

Wykonawcy uczestniczący w postępowaniu

Dotyczy: Postępowanie o udzielenie zamówienia pn: „Zakup doposażenia do pracowni żywienia w Zespole Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni”.

Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 1 i ust 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą Pzp” informuje, iż w ww. postępowaniu wpłynęły zapytania do treści SWZ.

W związku z powyższym, Zamawiający wyjaśnia treść Specyfikacji Warunków Zamówienia.

W przypadku, gdy udzielone poniżej odpowiedzi pozostają w sprzeczności z postanowieniami SWZ lub też precyzują lub uzupełniają postanowienia SWZ, należy przyjąć, że stanowią one zmianę SWZ, dokonaną przez Zamawiającego w myśl art. 286 ust. 1 Ustawy Pzp i będą stanowić podstawę dla oceny zgodności oferty z SWZ, przy czym w przypadku gdy:

1. Postanowienia odpowiedzi są sprzeczne z postanowieniami SWZ, za obowiązujące w tym zakresie należy przyjąć treść udzielonej odpowiedzi,
2. Postanowienia odpowiedzi precyzują lub uzupełniają postanowienia SWZ, za obowiązujące w tym zakresie należy przyjąć treść udzielonych odpowiedzi wraz z dotychczasową treścią SWZ.
3. Pytania:

„Pozycja 1. Stół chłodniczy z agregatem dolnym

Działając na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z późn. zm.), zwracamy się z wnioskiem o zmianę opisu przedmiotu zamówienia.

Zamawiający opisał przedmiot zamówienia w sposób, który wskazuje na rozwiązanie odpowiadające wyłącznie jednemu modelowi jednego producenta, co prowadzi do nieuzasadnionego ograniczenia konkurencji.

Zgodnie z art. 99 ust. 4 ustawy Pzp, przedmiotu zamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję. Ponadto, zgodnie z art. 16 pkt 1 ustawy Pzp, Zamawiający jest zobowiązany do przygotowania i przeprowadzenia postępowania z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców.

W związku z powyższym prosimy o wyjaśnienie, w jaki sposób Zamawiający uzasadnia przyjęcie parametrów technicznych, które spełnia wyłącznie jedno rozwiązanie dostępne na rynku.

Jednocześnie wnosimy o dokonanie modyfikacji opisu przedmiotu zamówienia poprzez zmianę wskazanych parametrów technicznych w taki sposób, aby opis przedmiotu zamówienia umożliwił zaoferowanie rozwiązań pochodzących od co najmniej kilku producentów funkcjonujących na rynku, przede wszystkim o usunięcie wymogu wykonania stołu ze stali AISI 1.4509 bądź dopuszczenie stali równoważnych np. AISI 304 czy 430 oraz dopuszczenie poniższych parametrów:

Pojemność stołu min. 130l (Niewielka różnica w pojemności całkowitej nie wpływa na funkcjonalność urządzenia ani możliwość jego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem. Oferowany stół zachowuje wszystkie istotne cechy użytkowe, tj. szafka umożliwia przechowywanie pojemnika GN 2/3, natomiast szuflady przystosowane są do pojemników GN o wysokości do 100 mm. Tym samym urządzenie zapewnia pełną funkcjonalność wymaganą przez Zamawiającego, przy jednoczesnym zwiększeniu konkurencyjności postępowania poprzez dopuszczenie rozwiązań oferowanych przez większą liczbę producentów.) moc 0,3 kW +/- 3 %, blok dwóch szuflad z możliwością stosowania pojemnika GN o głębokości do 10 cm.

Wnosimy równocześnie o zmianę wymaganego parametru dotyczącego szerokości stołu chłodniczego z 915 mm na maksymalnie 950 mm lub dopuszczenie stołu chłodniczego o szerokości 950 mm jako rozwiązania równoważnego.

Wymóg szerokości wynoszącej dokładnie 915 mm w praktyce odpowiada rozwiązaniu oferowanemu wyłącznie przez jednego producenta, co prowadzi do nieuzasadnionego ograniczenia konkurencji i pozostaje w sprzeczności z art. 16 pkt 1 oraz art. 99 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych. Przeprowadzona wizja lokalna wykazała, że nic nie stoi na przeszkodzie, aby zastosować stół chłodniczy o szerokości 950 mm. Zmiana ta nie wpłynie negatywnie na zagospodarowanie pomieszczenia, a wręcz zwiększy powierzchnię roboczą, poprawiając komfort i funkcjonalność stanowiska pracy.

Pozycja 2. Kuchnia gastronomiczna 4 polowa z piekarnikiem

Działając na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z późn. zm.), zwracamy się z wnioskiem o zmianę opisu przedmiotu zamówienia.

Zamawiający opisał przedmiot zamówienia w sposób, który wskazuje na rozwiązanie odpowiadające wyłącznie jednemu modelowi jednego producenta, co prowadzi do nieuzasadnionego ograniczenia konkurencji.

Zgodnie z art. 99 ust. 4 ustawy Pzp, przedmiotu zamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję. Ponadto, zgodnie z art. 16 pkt 1 ustawy Pzp, Zamawiający jest zobowiązany do przygotowania i przeprowadzenia postępowania z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców.

W związku z powyższym prosimy o wyjaśnienie, w jaki sposób Zamawiający uzasadnia przyjęcie parametrów technicznych, które spełnia wyłącznie jedno rozwiązanie dostępne na rynku.

Jednocześnie wnosimy o dokonanie modyfikacji opisu przedmiotu zamówienia poprzez zmianę wskazanych parametrów technicznych w taki sposób, aby opis przedmiotu zamówienia umożliwiał zaoferowanie rozwiązań pochodzących od co najmniej kilku producentów funkcjonujących na rynku, przede wszystkim o usunięcie oznaczenia stali tj. „, CNS 18/10 „ którym posługuje się tylko jeden producent - pozostawienie wymogu wykonania całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej oraz dopuszczenie poniższych parametrów: 4 pola grzewcze o mocy min. 2 x 2 kW, 1 x 1 kW, 1 x 1,5 kW, oraz średnice min. 2 x Ø 200 mm, 1 x Ø150 mm, 1 x Ø 140 mm, pojemności piekarnika min. 58 l, z

racji dopuszczenia innych mocy pól grzewczych prosimy równocześnie o dopuszczenie mocy całkowitej urządzenia min. 9,8 kW

Wnosimy również o dopuszczenie kuchni indukcyjnej jako rozwiązania równoważnego, ponieważ jest ona bezpieczniejsza w użytkowaniu niż kuchnia ceramiczna. W przeciwieństwie do płyty ceramicznej, której pola grzewcze po wyłączeniu przez pewien czas pozostają gorące i mogą stwarzać ryzyko poparzenia uczniów, płyta indukcyjna działa na zasadzie wykrywania naczynia – pole grzewcze przekazuje energię wyłącznie w obecności odpowiedniego naczynia, co znacząco zwiększa bezpieczeństwo użytkowania w placówkach oświatowych)".

Odpowiedzi:

Pozycja 1. Stół chłodniczy z agregatem dolnym

Zamawiający zmienia w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia następujące elementy:

1. Wykonanie stołu ma: „*wykonanie nierdzewne ze stali o wysokiej odporności na korozję oraz termoodporną np. AISI 1.4509 lub równoważną*”.
2. Pojemność na: „*Pojemność komory min. 130l*”.
3. Moc na: „*moc 0,3 kW +/- 3 %*”.
4. Szerokość stołu na: „*szerokość stołu chłodniczego od 915 mm do maksymalnie 950 mm*”.

Pozycja 2. Kuchnia gastronomiczna 4 polowa z piekarnikiem

W opisie wskazano 4-polową kuchnię gastronomiczną z płytą ceramiczną, nie uwzględniając kuchni indukcyjnej z uwagi na brak odpowiedniego wyposażenia kuchennego – garnków, patelni do tego typu kuchenek. Zakup odpowiedniego wyposażenia – garnków itd wymagałby dodatkowych dużych (z uwagi na liczbę uczniów) nakładów finansowych ze strony szkoły. Byłby to więc zakup nieekonomiczny dla szkoły a nad bezpieczeństwem uczniów czuwa nauczyciel, ponadto jest to już młodzież w tym pełnoletnia a nie dzieci ze szkoły podstawowej.

Określając średnice pól grzewczych, kierowaliśmy się funkcjonalnością użytkowania kuchenki – większe średnice mają znacznie większą powierzchnię grzewczą, co pozwala na wygodne używanie dużych patelni i garnków oraz szybsze gotowanie co w przypadku prowadzenia lekcji w określonym czasie jest koniecznością. Ponadto jak w zdaniu pierwszym – szkoła posiada już wyposażenie – garnki, patelnie itd. przystosowane rozmiarem do większych pól, jest więc mało funkcjonalne i nieefektywne używanie większych garnków na małych polach grzewczych. I jak wyżej należałoby kupić wyposażenie przystosowane do mniejszych pól grzewczych co wymagałoby dodatkowych nakładów finansowych ze strony szkoły. Większy rozmiar palników uzasadnia taką a nie inną moc urządzenia.

Natomiast zmieniamy szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie oznaczenia stali na: „*wykonanie w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej np. CNS 18/10 lub równoważnej*” oraz w zakresie pojemności piekarnika na: „*pojemności piekarnika min. 58 l*”

Intencja wyposażanych pomieszczeń kuchennych jest aby odzwierciedlała one jak najdokładniej rzeczywiste warunki pracy w gastronomii, zamiarem Zamawiającego nie jest więc uzyskanie najtańszych powszechnie stosowanych urządzeń i wyposażenia w edukacji.

Podkreślamy ponadto, że pis przedmiotu zamówienia powinien uwzględniać rzeczywiste (uzasadnione) potrzeby zamawiającego (zob. wyrok z dnia 5 lipca 2012 r., KIO 1307/11).

W orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej ukształtował się pogląd, że nawet opis przedmiotu zamówienia dokonany w taki sposób, że tylko wąska grupa wykonawców może złożyć zgodną z nim ofertę, może nie być poczytany za naruszenie zasad wyrażonych w ustawie Pzp.

Określenie przedmiotu zamówienia powinno być poparte rzeczywistymi potrzebami Zamawiającego a nie koniecznością dopuszczenia wszystkich albo większości dostępnych na rynku rozwiązań.

Otrzymują:

1. 1 x strona internetowa prowadzonego postępowania
2. 1 x a/a