia uchylna

* o wymiarach 800x700x850mm
* o mocy całkowitej 9kW
* o regulacji temperatury w zakresie 75 - 300 C

**Odpowiedź:**

Zamawiający dokanał zmiany Opisu pzredmiotu zamóienai i zamieścił go na stronie internetowej przesuwając jednocześnei termin skałdania ofert.

**Pytanie nr 2**

Proszę o odpowiedź na istotne pytania dotyczące postępowania.

**1. Pozycja 29** -Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i  opis modułu neutralnego sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego lub lepszego niz OPZ. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Element neutralny, TOP do obsadzenia na podstawie szafkowej, zintegrowana duża wysuwana szuflada z zaokrąglonymi krawędziami na prowadnicach. Podstawa szafkowa 3-stronnie zamknięta z drzwiami skrzydłowymi. Ergonomiczna klamka drzwi . Mebel wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304, tłoczony z blachy 1,5 mm. Nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 400 x 730 x 850 (h) mm

**2. Pozycja nr 30** - Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i opis trzonu kuchennego z piekarnikiem sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego lub lepszego niz OPZ. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Trzon gazowy 6 palnikowy z piekarnikiem elektrycznym statycznym oraz szafką. Palniki o mocy 6 x 7 kW z pilotem, płomień pilota chroniony przez zalaniem. Ruszty żeliwne emaliowane odlewane. Piekarnik z rusztem  GN 2/1 . Moc piekarnika 5,3 kW. Drzwi piekarnika oraz podstawy szafkowej pełne. Ergonomiczna klamka drzwi. Odporne na odkształcenia wysoką temperaturę wodoodporne pokrętła malowane na kolor INOX umiejscowione na panelu frontowym urządzenia. Panel sterowania z wklęsłym profilem zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem. Urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304 tłoczony z blachy o grubości 1,5 mm. Nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny  kuchni 1100x730x850 (h) mm

**3.Pozycja 31**- Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i opis warnika gazowego sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego lub lepszego niz OPZ. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Warnik gazowy jednokomorowy do gotowania makaronu, pierogów i produktów mącznych na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi. Zawór spustowy w szafce, komora higieniczna tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami  ze stali nierdzwewnej AISI 316. Pojemność komory 40L. Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie   
. W zestawie 3 kosze GN 1/3 150  z nienagrzewającymi się rączkami z tworzywa oraz pokrywą komory. Wylewka doprowadzająca świeżą wode na przednim panelu. Elektrozawór, ciśnieniowy czujnik bezpieczeństwa odcinający grzanie w przypadku braku wody. Palniki umiejscowione pod komorą główną, ze stali nierdzewnej. Moc grzewcza 13,3 kW. Płynna regulacja temperatury. Odporne na odkształcenia wysoką temperaturę wodoodporne pokrętła malowane na kolor INOX umiejscowione na panelu frontowym urządzenia. Panel sterowania z wklęsłym profilem zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem.Urządzenie w całości ze stali kwasoodpornej AISI 304,  tłoczony z blachy 1,5 mm. Nóżki rurowe okrągłe regulowane wymiar zewnętrzny modułu 700 x 730 x 850 (h) mm

4. Pozycja 33 Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i opis Płyty grillowej sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Płyta grillowa gazowa do obsadzenia na podstawie szafkowej powierzchnia grillowa mieszana 1/2 gładka 1/2 ryglowana chromowana. Palniki ze samo stabilizującym się płomieniem umiejscowione bezpośrednio pod stregą grzewczą nierdzewne o mocy 11 kW. Niezależne sterowanie grzaniem - 2 strefy. pod płytą pojemnik na przepalony tłuszcz o pojemności 2L, w płycie zawór spustowy. Płyta zespawana z korpusem. Szuflada wyposażona w dedykowany skrobak do powierzchni chromowanych. Praca płyty w zakresie temp 170-300 stopni. Podstawa pod urządzenie 3 stronnie zamknięta .Drzwi podstawy szafkowej pełne skrzydłowe, klamka drzwi zintegrowana. Odporne na odkształcenia wysoką temperaturę wodoodporne pokrętła malowane na kolor INOX umiejscowione na panelu frontowym urządzenia. Panel sterowania z wklęsłym profilem zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem. Urządzenie w całości ze stali kwasoodpornej AISI 304,  tłoczony z blachy 1,5 mm. Nóżki rurowe okrągłe regulowane wymiar zewnętrzny  700x730x850 (h)mm

5. Pozycja nr 34 - Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i opis Płyty grillowej sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Frytownica gazowa 2 komorowa z niezależnym sterowaniem o pojemności 2x9L. Na podstawie szafkowej z pojedynczymi drzwiami skrzydłowymi, w zestawie 2 kosze i 2 pokrywy. KKomory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę . Kosze oraz pokrywy wyposażone w nienagrzewające się uchwyty. Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1,5 mm. Wyposażona w termostat bezpieczeństwa. Duża „strefa zimna“, pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu . Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury  
za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą, Piezoelektryczny zapalacz. Drzwi podstawy szafkowej pełne skrzydłowe, klamka drzwi zintegrowana. Odporne na odkształcenia wysoką temperaturę wodoodporne pokrętła malowane na kolor INOX umiejscowione na panelu frontowym urządzenia. Panel sterowania z wklęsłym profilem zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem. Urządzenie w całości ze stali kwasoodpornej AISI 304,  tłoczony z blachy 1,5 mm. Nóżki rurowe okrągłe regulowane wymiar zewnętrzny  700x730x850 (h) mm

6. Pozycja 35 - Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i opis patelni sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Patelnia elektryczna przechylna - przechył ręczny. Pojemność 60L Wanna całkowicie wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) lub ze stali nierdzewnej z żeliwem od spodu, o grubości 13 mm, Ręczne przechylanie za pomocą korbki. Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie , Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu. Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia. W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny. Ogrzewania za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne  
rozprowadzenie ciepłą. Specjalne sprężyny utrzymujące pokrywę w dowolnym położeniu. Nóżki rurowe okrągłe regulowane wymiar zewnętrzny 800 x 730 x 850 (h) mm

7. Pozycja 37 - Zapis w "Pozostałych Informacjach" pkt 2 jak i opis Pieca konwekcyjno-parowego sugeruje tylko i wyłącznie na jednego producenta bez możliwości zaproponowania przez potencjalnego wykonawcę urządzenia równoważnego. Zapisy takie naruszają Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy dotyczące czynów uczciwej konkurencji. W związku z niezgodnym z PZP zapisem proszę o dopuszczenie towaru równoważnego o poniższej specyfikacji;

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy bojlerowy o pojemności 11 x GN 1/1. Automatyczny system mycia. W pełni programowalne menu w języku polski, zintegrowany system myjący oraz odkamieniający. WIelopunktowa sonda termiczna. 7 prędkości wentylatora. Natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo, taktowanie wentylatora - 3 stopniowe. Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania. Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii. Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce.Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs.  Pieczenie niskotemperaturowe - minimalnea utrata wagi, lepsza soczystość i smak.   
Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej.  Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki.   
Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii.   
Automatyczny przedgrzew, automatyczne chłodzenie. Automatyczna regulacja wilgotności, system automatycznego zarządzania pojemnością. Potrójna szyba w drzwiach. Dwukierunkowe obroty wentylatora. Port USB, System HACCP. System diagnostyki serwosowej. Zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową. Gorące powietrz 30 - 300 st C. funkcja kombi gorące powietrze/para 30- 300 stopni. Funkcja gotowania na parze  30-130 st C. Bio gotowanie 30-98 st C. Waga ok. 144 kg moc 18,6 kW. Wykonany ze stali aisi 304. Wymiar: 933 x 863 x 1186 (h) mm

8. Pozycja nr 41 - Proszę o wyjaśnienie czy pisząc Maskownica frontowa prawa zamawiający miał na myśli zabudowę blachą tyłu oraz prawego boku ?

**Odpowiedź:**

Ad 1-7. Nieprawda jest, że Zamawiający nie dopuścił składania ofert równoważnych.

Zamawiający w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia dopuścił składanie produktów i urządzeń równoważnych w Rozdziale 2 SIWZ Opis przedmiotu zamówienia ust 2-7.

Zapis w „Pozostałych Informacjach” dotyczący ofert alternatywnych dotyczył w zamiarze Zamawijącego składania ofert wariantowych, których możliwość niedopuszczania jest uregulowanie w art. 36 ust 2 pkt 4 Ustawy prawo Zamówień Publicznych

Zamawiający zmienił opis przedmiotu zamówienia zamieszczając go na stronie internetowej i jednocześnie przesuwając termin składania ofert.

Ad 8 Tak

Wicestarosta Starosta

( - ) ( - )

Wojciech Cebula Józef Kardyś

Otrzymują:  
1. 1 x strona internetowa Zamawiającego  
2. 1 x a/a