

## Zastępca kanclerza ds. zasobów technicznych

Gdańsk, 09.02.2016 r.

I.dz. 69 /DZP/2016

dot.: postępowania na remont i przebudowę Centrum Szkoleniowo-Rekreacyjnego „EUREKA” w Sopocie, ul. Emilii Plater 7/9/11 – ZP/7/055/R/16.

### ZAPYTANIA I WYJAŚNIENIA

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164), w imieniu Zamawiającego Politechniki Gdańskiej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, informuję, że w postępowaniu wpłynęły od Wykonawców zapytania dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, na które Zamawiający poniżej udziela wyjaśnień.

#### Zapytanie 1:

Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty nie trzeba załączać kosztorysów ofertowych.

#### Wyjaśnienie:

Zamawiający potwierdza, że do oferty nie trzeba załączyć kosztorysów ofertowych.

#### Zapytanie 2:

W związku z określeniem „1/1/ ofercie nie należy ujmować mebli ruchomych, natomiast wszystkie elementy zamocowane „na stałe” należy ująć w ofercie i wycenić. W ofercie należy ująć wszystkie lamy meblowe, ścianki systemowe, lustra i pozostałe elementy na trwałe mocowane.” - prosimy o wyjaśnienie, czy następujące elementy należy ująć w ofercie:

- a. Siedzisko przysznicowe uchylne z oparciem - 3 szt.
- b. Kabina przysznicowa ze szkła hartowanego otwierana narożnie - 34 szt.
- c. Kabina przysznicowa ze szkła hartowanego otwierana od frontu - 6 szt.
- d. Brodzik przysznicowy akrylowy - 38 szt.
- e. Telewizor na wysięgniku do montażu na ścianie i/lub stelaż -16 szt.
- f. Telewizor wiszący na ścianie i/lub stelaż - 29 szt.
- g. Szafki kuchenne wraz z blatami i zlewami - 2 szt. (pom. -1.5, 0.21)
- h. Wanna do hydromasażu -1 szt.

#### Wyjaśnienie:

W ofercie należy ująć wszystkie elementy ujęte w pkt. a, b, c, d, g, h, a nie należy ujmować elementów wymienionych w punkcie e i f.

#### Zapytanie 3:

W związku z zapisem „ Wykonanie technologii kuchni wchodzi w skład zamówienia” oraz w odniesieniu do zapisów dotyczących wyposażenia, prosimy o wyjaśnienie, czy następujące elementy należy ująć w ofercie:

- a. Regał nierdzewne 4 półkowe różne wymiary - 16szt.
- b. Półpaleta z polietylenu - 2 szt.
- c. Szafa na sprzęt porządkowy -1 szt.
- d. Zlew porządkowy - 1 szt.
- e. Obudowa chłodni + drzwi chłodnicze-1 szt.
- f. Agregat do chłodni + sterowanie -1 szt.
- g. Elementy wyposażenia obieralni warzyw i dezynfekcji jaj (basen 1 komorowy do warzyw,

- napelniacz ze spryskiwaczem, obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn, stół ze zlewem 1 komorowym i miejscem na lodówkę podblatową, lodówka na jajka, naświetlacz do jaj szufladowy 30 jaj)
- h. Szafa mroźnicza 700 litr-1 szt.
  - i. Zamrażarka skrzyniowa
  - j. Elementy wyposażenia zmywalni (stół sortowniczy, pojemnik na odpadki jezdny 80 litr z pokrywą, stół załadowniczy do zmywarki kapturowej ze zlewem, zmywarka podblatowa do szkła, napelniacz ze, zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania do naczyń pt-m, stół wyładowniczy ze zmywarki kapturowej, szafa przelotowa na naczynia czyste
  - k. Elementy wyposażenia przygotowalni mięsa i ryb (szafa mroźnicza 700 litr, szafa chłodnicza 700 litr, stół ze zlewem 1 komorowym i blokiem 3 szuflad z prawej strony, wilk do mięsa wyd. do 160 kg/h, pojemnik na odpadki jezdny 80 litr z pokrywą, klocek do mięsa z polietylenu, podstawa stal nierdzewna, stół ze zlewem 1 komorowym i blokiem 3 szuflad z prawej strony, umywalka do mycia rąk
  - l. Elementy wyposażenia kuchni głównej (regał ociekowy - półki perforowane, basen 1 komorowy do warzyw, bemał grzewczy 3 komory GN1/1 z rozdzielnym sterowaniem, umywalka do mycia rąk, stoły z wyposażeniem, szafkami, szufladami i półkami, lodówka na próbki żywności - podblatowa, stół ze zlewem 1 kom., szatkownica do warzyw z kompletem 4 tarcz, kuchenka mikrofalowa, taboret 1 palnikowy gazowy, kuchnia gazowa 4 palnikowa, patelnia gazowa przechylna 50 litr, stanowisko neutralne linia 700 z szufladą wysuwaną i szafką, płyta grillowa elektryczna ryflowana, frytownica elektryczna 1 komorowa poj. 18 litr, okapy, piec konwekcyjno-parowy z automatyczny myciem 10xGN/I - ster. Elektroniczne z podstawą, krajalnica do wędlin i sera z nożem teflonowym, szafa chłodnicza 700 litr
  - m. Elementy wyposażenia rozdzielni kelnerskiej i zwrotu naczyń (umywalka do mycia rąk, stoły z szafkami, zlewem, regał, chłodziarka podblatowa 130 litr, kostkarka do lodu, zaparacz do kawy i herbaty - z podłączeniem do wody, nadstawka 2 poziomowa 1 poziom grzewczy, wózek kelnerski 3 półkowy)

**Wyjaśnienie:**

Zamawiający wymaga ujęcia w ofercie wykonania całej technologii kuchni łącznie z elementami wymienionymi w punktach od „a” do „m”.

**Zapytanie 4:**

Prosimy o potwierdzenie, iż wszelkie szafy ubraniowe, regały magazynowe, szafy porządkowe, a w szczególności szafy w zabudowie pokoi hotelowych nie są przez Zamawiającego traktowane jako „elementy zamocowane „na stałe” i nie należy ich uwzględniać w ofercie.

**Wyjaśnienie:**

Zamawiający potwierdza, że wszelkie szafy ubraniowe, regały magazynowe, szafy porządkowe, będące wyposażeniem hotelu (poza technologią kuchni) nie są przez Zamawiającego traktowane jako „elementy zamocowane „na stałe” i nie należy ich uwzględniać w ofercie.

Zastępca Kanclerza  
ds. Zasadów Technicznych  
Politechniki Gdańskiej  
.....  
(podpis kierownika zamawiającego  
lub osoby upoważnionej)