

Lidzbark Warmiński, dnia 08.01.2025r.

Dotyczy postępowania z dnia 27.12.2024r. na zadanie: „Instalacja chłodnicza w Budynku magazynowym z przeznaczeniem na centrum dystrybucji artykułów mleczarskich”. Realizacja zadania w miejscowości Grudziądz, województwo kujawsko-pomorskie.

TREŚĆ PYTANIA WRAZ Z WYJAŚNIENIEM ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający informuje o zgłoszonym w dniu **08.01.2025** roku pytaniu dotyczącym możliwości zastosowania odstępstw od wybranych założeń do Zapytania Ofertowego.

ZAPYTANIE:

Szanowni Państwo, w związku z otrzymaniem Zapytania Ofertowego z dnia 27.12.2024 na Zadanie: „Instalacja chłodnicza w Budynku magazynowym z przeznaczeniem na Centrum dystrybucyjne artykułów mleczarskich”, zwracamy się z zapytaniem o możliwość zastosowania odstępstw od wybranych założeń Załącznika nr 2 do Zapytania Ofertowego.

Jak wynika z doświadczenia w Zakładzie Inwestora oraz w innych Zakładach przetwórczych o podobnym profilu, ograniczenia fizyczne produktów o specyfice mozzarelli oraz masła uniemożliwiają pełne zamrażanie bloków paletowych w tak krótkim czasie, jak podano w zapytaniu. Jednocześnie wykorzystanie takich wytycznych wprost - w bilansie chłodniczym, powoduje znaczne i sztuczne zawyżenie poziomu zapotrzebowania mocy chłodniczej. Moc ta nie jest możliwa do skonsumowania ponieważ czynnikiem wpływającym na zwiększenie szybkości zamrażania nie jest zawyżona wartość kilowatów mocy chłodniczej, a właściwie zintensyfikowany przepływ powietrza, który przy blokach paletowych w komorach zapychowych jest stosunkowo ograniczony.

Wykonaliśmy szczegółowe obliczenia zapotrzebowania mocy chłodniczej dla wszystkich komór magazynu. Chętnie zaprezentujemy je na spotkaniu z Państwem. Wynika z tej analizy, że krańcowo inne jest zapotrzebowanie mocy chłodniczej do procesu zamrażania masła i do procesu zamrażania mozzarelli. Ilość dziennego ładunku towaru, który trafia do magazynów, wyklucza wykorzystanie wszystkich pięciu tuneli mroźniczych (z temperaturą powietrza wewnątrz -30°C) z maksymalną wydajnością chłodniczą. W przedstawionej przez nas koncepcji, w każdym tunelu przewidujemy zamontowania parowników o mocy chłodniczej dostosowanej do maksymalnego obciążenia chłodniczego (zamrażanie Mozzarelli) – niezależnie od tego, że zamrażanie masła wymaga około połowę mocy maksymalnej. W związku z tym proponujemy optymalizację mocy chłodniczej w źródle (maszynowni chłodniczej) - dostosowaną do faktycznej technologii Państwa magazynu.

Odstępstwa - między innymi polegające na optymalizacji mocy chłodniczej, w sposób znaczący wpłyną na zmniejszenie ceny oferowanej instalacji, jednocześnie nie rzutując na jakość procesów chłodniczych. Przy obecnych założeniach dodatkowa (nadwyżkowa) moc chłodnicza pozostanie niewykorzystanym naddatkiem, wpływającym jedynie na podrożenie Inwestycji, zwiększenie kosztów serwisowania maszyn oraz większe zużycie mediów, a oczekiwane czasy zamrożenia nie będą osiągalne.

Po konsultacjach z zamawiającym i z doświadczenia u innych inwestorów realizujących procesy zamrażania, morzenia i chłodzenia z jednej maszynowni chłodniczej widzimy zasadność wykorzystania sprzężarek realizujących jednocześnie procesy zamrażania, mrożenia jak i chodzenia. Zaproponowane

rozwiązanie na dwóch lub trzech sprężarkach daje korzyści zarówno pod względem energetycznym jak i serwisowym.

Jednocześnie wszystkie wprowadzone odstępstwa i zmiany objęte zostaną dodatkową gwarancją jakości uzyskania odpowiednich parametrów w trakcie użytkowania instalacji.

ODPOWIEDŹ:

Zamawiający wyraża zgodę na zastosowanie rozwiązań równoważnych.

Na wykonawcy występuje obowiązek wykazania, iż zaproponowanie równoważne będzie nie gorsze niż rozwiązanie opisane w Zapytaniu Ofertowym z dnia 27.12.2024 na Zadanie „Instalacja chłodnicza w Budynku magazynowym z przeznaczeniem na Centrum dystrybucyjne artykułów mleczarskich”.

Dla udowodnienia zamawiającemu równoważności zaproponowanego rozwiązania wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dokumenty z których jednoznacznie będzie wynikał fakt równoważności rozwiązania.

Kluczowe parametry jakie będą brane przy ocenie rozwiązań równoważnych:

- instalacja ma zostać dobrana na docelowe mrożenie mozzarelli 80 ton/dobę oraz masła 150 ton/dobę na paletach Euro 1050kg lub przemysłowych 1300kg
- dla tuneli zapychowych mroźniczych – 5 szt. temperatura w komorze = -30 oC wślad 33 – 36 szt. palet Euro lub 27 – 30 palet przemysłowych Temperatura wsadu = + 6 oC Towar do temperatury = - 16 oC w 24 h wślad do mrożenia masła w blokach 25kg oraz mozzarelli (przyjąć asortyment zwiększonym zapotrzebowaniem na moc chłodniczą)
- dla tuneli szokowych plusowych – 3 szt. temperatura w komorze = 0 oC wślad 33 – 36 szt. palet Euro lub 26 – 28 palet przemysłowych Temperatura wsadu = + 22 oC Towar do temperatury = 6 oC w 6 h wślad do mrożenia masła w blokach 25kg oraz mozzarelli (przyjąć asortyment z większym zapotrzebowaniem na moc chłodniczą)
- komora A – chłodnia = +2 oC
- komora B – możliwość pracy naprzemiennej jako komora chłodni = +2 oC lub jako komora mroźni = -24 oC (w celu osiągnięcia temp. masła w rdzeniu -22,1 oC)
- komora C – mroźnia = - 24 oC (w celu osiągnięcia temp. masła w rdzeniu -22,1 oC) 7. komora D – mroźnia = - 24 oC (w celu osiągnięcia temp. masła w rdzeniu -22,1 oC)

W związku z zadaniem pytaniem zamawiający zmienia termin składania i otwarcia ofert.

Było:

1. Miejsce i termin składania ofert.

Ofertę należy złożyć w sekretariacie firmy pod adresem: **POLMLEK sp. z o. o. Zakład Mleczarski ul. Topolowa 1; 11-100 Lidzbark Warmiński** w dni robocze w godzinach od 08:00 do 16:00 lub przesać na adres: **POLMLEK sp. z o. o. Zakład Mleczarski ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński** Oferta musi wpłynąć **do dnia 10 stycznia 2025 r. do godz. 12:00.**

2. Miejsce i termin otwarcia ofert.

Otwarcie ofert nastąpi w sali konferencyjnej firmy, pod adresem: **POLMLEK sp. z o. o. Zakład Mleczarski ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński.** Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 10 stycznia 2025 r. o godz. 13.30.**

3. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie (paczce). Kopertę (paczkę) należy opisać następująco:

„Oferta w postępowaniu Instalacja chłodnicza w Budynku magazynowym z przeznaczeniem na Centrum dystrybucyjne artykułów mleczarskich.”

Nie otwierać przed 10 stycznia 2025 r. godz. 13.30

Na kopercie (paczce) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.

4. Dopuszcza się złożenie oferty **jedynie w formie pisemnej** osobiście lub za pośrednictwem kuriera, poczty.

W każdym przypadku liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego.

5. **Oferta złożona po upływie terminu na składanie ofert podlega odrzuceniu.**

Jest :

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie firmy pod adresem: **POLMLEK sp. z o. o. Zakład Mleczarski ul. Topolowa 1; 11-100 Lidzbark Warmiński** w dni robocze w godzinach od 08:00 do 16:00 lub przesłać na adres: **POLMLEK sp. z o. o. Zakład Mleczarski ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński** Oferta musi wpłynąć **do dnia 14 stycznia 2025 r. do godz. 12:00.**

1. **Miejsce i termin otwarcia ofert.**

Otwarcie ofert nastąpi w sali konferencyjnej firmy, pod adresem: **POLMLEK sp. z o. o. Zakład Mleczarski ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński.** Otwarcie ofert nastąpi w dniu **14 stycznia 2025 r. o godz. 13.30.**

2. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie (paczce). Kopertę (paczkę) należy opisać następująco:

„Oferta w postępowaniu Instalacja chłodnicza w Budynku magazynowym z przeznaczeniem na Centrum dystrybucyjne artykułów mleczarskich.”

Nie otwierać przed 14 stycznia 2025 r. godz. 13.30

Na kopercie (paczce) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.

3. Dopuszcza się złożenie oferty **jedynie w formie pisemnej** osobiście lub za pośrednictwem kuriera, poczty.

W każdym przypadku liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego.

4. **Oferta złożona po upływie terminu na składanie ofert podlega odrzuceniu.**

PREZES ZARZĄDU

Marcin Witański

Polmlek Sp. z o.o.
ul. Hoża 51, 00-681 Warszawa
NIP 951 20 53 010, REGON: 015203332
BDO: 000026256