

ZP/PN/9/2010/DIR/67

Odpowiedzi na zapytania1

Wrocław, dnia 25.05.2010 r.

DO WSZYSTKICH W Y K O N A W C Ó W,
którym przekazano SIWZ

WYJAŚNIENIA TREŚCI SIWZ, PYTANIA, ODPOWIEDZI I MODYFIKACJE.

Nr sprawy: ZP/PN/9/2010/DIR

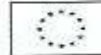
Szanowni Państwo,

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa sp. z o.o. we Wrocławiu uprzejmie informuje, że wpłynęły pytania dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia opracowanej do przetargu nieograniczonego na „Dostawa wyposażenia technologicznego gastronomi w ramach projektu pn. „Utworzenie Regionalnego Centrum Turystyki Biznesowej we Wrocławiu” w Zespole Hali Stulecia we Wrocławiu” i zgodnie z art. 38 ust.1, 4 i 4a Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 z późniejszymi zmianami, poniżej podajemy ich treść i udzielamy odpowiedzi:

Lp.	Pytania	Odpowiedzi
Zapytania dot. zapisów w SIWZ		
1.	<p>Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia Pytanie nr 1: Zamawiający dopuszcza różnicę $\pm 5\%$ w mocy i w wymiarze urządzeń. W opisie przedmiotu zamówienia Załącznika Nr 2, Załącznika Nr 3, Załącznika Nr 4 w pozycjach 5.25, 28, 5.33 i pozycja 5.32 (trzon kuchenny z piekarnikiem GN 2/1 1100/700/850 Zamawiający żąda urządzeń gastronomicznych z linii 750 - jednego producenta. Urządzenia w typowych liniach występują w wymiarach 700 i 900. Dopuszczenie tolerancji $\pm 5\%$ nie daje możliwości zaoferowania urządzeń równoważnych. Czy Zamawiający dopuszcza linię gastronomiczną 700 wymienionych wyżej urządzeń pod warunkiem, że oferowane urządzenia mieszczą się w przewidywanych dla nich lokalizacji zgodnie z projektem?</p>	<p>Opisane urządzenia są z linię 700, mają głębokość 700 mm. W związku z uwarunkowaniami technologicznymi zawartymi w projekcie oraz wykonanymi przyłączami technologicznymi. Zamawiający podtrzymuje długość urządzeń podana w SIWZ, z uwzględnieniem tolerancji w zakresie $\pm 5\%$.</p>
2.	<p>Pytanie nr 2: ZAPLECZE CATERINGU - Piwnica, nr 3.9; 5.1 - komora chłodnicza bez podłogi. Prosimy o przesłanie dodatkowego rysunku z wymiarami powyższych komór chłodniczych.</p>	<p>Zamawiający dodatkowo podaje zewnętrzne wymiary komór chłodniczych (zaplecze cateringu - piwnica poz. 3.9; 5.1): 3.9 - 215 x 215 x 249 cm (szerokość x głębokość x wysokość) 5.1 - 215 x 215 x 249 cm (szerokość x głębokość x wysokość)</p>



3.	<p>Pytanie nr 3: ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.5.2 – basen 2 – komorowy W szczegółowym zestawieniu wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „Lewej” (załącznik nr 3 do SIWZ) jest podane, że ten basen ma być wyposażony w baterię stojącą 2 – kolumnową, natomiast z projektu technologicznego (załącznik nr 6 do SIWZ) wynika, że do tego basenu jest przeznaczona bateria nr 5.3. Prosimy o potwierdzenie, że stół z basenem ma być wykonany z otworem pod baterię 2-kolumnową, a bateria do niego jest w kolejnej pozycji.</p>	<p>TAK, stół z basenem ma być wykonany z otworem pod baterię, a bateria do niego jest ujęta w poz. 5.3 (załącznik nr 3 do SIWZ).</p>
4.	<p>Pytanie nr 4: ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.5.26 – element neutralny Są 2 sztuki tego elementu, z projektu technologicznego (załącznik nr 6 do SIWZ) wynika, że jedna sztuka ma stać na podstawie oznaczonej nr 5.29. Co ma być w takim razie podstawą do drugiego elementu, czy ma on mieć podstawę wspólną z bemaem elektrycznym nr 5.33, jak wynika z projektu? Jeśli tak to podstawa nr 5.27 powinna mieć wymiar 1150x700x560 mm.</p>	<p>Na podstawie 5.27 ma stać bema elektryczny nr 5.33 oraz 1 element neutralny nr 5.26, wymiar podstawy 1150/700/560 mm.</p>
5.	<p>Pytanie nr 5: ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.5.29 – podstawa z drzwiami 350 Z nazwy podstawy wynika, że ma ona być z drzwiami, natomiast z opisu w szczegółowym zestawieniu wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „Lewej” (załącznik nr 3 do SIWZ), że ma ona być z szufladami. Prosimy o ponowne określenie, czy ten element ma być z drzwiami czy z szufladami? Brak wymiaru tego elementu, prosimy o potwierdzenie, że ma on mieć wymiar 400/700/560 mmm (jak wynika z projektu).</p>	<p>Podstawa ma mieć 2 szuflady z pełnym wysuwem, wymiar 400/700/560 mm.</p>
6.	<p>Pytanie nr 6: ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.5.34 – wurnik do makaronu Z projektu technologicznego (załącznik nr 6 do SIWZ) wynika, że wurnik ma być dwukomorowy. Natomiast w szczegółowym zestawieniu wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „Lewej” (załącznik nr 3 do SIWZ), podano parametry dla urządzenia 1-komorowego. Prosimy o ponowne określenie parametrów tego urządzenia.</p>	<p>Zamawiający modyfikuje opis wurnika w następujący sposób: <u>Wurnik do makaronu 2-komorowy</u> - wymiar 800/700/850 mm; - zasilanie 400; - moc 1 kW; - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304; - wurnik posiada 2 zawory oraz kranik do napełniania wodą; - pionowe umieszczone dźwignie zaworu spustowego uniemożliwiające przypadkowe otwarcia zaworów; - zaokrąglone krawędzie zapewniające łatwe oczyszczanie; - temperatura pracy : 100 °C; - zabezpieczenie przed przegrzaniem na poziomie 110 °C; - liczba niezależnych komór: 2; - podstawa z drzwiami skrzydłowymi; <u>na wyposażeniu:</u> 1. Koszyk 285/200/165 mm – 6 szt.; 2. Rurka spustu wody – 2 szt.;</p>
7.	<p>Pytanie nr 7: ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.6.3 – stół chłodniczy Prosimy o ponowne określenie ilości sztuk dla tej pozycji, gdyż w szczegółowej specyfikacji asortymentowo – cenowej (załącznik nr 12 do SIWZ) jest podana 1 sztuka, natomiast w szczegółowym zestawieniu wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „Lewej” (załącznik nr 3 do SIWZ) podane są 2 sztuki dla tej pozycji.</p>	<p>Zamawiający określa prawidłową ilość sztuk dla poz.6.3 (w załączniku nr 12 do SIWZ, str. 7 – zestawienie wyposażenia zaplecza restauracji „Lewa”) – jest 1 szt. – winno być 2 szt. – (zgodnie z szczegółowym zestawieniem wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „Lewej” (załącznik nr 3 do SIWZ).</p> <p>Błąd pisarski – przepraszamy.</p>



8.	<p>Pytanie nr 8: ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.7.2, – ZAPLECZE RESTAURACJI „PRAWYJ” – nr.12.1, obieraczka do ziemniaków Opisana obieraczka ma wsad jednorazowy 9-12 kg, prosimy o poprawienie tego parametru.</p>	<p>Zamawiający potwierdza, że obieraczka ma posiadać wsad jednorazowy 9 -12 kg.</p>
9.	<p>ZAPLECZE RESTAURACJI „PRAWYJ” – nr.12.9, szafka wisząca otwarta Prosimy o ponowne określenie ilości sztuk dla tej pozycji, gdyż w szczegółowej specyfikacji asortymentowo – cenowej (załącznik nr 12 do SIWZ) jest podana 1 sztuka, natomiast w szczegółowym zestawieniu wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „prawa” (załącznik nr 4 do SIWZ) podane są 2 sztuki dla tej pozycji.</p>	<p>Zamawiający określa prawidłową ilość sztuk dla poz.12.9 (w załączniku nr 12 do SIWZ, str. 9 – zestawienie wyposażenia zaplecze restauracji „lewa”) – jest 1 szt. – winno być 2 szt. – (zgodnie z szczegółowym zestawieniu wyposażenia technologicznego zaplecza restauracji „Lewej” (załącznik nr 3 do SIWZ).</p> <p>Błąd pisarski – przepraszamy.</p>
10.	<p>ZAPLECZE RESTAURACJI „LEWEJ” – nr.8.1, – ZAPLECZE RESTAURACJI „PRAWYJ” – nr.19.1, 19.2 – blok komór chłodniczych Prosimy o ponowne przekazanie dodatkowych rysunków z wymiarami powyższych komór chłodniczych (rysunek do załącznika nr 7 i rysunek do załącznika nr 8), gdyż są one mało czytelne i nie można z nich odczytać wymiarów komór.</p>	<p>Zamawiający zamieści wyraźniejsze rysunki na stronie internetowej WWW.halaludowa.wroc.pl/</p>
11.	<p>Uprzejmie prosimy o przesłanie rzutów przyziemia restauracji, zaplecza oraz rozdzielni kelnerskiej w formacie .dwg Załączone rzuty w formacie .pdf są mało czytelne.</p>	<p>Na etapie postępowania przetargowego nie udostępniamy dokumentacji w wersji plików .dwg.</p>

Przedstawione wyjaśnienia stają się integralną częścią SIWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Zamawiający nie przedłuża terminu składania ofert, gdyż powyższe wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia nie wymagają dodatkowego czasu na ich wprowadzenie do oferty, a stanowią jedynie doprecyzowanie wymogów Zamawiającego. Terminu składania ofert, pozostaje bez zmian tj. do dnia **10.06.2010 r. do godz. 09:30.**

Otrzymują:

- 1) Wszyscy, którym Zamawiający przekazał SIWZ;
- 2) a/a

PREZESZARZADU

Maria Cervinková