

Siemiatycze, dnia 18.07.2019 r.

Gmina Siemiatycze  
ul. T. Kościuszki 35  
17-300 Siemiatycze

OSO.3032.9.1.2019

**Odpowiedź na zapytanie i przedłużenie terminu składania ofert na  
„Realizację wyposażenia stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w  
Czartajewie”.**

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ) przedłużam:

- termin składania ofert do dnia 26 lipca 2019 roku do godz. 10.00, otwarcie ofert tego samego dnia 10.30,
- termin realizacji zamówienia do 20 września 2019 roku.

Jednocześnie udzielam odpowiedzi na zapytanie z dnia 18 lipca 2019 roku.

Treść pytania: Czy w poz. 15 zakresu zamówienia chodzi o talerz biały głęboki typu Arcoroc?  
Czy w poz. 20 Zamawiający wymaga ostrzałki elektrycznej czy zwykłej? Proszę o uściślenie parametrów pieca konwekcyjno-parowego.

Treść odpowiedzi:

Zamawiający skorygował błędy zawarte w opisie wyposażenia oraz uściślił parametry zamawianego sprzętu. W załączeniu skorygowana tabela zawierająca opisy przedmiotu zamówienia. Należy dostosować treść oferty do zawartości tabeli. W celu umożliwienia Oferentom dostosowania zawartości ofert do wymagań Zamawiającego zostanie przedłużony termin składania ofert i realizacji zamówienia.

Opis przedmiotu zamówienia do przygotowania oferty:

Lp.	Rodzaj wyposażenia – opis	Liczba jednostek
1.	<p>Piec konwekcyjno-parowy 11x gn1/1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gorące powietrze</li><li>• Gorące powietrze + para</li><li>• Gotowanie na parze</li><li>• Bio gotowanie</li><li>• Automatyczny przegrzewacz</li><li>• Automatyczne chłodzenie</li></ul>	1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manualne nawilżanie</li> <li>• Automatyczny start</li> <li>• Natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi</li> </ul> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymiary : 933 x 863 x 1046 mm</li> <li>• Poprzeczny układ GN</li> <li>• Pojemność (10 + 1) x 1/1 GN</li> <li>• Zakres temperatur : 30 – 130 °C</li> <li>• Zasilanie : 400 V</li> <li>• Moc : 18,6 kW</li> <li>• Iniekcyjne wytwarzanie pary</li> <li>• Panel elektroniczny po lewej stronie, drzwi otwierane na prawą stronę</li> </ul> <p>Wypożyczenie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatyczny system mycia</li> <li>• Sonda potraw</li> <li>• Pysznik</li> <li>• Książka kucharska : 99 programów</li> <li>• Rekuperator</li> <li>• Drzwi z potrójną szybą</li> <li>• Antybakteryjna rączka z molekułami srebra</li> <li>• Chemicznie wytrawiana komora</li> <li>• System autodiagnostyki</li> </ul>	
2.	<p>Podstawa pod piec</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawa nierdzewna</li> <li>• Odległość między prowadnicami 65mm</li> <li>• 16x Prowadnic GN 1/1</li> <li>• wym. 830x585x700</li> </ul>	1
3.	<p>Uzdatniacz wody automatyczny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zasilanie 230V</li> <li>• ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami 1950l.</li> <li>• zbiornik soli 15kg</li> <li>• ciśnienie robocze [bar] 1,5 - 6,0</li> <li>• Waga 11kg</li> <li>• ilość złoża 6,5l.</li> <li>• maksymalna temperatura wody &lt;40 stopni</li> <li>• głowica elektromechaniczna</li> <li>• Wym. 41x28x53,5cm</li> </ul>	1
4.	<p>Pojemnik gastronomiczny emaliowany</p> <p>53x32,5x2cm</p>	10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• możliwość stosowania w temp. Od -20 do + 300</li> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8mm</li> <li>• do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych</li> </ul>	
5.	<p>Pojemnik gastronomiczny perforowany</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiar 53x32,5x10cm</li> <li>• możliwość stosowania w temp. od -20 do + 300</li> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8mm</li> </ul>	4
6.	<p>Pojemnik gastronomiczny emaliowany</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiar 53x32,5x6,5cm</li> <li>• możliwość stosowania w temp. od -20 do + 300</li> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8mm</li> <li>• do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych</li> </ul>	10
7.	<p>Zmywarka kapturowa model</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wydajność 60 koszy/h</li> <li>• Moc min. 10,2kW</li> <li>• Zasilanie 400V</li> <li>• wym. 634x754x(2080+/-30)</li> <li>• Wysokość otworu drzwi min 460mm</li> <li>• Funkcja TermoStop</li> <li>• tłoczona wanna</li> <li>• dozownik myjący i nabłyszczający sterowany czasowo</li> <li>• kontrolki pracy i grzania</li> <li>• możliwość dopasowania temperatury do danego programu na wyświetlaczu</li> <li>• zużycie wody: max 2,0l/cykl</li> <li>• w zestawie: chemia do zmywarki, 1x kosz uniwersalny, 1x kosz na talerze,</li> <li>• 1x pojemnik na sztućce</li> </ul>	1
8.	<p>Patelnia elektryczna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zasilanie 400V</li> <li>• moc min.10,5kW</li> <li>• wym.80x70x90cm</li> <li>• Zabezpieczenie IPX5</li> <li>• Masywne nierdzewne dno gr.12mm</li> <li>• Pojemność min.48,5l</li> <li>• Nierdzewna wanna</li> <li>• Możliwość łączenie urządzenia monolitycznie z innym</li> </ul>	1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ręczne uchylanie misy wspomagane sprężyną</li> <li>• Gotowanie, smażenie, duszenie</li> <li>• Nierdzewna otwierana pokrywa</li> </ul>	
9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taboret gazowy</li> <li>• intuicyjne sterowanie</li> <li>• wym. 50x50x48cm</li> <li>• moc min.13kW</li> <li>• Waga 23kg</li> <li>• palnik <math>\Phi</math>18cm</li> <li>• Ruszt żeliwny</li> <li>• solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej</li> </ul>	2
10.	<p>Obieraczka do warzyw z separatorem obierzyn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzennych</li> <li>• wydajność 200kg/h</li> <li>• separator obierzyn wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>• możliwość zamontowania do podłogi</li> <li>• nastawienie czasu pracy</li> <li>• wyłącznik bezpieczeństwa</li> <li>• solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej</li> <li>• wym min 44,2x 68,6 x94,5cm</li> </ul>	1
11.	<p>Kuchnia gazowa 4-palnikowa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wym. 80x70x90cm</li> <li>• waga 76kg.</li> <li>• Stała świeczka</li> <li>• Szafka otwarta</li> <li>• Specjalny system zabezpieczający palnik i wewnątrz urządzenia przed zalaniem</li> <li>• Możliwość łączenie urządzenia monolitycznie z innym</li> <li>• Możliwość zamontowania drzwi do kuchni</li> <li>• Zabezpieczenie IPX5</li> <li>• PALNIKI 2X 5,5KW /1X 7,5KW/ 1X 3,5KW</li> </ul>	1
12.	Łyżka stołowa ze stali 18/0	100
13.	Widelec stołowy ze stali 18/0	100
14.	Łyżeczka do herbaty ze stali 18/0	100
15.	Talerz głęboki biały typu Arcoroc	100
16.	Talerz płaski biały typu Arcoroc	100
17.	Talerz deserowy biały typu Arcoroc	120
18.	Kubeczki biały typu Arcoroc	72
19.	Noże komplet – 9 elementowy, uchwyty ze stali	1

	nierdzewnej	
20.	Ostrzałka zwykła	2
21.	Młyniek koloidalny typu EVO 100 lub równoważny <ul style="list-style-type: none"> <li>• pełne wyciszenie komory rozdrabniającej,</li> <li>• elastyczne zawieszenie,</li> <li>• komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>• wyłącznik pneumatyczny</li> </ul> zasilanie 230 V	1

WÓJT  
Edward Krasowski