Sygn. akt FPN.271.00001.2019

Jastrzębie-Zdrój, dn. 07.02.2019 r.

Wg rozdzielnika

dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na zadanie pn. „Dostawa oraz montaż wyposażenia pracowni dla zawodu kucharz/ technik usług gastronomicznych w Zespole Szkół Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju"(urządzenie do obróbki termicznej).

Do treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia na wykonanie zadania jw. wpłynęło zapytanie od Wykonawcy (treść zapytania poniżej). Korzystając z uprawnienia wynikającego z art. 38 ust. 1 i 2 oraz ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) informuję, iż:

Pytanie 1:

Pozycja 2 - piec konwekcyjno - parowy
Brak na rynku pieca, który spełniałby zakres temperatury przy pozaszkolnych parametrach. Czy Zamawiający dopuścili piec w zakresie od 50 °C do 280 °C przy zachowaniu pozostałych wytycznych?

Odpowiedź na pytanie 1:

Zamawiający informuje, iż modyfikuje zapisy załącznika nr 4, tj. „Opisu przedmiotu zamówienia" w tabeli wytycznych – wymaganych parametrach technicznych – Dostawa urządzeń do obróbki termicznej w zakresie wymagań pieca konwekcyjno - parowego, który otrzymuje nowe brzmienie:

„(...)

2.Piec konwekcyjno – parowy	
Opis produktu	Koszt obejmuje cenę brutto zakupu urządzenia. Opis produktu: - piec elektryczny przeznaczony do celów gastronomicznych - stal chromowo-niklowa - samomyjący - regulowana prędkość wentylatora -wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku - oświetlenie komory, - ilość półek min 6, - w zestawie: min 1 ruszt i min 5 blach do pieczenia"

Ponadto działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) zamawiający wykreśla z „Opisu przedmiotu zamówienia" stanowiącego załącznik nr 4 do siwz w pozycji dotyczącej **Patelni elektrycznej oraz Pieca do gotowania sous vide** zdania mówiące o zakresie wymaganych temperatur oraz regulacji temperatur. W związku z powyższym wymagania odnośnie patelni elektrycznej oraz pieca do gotowania sous vide zawarte w załączniku nr 4 otrzymują nowe brzmienie:

„(...)

1.Patelnia elektryczna	
Opis produktu	Koszt obejmuje cenę brutto zakupu urządzenia. Przeznaczona do celów gastronomicznych Opis produktu: pojemność misy min. 50 litrów, obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej, przechył misy ręczny.

(...)

3.Piec do gotowania sous vide	
Opis produktu	Koszt obejmuje cenę brutto zakupu urządzenia. Opis produktu: Urządzenie przeznaczone do celów gastronomicznych, do gotowania w niskich temperaturach. Cechy produktu: – Wykonany ze stali nierdzewnej – pojemność min. 14 litrów – wyposażony w pojemniki do komory grzewczej – z sondą temperatury – uchwyty na bokach - akustyczny timer - cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory

W związku z powyższymi modyfikacjami zmianie ulega również załącznik nr 1a, którego nowy wzór stanowi załącznik do niniejszego pisma.

Jednocześnie korzystając z uprawnienia wynikającego z art. 38 ust 6 ustawy Prawo zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), Zamawiający postanowił o przesunięciu terminów składania i otwarcia ofert na powyższe zadanie, tj.:

- termin składania ofert: 14.02.2019 r. godz. 11:50

- termin otwarcia ofert: 14.02.2019 r. godz. 12:00

W związku z przesunięciem terminu składania i otwarcia ofert, korzystając z art. 38 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych /tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm./ informuję, iż zmianie ulegają zapisy:

Pkt 19 ppkt 4 siwz, który otrzymuje brzmienie:

„ 4) Koperta wewnętrzna winna być zaadresowana jw. dodatkowo powinna być opatrzona dokładnym adresem wykonawcy oraz dopiskiem: *„Nie otwierać przed dniem* **14.02.2019 r. godz. 12:00"**

1. **Pkt 20 ppkt 1 siwz, który otrzymuje brzmienie:**

„ 1) Oferty należy składać na adres: Urząd Miasta Jastrzębie-Zdrój, Al. J. Piłsudskiego 60, pokój 321A (III p.), nie później niż **do dnia 14.02.2019 r., do godz. 11:50"**

2. **Pkt 21 ppkt 1 siwz, który otrzymuje brzmienie:**

„ 1) Otwarcie złożonych ofert nastąpi **w dniu 14.02.2019 r. o godz. 12:00** w sali nr 513A Urzędu Miasta Jastrzębie- Zdrój."

Pozostałe zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia pozostają bez zmian.

Przewodniczący
Komisji Przetargowej

Kopia:
Wydz. FPN a/a

Rozdzielnik:
Strona internetowa zamawiającego (www.bip.jastrzebie.pl)

NACZELNIK WYDZIAŁU
Michał Domagała

Sygn. Akt FPN.271.00001.2019

				Załącznik nr 1a do SIWZ
Urządzenia do obróbki termicznej				
Wartość brutto całości		**.....zł.**		
Nazwa wyposażenia (kosztu)	**Parametry oferowanego sprzętu**	**Nazwa producenta**	**Model/rodzaj/typ**	**Dodatkowe wyposażenie**
1	2	3	4	5
1. Patelnia elektryczna 1 szt.:	-	.....	.....	-
- przeznaczona do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- pojemność misy min. 50 litrów	..... litrów	-	-	
- obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- przechył misy ręczny	TAK/NIE*	-	-	
2. Piec konewkcyjno – parowy 1 szt.	-	.....	.....	
- piec elektryczny przeznaczony do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- stal chromowo-niklowa	TAK/NIE*	-	-	
- samomyjący	TAK/NIE*	-	-	
- regulowana prędkość wentylatora	TAK/NIE*	-	-	
-wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku	TAK/NIE*	-	-	
- oświetlenie komory	TAK/NIE*	-	-	
- ilość półek min 6	.....półek	-	-	
- w zestawie: min 1 ruszt i min 5 blach do pieczenia	..... rusztów .....blach	-	-	

1	2	3	4	5
3. Piec do gotowania sous vide	-	.....	.....	
- urządzenie przeznaczone do celów gastronomicznych, do gotowania w niskich temperaturach	TAK/NIE*	-	-	
– wykonany ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
– pojemność min. 14 litrów	..... litrów	-	-	
– wyposażony w pojemniki do komory grzewczej	TAK/NIE*	-	-	
– z sondą temperatury	TAK/NIE*	-	-	
– uchwyty na bokach	TAK/NIE*	-	-	
- akustyczny timer	TAK/NIE*	-	-	
- cyfrowe sterowanie	TAK/NIE*	-	-	
- odczyt czasu	TAK/NIE*	-	-	
- ustawienie temperatury	TAK/NIE*	-	-	
- odczyt aktualnej temperatury sondy/komory	TAK/NIE*	-	-	
4. Frytownica – 15 l.	-	.....	.....	
- frytownica elektryczna dla celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- kontrolka pracy oraz zasilania	TAK/NIE*	-	-	
- termostat bezpieczeństwa	TAK/NIE*	-	-	
- spust cieczy roboczej	TAK/NIE*	-	-	
- w komplecie kosz dopasowany do urządzenia	TAK/NIE*	-	-	
- Ilość komór: 1 szt	ilość komór ..... szt.	-	-	

1	2	3	4	5
5. Grill elektryczny salamander 1 szt.	-	.....	.....	
- przeznaczony do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- wyposażony w kwarcowe elementy grzewcze	TAK/NIE*	-	-	
- grzałki metalowe	TAK/NIE*	-	-	
- dwie niezależne strefy grzewcze	TAK/NIE*	-	-	
- regulacja umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów	TAK/NIE*	-	-	
- regulacja mocy grzewczej	TAK/NIE*	-	-	

1	2	3	4	5
6. Zestaw garnków 1 szt.	-	.....	.....	
- garnki satynowane ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- technologia wielowarstwowego dna zapewniająca dobre przewodzenie ciepła	TAK/NIE*	-	-	
- wykończenie dna gwarantujące odporność na korozję	TAK/NIE*	-	-	
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty	TAK/NIE*	-	-	
- przystosowane do kuchni indukcyjnej, elekt., gazowej, ceramicznej	TAK/NIE*	-	-	
- czy garnki są wyposażone w pokrywki	TAK/NIE*	-	-	
- pojemność:	1 szt. ..... litrów	-	-	
	2 szt. ..... litrów	-	-	
	2 szt. ..... litrów	-	-	
	2 szt. ..... litrów	-	-	
	2 szt. ..... litrów	-	-	

*niepotrzebne skreślić

Należy obligatoryjnie wypełnić wszystkie wymagane pozycje, wyjątek stanowi kolumna – dodatkowe wyposażenie, którą należy wypełnić w przypadku, kiedy Wykonawca rozszerza podstawową ofertę sprzętową, tak aby spełnić zapisy wymagane w SIWZ, w takiej sytuacji niewypełnienie wymaganych pól skutkować będzie odrzuceniem oferty.

UWAGA: Należy wpisać wszelkie numery, symbole oznaczenia itd. identyfikujące dodatkowe wyposażenie.

Załącznik nie podlega uzupełnieniu.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)