WZ.7011.08.1.2023.WJ1 Stargard, 10.11.2023 r.

POWIAT STARGARDZKI

ul. Skarbowa 1, 73-110 Stargard

REGON 811684210 NIP 854-22-28-620

 ***Wykonawcy***

 ***zainteresowani złożeniem oferty***

dotyczy: zaproszenia do składania ofert na dostawę wyposażenia gastronomicznego na potrzeby
Bursy Szkolnej

Zamawiający w odpowiedzi na pytania dotyczące przedmiotu zamówienia opisanego w części
II pkt 3 – TABORET GAZOWY Zaproszenia do składania ofert informuje, że:

1. wymaga zaoferowania taboretu gazowego o mocy grzewczej palników 8 kW, każdy,
2. zakres zamówienia obejmuje dostawę 2 szt. taboretów gazowych o parametrach określonych poniżej:
3. dwa palniki z dyszami do gazu ziemnego G20, iskrownik,
4. mechanizm wykrywający przypadkowe zgaśnięcie płomienia i automatyczne odcięcie dopływu gazu,
5. podłączenie do gazu sieciowego,
6. moc grzewcza palników – min. 8 kW każdy,
7. wykonany ze stali nierdzewnej spełniającej normy sanitarne,
8. wyjmowana niecka podpalnikowa oraz emaliowany ruszt,
9. maksymalne obciążenie palnika 100 kg na każdy palnik.

W związku z wprowadzoną zmianą ofertę należy złożyć w terminie do **14 listopada 2023 r.**
do godz. 15.00.

Powyższe zmiany zostały uwzględnione w Załączniku nr 2.2 stanowiącym integralną część niniejszego pisma. W przypadku składania oferty na Formularzu cenowym opublikowanym wraz
z Zaproszeniem do składania ofert w dniu 06.11.2023 r. wprowadzone zmiany należy uwzględnić samodzielnie.

Członek Zarządu

 Irena Agata Łucka

**Załącznik nr 2.2**

**Formularz cenowy i specyfikacja techniczna – II część zamówienia**

**Tabela II.1 – zestawienie cen**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | ilość | cena netto jednostkowa | wartość netto(kol. 4 x kol. 5) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | zmywarka kapturowa | 1 |  |  |
| 2 | ze stołem załadowczym | 1 |  |  |
| 3 | ze stołem wyładowczym | 1 |  |  |
| 4 | patelnia elektryczna | 1 |  |  |
| 5 | taboret gazowy dwupalnikowy | 2 |  |  |
| **SUMA (wiersz 1+2+3+4+5)** |  |

**Tabela II 2.1–Zmywarka kapturowa/przelotowa**

**model ………………, marka ……….…………**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Specyfikacja techniczna urządzenia | Wskazać właściwe |
| 1 | sterowanie elektromechaniczne | TAK/NIE |
| 2 | pompa zrzutowa  | TAK/NIE |
| 3 | pompa wspomagająca | TAK/NIE |
| 4 | dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego | TAK/NIE |
| 5 | dwie pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół) | TAK/NIE |  |  |  |
| 6 | kontrolki temperatury pracy bojlera i komory | TAK/NIE |  |  |  |
| 7 | filtr powierzchniowy przedłużający efektywność mycia naczyń | TAK/NIE |  |  |  |
| 8 | komplet 3 koszy o wymiarach 50 x 50 cm każdy, w tym: uniwersalny, do talerzy, szkła oraz sztućców | TAK/NIE |  |  |  |
| 9 | minimum 2 cykle mycia: czas cyklu pomiędzy 60s a 180s | TAK/NIE |  |  |  |
| 10 | zużycie wody w jednym cyklu max. 4 l | TAK/NIE |  |  |  |
| 11 | wydajność mycia: 30 koszy na godz. w cyklu 120 | TAK/NIE |  |  |  |
| 12 | możliwość mycia naczyń, tac, akcesoriów kuchennych i pojemników GN 1 | TAK/NIE |  |  |  |
| 13 | możliwość mycia naczyń do wysokości 41 cm | TAK/NIE |  |  |  |
| 14 | stół załadowczy dł. 80 cm – blat pełny, mocowanie z lewej strony urządzenia, całość wykonana ze stali nierdzewnej zgodnej z normą AISI min. 304, PN, EU | TAK/NIE |  |  |  |
| 15 | stół wyładowczy dł. 80 cm – blat pełny, półka, mocowanie z prawej strony urządzenia, całość wykonana ze stali nierdzewnej zgodnej z normą AISI min. 304, PN, EU | TAK/NIE |  |  |  |
| 16 | zestaw „startowy” płynu myjącego i nabłyszczającego | TAK/NIE |  |  |  |
| 17 | urządzenie zmiękczające (uzdatniające) wodę | ………………………marka/model |  |  |  |
| 18 | całkowita szerokość zestawu | ………………………wskazać |  |  |  |

**Tabela II 2.2– Patelnia elektryczna**

**model ………………, marka ………..……………**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Specyfikacja techniczna urządzenia | Wskazać właściwe |
| 1 | uchylna pokrywa oraz boki wykonane ze stali nierdzewnej | TAK/NIE |
| 2 | dno wanny o grubości 12 mm, +/- 2% | TAK/NIE |
| 3 | system zabezpieczający przed poparzeniem – specjalny uchwyt i osłona pokrywy | TAK/NIE |
| 4 | system mechanicznego uchylania | TAK/NIE |
| 5 | kran i zawór do napuszczania wody (zimnej) | TAK/NIE |  |  |  |
| 6 | termostat bezpieczeństwa 360 °C | TAK/NIE |  |  |  |
| 7 | wyłącznik bezpieczeństwa zapobiegający włączaniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej | TAK/NIE |  |  |  |

**Tabela II 2.3– Taboret gazowy**

**model ………………, marka ……………….……**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Specyfikacja techniczna urządzenia | Wskazać właściwe |
| 1 | dwa palniki z dyszami do gazu ziemnego G20 | TAK/NIE |
| 2 | iskrownik | TAK/NIE |
| 3 | mechanizm wykrywający przypadkowe zgaśnięcie płomienia i automatyczne odcięcie dopływu gazu | TAK/NIE |
| 4 | podłączenie do gazu sieciowego | TAK/NIE |
| 5 | moc grzewcza palników – min. 8 kW każdy | TAK/NIE |  |  |  |
| 6 | wykonany ze stali nierdzewnej spełniającej normy sanitarne | TAK/NIE |  |  |  |
| 7 | wyjmowana niecka podpalnikowa oraz emaliowany ruszt | TAK/NIE |  |  |  |
| 8 | maksymalne obciążenie palnika 100 kg na każdy palnik | TAK/NIE |  |  |  |

…..…………..……………………..…………

data i podpis osoby reprezentującej Wykonawcę