



POLSKI
ŁĄD



GMINA BOLESŁAWIEC

ul. Rynek 1
98-430 Bolesławiec
www.boleslawiec.net.pl

tel. 62/783 60 84
fax 62/783 60 24
e-mail: urzad@boleslawiec.net.pl

Bolesławiec, dnia 7 marca 2023 r.

ZP.271.2.9.2023

Wszyscy Wykonawcy

Wyjaśnienia treści Specyfikacji Warunków Zamówienia

Dot.: postępowania na udzielenie zamówienia publicznego pn.:
Budowa przedszkola w miejscowości Bolesławiec

Zamawiający informuje, iż wpłynęły wnioski o wyjaśnienie treści SWZ. Działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), dalej „PZP”, Zamawiający przedkłada treść zapytań wraz z udzielonymi odpowiedziami:

Pytanie 1

Na elewacji lekkiej/ mokrej pokrytej płytą drewnopodobną wskazano wełnę o współczynniku przewodzenia ciepła $\lambda=0,031$ W/mK. Najlepszy parametr dostępnej na polskim rynku wełny dedykowanej do takich elewacji to $\lambda=0,034$ W/mK. Wnioskujemy o umożliwienie zastosowania wełny o współczynniku $\lambda=0,034$ W/mK.

Odpowiedź

Dopuszcza się wełnę o takim współczynniku

Pytanie 2

Wnioskujemy po uzupełnienie danych w projekcie o grubość warstwy wegetacyjnej na dachu.

Odpowiedź

Grubość warstwy wegetacyjnej w granicach 10-15cm

Pytanie 3

W związku z określeniem przez Zamawiającego jak należy rozumieć budynek pasywny (odpowiedź na pytanie nr 64) zwracamy się z prośbą o określenie czego będzie żądał

Zamawiający od Wykonawcy na potwierdzenie, że wykonany obiekt posiada szczelność powietrzną budynku n50 poniżej 0,6 [1/h] ?

Odpowiedź

Zamawiający będzie wymagał aby wykonawca udokumentował szczelność powietrzną budynku zgodnie z normą PN-EN 9972:2015-10 poprzez wykonanie próby szczelności budynku oraz przedstawienie raportu z badań szczelności wykonanych przez niezależną od Wykonawcy jednostkę. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do weryfikacji raportu i przedstawionych w nim wyników.

Pytanie 4

Proszę o informację odnośnie wymagań ppoż witryn pomiędzy pomieszczeniami (proszę o podanie konkretnych parametrów ppoż jakie powinny spełniać witryny oraz drzwi) 1.31. oraz 1.38, 1.37, 1.36, 1.35, 1.34 oraz ścianki pomiędzy pomieszczeniami : 1.23, oraz 2.21, 1.24 oraz 1.27, 1.29 oraz 1.28, 1.17 oraz 1.22, 1.16 oraz 1.15. Zadanie przetargowe, którego przedmiot stanowi postępowanie przetargowe jest prowadzone w systemie „wybuduj” (a nie „zaprojektuj” i „wybuduj”), zatem przedmiotu zamówienia winien być opisany przez Zamawiającego w sposób jednoznaczny i wyczerpujący zgodnie z art.99 ust. 1 Ustawy Pzp. Wnioskujemy zatem o stosowanie uzupełnienia dokumentacji”.

Odpowiedź

witryny oraz drzwi do pomieszczeń 1.31. oraz 1.38, 1.37, 1.36, 1.35, 1.34 powinny spełniać EI15 (oznaczono na rzucie przyziemia)
ścianki pomiędzy pomieszczeniami : 1.23, oraz 2.21, 1.24 oraz 1.27, 1.29 oraz 1.28, 1.17 oraz 1.22, 1.16 oraz 1.15 nie stawia się wymagań p.poż

ZESTAWIENIE STOLARKI DRZWIOWEJ														
DNACZNIENIE NA RYSUNKU	D1	D2	D3	D4	D5	D5a	D5b	D6	D6a	D7	D7a	D8	D8a	D9
DNACZNIENIE PRODUKENTA	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne
PRODUKT STOLARKI	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
ZESTAWIENIE DRZWI														
SOHEMAT														
Wymiary w świetle	S _g	130	160	120	190	100	100	160	160	100	100	90	90	200
Wymiary zewnętrzne	H _g	210+50	210	210	210+50	208	208	208	208	208	208	208	208	210
Wymiary w świetle	H _z	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wymiary w świetle	S _z	150	120	150	110	90	90	150	150	90	90	80	80	190
RAZEM	L / P	1 / -	1 / -	2 / -	1 / -	10 / 10	5 / -	- / 5	1 / -	1 / -	3 / -	2 / 3	2 / -	7 / 8
RAZEM	HL	1	1	2	1	20	5	5	1	1	3	5	2	15

Pytanie 5

Prosimy o podanie kompletnego zestawienia stolarki drzwiowej wewnętrznej z dokładnym podziałem na płycinowe, aluminiowe.

W obecnym zestawieniu pod jedną pozycją np. D5 kryje się wiele rodzajów drzwi wewnętrznych. Prosimy o doprecyzowanie czy drzwi wewnętrzne do pomieszczeń sanitarnych przy salach mają być aluminiowe czy płycinowe.

Odpowiedź

W obecnym zestawieniu pod jedną pozycją np. D5 kryje się wiele rodzajów drzwi wewnętrznych. Prosimy o doprecyzowanie czy drzwi wewnętrzne do pomieszczeń sanitarnych przy salach mają być aluminiowe czy płycinowe.

Pytanie 6

Poprosimy o udostępnienie nowego aktualnego obmiaru całości zakresu zadania.

Odpowiedź

Aktualny obmiar został udostępniony.

Pytanie 7

Zamawiający na pytanie nr 85 odpowiedział, że do oferty należy przyjąć tylko wyposażenie pomieszczenia nt 1.07 - kuchnia.

Natomiast opis techniczny dot. wymaganego wyposażenia mówi o podłączeniu wod.-kan. do zmywarki gastronomicznej, która umieszczona jest w pom. nr 1.06 (zmywalnia). Przedmiotowa zmywarka (kapturowa, 40 koszy/720 talerzy/h) jest także ujęta w załączonym do wyjaśnień przedmiarze robót.

Ponadto w przedmiarze robót (WYPOSAŻENIE - Kuchnia) znajdują się również:

- stół załadowniczy do zmywarki z otworem na odpady i zlewem jednokomorowym
- stół wyładowniczy ze zmywarki bez półki
- półka wisząca na kosze do zmywarki.

Sprzęt ten nie posiada żadnych danych technicznych (w tym wypadku: szerokość, wysokość, głębokość), co jest niezbędne do ustalenia ciągu technologicznego. Nadmieniamy również, że zmywarki kapturowe występują w różnych szerokościach.

Wyposażenie kuchni w zakresie stołu załadowniczego do zmywarki z otworem na odpady i zlewem dwukomorowym, stołem wyładowniczym ze zmywarki z półką oraz półka wisząca na kosze do zmywarki stanowią wyposażenie pomieszczenia zmywalni – pomieszczenie 1.06 na rzucie technologicznym. W pomieszczeniu tym znajduje się również zmywarka kapturowa.

Pytanie 8

Zamawiający na pyt. nr 9 i nr 135 odpowiedział, że załączył plik z parametrami technicznymi kuchni. Plik ten wprawdzie zawiera przedmiar robót z kolumną "spec. techn. ST-00, ", której niestety nie można znaleźć w dokumentach przetargowych. Załącznik nr 8 do SWZ - STWiORB nie zawiera takiego dokumentu.

Odpowiedź:

Kolumna "spec. techn. ST-00 " została omyłkowo umieszczona w pliku z przedmiarem.

Pytanie 9

Przedmiar robót i rysunek z wyposażeniem technologicznym powinny być spójne, tzn. pozycja kosztorysowa powinna mieć odniesienie do rysunku, np.:

a/ poz. 11 ST-00 - regał magazynowy

- brak wymiarów, ile półek, gdzie usytuowany w kuchni

b/ poz. 12 ST-00 - stół do pracy z szafką, drzwi suwane

- brak wymiarów, gdzie usytuowany w kuchni

c/ poz. 9 ST-00 - stół do mycia o długości 362 cm z basenem gastronomicznym:

w materiale wpisano: "stół do pracy z dwoma komorami zlewozmywaka (lewe)

i ociekaczem z prawej strony, pod ociekaczem miejsce na lodówkę, przy

zlewach". Rozumiemy, że blat roboczy l=362 cm, to stół ze stali nierdzewnej z

dolną półką (ujęty w poz. 23). potem ociekacz (szer ok. 120 cm) i zlewozmywak

jednokomorowy (szer 80 cm). . A gdzie umiejscowiony jest basen

gastronomiczny? (występują jednokomorowe, dwukomorowe i różne długości).

Jeżeli pod ociekaczem mają być lodówki (chłodziarki), to brak ich w przedmiarze robót.

d/ w w przedmiarze robót ujęto szafę chłodniczą 600 l (poz. 15). Jeżeli ma być elementem wyposażenia kuchni, to w którym miejscu jest usytuowana,

e/ poz. 20 ST-00 - stanowisko obróbki termicznej, Bemar stacjonarny

jednokomorowy - brak wymiarów, różne długości, z półką czy z szafką, gdzie

usytuowany

f/ poz. 21 ST-00 - okap wyciągowy przyścienny, z siatkowym łapaczem tłuszczu, oświetleniem.

Na rysunku występuje okap wyspowy (sufitowy).

Wyposażenie pomieszczenia kuchni. Pomieszczenie kuchni należy wyposażyć w:

- 3 stanowiska higieniczne do mycia i dezynfekcji rąk, wyposażone w środek do dezynfekcji rąk, zasobnik na mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, kosz pedałowaty lub na czujni ruchu,
- stanowisko mycia naczyń kuchennych i drobnego sprzętu, wyposażone w: basen gastronomiczny jednokomorowy o wym. komory 45x80 cm i głębokości 80 cm, umieszczony w ciągu stanowiska mycia naczyń kuchennych. Ze stali nierdzewnej, regał kuchenny ze stali nierdzewnej, tzw. gretingowy o wym. 60x60x180 – 2 szt., blat roboczy ze stali nierdzewnej z dolną półką oraz nadstawką ochronną o wym. 360x60 i wysokości znormalizowanej,
- stanowisko mięsne i mączne wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy na szafce o wym. 80x60 cm., blat roboczy ze stali nierdzewnej z dolną półką i nadstawką, o wym. 220x60 cm. Stanowisko należy dodatkowo wyposażyć w maszynkę do mielenia mięsa, pień do mięsa, nóż elektryczny i blender,
- stanowisko surówek i dań zimnych oraz porcjowania obiadów wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy na szafce o wym 80x60 cm, blat roboczy ze stali nierdzewnej z dolną półką o wym. 275x60 cm., blat roboczy ze stali nierdzewnej z dolną półką o wym. 60x60 cm., blat roboczy ze stali nierdzewnej z dolną półką o wym. 250x60 cm i 360x60 cm, ustawiony narożnikowo w ciągu, szafa chłodnicza o pojemności 600 l. usytuowana pod ścianą, przy stanowisku surówek. Dodatkowo wyposażyć w sprzęt elektryczny do rozdrabniania warzyw, nóż elektryczny, krajalnicę do wędlin oraz czajnik bezprzewodowy i mikrofalówkę.
- stanowisko obróbki termicznej, wyposażone w dwie kuchenki czteroplanikowe gazowe, dwa taborety grzewcze gazowe wyposażone w krany gastronomiczne, piec konwekcyjno-parowy, patelnię elektryczną ruchomą, okap sufitowy wiszący z siatkowym łapaczem tłuszczu oraz oświetleniem o wym. minimum 160x450 cm, blat odkładczy ze stali nierdzewnej z dolną półką, o wym. 75x250 cm., stanowi jednocześnie stół do pracy – blat obudowany, powinien posiadać szafki oraz drzwi przesuwne Ciąg kuchenny wyposażony w odwodnienie liniowe, dwa bemyry stacjonarne jednokomorowe o wym. 88x60 cm(każdy). Bemyry ustawione przy blacie odkładczym.

Wszystkie wysokości blatów roboczych przyjąć w wysokości znormalizowanej

Pytanie 10

Czy Zamawiający posiada uzgodnienia technologii kuchni z rzeczoznawcą do spraw sanitarno - higienicznych ?

Prosimy jeszcze raz o przeanalizowanie prac związanych z wyposażeniem technologicznym. Nie ujęcie wyposażenia pom. 1.14, 1.13, 1.12 i 1.06 może skutkować brakiem uzyskania pozwolenia na użytkowanie obiektu (chyba , że Zamawiający uzupełni wyposażenie we własnym zakresie).

Odpowiedź:

Pomieszczenie 1.06 – zmywalnia

Wyposażona w:

- blat roboczy z otworem do usuwania resztek, o wym. 130 x x60 i wysokości znormalizowanej. Pod blatem pojemnik z wkładem wymiennym – pojemnik minimum 50 l. Otwór od góry wyposażony w pokrywę,
- Zlewozmywak dwukomorowy na szafce o wymiarach 60 x 80 cm.,
- Zmywarka gastronomiczna kapturowa o wymiarach 150-170 x 73, o głębokości 80-90 cm.,
- Powierzchnia odkładcza – stół ze stali nierdzewnej z dolną półką o wymiarach 60 x 60 cm.,

- Półki wiszące na ścianie na kosze do zmywarki – szt. 2, umieszczone nad zlewozmywakiem dwukomorowym oraz częściowo nad stołem załadowniczym.

Pomieszczenie 1.14 – Pomieszczenie obróbki wstępnej

Wyposażone w:

- blat roboczy z dolną półką ze stali nierdzewnej o wymiarach 185 x 60 cm – 2 szt.,
- obierak 80 x 60 cm
- zlewozmywak dwukomorowy na szafce o wymiarach 80 x 60 cm,
- urządzenie chłodnicze – lodówka, o wymiarach 60 x 60 x 180 cm,
- blat roboczy ze stali nierdzewnej z dolną półką, o wymiarach 165 x 160 – 2 szt.,
- zlewozmywak dwukomorowy na szafce o wymiarach 60 x 80 cm,
- naświetlacz UV do dezynfekcji jaj, ustawiony na szafce z dolną półką, o wymiarach 60 x 60 cm.

Pomieszczenie 1.12 – Magazyn produktów suchych

Wyposażone w:

- regał magazynowy z półkami ze stali nierdzewnej o wym. 60 x 60 x 180 cm – 2 szt.,
- szafa chłodnicza o wym. 60 x 60 x 180 cm – 2 szt. Lub jedna duża szafa chłodnicza dwudzielna z możliwością regulacji temperatury o wym. 120 x 60 x 180 cm

Pomieszczenie 1.13 – Magazyn warzyw i owoców

Wyposażony w:

- regał magazynowy z półkami ze stali nierdzewnej o wym. 60 x 60 x 180 cm,
- lodówka o wym 60 x 60 x 180 cm.
- lodówko-zamrażarka o wym. 60 x 60 x 200 cm. Z minimum trzema półkami zamrażalnika,

Należy przyjąć standardowe wysokości umiejscowienia blatów roboczych.

Zamawiający posiada uzgodnienie technologii kuchni z rzeczoznawcą ds. sanitarno-higienicznych.