

RIB.IZP.271.6.2011

ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIA OFERENTÓW

1. W nawiązaniu do ogłoszenia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na budowę przedszkola w Garbatce-Letnisko zwracamy się z uprzejmą prośbą o udzielenie nam informacji czy Zamawiający dopuszcza drobne zmiany w projekcie w celu zastosowania technologii modułowej wznoszenia obiektu. Zmiany jakie mamy na myśli są nie istotne w rozumieniu Prawa Budowlanego i nie powodowałyby zmian w układzie funkcjonalnym i architekturze obiektu. Projektowa strona dostosowania do naszej technologii nie będzie obciążać Zamawiającego.

Ad. 1 Zamawiający nie dopuszcza zastosowania technologii modułowej wznoszenia obiektu.

2. Czy zamawiający dopuszcza zastosowanie urządzeń z drewna klejonego, montowanego na kotwach stalowych? W SIWZ są urządzenia metalowe.

Ad. 2 Zamawiający dopuszcza zastosowanie urządzeń z drewna klejonego, montowanych na kotwach stalowych.

3. Czy zamawiający przewiduje podać szczegółowe parametry poniższych elementów:

- Piec konwencyjno – parowy z podstawą
- Taboret gazowy
- Kuchnia gazowa
- Zmywarka kapturowa do naczyń z funkcją wyparzania
- oraz pozostałe elementy wyposażenia.

Jeśli tak, to proszę podać te parametry.

Ad. 3 Zamawiający przedstawia minimalne parametry jakim powinny odpowiadać urządzenia stanowiące elementy wyposażenia kuchni: piec konwencyjno – parowy z podstawą, taboret gazowy, kuchnia gazowa, zmywarka kapturowa do naczyń z funkcją wyparzania:

Symbol urządzenia na rysunku	Nazwa urządzenia/ wymiary urządzenia	Parametry urządzenia
T155P	ZMYWARKA KAPTUROWA z funkcją mycia talerzy, szkła, pojemników GN, oraz garnków 70litrowych o wym. 70/70/180	wymiar kosza 55 x 55 cm; profesjonalna zmywarka kapturowa do mycia naczyń z możliwością mycia tac, pojemników gastronomicznych GN i myciem garnków lub termosów obiadowych, minimalny wsad jednorazowy 10tac lub 4 pojemniki GN 1/1-65; minimalna wysokość prześwitu po kaptura 49 cm., wykonanie nierdzewne; dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany elektronicznie; zamontowany przewód zasilający; dołączony przewód zasilania wodą i odpływu; automatyczny start po zamknięciu kaptura; wbudowana pompa spustowa wody, zmywarka wyposażona w dwie pompy myjące, w zestawie: 1x kosz na szkło, 1x kosz na talerze (24 szt.- jednorazowy wsad), 1x koszyk na sztućce; urządzenie może być zasilane zarówno ciepłą jak i zimną wodą (10-50°C); odpływ wody ze zmywarki odbywa się za pomocą pompy spustowej; pojemność bojlera 10l / 8 kW; pojemność wanny 40l/ 4,0 kW; cykl mycia 60/120/180/240 s; przyłącze wody 3/4"; odpływ 32 mm. Zmywarka wyposażona w zmiękcacz wody (może stanowić osobne urządzenie).

B611	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7PÓLKOWY 1/1GN Z PODSTAWĄ Z PROWADNICAMI NA POJEMNIKI LUB BLACHY 1/1GN o wym. 84,7/80,1/180	Program łatwe gotowanie (możliwość zapisania jako program po zakończeniu obróbki termicznej), kolorowy-dotykowy panel sterujący z możliwością wyświetlania zdjęć wybieranych potraw (możliwość wgrywania zdjęć potraw do pieca) , program - wirtualny pomocnik, mycie automatyczne i suszenie, 4-punktowa sonda termiczna, Gorące powietrze 30-300 st.C; tryb kombinowany 30-300 st.C, Gotowanie w parze 30-130 st.C, Pieczenie nocne, Pieczenie niskotemperaturowe Delta T, pieczenie, gotowanie, regeneracja - System bankietowy Timer Pólek-sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, 1000 programów po 20 kroków w pełni edytowalnych, 5 prędkości wentylatora, taktowanie wentylatora, Szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi, Automatyczny przedgrzew/schłodzenie, Kontrola nasycenia pary w komorze, Automatyczny programowalny czasowo start pieca, Szybki podgląd używanego programu, Klapka do usuwania nadmiaru pary, System automatycznego zarządzania pojemnością pieca, System serwisowo-diagnostyczny, Zewnętrzny wąż natryskowy, Bezpieczny System mycia pieca bez użycia płynów, System rejestrujący HACCP, Możliwość podglądu na wyświetlaczu pieca i przenoszenia danych HACCP, System przenoszenia danych z pieca do komputera za pomocą pamięci FLASH (rejstry HACCP, rejstry błędów lub awarii urządzenia) Piec konwekcyjno parowy wyposażony w system uzdatniania wody (może stanowić osobne urządzenie). System ma zapewnić optymalną jakość wody do gotowania w piecach konwekcyjno- parowych i/lub zmywarkach. Redukuje twardość węglanową wody pitnej i zapobiega osadzaniu się kamienia w komorze gotowania. Filtracja powinna również wiązać jony metali ciężkich: ołowiu, miedzi, kadmu. Filtr redukuje mętność wody, zanieczyszczenia pochodzenia organicznego i pozostałości chloru. Wydajność dla 10KH powinna być ok 6000l z obejściem 10%. System wyposażony powinien być w głowicę z licznikiem oraz wymienny wkład i możliwość ustawienia obejścia 0-10%.
TG	TABORET GAZOWY o wym. 61,5/61,5/40	Taboret wykonany w całości ze stali nierdzewnej, przystosowany do dużych obciążeń garnków do 100l., wyposażony w system zdejmowanego rusztu umożliwiający łatwiejsze czyszczenie, dwukoronowy palnik z możliwością łatwego demontażu do mycia, wymiary 580x580x490mm, moc 9,5 kW
PCT 712G/P	KUCHNIA GAZOWA 6 PALNIKOWA Z PODSTAWĄ Z PÓLKĄ o wym. 106/75/85	kuchnia wyposażona w komin, umieszczony z tylnej części urządzenia, kuchnia przystosowana do zabudowy linia 900, 1 x palnik 4 kW, 3 x palnik 7 kW, 2 x palnik 10 kW, szafka otwarta , wyposażona w wyjmowaną wannę wodną ułatwiające czyszczenie, ruszta żeliwne nakładane, korona palnika wyposażona dyfuzory w kształcie półkuli zapewniające równomierne rozłożenia płomienia, wymiary szer.1200 x głęb.900 x wys.900,

OZO1.1	PLUCZKOBIERACZKA DO WARZYW, JEDNOKOMOROWA O WSADZIE 20 kg	urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, elementy ściernie na talerzu i bokach, Czas obierania: 1,5 - 3 min. (zależy od jakości ziemniaków), Zużycie wody 2,5 l/min Potrzebne miejsce na montaż: wymiary w cm: 75 x 95 x 80 . Możliwość obierania warzyw korzeniowych i cebuli, urządzenie wyposażone w separator obierzyn, Jednorazowy wsad 20 kg
--------	--	---

4. Czy Zamawiający przewiduje warunki dotyczące dostawy urządzeń w jakie będzie wyposażona kuchnia.

Ad. 4 Zamawiający przewiduje opisane poniżej, obowiązkowe warunki dotyczące dostawy urządzeń, w które wyposażona będzie kuchnia przedszkola:

1. Na urządzenia powinna obowiązywać 2 letnia gwarancja;
2. Po montażu urządzeń montujący przedstawia protokół montażu z potwierdzeniem wykonania prób rozruchu;
3. Dostawca sprzętu powinien przeszkolić personel w zakresie obsługi urządzeń, oraz zagwarantować szkolenie kucharskie z praktycznej obsługi pieca;
4. Reakcja serwisowa w ciągu 3 godziny od zgłoszenia. Podjęcie naprawy urządzeń podczas okresu gwarancyjnego do 3 godzin od zgłoszenia, naprawienie urządzeń do 12 godzin od zgłoszenia lub dostarczenie sprzętu zastępczego na czas naprawy;
5. Punkt serwisowy dostawcy powinien być max w odległości 50 km do miejsca dostawy urządzeń;

Dostawca powinien przedstawić certyfikat poświadczający autoryzację punktu sprzedaży i serwisu wydany przez producenta urządzeń.

Z up. WÓJTA
mgr Aleksandra Popis-Stępień
p.o. SEKRECIARZ GMINY