

W odpowiedzi na zapytanie:

**Pytania do Załącznika nr 3 Specyfikacja Techniczna do Zapytania Ofertowego  
nr 1/2021/POIR**

1. Punkt 1.2.2 i kolejne punkty w dokumentacji przetargowej dotyczące komponentów – prosimy o usunięcie oznaczeń sugerujących dostawcę komponentów.

*Odp.: Zamawiający akceptuje zastosowanie zaworów różnych dostawców pod warunkiem zachowania określonego w Specyfikacji technicznej typu komponentu (np. zawór typu mixproof lub np. zawór grzybowy) oraz spełniania przez nie pozostałych wymagań Zapytania ofertowego.*

2. Punkt 1.4.2 i kolejne punkty w dokumentacji przetargowej dotyczące wirówek podany jest rozmiar przyłączy, który może się różnić od rozmiarów przyłączy dla wirówek (...) <sup>1</sup> – prosimy o usunięcie wielkości przyłączy a pozostawianie normy wg której mają być wykonane.

*Odp.: Zamawiający dopuszcza inne średnice przyłączy wirówek pod warunkiem, że zapewnią one wymagane przepływy oraz nie będą miały niekorzystnego wpływu na jakość przepływających roztworów.*

3. Punkt 1.4.3 i kolejne punkty w dokumentacji przetargowej dotyczące wirówek wymieniony jest w zakresie dostawy jest cyklon do zrzutu szlamu natomiast (...) stosuje przy wirówkach zbiornik na szlam, prosimy o akceptację tego rozwiązania. Prosimy o doprecyzowanie określenie co rozumieją Państwo pod pojęciem „szafa wodna”?

*Odp.: Zamawiający dopuszcza zastosowanie zbiornika do odbioru szlamu.*

4. Punkt 1.4.4 ostrość wirowania wirówki prosimy o podanie metody oznaczania zawartości tłuszczu, (...) zapewnia ostrość wirowania:
- 0,05% metodą Gebera
  - 0,06% metodą Rosego-Gottlieba
  - Czy takie wartości są dla Państwa akceptowalne?

*Odp.: Zamawiający informuje, że oznaczenia zawartości tłuszczu celem potwierdzenia ostrości wirowania będą wykonywane w oparciu o metodę Gerbera.*

---

<sup>1</sup> zastąpiono nazwę w celu zachowania anonimowości oferenta

5. Punkt 1.5 i inne w dokumentacji przetargowej dotyczące użytej zastrzeżonej nazwy „baktofuga”, której (...) nie może używać, prosimy o podanie nazwy ogólnej wirówki do separacji bakterii lub separator bakterii.

*Odp.: Zamawiający dopuszcza dostarczenie przez Wykonawców wirówki do separacji bakterii.*

6. Punkt 1.5.1 Wirówka (...) posiada wyższą wydajność maksymalną tj. 60.000 l/godz., prosimy o akceptację tego rozwiązania.

*Odp.: Zamawiający dopuszcza dostawę wirówki o wydajności maksymalnej 60.000 l/godz..*

7. Punkt 1.5.4 Prosimy o podanie czy stopień oczyszczania mleka musi być taki jak w zapytaniu, czy możemy zaproponować swoje rozwiązanie usuwanie czyli przetrwalniki tlenowe  $\geq 90\%$  oraz przetrwalniki beztlenowe  $\geq 98\%$ . (...) nie zaleca wirowania w zakresie temperatur 48-68°C oraz rekomenduje temperaturę wirowania w przedziale 52-58°C ze względu na to, że wysoka temperatura może prowadzić do denaturacji białek, a zbyt niska nie gwarantuje skuteczności wirowania.

*Odp.: Zamawiający dopuszcza stopień oczyszczania mleka z przetrwalników tlenowych na poziomie  $\geq 90\%$  z zastrzeżeniem, że wirówka do separacji bakterii powinna umożliwiać oczyszczanie mleka w zakresie temperatur podanym w zapytaniu.*

8. Punkt 1.6.3 (...) zapewnia standomat MC Plus dokładność standaryzacji na poziomie:

- Mleko 0,015g +/- 0,005g /100g
- Śmietanka minimum 0,25g +/- 0,05g /100g
- Czy takie wartości są dla Państwa akceptowalne?

*Odp.: Zamawiający dopuszcza wyższą zawartość tłuszczu w śmietance niż określona w zapytaniu oraz niższą dokładność układu standaryzacji tłuszczu: Śmietanka minimum 0,25g +/- 0,05g /100g.*

9. Punkt 1.7.3 Prosimy o uściślenie czego dotyczy ten punkt ponieważ opis jest niezrozumiały.

*Odp.: Zamawiający wykreśla punkt 1.7.3 ze specyfikacji technicznej.*

10. Punkt 2.1.4 i pkt. 2.1.5 Możliwości przetrzymania mleka w sekcji stabilizacji. Prosimy o doprecyzowanie zapisów z pkt.2.1.4 2.1.5 dotyczących czasów i temperatur przetrzymywania ponieważ wartości są różne w obu punktach.

*Odp.: Instalacja powinna umożliwiać przetrzymanie mleka w sekcji stabilizacji w czasie 60, 120 i 180 sekund.*

11. Punkt 2.3.1 Czy opisane wyświetlacze mają być przy każdej istniejącej maszynie pakującej i wyświetlać każdy istniejący zbiornik aseptyczny i czy punkt 2.3.1 dotyczy nowego zbiornika aseptycznego i przyłączonych do niego 2 maszyn pakujących?

*Odp.: Zamawiający rezygnuje z wyświetlaczy przy maszynach pakujących, wystarczający będzie panel operatorski przy tanku aseptycznym.*

12. Punkt 2.6.2 i 2.6.4 (...) nie oferuje wirówek w wykonaniu hermetycznym, zostaną zaoferowane wirówki w układzie otwartym. Prosimy o akceptację tego rozwiązania.

*Odp.: Zamawiający akceptuje zastosowanie wirówki w układzie otwartym do instalacji odzysku tłuszczu.*

13. Punkt 3.3.1 Prosimy o sprecyzowanie co ma być zawarte w generowanych raportach.

*Odp. :Raporty powinny zawierać:*

- pełna identyfikowalność drogi produktu od momentu przyjęcia surowca do obróbki UHT*
- parametry procesowe obróbki wstępnej (temperatura, różnica ciśnień , test zaworu zrzutowego , przepływ itp.)*
- parametry procesowe sterylizacji (temperatura, różnica ciśnień, przepływ itp.)*
- parametry mycia CIP wszystkich obiektów*
- dane ilościowe, bilans wejście surowca – wyjście półproduktu, rozchód na poszczególne działy*

14. Punkt 3.5.5 Prosimy o usunięcie zapisu dotyczącego: „Projekt instalacji oświetlenia”.

*Odp.: Zamawiający wykreśla punkt dotyczący wykonania projektu instalacji oświetlenia.*