

**Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego nr 1 w Raciborzu
47-400 Racibórz
ul. Wileńska 6**

CKZiU1.KAK.260.1.2019

Racibórz, dnia 22.01.2019r.

Do wszystkich Wykonawców

WYJAŚNIENIA SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

„DOSTAWA DOPOSAŻENIA PRACOWNI W CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO NR 1 W RACIBORZU”

w ramach projektu pn. „Podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego w Powiecie Raciborskim – CKZiU nr 1 w Raciborzu” współfinansowanego ze środków EFS w ramach RPO WSL na lata 2014 – 2020, priorytet IX – Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działanie 11.2 – Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałanie 11.2.2 Wsparcie szkolnictwa zawodowego – RIT Subregionu Zachodniego

WYJAŚNIENIE TREŚCI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Informuję, iż zwrócono się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia dot. w/w postępowania. Działając na podstawie art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), przedstawiam poniżej treść zapytań wraz z wyjaśnieniami:

I.

PYTANIE 1

Czy Zamawiający dopuści w zadaniu 14 pakowarkę próżniową o poniższych parametrach? Opis wskazuje na model wycofany ze sprzedaży.

Szerokość [mm]:	350
Wysokość [mm]:	170 (220)
Wymiary (DxSxW) [cm]:	560x425x460
Materiał:	stal nierdzewna

Komorowa pakowarka próżniowa marki o szerokości zgrzewania 350mm.

Komorowa pakowarka próżniowa jest bardzo przydatnym narzędziem w każdym punkcie gastronomicznym. Pozwala bowiem próżniowo zapakować żywność, która bez dostępu tlenu znacznie dłużej zachowuje świeżość. Zapakowane w ten sposób produkty można następnie przechowywać w chłodziarko-zamrażarce przez bardzo długi okres czasu. Pozwala to na zminimalizowanie strat związanych z wyrzucaniem nieużytych produktów lub gdy zbliża się ich termin przydatności do spożycia. Daje także możliwość przechowania produktów sezonowych.

Pakowanie próżniowe doskonale nadaje się także do marynowania potraw. Dzięki próżni marynata wnika znacznie głębiej w produkt co pozwala osiągnąć dużo lepsze efekty w porównaniu z metodami tradycyjnymi.

Niezbędne jest także do przygotowywania coraz bardziej popularnego sous vide.

Najwyższej jakości pompa osiągająca wydajność do 20m³/h oraz listwa zgrzewająca o szerokości do 350mm pozwalają na bardzo szybkie pakowanie nawet dużych worków. W pełni automatyczny proces pakowania oraz możliwość regulacji czasu zgrzewania znacznie ułatwiają i przyspieszają pracę. Natomiast zainstalowany cyfrowy wyświetlacz oraz wskaźnik ciśnienia są czytelne i zapewniają pełną kontrolę nad całym procesem pakowania.

Pakowarka próżniowa wykonana jest z najwyższej jakości surowców. Komora próżniowa, o wymiarach 450x370x170 (220), zrobiona jest z grubej i masywnej stali nierdzewnej, co gwarantuje bardzo długi okres użytkowania. Zaokrąglone kształty ułatwiają utrzymanie jej w czystości.

Pokrywa pakowarki wykonana jest z bardzo masywnego tworzywa sztucznego w transparentnym kolorze. Umożliwia to śledzenie procesu pakowania i pełną jego kontrolę. Ponadto pokrywa posiada wgłębienie, które dodatkowo zwiększa wysokość komory z 170mm do 220mm, umożliwiając pakowanie większych produktów.

Pokrywa pakowarki wykonana jest z bardzo masywnego tworzywa sztucznego w transparentnym kolorze. Umożliwia to śledzenie procesu pakowania i pełną jego kontrolę.

Pakowarka nastawna o wymiarach zewnętrznych 560x425x460mm waży 58kg co pozwala na ustawienie jej w dowolnym miejscu. Urządzenie ma moc 900W i zasilane jest napięciem 230V ~50Hz.

- Szerokość [mm]: 350
- Wysokość [mm]: 170 (220)
- Wymiary (DxSxW) [cm]: 560x425x460
- Materiał: stal nierdzewna

ODPOWIEDŹ:

Tak, Zamawiający dopuszcza pakowarkę próżniową o powyższych parametrach.

II.

PYTANIE 1

Czy Zamawiający w zad.14 poz. 12 dopuści grill o poniższych parametrach? Podany opis wskazuje na model wycofany ze sprzedaży.

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

Wymiary Mm 660 x 530 x 220

Wymiary płyty mm 650 x 480

Moc kW 6

Waga kg 40,6

Rodzaj płyty grzałka

ODPOWIEDŹ:

Tak, Zamawiający dopuszcza urządzenia o powyższych parametrach.

PYTANIE 2

W związku z wycofaniem ze sprzedaży modelu, na który wskazuje opis salamandra, czy Zamawiający dopuści urządzenie o poniższych parametrach?

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę termiczną różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- dwie grzałki niezależnie sterowane
- Napięcie - U : 400 V
- Zasilanie : prąd
- Szerokość - W : 600 mm
- Waga - M : 48 kg
- Głębokość - D : 480 mm
- Wysokość - H : 530 mm
- Moc elektryczna : 4 kW

ODPOWIEDŹ:

Tak, Zamawiający dopuszcza urządzenia o powyższych parametrach.

PYTANIE 3

Czy Zamawiający w zad.14 poz. 18 dopuści kostkarkę o poniższych parametrach?

- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa
- kostkarka pomocnicza
- ilość czynnika chłodniczego :134a / 72 g
- Napięcie - U : 230 V
- Szerokość - W : 305 mm
- Głębokość - D : 380 mm
- Wysokość - H : 380 mm
- Moc elektryczna : 0.13 kW

ODPOWIEDŹ:

Tak, Zamawiający dopuszcza urządzenia o powyższych parametrach tylko w przypadku gdy obudowa wykonana będzie ze stali szlachetnej.

Z poważaniem

Jacek Kąsek
Dyrektor CKZiU nr 1 w Raciborzu