

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA DOTYCZĄCE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
NA DOSTAWĘ I MONTAŻ WYPOSAŻENIA KUCHNI I ZMYWALNI
W RCWON W POLICACH**

PR.272.26.2020.ER

W dniu 16 grudnia 2020 r. do Zamawiającego wpłynęły zapytania odnośnie ww. postępowania przetargowego. Mając na uwadze brzmienie art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) poniżej przekazuję treść pytań wraz z odpowiedziami.

Pytanie nr 1

58.	1	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z profili 30x30x2 mm, nogi z regulacją wysokości.	833	655	300		
-----	---	--------------------------------------	---	-----	-----	-----	--	--

„Czy Zamawiający dopuści zaproponowanie podstawy dedykowanej do opisanego pieca konwekcyjno - parowego z dodatkowymi przewodnikami na pojemniki GN 1/1 a co za tym idzie dopuści zmianę wymiaru podstawy na: 833 x 663 x 841 mm.

Zmiana podstawy na wersję z przewodnikami znacznie zwiększa ergonomię i komfort pracy na kuchni gdyż obsługą na dodatkowe dedykowane miejsce odkładcze na pojemniki GN.”.

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza zaproponowaną zmianę.

Pytanie nr 2

71.	1	Dystrybutor talerzy podgrzewany	dystrybutor jezdny podgrzewacz talerzy ilość talerzy 1x50, zakres regulowania temp. W komorze 30-90 wykonanie obudowy ze stali szlachetnej,					
-----	---	---------------------------------	---	--	--	--	--	--

„Zamawiający określił temperaturę w komorze w zakresie do 90 st. C => jest to temperatura niedopuszczalna z punktu widzenia przepisów BHP gdyż przy takiej temperaturze pracy i nagrzewu talerzy może dojść do poparzenia rąk osób sięgających po te naczynia. Zwracamy się w związku z tym do Zamawiającego z prośbą o zmianę temperatury pracy tego urządzenia na 60 st. C.”.

„Dodatkowo prosimy o dopuszczenie zaoferowania dystrybutora podgrzewczego do talerzy w wersji dwutubowej (gdyż te dystrybutory standardowo produkowane są właśnie w takiej wersji).”.

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza zaproponowaną zmianę.

Pytanie nr 3

79.	1	Wózek gastronomiczny do transportu naczyń	Wysokogatunkowa stal nierdzewna minimum typ: CNS 18/10 Mocna, spawana konstrukcja zapewnia odpowiednią stabilność Masywne narożniki odbojnikowe Półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów 4 koła skrętne, co najmniej 2 z hamulcami Ilość półek: 4 Wymiar (z odbojnikami) 90 x 60 x 95 cm (+_ 2cm) Wym. półki 80 x 50 cm (+_ 2cm) Ciężar do 15 kg Max. obciążenie wózka 120 kg Max. obciążenie półki 80 kg					
-----	---	---	---	--	--	--	--	--

„W związku z tym że wyspecyfikowana wysokość wózka wynosi 95 cm i wózek ma posiadać 4 półki przestrzeń między półkami będzie bardzo wąska i mało użytkowa.

Zwracamy się z pytaniem czy Zamawiający dopuści zaproponowanie wózka 2 półkowego, którego przestrzeń między półkami będzie dużo większa i będzie stwarzała większy komfort użytkowy ?.”.

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza możliwość zaproponowania wózka gastronomicznego do transportu naczyń z 2 półkami.

Pytanie nr 4

73.	1	Blikser	bliker, umożliwia miksowanie, zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, ilość porcji 2 do 15 od 0,4 do 3 kg wsadu, pokrywa z uszczelką, nóż z nacięciami, prędkość obrotów 1500-3000 obrotów na min.				Min. 1,00	230
-----	---	---------	--	--	--	--	--------------	-----

„Opisany przez Zamawiającego mikser z zakresem 1500 - 3000 obrotów na minutę i mocą 1 kW występuje tylko w wersji z zasilaniem na 400 V.”.

Natomiast mikser zasilany na 230 V ma 3000 obrotów i maksymalną moc 0,75 kW.

Prosimy o doprecyzowanie czy Zamawiający chce aby zaoferować mu miksera z obrotami 3000 obrotów na minutę, zasilaniem 230 V i mocą 0,75 kW czy miksera 1500 - 3000 obrotów na minutę, z zasilaniem na 400 V i mocą 1 kW ?”.

Odpowiedź

Zamawiający decyduje się na mikser z zakresem 3 000 obrotów na minutę, zasilany na 230 V i z maksymalną moc 0,75 kW.

Termin składania i otwarcia ofert pozostaje bez zmian.

Na oryginale właściwy podpis

Beata Chmielewska

.....

Przewodniczący komisji przetargowej