

Świdnik, 28 sierpnia 2020r.

ZP/10/03/12.4III/08/2020

Dotyczy postępowania: Zakup i dostawa wyposażenia dla Zespołu Szkół nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja”

Pytanie 1

Pozycja nr 10 Proszę o dopuszczenie dystrybutora z obudową z tworzywa sztucznego.

Odpowiedź 1

Zamawiający nie dopuszcza dystrybutora z obudową z tworzywa sztucznego.

Pytanie 2

Pozycja nr 13 Proszę o dopuszczenie pieca z jednopunktową sondą termiczną oraz zakresem temperatur od 30 do 260 stopni

Odpowiedź 2

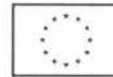
Zamawiający nie dopuszcza pieca z jednopunktową sondą termiczną oraz zakresem temperatur od 30 do 260 stopni.

Pytanie 3

Pozycja nr 16 Czy zamawiający wymaga obieraczki do ziemniaków - 1 komorowej czy typowego urządzenia jakim jest płuczko-obieraczka - urządzenie 2 komorowe w jednej komorze następuje wstępne płukanie a w drugiej obieranie warzyw.

Odpowiedź 3

Zamawiający oczekuje płuczko-obieraczki do ziemniaków i warzyw spełniającej minimalne wymagania określone dla tej pozycji w opisie przedmiotu zamówienia.



Pytanie 4

Pozycja nr 7

Zamawiający opisał dwa różne grille gastronomiczne.

Proszę o dopuszczenie grilla o wymiarach powierzchni grzewczej 57 cm x 24 cm, grubość płyty grillowej 8 mm, moc 6 kW.

Odpowiedź 4

Zamawiający nie dopuszcza grilla o wymiarach powierzchni grzewczej 57 cm x 24 cm, grubości płyty grillowej 8 mm, mocy 6 kW.

Pytanie 5

Pozycja nr 8

Proszę o dopuszczenie warkana o mocy 2,4 kW.

Odpowiedź 5

Zamawiający dopuszcza warkana o mocy 2,4kW.

Pytanie 6

Pozycja nr 16

Opisaną obieraczkę zaleca się użytkować razem z separatorem obierzyn. W związku z tym czy Zamawiający chce otrzymać separator obierzyn? Pojedynczy czy podwójny?

Odpowiedź 6

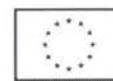
Zamawiający oczekuje płuczko-obieraczki do ziemniaków i warzyw spełniającej minimalne wymagania określone dla tej pozycji w opisie przedmiotu zamówienia

Pytanie 7

Pozycja nr 22

Proszę o dopuszczenie pieca piekarniczego konwekcyjnego z nawilżaniem:

Sterowanie:	manualne
pojemność komory :	4 blachy, 600x400 mm
odległość pomiędzy prowadnicami:	83



Moc (W):	6400
Napięcie (V):	400
Waga (kg):	58
Zakres temp. (°C):	od +50 do +300
wymiary zewnętrzne (mm) :	790x750x(H)635

Profesjonalny piec piekarniczo-cukierniczy, trójfazowy. Rekomendowany jest dla piekarnictwa oraz gastronomii.

Cechy produktu:

- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Odległość między przewodnikami: 83 mm
- 2 wentylatory z rewersem
- Termostat elektromechaniczny od +50°C do +300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika

Odpowiedź 7

Przedmiot zamówienia ma spełniać minimalne wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia dla tej pozycji.

Pytanie 8

Pozycja nr 25

Krajalnica do mięsa opisana przez Zamawiającego posiada obudowę z aluminium.

Proszę o dopuszczenie obudowy z aluminium.

Odpowiedź 8

Zamawiający dopuszcza krajalnicę do mięsa wykonaną z aluminium.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Nr 1
im. C.K. Norwida w Lublińcu

Krzysztof Paweł Galan