

Radziejów, dnia 08 listopada 2011 roku

a/a

dotyczy: *postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na – „ Dostawę maszyn narzędzi i urządzeń gastronomicznych dla Zakładu Aktywności Zawodowej w Radziejowie”.*  
UZP – 364532 – 2011.

Na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm. ) zostało wniesione niżej przytoczone pytania:

**Pytanie – 1 - Rozdzielnia kelnerska**

Stół z szafkami otwartymi i szufladami - ile szuflad ma posiadać stół  
Bemar - ile komór, o jakiej głębokości i jaka moc urządzenia interesuje Zamawiającego  
Szafa przelotowa - Jak i czy ma być dzielona, czy wymagana wysokość to 140cm, jaki sposób otwierania drzwi, ile półek w środku  
Ekspres kawowy - proszę o określenie minimalnej mocy urządzenia, rodzaju sterowania.

**Pytanie – 2 - Zmywalnia naczyń**

Szafa przelotowa na naczynia czyste Jak i czy ma być dzielona, jaki sposób otwierania drzwi, ile półek w środku

**Pytanie – 3 - 3.2 Stanowisko obróbki właściwej ryb/drobieu**

Stół do pracy ze zlewem jednokomorowym - czy stół ma posiadać półkę?  
Szafka wisząca z drzwiami czy otwarta, jaki sposób otwierania drzwi?  
Krajalnica do wędlin - jaka średnica ostrza jaka moc urządzenia?

**Pytanie – 4 - 3.4 Stanowisko potraw mącznych**

Stół do pracy z szafkami Jaki otwierana ma być szafka?  
Mikser ręczny -jaki zakres pracy; max obroty, jaka końcówka?  
Regał kuchenny jaki rodzaj półek ma być zastosowany?

**Pytanie – 5 - 3.5 Stanowisko mycia sprzętu kuchennego**

Stół z basenem-jaka głębokość komory?  
Bateria prysznicow- jak mocowana, czy ma być z wylewką?  
młynek do odpadów proszę podać moc urządzenia i określić rodzaj pracy (ciągły, chwilowy)

**Pytanie – 6 - 3.6 Stanowisko obróbki termicznej**

Mikrofalówka - jaki materiał obudowy; pojemność i tryby pracy?  
Grill elektryczny - podstawa otwarta czy szafkowa?  
Stanowisko neutralne - na jakiej podstawie, czy można zmienić szerokość na 80/70/85?  
okap -czy ma posiadać wentylator i oświetlenie?

**Pytanie – 7 - 5.0. Obróbka wstępna warzyw**

Stół do pracy z basenem - jaka głębokość komory?  
Stół do pracy ze zlewem jednokomorowym - czy ma posiadać półkę?

Stół roboczy ze stali nierdzewnej (żebrowany) - czy półka dolna ma być gretingowa?  
Stół ze zlewem jednokomorowym - czy ma posiadać półkę?

**Pytanie – 8 - 6.0** Magazyn warzyw  
Regał magazynowy - jaki rodzaj półek?

**Pytanie – 9 - 7.0** Magazyn artykułów sypkich  
Regał magazynowy - jaki rodzaj półek?

**Pytanie – 10 - 9.0.** Pomieszczenie przygotowania jaj  
Stół ze zlewem jednokomorowym. czy ma posiadać półkę?

**Pytanie – 11 - 10.0** przedmioty dodatkowe  
przybory do serwowania z podgrzewacza - proszę o określenie przyborów  
Patery do ciast -jaki rozmiar  
pojemnik do lodu - jaka pojemność  
wyciskarka do cytrusów - ręczna czy elektryczna

**Na podstawie art. 38 ust. 2 Prawa zamówień publicznych wyjaśnia się, że:**

**Odpowiedź – 1 -**

- stół – 2 szuflady
- bema - 2 komorowy, 80 x 60 x 90 zasilanie 230V/50 Hz , + pojemniki GN + pokrywy
- szafa przelotowa - drzwi suwane, dzielone w połowie, min. 3 półki, wys. max. 180 cm.
- ekspres do kawy - ciśnieniowy, min. jedno kolbowy, elektroniczny  
parametry min. 230 V, moc 2,7 KW, moc pompy W 150,

**Odpowiedź – 2 –**

- szafa przelotowa – drzwi suwane, dzielone w połowie, min. 4 półki

**Odpowiedź – 3 –**

- stół do pracy ze zlewem jednokomorowym – min. 1
- szafka wisząca – z drzwiami
- krajalnica do wędlin – min. 250 mm, 230 V

**Odpowiedź – 4 –**

- stół do pracy z szafkami – przesuwana
- mikser ręczny – pozwalający w łatwy sposób przygotować zupy, kompoty. Nóż, dzwon i podstawę rozmontowywane , łatwe mycie i konserwacja, mocowanie ścienne, przystosowane do miksowania 30 l. W komplecie nóż i tarcza do emulgowania. Model winien posiadać nóż i trzepaczkę. Metalowa przekładnia do trzepaczki zapewniać winna dużą odporność sprzętu. Max obroty 10 000 obr/min.
- regał kuchenny – półki w standardzie

**Odpowiedź – 5 –**

- stół z basenem – 300 mm
- bateria prysznicowa – mocowana do ściany z wylewką
- młynek do odpadów – rodzaj pracy – chwilowy , moc urządzenia – min. 0,7 KW

**Odpowiedź – 6 –**

- mikrofalówka – obudowa – stal nierdzewna, pojemność min. 25 l , rozmrażanie GN z poliwęglanu, Ok. 20 trybów pracy, moc min. 5 KW
- grill elektryczny – podstawa szafkowa
- stanowisko neutralne – tak, podstawa otwarta
- okap – ma posiadać wentylator oraz oświetlenie

**Odpowiedź – 7 –**

- stół do pracy z basenem – 300 mm
- stół do pracy ze zlewem jednokomorowym – min. 1
- Stół roboczy ze stali nierdzewnej – tak
- Stół ze zlewem jednokomorowym – tak

**Odpowiedź – 8 –**

- regał magazynowy – półki zwykłe

**Odpowiedź – 9 –**

- regał magazynowy – półki zwykłe

**Odpowiedź – 10 –**

- stół ze zlewem – nie

**Odpowiedź – 11 –**

- przybory do serwowania z podgrzewacza – standardowe wyposażenie min. 3 elementy
- patery do ciast – stalowe ,wysokość min. 320 mm, średnica talerzyków – min. -166,220,268 mm
- pojemnik do lodu – typu wiaderko do szampana
- wyciskarka do cytrusów – ręczna

W związku ze zgłoszonymi pytaniami, **przedłuża się terminu składania ofert** na dzień **15 listopada 2011 roku** , co jest zgodne z art. 38 ust. 6 Prawa zamówień publicznych.

Wyjaśnienia zostaną niezwłocznie zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego i będą stanowić jej integralną część.

**Z poważaniem:**

STAROSTA  
Marian Zieliński