

Pismo: ZP.271.17.2024

Do wszystkich Wykonawców

O D P O W I E D Ź
na zapytania w sprawie SWZ (2)
oraz powiadomienie o zmianie SWZ (2)

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 do szkoły podstawowej i przedszkola publicznego przy ul. Partyzantów w Ostrowi Mazowieckiej.**

1) Część I: Dostawa i montaż sprzętu oraz wyposażenia kuchennego w pomieszczeniach szkoły podstawowej i przedszkola publicznego;

Treść zapytań i stanowisko (wyjaśnienia) Zamawiającego:

Pytanie 1

Cz. 1

Czy akceptujecie państwo piece o parametrach:

Piec konwekcyjno-parowy 10+1xGN1/1 i bojlerem elektrycznym. Wykonany ze stali nierdzewnej.

- 7-calowy szklany wyświetlacz - Sterowanie manualne
- Oświetlenie w komorze gotowania
- Potrójne szklane drzwi komory gotowania
- 99 PROGRAMÓW, KAŻDY PO 9 KROKÓW, sterowany wentylator (7 ustawień prędkości)
- Metody gotowania: Steam (30-130°C) | CombiSteam (30-3000°C) | Convection (30-3000°C)
- Czujnik temperatury rdzenia
- Zestaw półek GN
- Funkcja regeneracji: regeneracja produktów do maksymalnego poziomu
- WSS (Water Saving System) – Specjalny system odpływu i wbudowany rekuperator pozwala zmniejszyć zużycie wody
- Port USB zintegrowany z panelem sterowania
- Przechowywanie danych liczbowych HACCP i pasteryzacji
- W pełni automatyczny system czyszczenia
- Port USB – łatwe odczytywanie i wczytywanie danych.
- Interfejs Ethernet/LAN
- zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową VisionCombi software
- Zarządzanie programami z komputera PC, podgląd danych HACCP. 18,6 kW / 400 V

Piec konwekcyjno-parowy 6+1xGN1/1 i bojlerem elektrycznym. Wykonany ze stali nierdzewnej.

- 7-calowy szklany wyświetlacz
- Sterowanie manualne
- Oświetlenie w komorze gotowania
- Potrójne szklane drzwi komory gotowania
- 99 PROGRAMÓW, KAŻDY PO 9 KROKÓW, sterowany wentylator (7 ustawień prędkości)
- Metody gotowania: Steam (30-130°C) | CombiSteam (30-3000°C) | Convection (30-3000°C)
- Czujnik temperatury rdzenia
- Zestaw półek GN
- Funkcja regeneracji: regeneracja produktów do maksymalnego poziomu
- WSS (Water Saving System)
- Specjalny system odpływu i wbudowany rekuperator pozwala zmniejszyć zużycie wody
- Port USB zintegrowany z panelem sterowania
- Przechowywanie danych liczbowych HACCP i pasteryzacji
- W pełni automatyczny system czyszczenia
- Port USB – łatwe odczytywanie i wczytywanie danych.
- Interfejs Ethernet/LAN
- zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową VisionCombi software
- Zarządzanie programami z komputera PC, podgląd danych HACCP. 10,9 kW / 400 V

Odpowiedź Zamawiającego: Zamawiający akceptuje 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