Tomaszów Mazowiecki 09.01.2014r.

PYTANIA I ODPOWIEDZI DO SIWZ, MODYFIKACJA SIWZ, ORAZ INFORMACJA O PRZEDŁUŻENIU TERMINU SKŁADANIA OFERT

Dotyczy: postępowania przetargowego pn: **Dostosowanie oraz doposażenie pracowni technologiczno – gastronomicznej zgodnie ze standardami nowej formuły egzaminu zawodowego w zawodach gastronomicznych w projekcie pn.: Mistrz kuchni – profesjonalny trening umiejętności kulinarnych realizowanym przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim w partnerstwie z Profes Consulting Lachowska Kościan spółka jawna– Lider Projektu i Gromar sp. z o.o. w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX– Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 – Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego** (Nr sprawy **AiO.272.1.I.2014**), ogłoszonego w Biuletynie Zamówień Publicznych pod numerem: 1506 – 2014 dnia 02.01.2014 r.

W dniach 03.01.2014 - .09.01.2014r. do siedziby Zamawiającego wpłynęły zapytania do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zgodnie z art. 38 ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami), udzielam odpowiedzi na zadane pytania:

Pytanie nr 1:

Proszę o informację w którym miejscu na stronie internetowej można pobrać pliki elektroniczne ze specyfikacją i załącznikami ?

Odpowiedź:

SIWZ i opublikowana została na stronie internetowej szkoły, której adres został umieszczony w ogłoszeniu [zsz2tom@poczta.onet.pl](mailto:zsz2tom@poczta.onet.pl) w zakładce zamówienia publiczne.

Pytanie nr 2:

Tabela 1/poz. 1: ile szuflad ma posiadać ciąg?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 1 dodając opis w następującym brzmieniu: **Ciąg musi znajdować się pod jednym blatem. Jednocześnie należy wziąć pod uwagę ustawienie ciągu, Jego ustawienie wymaga zabudowania tylnej części, bez dolnej półki co ma umożliwić odprowadzenie odpływu znajdującego się w podłodze pod ciągiem. Stół ma być wyposażony w blok dwóch szuflad**

Pytanie nr 3:

Tabela 1/poz. 3: ile półek ma posiadać szafka otwarta: samo dno, czy dno i półka środkowa?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 3 dodając opis w następującym brzmieniu: szafka otwarta niezabudowana z dnem i jedną półką środkową.

Pytanie nr 4:

Tabela 1/poz. 9: ile półek ma posiadać szafka otwarta: samo dno, czy dno i półka środkowa?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 9 dodając opis w następującym brzmieniu: **szafka otwarta z dnem i jedną półką środkową**

Pytanie nr 5:

Tabela 1/poz. 17: piec o podanych wymiarach został wycofany ze sprzedaży, czy można zaproponować piec o innych wymiarach? Proszę o informację jaką konkretnie ma mieć pojemność piec: 3, 4 czy 5xGN1/1?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 17 dodając opis w następującym brzmieniu: **Moc min 6 kW, Elektroniczne sterowaniem; Możliwość zapamiętania 99 programów; Automatyczny system myjący; Automatyczne regulowana moc grzałek; Wymiary min. 740x830x700; Zasilanie 400V; Pojemność 5xGN1/1**

Pytanie nr 6:

Tabela 1/poz. 18: proszę podać prawidłową wysokość zmywarki, ponieważ nie ma zmywarek o wysokości 52 cm. Proszę o informację, do jakiego zasilania (230V czy 400V) ma być podłączona zmywarka

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 18 dodając opis w następującym brzmieniu: **Zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzania; 1 cykl pracy 180 s**

**kosz 500x500; zużycie wody 2,5 l /cykl; Moc min 3,9 kW; zasilanie 230V; dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie; wymiary min 560x620x820;**

Pozostałe parametry bez zmian

Pytanie nr 7:

Tabela 1/poz. 25: proszę podać pełniejszy opis produktu: jakiego typu ma być ekran, jakie mają być jego wymiary, oraz jakie mają być minimalne parametry projektora

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 25 dodając szczegółowy opis w następującym brzmieniu: **Ekran projekcyjny do przedniej projekcji, ręcznie rozwijany mocowany do sufitu; format do projektorów multimedialnych 4:3, matowy, biały, szerokość 280 cm,**

**Dane techniczne projektora**

|  |  |
| --- | --- |
| **System projekcji** | DLP |
| **Rozdzielczość rzeczywista** | Minimum XGA (1024 x 768) |
| **Jasność** | Minimum 3,000 ANSI Lumenów |
| **Współczynnik kontrastu** | 13,000:1 |
| **Obiektyw** | F= 2.6 - 2.78, f= 10.2 - 12.24 mm |
| **Format obrazu** | Natywny 4:3 (5 do wyboru) |
| **Współczynnik projekcji (przekątna @ odległość)** | Nie mniejsze niż 0.9~1.08 (54.5" ±3% @ 1 m) |
| **Rozmiar obrazu (przekątna)** | 30" - 300" |
| **Współczynnik powiększenia** | 1.2:1 |
| **Czas pracy lampy (Normalny/Tryb oszczędny/Tryb SmartEco)\*** | Nie mniej niż 4500 / 6000 / 6500 / 10000 h |
| **Regulacja zniekształcenia trapezowego** | 1D, Vertical (Pionowy) ± 40 Stopni |
| **Obsługiwana rozdzielczość** | VGA (640 x 480) do UXGA (1600 x 1200) |
| **Interfejs** | Computer in (D-sub 15pin) x co najmniej 1  Monitor out (D-sub 15pin) x 1  Composite Video in (RCA) x 1  S-Video in (Mini DIN 4pin) x 1  HDMI x1  Audio in (Mini Jack) x 1  Audio out (Mini Jack) x 1  Audio L/R in (RCA) x 1  Speaker 10W x 1  USB (Type A) x1  RS232 (DB-9pin) x 1  IR Receiver x2 (Front+Rear)  Opcjonalnie RJ45 x1 |
| **Kompatybilność HDTV** | 480i, 480p, 576i, 576p, 720p, 1080i, 1080p |
| **Kompatybiliność video** | NTSC, PAL, SECAM |
| **Ciężar** | Około 2.6 kg (5.06lbs) |
| **Słyszalny szum** | Nie więcej niż 33 / 28 dBA (Tryb Normalny / Tryb Ekonomiczny) |
| **Zasilanie** | AC100 do 240 V, 50 do 60 Hz |
| **Zużycie energii** | Nie większe niż 270W (typowe), 220W (Eco) , Tryb Uśpienia <0.5W |
| **Języki menu ekranowego** | W języku polskim (opcjonalnie inne) |
| **Akcesoria** | Pilot z Bateriami, Kabel Zasilający, Podręcznik Użytkownika, Podręcznik Szybkiego Uruchomienia, Karta Gwarancyjna, Kabel VGA (D-sub 15pin) o długości 20 mb, Przewód Audio Mini Jack/Mini Jack o długości 20 mb, Uchwyt do mocowania sufitowego |
| **Gwarancja** | 24 miesiące w serwisie zewnętrznym |

Pytanie nr 8:

Tabela 2 (drobny sprzęt)/poz. 1: jakie rodzaju baterie przewidziano: ścienne czy stołowe?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 2. pozycja 1 dodając szczegółowy opis w następującym brzmieniu: **baterie stołowe**

Pytanie nr 9:

Tabela 2 (drobny sprzęt)/poz. 3: wykonanie stołków ze stelażem ze stali nierdzewnej będzie bardzo kosztowne, czy dopuścicie Państwo zastosowanie stali chromowanej? Czy od wymiarów stołka mogą być niewielkie odstępstwa?

Odpowiedź:

**Zamawiający dopuszcza wykonanie stelaży stołków ze stali chromowanej**, jednocześnie informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 2. pozycja 3 nadając następujące brzmienie: **Stołki ze stali nierdzewnej lub chromowanej z siedziskami z lakierowanego drewna lub tworzywa zmywalnego drewnopodobnego oraz dodając wymiar wysokości: 460 +/- 10 cm**

Pytanie nr 10:

Proszę o podanie dodatkowych informacji  odnośnie wymagań w stosunku do jakości mebli nierdzewnych.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1 podając wymagania w stosunku do jakości mebli nierdzewnych: **Wszystkie meble powinny być wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304**

**Stoły i zlewy winny posiadać wysoką antybryzgową krawędź tylną o wysokości 50 mm.**

**Łagodne zaokrąglone krawędzie przednie z zabezpieczającym korpusy wyrobów tzw. "kapinoskiem"**

**Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm, dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i chłonącymi wilgoć.**

**Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami winna być wyprofilowana z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu.**

**Płyta ze zlewem wykonana z blachy 1,5 mm.**

**Wszystkie wyroby powinny być wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.**

**Wszystkie elementy powinny być fabrycznie nowe i posiadać niezbędne świadectwa i certyfikaty, miedzy innymi Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny dopuszczającego wyroby do obrotu i kontaktu z żywnością.**

Pytanie nr 11:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 1 Ciąg roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem

Czy ciąg roboczy musi być wykonany pod jednym blatem, czy może stanowić zestawienie dwóch mebli?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 1 dodając szczegółowy opis w następującym brzmieniu: **Ciąg roboczy musi znajdować się pod jednym blatem Odp.  Ciąg musi znajdować się pod jednym blatem. Jednocześnie należy wziąć pod uwagę ustawienie ciągu,Jego ustawienie wymaga zabudowania tylnej części,  bez dolnej półki co ma umożliwić odprowadzenie  odpływu znajdującego się w podłodze pod ciągiem. Stół ma być wyposażony w blok dwóch szuflad**.

Pytanie nr 12:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 4 Proszę o podanie ilości szuflad

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 1 dodając szczegółowy opis w następującym brzmieniu:

Stół ma być wyposażony w blok dwóch szuflad

Pytanie nr 13:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 6 Proszę o określenie rodzaju półek

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 6 dodając opis w następującym brzmieniu: **Regał powinien posiadać pełne półki**

Pytanie nr 14:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 13 Czy okap centralny ma być wyposażony dodatkowo w łapacze tłuszczu, oświetlenie, wentylator?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 13 dodając opis w następującym brzmieniu: **Okap centralny ma być wyposażony dodatkowo w łapacze tłuszczu**

Pytanie nr 15:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 16 Proszę o podanie zakresu ważenia oraz dokładności

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 16 dodając opis w następującym brzmieniu: konsola: 264(S)x107(G)x243(W) mm (DS-676H) wysokość: 698 mm (DS-676H), Zakres i dokładność ważenia: 3/6kg, e=1/2g

Pytanie nr 16:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 17 Proszę o sprecyzowanie wymagań dotyczących pieca: moc, określić sterowanie (manualne, elektroniczne), dodatkowe funkcje. Czy podane wymiary pieca 62/51/36 są prawidłowe Czy dopuszcza się odległość między półkami 67 mm

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 17 dodając opis w następującym brzmieniu: **Moc min 6 kW; Elektroniczne sterowanie; Możliwość zapamiętania 99 programów; Automatyczny system myjący; Automatyczne regulowana moc grzałek; wym. min. 740x830x700; zasilanie 400V; Pojemność 5xGN1/1**

Pytanie nr 17:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 18 Czy zmywarka gastronomiczna powinna być wyposażona w dozownik płynu nabłyszczającego i myjącego, oraz czy można zaproponować urządzenie o wymiarach 562x630x825? Proszę również o określenie mocy urządzenia

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 18 dodając opis w następującym brzmieniu: **Zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzania; 1 cykl pracy 180 s; kosz 500x500; zużycie wody 2,5 l /cykl; Moc min 3,9 kW; zasilanie 230V; dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie; wymiary min 560x620x820**

Pytanie nr 18:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 19 Proszę o podanie min. mocy urządzenia

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 19 dodając opis w następującym brzmieniu: **Min Moc 3,6 kW; System zimnej strefy; Automatyczne filtrowanie oleju**

**precyzyjna regulacja temperatury; termostat bezpieczeństwa; kosz oraz pokrywa wyposażona w uchwyty odporne na wysokie temperatury**.

Pytanie nr 19:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 20 Proszę o podanie min. mocy urządzenia

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 20 dodając opis w następującym brzmieniu: **Moc min 3 kW; Ryflowane płyty żeliwne; Regulacja temperatury do 300 C**

**szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania; żaroodporne uchwyty; w zestawie szczotka do czyszczenia**

Pytanie nr 20:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 25 Projektor. Proszę  o podanie minimalnych parametrów dotyczących urządzenia tj.  jasność, kontrast, rozdzielczość.

Ekran sterowany elektroniczne czy ręcznie?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 25 dodając opis w następującym brzmieniu:

**Parametry techniczne projektora :**

|  |  |
| --- | --- |
| **System projekcji** | DLP |
| **Rozdzielczość rzeczywista** | Minimum XGA (1024 x 768) |
| **Jasność** | Minimum 3,000 ANSI Lumenów |
| **Współczynnik kontrastu** | 13,000:1 |
| **Obiektyw** | F= 2.6 - 2.78, f= 10.2 - 12.24 mm |
| **Format obrazu** | Natywny 4:3 (5 do wyboru) |
| **Współczynnik projekcji (przekątna @ odległość)** | Nie mniejsze niż 0.9~1.08 (54.5" ±3% @ 1 m) |
| **Rozmiar obrazu (przekątna)** | 30" - 300" |
| **Współczynnik powiększenia** | 1.2:1 |
| **Czas pracy lampy (Normalny/Tryb oszczędny/Tryb SmartEco)\*** | Nie mniej niż 4500 / 6000 / 6500 / 10000 h |
| **Regulacja zniekształcenia trapezowego** | 1D, Vertical (Pionowy) ± 40 Stopni |
| **Obsługiwana rozdzielczość** | VGA (640 x 480) do UXGA (1600 x 1200) |
| **Interfejs** | Computer in (D-sub 15pin) x co najmniej 1  Monitor out (D-sub 15pin) x 1  Composite Video in (RCA) x 1  S-Video in (Mini DIN 4pin) x 1  HDMI x1  Audio in (Mini Jack) x 1  Audio out (Mini Jack) x 1  Audio L/R in (RCA) x 1  Speaker 10W x 1  USB (Type A) x1  RS232 (DB-9pin) x 1  IR Receiver x2 (Front+Rear)  Opcjonalnie RJ45 x1 |
| **Kompatybilność HDTV** | 480i, 480p, 576i, 576p, 720p, 1080i, 1080p |
| **Kompatybiliność video** | NTSC, PAL, SECAM |
| **Ciężar** | Około 2.6 kg (5.06lbs) |
| **Słyszalny szum** | Nie więcej niż 33 / 28 dBA (Tryb Normalny / Tryb Ekonomiczny) |
| **Zasilanie** | AC100 do 240 V, 50 do 60 Hz |
| **Zużycie energii** | Nie większe niż 270W (typowe), 220W (Eco) , Tryb Uśpienia <0.5W |
| **Języki menu ekranowego** | W języku polskim (opcjonalnie inne) |
| **Akcesoria** | Pilot z Bateriami, Kabel Zasilający, Podręcznik Użytkownika, Podręcznik Szybkiego Uruchomienia, Karta Gwarancyjna, Kabel VGA (D-sub 15pin) o długości 20 mb, Przewód Audio Mini Jack/Mini Jack o długości 20 mb, Uchwyt do mocowania sufitowego |
| **Gwarancja** | 24 miesiące w serwisie zewnętrznym |

Pytanie nr 21:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 18 Zmywarka gastronomiczna – Czy zamawiający dopuści zmywarkę do naczyń o wymiarach 580x610x840 spełniającą pozostałe parametry?

Odpowiedź:

Nie, jednocześnie Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 18 dodając opis w następującym brzmieniu: **Zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzania; 1 cykl pracy 180 s; kosz 500x500; zużycie wody 2,5 l /cykl; Moc min 3,9 kW; zasilanie 230V; dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie; wymiary min 560x620x820**

Pytanie nr 22:

Rozdział III SIWZ Tabela 1. pozycja 17 Piec konwekcyjno – parowy o wymiarach 62x51x36 nie jest już produkowany, czy w związku z tym zamawiający dopuści piec o wymiarach 87x73x60 spełniający pozostałe zapisy specyfikacji?

Odpowiedź:

Nie, jednocześnie Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 1. pozycja 17 dodając opis w następującym brzmieniu: **Moc min 6 kW; Elektroniczne sterowanie; Możliwość zapamiętania 99 programów; Automatyczny system myjący; Automatyczne regulowana moc grzałek; wym. min. 740x830x700; zasilanie 400V; Pojemność 5xGN1/1**

Pytanie nr 23:

Rozdział III SIWZ Tabela 2. pozycja 3 Doposażenie w drobny sprzęt gastronomiczny. Czy zamawiający dopuści stołki ze stali chromowanej o wymiarach fi 29 wysokość 45 cm z siedziskiem drewnianym?

Odpowiedź:

Tak, jednocześnie Zamawiający informuje iż modyfikuje zapisy Rozdziału III SIWZ Tabela 2. pozycja 3 dodając opis w następującym brzmieniu: **Stołki ze stali nierdzewnej lub chromowanej z siedziskami z lakierowanego drewna lub tworzywa zmywalnego drewnopodobnego oraz dodając wymiar wysokości: 460 +/- 10 cm**

**W związku z powyższym zgodnie z art. 38 ust. 4 i ust. 6 ww. ustawy, :**

1. modyfikacji ulega Rozdział III SIWZ w którym było zapisane:

**Zamówienie obejmuje: Wykonanie projektu wyposażenia oraz doposażenie i montaż urządzeń zgodnie z Tabelą nr 1 i Tabelą nr 2**

**Doposażenie w urządzenia**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | NAZWA | WYMIAR | ILOŚĆ | j.m. |
| 1 | Ciąg roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem ( 40cm/40 cm)-z wycięciami na baterię i odpływ z szafką z suwanymi drzwiami , szufladami i półką. | 220/60/85 | 6 | szt. x |
| 2 | Stół ze stali nierdzewnej załadowczy do zmywarek ze zlewem(40cm/40cm) z wycięciami na baterię i odpływ z szafką. | 100/60/85 | 1 | szt. x |
| 3 | Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafką otwartą | 70/60/85 | 6 | szt. x |
| 4 | Stół roboczy z szafką z suwanymi drzwiami, szufladami i półką | 140/60/85 | 1 | szt. x |
| 5 | Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z półką | 100/60/85 | 3 | szt. x |
| 6 | Regał ze stali nierdzewnej | 100/50/180 | 1 | szt. x |
| 7 | Szafa ze stali nierdzewnej na środki czystości | 40/50/180 | 1 | szt. x |
| 8 | Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi | 120/60/180 | 1 | szt. x |
| 9 | Szafka wisząca ze stali nierdzewnej otwarta | 100/40/60 | 2 | szt. x |
| 10 | Szafka wisząca ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi | 100/40/60 | 2 | szt. x |
| 11 | Szafka wisząca ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi | 80/40/60 | 1 | szt. x |
| 12 | Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z szafką z suwanymi drzwiami i półką | 140/60/85 | 1 | szt. x |
| 13 | Okap centralny | 100/120/40 | 6 | szt. x |
| 14 | Okap ścienny nad piec konwekcyjno parowy | 76/110/40 | 1 | szt. x |
| 15 | Pojemnik na odpady ze stali nierdzewnej – jezdny z pokrywą | 60-70 l | 1 | szt. x |
| 16 | Waga elektroniczna kontrolna | 26/28/13 | 6 | szt. x |
| 17 | Piec konwekcyjno parowy 3-5 x GN 1/1- 65 mm z podstawą i pojemnikami GN w komplecie | 62/51/36 | 1 | szt. x |
| 18 | Zmywarka gastronomiczna do naczyń z podstawą i kompletem 3 koszy | 60/60/52 | 1 | szt. x |
| 19 | Frytkownica jednokomorowa ze stali nierdzewnej poj. 7-8 l z kranem | 27/42/37 | 1 | szt. x |
| 20 | Grill elektryczny kontaktowy z płytą ryflowaną | 43/37/21 | 1 | szt. x |
| 21 | Naświetlacz do jaj szufladowy | 36/53/24,5 | 1 | szt. x |
| 22 | Mikser planetarny z kompletem końcówek do wyrabiania i ubijania oraz przystawką do mielenia mięsa i rozdrabniania warzyw | 22,3/36/1/34,9 | 1 | szt. x |
| 23 | Chłodziarko-zamrażarka z 4 półkami, kolor stali nierdzewnej | 60/60/180 | 1 | szt. x |
| 24 | Kuchnia gazowo elektryczna z płytą szklana pod palnikami | n.d. | 1 | szt. x |
| 25 | Projektor + ekran | n.d. | 1 | szt. x |

Wszystkie urządzenia muszą być zgodne z europejskimi standardami, oznaczone symbolami CE, fabrycznie nowe w I gatunku i posiadać 24 miesięczną gwarancję

**Tabela nr 1 Doposażenie w drobny sprzęt gastronomiczny**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP | NAZWA | WYMIAR | ILOŚĆ |
|
| 1 | Baterie do zlewów | n.d. | 7 |
| 2 | Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z dwiema szufladami i półką | 140/60/85 | 1 |
| 3 | Stołki ze stali nierdzewnej z siedziskami z lakierowanego drewna lub innego tworzywa zmywalnego | 50/50/50 | 18 |
| 4 | Komplet 4 desek z tworzywa HACCP wraz ze stojakiem | 45/30/1,3 | 6 |
| 5 | Komplet 3 garnków satynowanych lub stalowych z pokrywami | 1,7l-śr.16, 3,5l-śr.20, 5,5l-śr 24 | 6 |
| 6 | Komplet 2 rondelków satynowanych lub stalowych z pokrywami | 1,9l-śr.16, 3,3l-śr.20 | 6 |
| 7 | Komplet 2 patelni aluminiowych powlekanych teflonem rączka epoksydowana o wytrzymałości termicznej | Śr.20; śr-24 | 6 |
| 8 | Drobny sprzęt kuchenny-komplet: | n.d. | 6 |
| - rózga stalowa – 25 cm; |
| -tłuczek stalowy do mięsa z rączką z tworzywa; |
| -szczypce uniwersalne z rączką powlekaną-dł.25 cm; |
| -łopatka do patelni teflonowych z tworzywa dł. 30 cm; |
| -widelec do mięsa 13 cm; |
| -łyżka cedzakowa metalowa dł.36cm; |
| -obierak do warzyw ze stali nierdzewnej; |
| -chochla bez spawów i zagięć 0,20l; |
| -sito gęste stalowe z drucianym uchwytem śr.15 cm; |
| -wałek do ciasta ze stali nierdzewnej dł.47cm, śr.6,5 cm |
| 9 | Komplet noży kutych: | n.d. | 6 |
| - do obierania dł.ostrza 9 cm; |
| - do mięsa dł. ostrza 20 cm; |
| - kucharski dł.ostrza 20 cm |

Sprzęt gastronomiczny musi być zgodny z europejskimi standardami, oznaczony symbolami CE, jeżeli właściwe przepisy tego wymagają, fabrycznie nowy w I gatunku i posiadać 24 miesięczną gwarancję

a powinno być:

**Zamówienie obejmuje: Wykonanie projektu wyposażenia oraz doposażenie i montaż urządzeń zgodnie z Tabelą nr 1 i Tabelą nr 2**

**Tabela nr 1 Doposażenie w urządzenia**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | NAZWA | WYMIAR | ILOŚĆ | j.m. |
| 1 | Ciąg roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem ( 40cm/40 cm)-z wycięciami na baterię i odpływ z szafką z suwanymi drzwiami , szufladami i półką. Ciąg musi znajdować się pod jednym blatem. Jednocześnie należy wziąć pod uwagę ustawienie ciągu, Jego ustawienie wymaga zabudowania tylnej części, bez dolnej półki co ma umożliwić odprowadzenie odpływu znajdującego się w podłodze pod ciągiem. Stół ma być wyposażony w blok dwóch szuflad | 220/60/85 | 6 | szt. x |
| 2 | Stół ze stali nierdzewnej załadowczy do zmywarek ze zlewem(40cm/40cm) z wycięciami na baterię i odpływ z szafką. | 100/60/85 | 1 | szt. x |
| 3 | Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafką otwartą, niezabudowaną z dnem i jedną półką środkową. | 70/60/85 | 6 | szt. x |
| 4 | Stół roboczy z szafką z suwanymi drzwiami, szufladami i półką. Stół ma być wyposażony w blok dwóch szuflad | 140/60/85 | 1 | szt. x |
| 5 | Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z półką. | 100/60/85 | 3 | szt. x |
| 6 | Regał ze stali nierdzewnej. Regał powinien posiadać pełne półki | 100/50/180 | 1 | szt. x |
| 7 | Szafa ze stali nierdzewnej na środki czystości | 40/50/180 | 1 | szt. x |
| 8 | Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi | 120/60/180 | 1 | szt. x |
| 9 | Szafka wisząca ze stali nierdzewnej otwartaz dnem i jedną półką środkową | 100/40/60 | 2 | szt. x |
| 10 | Szafka wisząca ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi | 100/40/60 | 2 | szt. x |
| 11 | Szafka wisząca ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi | 80/40/60 | 1 | szt. x |
| 12 | Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z szafką z suwanymi drzwiami i półką | 140/60/85 | 1 | szt. x |
| 13 | Okap centralny wyposażony dodatkowo w łapacze tłuszczu | 100/120/40 | 6 | szt. x |
| 14 | Okap ścienny nad piec konwekcyjno parowy | 76/110/40 | 1 | szt. x |
| 15 | Pojemnik na odpady ze stali nierdzewnej – jezdny z pokrywą | 60-70 l | 1 | szt. x |
| 16 | Waga elektroniczna kontrolna konsola: 264(S)x107(G)x243(W) mm (DS-676H)  wysokość: 698 mm (DS-676H), Zakres i dokładność ważenia: 3/6kg, e=1/2g | konsola: 264(S)x107(G)x243(W) mm (DS-676H)  wysokość: 698 mm (DS-676H), | 6 | szt. x |
| 17 | Piec konwekcyjno parowy 5 x GN 1/1- 65 mm z podstawą i pojemnikami GN w komplecie. Moc min 6 kW, Elektroniczne sterowaniem; Możliwość zapamiętania 99 programów; Automatyczny system myjący; Automatyczne regulowana moc grzałek; Wymiary min. 740x830x700; Zasilanie 400V; Pojemność 5xGN1/1 | Min 740x830x700 | 1 | szt. x |
| 18 | Zmywarka gastronomiczna do naczyń z podstawą i kompletem 3 koszy. Z funkcją wyparzania; 1 cykl pracy 180 s;  kosz 500x500; zużycie wody 2,5 l /cykl; Moc min 3,9 kW; zasilanie 230V; dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie; wymiary min 560x620x820; | **min 560x620x820** | 1 | szt. x |
| 19 | Frytkownica jednokomorowa ze stali nierdzewnej poj. 7-8 l z kranem. Min Moc 3,6 kW; System zimnej strefy; Automatyczne filtrowanie oleju  precyzyjna regulacja temperatury; termostat bezpieczeństwa; kosz oraz pokrywa wyposażona w uchwyty odporne na wysokie temperatury. | 27/42/37 | 1 | szt. x |
| 20 | Grill elektryczny kontaktowy z płytą ryflowaną. Moc min 3 kW; Ryflowane płyty żeliwne; Regulacja temperatury do 300 C  szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania; żaroodporne uchwyty; w zestawie szczotka do czyszczenia | 43/37/21 | 1 | szt. x |
| 21 | Naświetlacz do jaj szufladowy | 36/53/24,5 | 1 | szt. x |
| 22 | Mikser planetarny z kompletem końcówek do wyrabiania i ubijania oraz przystawką do mielenia mięsa i rozdrabniania warzyw | 22,3/36/1/34,9 | 1 | szt. x |
| 23 | Chłodziarko-zamrażarka z 4 półkami, kolor stali nierdzewnej | 60/60/180 | 1 | szt. x |
| 24 | Kuchnia gazowo elektryczna z płytą szklana pod palnikami | n.d. | 1 | szt. x |
| 25 | Projektor + ekran. Ekran projekcyjny do przedniej projekcji, ręcznie rozwijany mocowany do sufitu; format do projektorów multimedialnych 4:3, matowy, biały, szerokość280 cm.   |  |  | | --- | --- | | Dane techniczne projektora | | | **System projekcji** | DLP | | **Rozdzielczość rzeczywista** | Minimum XGA (1024 x 768) | | **Jasność** | Minimum 3,000 ANSI Lumenów | | **Współczynnik kontrastu** | 13,000:1 | | **Obiektyw** | F= 2.6 - 2.78, f= 10.2 - 12.24 mm | | **Format obrazu** | Natywny 4:3 (5 do wyboru) | | **Współczynnik projekcji (przekątna @ odległość)** | Nie mniejsze niż 0.9~1.08 (54.5" ±3% @ 1 m) | | **Rozmiar obrazu (przekątna)** | 30" - 300" | | **Współczynnik powiększenia** | 1.2:1 | | **Czas pracy lampy (Normalny/Tryb oszczędny/Tryb SmartEco)\*** | Nie mniej niż 4500 / 6000 / 6500 / 10000 h | | **Regulacja zniekształcenia trapezowego** | 1D, Vertical (Pionowy) ± 40 Stopni | | **Obsługiwana rozdzielczość** | VGA (640 x 480) do UXGA (1600 x 1200) | | **Interfejs** | Computer in (D-sub 15pin) x co najmniej 1  Monitor out (D-sub 15pin) x 1  Composite Video in (RCA) x 1  S-Video in (Mini DIN 4pin) x 1  HDMI x1  Audio in (Mini Jack) x 1  Audio out (Mini Jack) x 1  Audio L/R in (RCA) x 1  Speaker 10W x 1  USB (Type A) x1  RS232 (DB-9pin) x 1  IR Receiver x2 (Front+Rear)  Opcjonalnie RJ45 x1 | | **Kompatybilność HDTV** | 480i, 480p, 576i, 576p, 720p, 1080i, 1080p | | **Kompatybiliność video** | NTSC, PAL, SECAM | | **Ciężar** | Około 2.6 kg (5.06lbs) | | **Słyszalny szum** | Nie więcej niż 33 / 28 dBA (Tryb Normalny / Tryb Ekonomiczny) | | **Zasilanie** | AC100 do 240 V, 50 do 60 Hz | | **Zużycie energii** | Nie większe niż 270W (typowe), 220W (Eco) , Tryb Uśpienia <0.5W | | **Języki menu ekranowego** | W języku polskim (opcjonalnie inne) | | **Akcesoria** | Pilot z Bateriami, Kabel Zasilający, Podręcznik Użytkownika, Podręcznik Szybkiego Uruchomienia, Karta Gwarancyjna, Kabel VGA (D-sub 15pin) o długości 20 mb, Przewód Audio Mini Jack/Mini Jack o długości 20 mb, Uchwyt do mocowania sufitowego | | **Gwarancja** | 24 miesiące w serwisie zewnętrznym | | n.d. | 1 | szt. x |

Wszystkie meble powinny być wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304. Stoły i zlewy winny posiadać wysoką antybryzgową krawędź tylną o wysokości 50 mm. Łagodne zaokrąglone krawędzie przednie z zabezpieczającym korpusy wyrobów tzw. "kapinoskiem"

Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm, dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i chłonącymi wilgoć.

Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami winna być wyprofilowana z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu.

Płyta ze zlewem wykonana z blachy 1,5 mm.

Wszystkie wyroby powinny być wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.

Wszystkie elementy powinny być fabrycznie nowe i posiadać niezbędne świadectwa i certyfikaty, miedzy innymi Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny dopuszczającego wyroby do obrotu i kontaktu z żywnością i posiadać 24 miesięczną gwarancję

**Tabela nr 2 Doposażenie w drobny sprzęt gastronomiczny**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP | NAZWA | WYMIAR | ILOŚĆ |
|
| 1 | Baterie **stołowe** do zlewów | n.d. | 7 |
| 2 | Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z dwiema szufladami i półką | 140/60/85 | 1 |
| 3 | Stołki ze stali nierdzewnej lub chromowanej z siedziskami z lakierowanego drewna lub tworzywa zmywalnego drewnopodobnego oraz dodając wymiar wysokości: 460 +/- 10 cm | Siedzisko 50/50 cm  wysokość: 460 +/- 10 cm | 18 |
| 4 | Komplet 4 desek z tworzywa HACCP wraz ze stojakiem | 45/30/1,3 | 6 |
| 5 | Komplet 3 garnków satynowanych lub stalowych z pokrywami | 1,7l-śr.16, 3,5l-śr.20, 5,5l-śr 24 | 6 |
| 6 | Komplet 2 rondelków satynowanych lub stalowych z pokrywami | 1,9l-śr.16, 3,3l-śr.20 | 6 |
| 7 | Komplet 2 patelni aluminiowych powlekanych teflonem rączka epoksydowana o wytrzymałości termicznej | Śr.20; śr-24 | 6 |
| 8 | Drobny sprzęt kuchenny-komplet: | n.d. | 6 |
| - rózga stalowa – 25 cm; |
| -tłuczek stalowy do mięsa z rączką z tworzywa; |
| -szczypce uniwersalne z rączką powlekaną-dł.25 cm; |
| -łopatka do patelni teflonowych z tworzywa dł. 30 cm; |
| -widelec do mięsa 13 cm; |
| -łyżka cedzakowa metalowa dł.36cm; |
| -obierak do warzyw ze stali nierdzewnej; |
| -chochla bez spawów i zagięć 0,20l; |
| -sito gęste stalowe z drucianym uchwytem śr.15 cm; |
| -wałek do ciasta ze stali nierdzewnej dł.47cm, śr.6,5 cm |
| 9 | Komplet noży kutych: | n.d. | 6 |
| - do obierania dł.ostrza 9 cm; |
| - do mięsa dł. ostrza 20 cm; |
| - kucharski dł.ostrza 20 cm |

Sprzęt gastronomiczny musi być zgodny z europejskimi standardami, oznaczony symbolami CE, jeżeli właściwe przepisy tego wymagają, fabrycznie nowy w I gatunku i posiadać 24 miesięczną gwarancję

1. zamawiający przedłuża termin składania ofert, aktualny termin składania ofert to 15.01.2014r. godz. 11:00.

W związku ze zmianą terminu składania ofert modyfikacji ulega 1) - pkt. 3 Rozdziału X SIWZ , w którym było zapisane:

Koperta / opakowanie winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 1 niniejszej specyfikacji oraz oznaczone w sposób następujący:

Oferta – na zamówienie pn.: Dostosowanie oraz doposażenie pracowni zgodnie ze standardami nowej formuły egzaminu zawodowego w zawodach gastronomicznych w projekcie pn.: Mistrz kuchni – profesjonalny trening umiejętności kulinarnych

nie otwierać przed 14.01.2014 r., godz. 11.00

a powinno być:

Koperta / opakowanie winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 1 niniejszej specyfikacji oraz oznaczone w sposób następujący:

Oferta – na zamówienie pn.: Dostosowanie oraz doposażenie pracowni zgodnie ze standardami nowej formuły egzaminu zawodowego w zawodach gastronomicznych w projekcie pn.: Mistrz kuchni – profesjonalny trening umiejętności kulinarnych

nie otwierać przed 15.01.2014 r., godz. 11.00

2) - pkt. 1 Rozdziału XI SIWZ, w którym było zapisane:

Oferty należy składać do dnia:1**4.01.2014r. do godz. 11.00**

w siedzibie zamawiającego

w Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. St.Staszica

ul. Św.Antoniego 57/61

97-200 Tomaszów Maz.

Budynek A, pokój nr 2.1 – Sekretariat I-piętro

a powinno być;

Oferty należy składać do dnia:1**5.01.2014r. do godz. 11.00**

w siedzibie zamawiającego

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. St.Staszica

ul. Św.Antoniego 57/61

97-200 Tomaszów Maz.

Budynek A, pokój nr 2.1 – Sekretariat I-piętro

3) - pkt. 3 Rozdziału XI SIWZ, w którym było zapisane:

Ofertę składaną za pośrednictwem np. Poczty Polskiej lub poczty kurierskiej należy przesłać w kopercie zaadresowanej w następujący sposób:

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. St.Staszica

ul. Św.Antoniego 57/61

97-200 Tomaszów Maz.

Oferta – na zamówienie pn.: Dostosowanie oraz doposażenie pracowni zgodnie ze standardami nowej formuły egzaminu zawodowego w zawodach gastronomicznych w projekcie pn.: Mistrz kuchni – profesjonalny trening umiejętności kulinarnych

**Dostarczyć do pokoju nr 2.1.– do dnia 14.01.2014.r. do godz. 11.00**

a powinno być;

Ofertę składaną za pośrednictwem np. Poczty Polskiej lub poczty kurierskiej należy przesłać w kopercie zaadresowanej w następujący sposób:

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. St.Staszica

ul. Św.Antoniego 57/61

97-200 Tomaszów Maz.

Oferta – na zamówienie pn.: Dostosowanie oraz doposażenie pracowni zgodnie ze standardami nowej formuły egzaminu zawodowego w zawodach gastronomicznych w projekcie pn.: Mistrz kuchni – profesjonalny trening umiejętności kulinarnych

**Dostarczyć do pokoju nr 2.1.– do dnia 15.01.2014.r. do godz. 11.00**

4) - pkt. 5 Rozdziału XI SIWZ, w którym było zapisane:

Oferty zostaną otwarte dnia**: 14.01.2014 r. o godz. 11.30.**

w siedzibie zamawiającego

w Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. St.Staszica

ul. Św.Antoniego 57/61

97-200 Tomaszów Maz.

Pokój nr 2.1.

a powinno być;

Oferty zostaną otwarte dnia**: 15.01.2014 r. o godz. 11.15.**

w siedzibie zamawiającego

w Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. St.Staszica

ul. Św.Antoniego 57/61

97-200 Tomaszów Maz.

Pokój nr 2.1.

Pozostałe zapisy SIWZ pozostają bez zmian.

Mariola Przybylska

Dyrektor Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2

im. ST. Staszica w Tomaszowie Maz.