

Pismo: ZP.271.29.2024

Do wszystkich Wykonawców

**O D P O W I E D Ź**  
**na zapytania w sprawie SWZ (1)**  
**oraz powiadomienie o zmianie SWZ (1)**

*Szanowni Państwo,*

Uprzejmie informujemy, iż do Zamawiającego wpłynęły prośby o wyjaśnienie zapisów specyfikacji warunków zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (zwanej dalej jasko „Pzp”) pn.: **Dostawa i montaż sprzętu oraz wyposażenia kuchennego w pomieszczeniach szkoły podstawowej i przedszkola publicznego.**

**Treść zapytań i stanowisko (wyjaśnienia) Zamawiającego:**

**Pytanie 1**

W związku z zawężoną specyfikacją zmywarek zwracam się z prośbą o wpuszczenie zmywarek o poniższych parametrach:

1)

**ZMYWARKA KAPTUROWA**

Wymiary kosza: 500x500 Wymiary urządzenia: 620x736x1530 mm Zasilanie i moc: 400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz Wysokość wejścia do komory: 440 mm Programy: 13 automatycznych (Bojler 85°C / Zbiornik 70°C - 45'20"; Bojler 85°C / Zbiornik 70°C - 50'20"; Bojler 85°C / Zbiornik 70°C - 7'10"; Bojler 71°C / Zbiornik 60°C - 50"; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 1'10"; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 2'; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 2'30"; Bojler 71°C / Zbiornik 60°C - 1'10"; Bojler 71°C / Zbiornik 60°C - 2'10"; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 2'40"; Bojler 24°C / Zbiornik 60°C - 4' i 1 specjalny – czyszczenia Wydajność maksymalna – 72 kosze/h Pojemność zbiornika: 17l Pojemność bojlera: 8l Wyświetlacz TFT Przycisk W łącz/Wyłącz Wskaźnik braku soli Wskaźnik braku nabtyszczacza Wskaźnik braku detergentu Wskaźnik postępu programu Alarm końca cyklu Diagnostyka manualna Konstrukcja kaptura: podwójne ścianki Konstrukcja ramion myjących i nabtyszczających: nierdzewna Grzałka zbiornika 2200 W Grzałka bojlera 9000 W Pompa myjąca 700 W Zużycie wody w cyklu 3,2 l Wbudowany zmiękcacz Filtry komory: nierdzewne;

2)

**ZMYWARKA UNIWERSALNA**

Wymiary kosza: 500x500 Wymiary urządzenia: 600x600x822 mm Zasilanie i moc: 400 V 3N~ / 12 A / 6,7 kW / 50 Hz Wysokość wejścia do komory: 440 mm Programy: 13 automatycznych (Bojler 85°C / Zbiornik 70°C - 45'20"; Bojler 85°C / Zbiornik 70°C - 50'20"; Bojler 85°C /

Zbiornik 70°C - 7'10"; Bojler 71°C / Zbiornik 60°C - 50"; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 1'10"; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 2'; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 2'30"; Bojler 71°C / Zbiornik 60°C - 1'10"; Bojler 71°C / Zbiornik 60°C - 2'10"; Bojler 85°C / Zbiornik 60°C - 2'40"; Bojler 24°C / Zbiornik 60°C - 4' i 1 specjalny – czyszczenia Wydajność maksymalna – 72 kosze/h Pojemność zbiornika: 11l Pojemność bojlera: 6,5l Wyświetlacz TFT Przycisk W łącz/Wyłącz Wskaźnik braku soli Wskaźnik braku nabtyszczacza Wskaźnik braku detergentu Wskaźnik postępu programu Alarm końca cyklu Diagnostyka manualna Konstrukcja: podwójne ścianki Konstrukcja ramion myjących i nabtyszczających: nierdzewna Grzałka zbiornika 2000 W Grzałka bojlera 6000 W Pompa myjąca 700 W Zużycie wody w cyklu 3,2 l Wbudowany zmiękcacz Filtry komory: nierdzewne Softstart.

**Odpowiedź Zamawiającego: Zamawiający akceptuje również zmywarki o ww. parametrach.**

## **Pytanie 2**

W związku z zawężoną specyfikacją pieców zwracam się z prośbą o dopuszczenie pieców o poniższych parametrach:

1)

**PIEC 6+1 GN + 7" DOTYKOWY PANEL STEROWANIA Z SZYBKIM CZASEM REAKCJI + BARDZO INTUICYJNE I PROSTE STEROWANIE + MYCIE AUTOMATYCZNE ACTIVE CLEANING + 7 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA + FUNKCJA FAN STOP + 99 PROGRAMÓW, KAŻDY PO 9 KROKÓW + HACCP – ŁATWA I BŁYSKAWICZNA ANALIZA PUNKTÓW KRYTYCZNYCH + INTERFEJS LAN - ZDALNY DOSTĘP I ZARZĄDZANIE DANYMI POPRZEZ PRZEGLĄDARKĘ INTERNETOWĄ** • Gorące powietrze 30 – 300 °C • Funkcja kombi – gorące powietrze/para 30 – 300 °C • Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C • Bio-gotowanie 30 – 98 °C • Pieczenie nocne – Oszczędność czasu, energii i pieniędzy. • ASGS (Advanced Steam Generation System) – Szybkie generowanie nasyconej pary. • Poprzelne półki – Bezpieczniejsze i wygodniejsze ułożenie pojemników GN. Lepszy podgląd obrabianych potraw. • Regeneracja, system bankietowy – Obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do serwowania. • Pieczenie niskotemperaturowe – Minimalna utrata wagi, większa soczystość i lepszy smak. • Automatyczny przedgrzew/chłodzenie minimalizuje spadek temperatury na początku obróbki. Rozpocznij pieczenie z wymaganą temperaturą. • Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie – Specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii. • Bjlerowe wytwarzanie pary • Wymiary: 933 x 786 x 821 mm • Zasilanie: 3N~/380-415V/50-60 Hz • Moc: 10,9 kW

2)

**PIEC 10+1 GN + 7" DOTYKOWY PANEL STEROWANIA Z SZYBKIM CZASEM REAKCJI + BARDZO INTUICYJNE I PROSTE STEROWANIE + MYCIE AUTOMATYCZNE ACTIVE CLEANING + 7 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA + FUNKCJA FAN STOP + 99 PROGRAMÓW, KAŻDY PO 9 KROKÓW + HACCP – ŁATWA I BŁYSKAWICZNA ANALIZA PUNKTÓW KRYTYCZNYCH + INTERFEJS LAN - ZDALNY DOSTĘP I ZARZĄDZANIE DANYMI POPRZEZ PRZEGLĄDARKĘ INTERNETOWĄ** • Gorące powietrze 30 – 300 °C • Funkcja kombi – gorące powietrze/para 30 – 300 °C • Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C • Bio-gotowanie 30 – 98 °C • Pieczenie nocne – Oszczędność czasu, energii i pieniędzy. • ASGS (Advanced Steam Generation System) – Szybkie generowanie nasyconej pary. • Poprzelne półki – Bezpieczniejsze i wygodniejsze ułożenie pojemników GN. Lepszy podgląd obrabianych potraw. • Regeneracja, system bankietowy – Obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do serwowania. •

Pieczenie niskotemperaturowe – Minimalna utrata wagi, większa soczystość i lepszy smak. • Automatyczny przedgrzew/chłodzenie minimalizuje spadek temperatury na początku obróbki. Rozpocznij pieczenie z wymaganą temperaturą. • Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie – Specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii. • Bujerowe wytwarzanie pary • Wymiary: 933 x 786 x 1080 mm • Zasilanie: 3N~/380-415V/50-60 Hz • Moc: 18,6kW

**Odpowiedź Zamawiającego: Zamawiający akceptuje również piece o ww. parametrach.**

Informujemy, że zgodnie z wymogiem art. 284 ust. 6 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, stanowisko Zamawiającego zostało udostępnione na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Jednocześnie Zamawiający, działając na podstawie art. 286 ust. 1 i 7 ustawy Prawo zamówień publicznych, **informuje o dokonaniu zmian w zapisach Specyfikacji Warunków Zamówienia i jej załącznikach w zakresie określonym w niniejszych odpowiedziach na zapytania.**

*Zamawiający*