



URZĄD MIASTA I GMINY W KĘPNIE

WYDZIAŁ ROZWOJU

WR.271/29/2015/6

Kępno 06 października 2015r.

wg rozdzielnika

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „Budowa kompleksu żłobkowo – przedszkolnego przy Szkole Podstawowej w Hanulinie – zakup i dostawa wyposażenia kuchennego”

W odpowiedzi na pytania dotyczące treści SIWZ, zgodnie z art. 38 ust. 1 i 2 Pzp, Zamawiający Gmina Kępno wyjaśnia:

Pytanie nr 1 :

Zamawiający wymaga piec konwekcyjno-parowy, 5-poziomowy (5xGN1/1), co najmniej 3 tryby pracy (para, konwekcja, konwekcja z parą), sterowanie manualne, sonda pomiaru temperatury wewnątrz potrawy, regulacja wilgotności co minimum 20% lub płynna, zmiana prędkości obrotów wentylatora, odległość między półkami co najmniej 69mm, możliwość ustawienia dwóch pieców na sobie (stoi na piecu z pozycji poniżej), zasilanie 400V, moc 5,5 – 6,5kW, wymiary zewnętrzne długość: 900-950mm, głębokość nie więcej niż 780mm, wysokość do 750mm. Z naszych informacji oraz 18-letniego doświadczenia w kompleksowym wyposażeniu gastronomii wynika, że na rynku nie występuje piec konwekcyjno parowy o wyżej wymienionych parametrach. Oferent wziął pod uwagę katalogi firm tj. UNOX, LAINOX, VENIX, BARTSCHER, REDFOX, RATIONAL, KROMET, RETIGO, FAGOR, LOZAMET. W związku z tym prosimy o weryfikację pkt 13 i 14.


Odpowiedź :

W dniu 05.10.2015r. Zamawiający dokonał zmiany SIWZ odnośnie Załącznika nr 9 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia dotyczący pkt. 13, 14, 15 (piece konwekcyjne).

13	Piec konwekcyjno-parowy, 5-7 poziomowy elektryczny	Piec konwekcyjno-parowy, minimum 5-poziomowy (5xGN1/1 do 7xGN1/1), co najmniej 3 tryby pracy (para, konwekcja, konwekcja z parą), sterowanie manualne, sonda pomiaru temperatury wewnątrz potrawy, regulacja wilgotności co minimum 20% lub płynna, zmiana prędkości obrotów wentylatora, odległość między półkami co najmniej 65mm, możliwość ustawienia dwóch pieców na sobie (stoi na piecu z pozycji poniżej), zasilanie 400V, moc 5,5 – 11kW, wymiary zewnętrzne długość: minimum 750mm, głębokość nie więcej niż 950mm, wysokość do 800mm. Zestaw pojemników do pieców konwekcyjno-parowych: 8 szt pojemników GN1/1-20, 5 szt pojemników GN 1/1-40, 5 szt pojemników GN 1/1-65, 4 szt pojemników GN 1/1-100, 4 szt pojemników GN 1/1-150, 4 szt pokryw GN 1/1, 4 szt pojemników perforowanych GN1/1-65, 3 szt pojemników perforowanych GN1/1-150	1 szt.
14	Piec konwekcyjno-parowy, 5-7 poziomowy elektryczny	Piec konwekcyjno-parowy, minimum 5-poziomowy (5xGN1/1 do 7GN1/1), co najmniej 3 tryby pracy (para, konwekcja, konwekcja z parą), sterowanie manualne, sonda pomiaru temperatury wewnątrz potrawy, regulacja wilgotności co minimum 20% lub płynna, zmiana prędkości obrotów wentylatora, odległość między półkami co najmniej 65mm, możliwość ustawienia dwóch pieców na sobie (stoi na piecu z pozycji powyżej), zasilanie 400V, moc 5,5 –	1 szt.



		11kW, wymiary zewnętrzne długość: minimum 750mm, głębokość nie więcej niż 950mm, wysokość do 800mm. Zestaw pojemników do pieców konwekcyjno-parowych: 8 szt pojemników GN1/1-20, 5 szt pojemników GN 1/1-40, 5 szt. pojemnikow GN 1/1-65, 4 szt pojemników GN 1/1-100, 4 szt pojemników GN 1/1-150, 4 szt pokryw GN 1/1, 4 szt pojemników perforowanych GN1/1-65, 3 szt pojemników perforowanych GN1/1-150	
15	Zestaw łączeniowy	Zestaw łączeniowy do pieców z pozycji 1.11a, 1.11b. Jeżeli producent dopuszcza zainstalowanie dwóch pieców na sobie bez zestawu łączeniowego, to element zestawu łączeniowego nie musi być zawarty w ofercie.	1 szt.

Z up. BURMISTRZA

 mgr inż. Andrzej Matys
 Naczelnik Wydziału

