

Mikołów, dn. 22.09.2010 r.

Nr: ZGL/DzZ/...../2010

**do wszystkich  
uczestników postępowania**dotyczy: modyfikacji i wyjaśnienia treści siwz w postępowaniu o sygnaturze ZGL/DzZ/12/2010.

Zgodnie z art.38 ust.4 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (Dz.U. z dnia 29 listopada 2007 r. Nr 223, poz.1655) zamawiający dokonuje modyfikacji treści siwz.

W związku z modyfikacją zapisy siwz otrzymują nowe brzmienie:

w dodatku nr 8 – zestawienie wyposażenia – w pomieszczeniu chłodnia został usunięty zapis koszt montażu komory 500-1000zł netto, w pozostałej części zostaje bez zmian.

Zakład Gospodarki Lokalowej z siedzibą w Mikołowie zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz.U. z 2007 r. Nr 223, poz.1655 wraz z późn. zm.) udziela wyjaśnień dotyczących specyfikacji istotnych warunków zamówienia w postępowaniu na „Dostawa, montaż i rozruch urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni w Sołtysówce w Bujakowie”.

Treść zapytań znajduje się w załączeniu.

Wyjaśnienie zapytania nr 1 z dnia 21.09.2010 r.**Ad.1 i 2**

Wykaz istniejących zlewów:

**1.Obróbka jaj i warzyw.**

- zlew jednokomorowy z ociekaczem, naszafkowy: wym.w mm dł/szer./gł 800x600x150
- zlew dwukomorowy, naszafkowy : wym.w mm dł/szer./gł 800x600x150

**2. Obróbka mięsa**

- zlew dwukomorowy, naszafkowy : wym.w mm dł/szer./gł 800x600x150

**3. Kuchnia**

- zlew jednokomorowy Franke Maxima typ MAXL100-70 wym.w mm dł/szer. 700x700

**4. Zmywalnia**

- Zlew dwukomorowy z ociekaczem: wym. w mm dł/szer./gł1200x600x do 400

**Ad.3**

Zmywarka do naczyń

Odływ wody znajduje się na wysokości ok. 30 cm od poziomu podłogi należy w tym wypadku zastosować zmywarkę z pompą opróżniającą o następujących parametrach technicznych:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 ramiona myjące (po 2 na górze i dole)
- posiada funkcję wyparzania
- dwa programy myjące: 120 s i 180 s
- możliwość mycia zimną wodą
- w komplecie dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- z zamontowaną pompą spustową wody
- zbiornik na wodę 26l
- bojler 7l
- zużycie wody na cykl 2,4l
- grawitacyjny odpływ wody
- w zestawie: 1 kosz na talerze, 1 kosz na sztućce, 1 kosz na szkło
- maksymalna wysokość talerza 320 mm
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wymiary zewnętrzne: 595 x 600 x 820 (h) mm
- moc 4900 W, 400 V

Ad.4

**Frytownica elektryczna.**

Podana w zestawieniu i na rysunkach frytownica elektryczna ma długość 600mm i głębokość 700 mm.

Ad.5

**Patelnia elektryczna 37 l.**

Podana w zestawieniu i na rysunkach patelnia elektryczna ma długość 800mm i głębokość 700 mm.

**Całe wyposażenie pomieszczenia kuchni przyjęto na głębokość 700mm należy dobrać sprzęty o tej właśnie głębokości odpowiadające podanym (niegorszym) w zestawieniu parametrom.**

Wyjaśnienie zapytania nr 2 z dnia 21.09.2010 r.

**ZMYWALNIA**

Zmywarka do naczyń – należy zastosować zmywarę z pompą opróżniającą o następujących parametrach technicznych:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 ramiona myjące (po 2 na górze i dole)
- posiada funkcję wyparzania
- dwa programy myjące: 120 s i 180 s
- możliwość mycia zimną wodą
- w komplecie dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- z zamontowaną pompą spustową wody
- zbiornik na wodę 26l
- bojler 7l
- zużycie wody na cykl 2,4l
- grawitacyjny odpływ wody
- w zestawie: 1 kosz na talerze, 1 kosz na sztućce, 1 kosz na szkło
- maksymalna wysokość talerza 320 mm
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wymiary zewnętrzne: 595 x 600 x 820 (h) mm
- moc 4900 W, 400 V

Można zastosować zmywarę o podobnych, ale nie gorszych parametrach technicznych spełniających

---

## ZAKŁAD GOSPODARKI LOKALOWEJ

43-190 MIKOŁÓW, UL. KOLEJOWA 2

TEL. (32) 324-26-00

FAX (32) 324-26-12

www.zgl.mikolow.pl

e-mail: [zgl@zgl.mikolow.pl](mailto:zgl@zgl.mikolow.pl)

NIP: 635-00-11-970

REGON: 270547060

---

wymagania technologiczne.

W istniejącym zlewie należy w jednej komorze wykonać otwór pod młynek należy zastosować młynek o pracy ciągłej.

Szafa przelotowa ma być wyposażona w min. 2 półki proponuje się przyjęcie 3 półek.

### **SPIŻARNIA**

Regał magazynowy powinien mieć 4 półki

### **KUCHNIA – TRZON KUCHENNY**

Wymiary urządzeń kuchennych należy zachować tak jak podano. Zaleca się zastosowanie urządzeń o podanych w zestawieniu parametrach lub podobnych, ale niezgorszych parametrach.

Zrezygnowano z pieca konwekcyjno – parowego w jego miejsce wstawiono stół z półką 1000x700x850mm.

Wymiary stołu 900x845x850mm faktycznie w zestawieniu podano błędnie na rysunku prawidłowo należy przyjąć 900x700x850mm.

Podstawy pod zlew należy wykonać nowe ze stali nierdzewnej – w kuchni przyjąć stelaż pod zlew firmy Franke Maxima.

### **CHŁODNIA**

Należy usunąć skrzydło drzwiowe aby zapewnić dopływ powietrza do pomieszczenia.

Zamiast komory chłodniczej przyjąć dwie szafy chłodnicze o wymiarach 680x810x2010mm i następujących parametrach technicznych

* elektroniczny termostat
* cyfrowy wyświetlacz
* automatyczne rozmrażanie
* filtr przeciwpylkowy
* automatyczne odparowanie skroplin
* w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego 530 x 540 mm
* drzwi samozamykające z zamkiem
* regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
* obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej
* wnętrze szafy wykonane z aluminium
* możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek
* wymiary: 680 x 710 x 2010 (h) mm
* pojemność 500 l
* zakres temperatur -2°C/+8°C
* moc 0,34 kW
* zasilanie 230 V/50 Hz

### **POMIESZCZENIE OBRÓBK I WARZYW I JAJ**

Podstawy pod zlew należy wykonać nowe ze stali nierdzewnej – na zamówienie pod istniejące zlewy.

Należy przyjąć chłodziarkę podblatową.

Można zastosować chłodziarkę bez wyświetlacza temperatury i bez wbudowanego zamka na klucz.

### **MAGAZYN**

Należy zastosować wagę o udźwigu 150 kg.

Regał ażurowy powinien mieć 4 półki.

**WYPOSAŻENIE DODATKOWE**

W zestawieniu przyjęto 3 wózki kelnerskie o następującej ilości półek:

1) 1 wózek kelnerski 2 półkowy

**Wózek dwupółkowy**

- profesjonalny wózek do transportu i serwowania dań
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada cztery skretne kółka oraz dwa hamulce
- świetnie sprawdza się w stołówkach, szpitalach, restauracjach i firmach
- wymiary: 900 x 590 x 930 (h) mm
- wymiary półek: 830 x 510 mm
- odległość między półkami 550 mm
- maksymalne obciążenie półki 75 kg
- do samodzielnego montażu

2) 2 wózki kelnerskie 3 półkowe

**Wózek trzypółkowy**

- profesjonalny wózek do transportu i serwowania dań
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada cztery skretne kółka oraz dwa hamulce
- świetnie sprawdza się w stołówkach, szpitalach, restauracjach i firmach
- wymiary: 900 x 590 x 930 (h) mm
- wymiary półek: 830 x 510 mm
- odległość między półkami 260 mm
- maksymalne obciążenie półki 85 kg
- do samodzielnego montażu

Krajalnica elektryczna do pieczywa można przyjąć krajalnice z oferty AGD domowe przy założeniu, że będzie ona wykorzystywana jako sprzęt pomocniczy tzn. zakładamy że będzie kupowany chleb krojony. Wilk powinien mieć obudowę i lej wsadowy ze stali nierdzewnej. Reszta może być wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na kwasy.

**Wyjaśnienie zapytania nr 3 z dnia 22.09.2010 r.**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę terminu realizacji zamówienia.

**Załącznik:**

- 1) Treść zapytania nr 1z dnia 21.09.2010 r.
- 2) Treść zapytania nr 2 z dnia 21.09.2010 r.
- 3) Treść zapytania nr 3 z dnia 22.09.2010 r.
- 4) Część zestawienia wyposażenia dotycząca pomieszczenia chłodni.

**Otrzymują:**

- 3) Adresat
- 4) Dział Zam. Publ. a/a

**Wykonał:** E.K-P.

# ZAPYTANIE nr 4

dot.: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę, montaż i rozruch urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni w Soltysówce w Bujakowi;  
ozn. sprawy: ZGL/DzZ/12/2010.

Zwracamy się z prośbą o udzielenie odpowiedzi poniższe na pytania do Specyfikacji:

**1. Podstawa pod zlew 1-komorowy**

**2. Podstawa pod zlew 2-komorowy**

Proszę o podanie wymiarów zlewu oraz modelu i producenta; czy podstawa ma być otwarta (jeśli tak to czy z półką czy bez półki), czy zamknięta drzwiami (skrzydłowymi czy przesuwными).

**3. Zmywarka do naczyń**

Opisana w SIWZ zmywarka wskazuje na model standardowy bez pompy odpływu oraz jej umiejscowienie przewidziane jest na podłodze pod blatem stołu, dlatego prosimy o potwierdzenie czy odpływ wody ze zmywarki znajduje się w podłodze w miejscu jej ustawienia?

**4. Frytownica elektryczna**

Opisany w SIWZ model frytownicy ma długość 800mm, a nie 600 -- jak podano w opisie. Prosimy o skorygowanie tego wymiaru.

**5. Patelnia elektryczna 37 l**

Opisana w specyfikacji patelnia ma długość (szerokość) 700 mm i głębokość 800 mm; w opisie i na załączonym rysunku podano te wymiary odwrotnie (zamiennie). Prosimy o sprostowanie tego błędu.

# ZAPYTANIE NR 2

Zakład Gospodarki Lokalowej  
43-190 MIKOŁÓW  
ul. Kolejowa 2  
email: zgl@zgl.mikolow.pl  
fax 32 324 26 12

znak sprawy ZGL/Dz7/12/2010

dot. przetargu „Dostawa, montaż i rozruch urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni w Soltynówce w Bujakowie.”

Po analizie warunków SIWZ oraz na podstawie wizji lokalnej w dniu 20 września br. prosimy o udzielenie wyjaśnień w następujących sprawach:

## ZMYWALNIA:

1. Odpływ ze zmywarki do kanalizacji został wykonany na wysokości ok. 30 cm a nie ok. 5 cm jak to powinno być wykonane do wskazanej w SIWZ zmywarki. Wyjściami są rozwiązania:
  - zastosowanie podstawy pod zmywarkę (koszt ok. 350,-). W tym przypadku zmywarka musiała by być usytuowana w rogu pomieszczenia po lewej stronie zmywaka. Konsekwencją tego zlew musiałby być jednokomorowy o szer. 60 cm., a stół pod okienkiem odbiorczym o dłg 80 cm. – najlepiej z półką.
  - zastosowana zmywarka musiałaby być wyposażona w pompę opróżniającą (wartość ok. 800,-)
2. W celu zamontowania rozdrabniacza odpadów organicznych proponujemy zastosowanie stołu z e zlewem (1 lub 2 komorowym jak wyżej) z otworem przystosowanym do młynka. Stół w wykonaniu bez półki.
3. Czy może być zastosowana zmywarka o podobnych parametrach technicznych, spełniająca wymagania technologiczne.
4. Szafa przelotowa; w ile półek ma być wyposażona szafa?

## SPIŻARNIA:

1. Ile półek powinien posiadać regał magazynowy?

## KUCHNIA – TRZON KUCHENNY:

1. Czy mogą być zastosowane urządzenia o tych samych wymiarach i zbliżonych parametrach technicznych?
2. Na załączonych do SIWZ rysunkach jest piec konwekcyjno – parowy, co nie ma odzwierciedlenia w wykazie urządzeń. Prosimy o wyjaśnienie.

3. Wnioskujemy o rezygnację z piekarnika konwekcyjnego gdyż piekarniki w module kuchni 800x700 występują wyłącznie w b.drogich markach.

#### KUCHNIA – POZOSTAŁE ELEMENTY:

1. Wymiary stołu 900x845x850 czy 900x700x850 ? Sugerujemy 900x700x850.
2. Podstawy pod zlew są już zamontowane pod zlewozmywakami zarówno w kuchni jak i w pomieszczeniu obieralni.. Czy ich oferowanie jest jeszcze aktualne?

#### CHŁODNIA

Stwierdzamy niemożliwość wykonania komory chłodniczej z następujących powodów:

1. Pomieszczenie posiada drzwi wewnętrzne co uniemożliwia wykonanie komory z drzwiami właściwymi dla komory chłodniczej panelowej.
2. Nie ma możliwości zamontowania agregatu chłodniczego na zewnątrz budynku (budynek pod ochroną konserwatora zabytków) ani też wewnątrz budynku (wentylowane mechaniczne pomieszczenia, w którym zamontowany byłby agregat)

Z uwagi na brak wentylacji w pomieszczeniu chłodni sugerujemy przeznaczenie go na magazyn oraz dodatkową dostawę 2-3 szaf chłodniczych o poj. 700 l każda, ustawionych w „przemeblowanych” pomieszczenia zaplecza gastronomicznego.

#### POMIESZCZENIE OBIERALNI I DEZYNFEKCJI JAJ:

1. Podstawy pod zlew są już dostarczone i zamontowane – patrz wyżej
2. „Stół szafka drzwi otwierane 1300x600x850”; skoro pod blatem ma być usytuowana chłodziarka to proponujemy dostawę wyłącznie stołu bez szafki. Wysokość chłodziarek 820 – 850 uniemożliwiają zainstalowanie pod stołem o wysokości 850 mm. Z uwagi na sąsiadujący zlew o wys. 850 sugerujemy postawienie chłodziarki poza stołem (chłodziarka posiada blat roboczy) i skrócenie stołu do dłg. 800 – 1000 mm  
W przypadku konieczności zachowania warunku usytuowania chłodziarki pod blatem, czy jest możliwe zastosowanie chłodziarki o zbliżonych wymiarach np. 550x600x850 lub tp. ?
3. Czy może być zastosowana chłodziarka bez wyświetlacza temperatury i bez wbudowanego zamka na klucz? To wyposażenie powoduje co najmniej dwukrotne zwiększenie ceny, co w przypadku magazynowania krótkotrwałego jaj nie ma uzasadnienia.

#### MAGAZYN

1. Czy waga może mieć udźwig do 60 kg w miejsce wagi o udźwigu 150 kg
2. Ile półek ma mieć regał ażurowy ?

Poza powyższymi pytaniami dot. SIWZ pragniemy zwrócić uwagę na konieczność - naszym zdaniem - zamontowania młynka odpadów organicznych w obieralni jarzyn. Sugerujemy zmianę typu młynka wskazanego w SIWZ dla zmywalni z młynka przeznaczonego do pracy ciągłej (po co?) a wstawienia innego o tej samej mocy przeznaczonego do pracy przerywanej (rzeczywisty cykl pracy wynosi ok. 5-15 sec) i cenie dwukrotnie mniejszej.

#### WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Wózek kelnerski – ile powinien mieć półek?

- 
2. **Krajalnica elektryczna z regulacją grubości do pieczywa; Prosimy o bliższe sprecyzowanie danych, gdyż krajalnice profesjonalne o regulowanych grubościach są przeznaczone do wędlin i serów. Do krojenia pieczywa stosuje się piekarnicze krajalnice o rozstawie noży 210 lub 250 mm. (wg naszej orientacji taka krajalnica nie jest możliwa do zamontowania w tym obiekcie, ani też nie ma takiej potrzeby). Do celów pomocniczych dla pieczywa stosuje się krajalnice z oferty AGD (domowe).**
  3. **Wilk do mięsa; Czy obudowa z polerowanego aluminium, czy ze stali nierdzewnej? . Czy wilk przeznaczony jest do pracy ciągłej ?**



dot.: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę, montaż i rozruch urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni w Soltysówce w Bujakowie, ozn. sprawy: ZGL/DzZ/12/2010.

Zwracamy się do Zamawiającego z prośbą o wprowadzenie zmiany w pkt IV SIWZ – wydłużenie terminu wykonania zamówienia do ok. 4 tygodni.

#### Uzasadnienie

Jesteśmy profesjonalną firmą działającą w branży gastronomicznej wiele lat. Urządzenia opisane przez Zamawiającego w specyfikacji, zgodnie z warunkami współpracy z producentami i dostawcami urządzeń gastronomicznych, produkowane są poza granicami kraju i nie są magazynowane w Polsce, dlatego też wykonanie i sprowadzenie ich do Polski trwa ok. 4 tygodni.

Potwierdziliśmy u producentów dostępność wszystkich opisanych w SIWZ urządzeń i wszyscy producenci określili termin oczekiwania na dostawę od momentu złożenia zamówienia na ok. 4 tygodnie. Podobnie wygląda sytuacja z meblami ze stali nierdzewnej. Współpracujemy z 3 producentami tych mebli w Polsce i wszyscy oferują wykonanie mebli nierdzewnych na zamówienie w terminie nie krótszym niż ok. 4 tygodnie.

Ponadto terminy realizacji na meble nierdzewne i urządzenia gastronomiczne są uzależnione również od pory roku, a III i IV kwartał to najbardziej zintensyfikowany okres na realizację zamówień składanych przez jednostki budżetowe.

W związku z powyższym termin określony w specyfikacji, w odniesieniu do realnej sytuacji, staje się niewykonalny i z góry naraża przyszłego Wykonawcę na kary z tytułu nieterminowego wykonania zamówienia.