

Łódź, dnia 25.10.2019 r.

**ZSG.0010.2.2019**

**„Doposażenie pracowni technologii gastronomicznej oraz pracowni obsługi gości w ZSG w Łodzi w ramach projektu „Mistrzowie gastronomii””**

**Ogłoszenie zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych z numerem: 612272-N-2019 w dniu 21.10.2019 r.**

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych z numerem: 540229620-N-2019 w dniu 25.10.2019 r.**

**Przekazujemy Państwu treść zadanych pytań i udzielone odpowiedzi:**

**Pytanie 1:**

Zadanie 2 poz.1:

kuchnia elektryczna –indukcyjna- wolnostojąca, kuchnia nie występuje obecnie u żadnego producenta – czy dopuszczają państwo kuchnię indukcyjną o zbliżonych parametrach np. AMICA 58IES3.318HTaDQXv

**Udzielona odpowiedź:**

Dopuszczamy kuchenki o zbliżonych parametrach.

**Pytanie 2:**

Zadanie 2 poz.10:

urządzenie sous-vide –po rozmowie z producentem ten dokładnie produkt jest wycofany z produkcji – czy dopuszczają państwo urządzenie o zbliżonych parametrach np. Stalgast 691100

**Udzielona odpowiedź:**

**Dopuszczamy sous vide o zbliżonych parametrach, w szczególności.:**

- idealny do gotowania w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- grzałka zapewnia stabilność temperatury w zakresie -0.1°C do +0.2°C
- posiada regulację temperatury co 0.1°C
- duży wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu wskazań
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach
- Zasilanie : prąd
- Napięcie: 230 V
- Waga: 1.9 kg
- Szerokość: 145 mm
- Głębokość: 115 mm
- Wysokość: 325 mm
- Moc elektryczna min: 1.5 kW

**Pytanie 3:**

Zadanie 2 Pozycja nr 13:

Mikser - Mikser opisany przez Państwa nie posiada w zestawie, jak i jako opcji do zakupu różgi do miksowania. Proszę o informację czy zamawiający dopuści mikser bez różgi/trzepaczki czy też mamy zastosować mikser o mocy 0,25 kW i długości ramienia 190 mm, który w zestawie będzie posiadał mikser oraz trzepaczkę.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza mikser o mocy min. 0,25 kW i długości ramienia 190 mm, który w zestawie będzie posiadał mikser oraz trzepaczkę.

Dane techniczne miksera - w wyposażeniu miksera znajduje się trzepaczka:

- długość: 18,5 cm
- długość miksera z trzepaczką: 55 cm
- prędkość obrotów dla trzepaczki: 350-1560 obr./min.

- wymiary: dł. 48.5 cm, śr. 7.8 cm
- Zasilanie: 230 V
- Moc min.: 0.25 kW
- Długość ramienia: 19 cm
- Wyposażenie: końcówka miksująca i trzepaczka

#### Pytanie 4:

Zadanie 3 Pozycja nr 6:

Wózek do flambirowania - Prosimy o dopuszczenie wózka o wymiarach: 950/1230 x 500 x 870 (h) mm

#### Odpowiedź:

Tak zamawiający dopuszcza proponowany wymiar wózka do flambirowania.

#### Pytanie nr 5:

Zadanie 1 Pozycja nr 9, Podgrzewacz do talerzy pkt 2:

Podgrzewacz opisany przez Państwa występuje tylko w opcji na 10 płyt. Czy zamawiający dopuści podgrzewacz do talerzy na 5 płyt grzewczych wykonany z aluminium. Powierzchnia płyty 280 x 165 mm. Moc przyłączeniowa 0,85 kW, czy też mamy zastosować podgrzewacz ale na 10 płyt roboczych spełniający pozostałe parametry OPZ.

#### Odpowiedź:

Tak, zamawiający dopuszcza podgrzewacz na 5 talerzy, w szczególności o parametrach:

- materiał: aluminium,
- z 5 płytami utrzymującymi ciepło, z aluminium,
- wymiary płyt: 280 x 165 mm,
- moc przyłączeniowa: 850 W / 230 V,
- wymiary: szer. 380 x gł. 250 x wys. 320 mm
- moc całkowita min.: 0,85 kW
- Zasilanie: elektryczne

#### Pytanie 5:

Zadanie 1 Pozycja nr 1:

Kuchnia elektryczna - Proszę o dopuszczenie kuchni o okrągłych polach grzewczych.

#### Odpowiedź:

Tak, Zamawiający dopuszcza okrągłe pola grzewcze.

Treść pytań i odpowiedzi została zamieszczona na stronie Zamawiającego - <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>.

**ODPOWIEDZI NA PYTANIE STANOWIĄ ZMIANĘ OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone na stronie Zamawiającego: <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>.

Dyrektor ZSG w Łodzi  
Pani mgr Zofia Wrześniewska

Dyrektor  
Zespołu Szkół Gastronomicznych

  
mgr Zofia Wrześniewska