

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego  
Łapanów 32  
32-740 Łapanów

Pismo: CKZiU.26.5.2019/3

Łapanów dnia: 2019-05-17

**ODPOWIEDŹ**  
**na zapytania w sprawie SIWZ**

Uprzejmie informujemy, iż w dniu 2019-05-16 do Zamawiającego wpłynęła prośba o wyjaśnienie zapisu specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) w trybie **przetarg nieograniczony**, pn: **Kompleksowa modernizacja budynku warsztatów szkolnych wraz z modernizacją wewnętrznej instalacji elektrycznej w CKZiU w Łapanowie**,

Treść wspomnianej prośby jest następująca :

**Pytanie 1 odnośnie zamówienia:**

Proszę o doprecyzowanie odnośnie płyt kuchennych 4-ro palnikowych montowana w blat - proszę o kompletne informacje jakie parametry muszą posiadać urządzenia, gdyż na podstawie załączonych informacji niemożliwa jest prawidłowa wycena

**Pytanie 2 odnośnie zamówienia:**

Proszę o doprecyzowanie odnośnie okapów 800x800 mm z łapaczami tłuszczu (bez wentylatora wyciągowego) mocowane do stropu - proszę o kompletne informacje jakie parametry muszą posiadać urządzenia, gdyż na podstawie załączonych informacji niemożliwa jest prawidłowa wycena

**Stanowisko (wyjaśnienia) Zamawiającego w przedmiotowej kwestii jest następujące:**

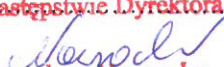
Ad.1) Kuchenka gazowa z piekarnikiem 12 szt.

- Stal nierdzewna, wymiar 660x600, regulowana wysokość nie niższa niż 850, 4 palnikowa, zawory odcinające dopływ gazu, moc min. 16kW - zasilanie: gaz + min. 230V - moc palników min. 3kW, piekarnik elektryczny przystosowany do pojemników i rusztów zgodnych ze standardem GN, piekarnik wyposażony w wentylator, zapalarka.

Ad. 2) Podstawowe wymagania dla okapów nad kuchenkami w salach dydaktycznych:

- wymiar rzutu poziomego : min. 800\*800 mm;
- króciec do odprowadzania oparów fi 150 mm (bez wentylatora wyciągowego);
- ilość odprowadzanego powietrza 220 m<sup>3</sup>/h;
- separator (filtr) tłuszczu pochylony zabezpieczający przed kapaniem tłuszczu na potrawy;
- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304;
- zgodność z normą PN-EN 16282

Informujemy, że zgodnie z wymogiem art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986), stanowisko Zamawiającego zostało rozesłane do wszystkich wykonawców, którym przekazano SIWZ.

W. zastępstwie Dyrektora  
  
Bernadetta Nawrocka