

POZnań*

Urząd Miasta Poznania
Wydział Zamówień i Obsługi Urzędu
Nr sprawy: ZOU-XII.271.137.2019.AS
UID:

Wszyscy Wykonawcy

Poznań, dnia 19.02.2020 r.

Dotyczy postępowania pn.: **Dostawa i montaż sprzętu gastronomicznego i klimatyzacyjnego jako wyposażenie przeznaczone do kształcenia zawodowego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Poznaniu.**

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający przekazuje treść pytań, które wpłynęły od Wykonawcy wraz z odpowiedziami.

Pytanie 1

Czy Zamawiający dopuści separator substancji tłuszczowych z pokrywą zamykaną na śruby. Opis jednoznacznie wskazuje na model z pokrywą zamykaną na śruby. Z naszej wiedzy nie występują separatory zamykane na zamek spełniające pozostałe parametry SIWZ.

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza separator substancji tłuszczowych z pokrywą zamykaną na śruby. Jednocześnie, działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy, Zamawiający zmienia treść SIWZ w taki sposób, że anuluje w całości Zał. 1 do umowy - Przedmiot Umowy - Część I, wprowadzając w to miejsce **NOWY Zał. 1 do umowy - Przedmiot Umowy - Część I**

Pytanie 2

Czy Zamawiający w pozycji 22 dopuści piec cukierniczy o poniższych parametrach?

Wraz z mocowaniem: 6 x EN 40 x 60 cm

niskie zużycie energii dzięki wysokiej jakości izolacji

Podwójne drzwi szklane

Możliwość odchylenia wewnętrznej szyby w celu wyszyszczenia

Ogranicznik do drzwi z lewej strony / chwyt drzwiowy z prawej strony

Uchwyt drzwiowy z tworzywa sztucznego

ze zbiornikiem na skropliny pod drzwiami

Termostat zabezpieczający

Oświetlenie halogenowe

nogi przykręcane z regulacją wysokości

Łatwy montaż akcesoriów

Łatwe do czyszczenia

Jakość

Korpus z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304

Zaokrąglone narożniki wewnętrzne

Komora do pieczenia

Maksymalna temperatura: 260 °C

Wytwarzanie pary dzięki regulowanemu bezpośredniemu wtryskowi

System parowy z 11 różnymi stopniami naparowania 0 – 100 %

Funkcja parowania z możliwością całkowitego wyłączenia

Silnik ze sterowaniem

Dwukierunkowy system wentylacji

System powietrza obiegowego z 10 różnymi stopniami prędkości

Brak możliwości wyłączenia, ale możliwość zredukowania funkcji powietrza obiegowego

Dla 6 x EN 40 x 60 blach

Odsysanie pary z możliwością regulacji

80 mm odstępu między wsuwanymi szynami

Obsługa/sterowanie

Wielojęzyczne menu

99 Programy można zapisać dla każdego 4 kroków pieczenia

Programator zegarowy na 9 programów

10 różnych stopni prędkości

Wyświetlanie czasu, temperatury rdzenia, temperatury komory pieczenia i wilgotności z funkcją wstępnego nagrzewania i studzenia

Możliwość pieczenia

Gotowanie / pieczenia / duszenie / grillowanie

Pieczenie

Naparowywanie / odparowywanie

Rozmrażanie

Pieczenie niskotemperaturowe

Waga 5kg

Wymiary 40 x 980 x 705 mm

Dane techniczne:

Przyłącze elektryczne do wyboru

Przyłącze elektryczne: 400 volt / 3 moc / 50-60 Hz

Przyłącze elektryczne: 230 volt / 3 moc / 50-60 Hz

Moc: 10,8 kW

To urządzenie wymaga przyłącza wody!

Wymiary zewnętrzne Szer. X Głęb. X Wys: 980 x 840 x 865 mm

Zakres dostawy:

piec

wąż odpływowy

wąż zasilający wodę

na życzenie klienta po wcześniejszych ustaleniach kabel zasilający 5 żyłowy

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na piec cukierniczy (w poz. 22 Przedmiotu Umowy) o parametrach przedstawionych w pytaniu.

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający zmienia termin składania i otwarcia ofert, zmieniając tym samym treść SIWZ:

Rozdz. IV SIWZ:

Jest:

2. Termin i miejsce składania ofert

1) Oferty należy składać do dnia **21.02.2020 r. do godz. 8:00.**

Po zmianie:

2. Termin i miejsce składania ofert

1) Oferty należy składać do dnia **12.03.2020 r. do godz. 8:00.**

Jest:

3. Termin i miejsce otwarcia ofert

1) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.02.2020 r. do godz. 11:00.**

Po zmianie:

3. Termin i miejsce otwarcia ofert

1) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.03.2020 r. do godz. 8:00.**

Powyższe odpowiedzi i zmiany należy uwzględnić przy składaniu ofert.

ZASTĘPCA DYREKTORA

Katarzyna Wozniak

