



**109 Szpital Wojskowy z Przychodnią
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
w Szczecinie**



Certyfikat nr 485732

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001

Szczecin, dnia 31.07.2020 r.

Znak sprawy Nr RPoZP 28/2020

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na dostawę urządzeń gastronomicznych i wyposażenia pomieszczeń kuchni do 109 Szpitala Wojskowego z Przychodnią SP ZOZ w Szczecinie

Pytania i odpowiedzi do SIWZ nr 1

1. Pozycja 1 Szafa Chłodnicza 2 - drzwiowa

Wyspecyfikowana przez Zamawiającego szafa chłodnicza 2 drzwiowa posiada moc elektryczną 0,4 kW. Reszta parametrów zgodna. Proszę o dopuszczenie powyższej zmiany.

Odp. Zamawiający dopuszcza.

2. Pozycja 2 Szafa chłodniczo-mroźnicza 2 drzwiowa

Wyspecyfikowana przez Zamawiającego szafa chłodniczo-mroźnicza 2 drzwiowa o podanych parametrach posiada moc elektryczną (W) 250/300, pojemność brutto (l) 300+300. Czy zamawiający dopuści taką szafą - reszta parametrów zgodna

Odp. Zamawiający dopuszcza.

3. Pozycja 3 Szafa chłodnicza

Wyspecyfikowana przez Zamawiającego szafa chłodnicza, która ma posiadać automatyczne odparowywanie skroplin i ma odpowiadać podanej specyfikacji posiada grubość korpusu izolowanego 70 mm, dedykowane prowadnice 840643, wymiary 2000 x 740 X 830, Pojemność - V: 5891, Moc elektryczna: 0.23 kW. Czy Zamawiający akceptuje powyższe parametry?

Odp. Zamawiający ze względu na warunki pomieszczeń nie dopuszcza wymiaru urządzenia przekraczającego 680 mm szerokości, pozostałe parametry Zamawiający dopuszcza.

4. Pozycja 5 Patelnia elektryczna uchylna

Wyspecyfikowana przez Zamawiającego patelnia posiada moc 6.3 kW oraz temperaturą max 300 sto C. Reszta parametrów zgodna. Proszę o dopuszczenie takowego urządzenia

Odp. Zamawiający dopuszcza.

5. Pozycja 7 Wilk do mięsa.

Proszę o dopuszczenie pasujących do wilka sitek o wymiarach 6 i 8 mm. Sitka są w standardzie do opisanej maszyny do rozdrabniania mięsa.

Odp. Zamawiający podtrzymuje wymóg sitek o wymiarach 2 i 3 mm a dopuszcza w ich miejsce rozmiary 3-4 mm, dopuszcza jako równoważne za 5 i 7 mm sitka o wymiarach 6 i 8.

6. Pozycja 9 Mikser ręczny z nożem i trzepaczką

Wyspecyfikowany przez Zamawiającego mikser przy opisanych parametrach posiada możliwość do obróbki w naczyniach o pojemność do 50 litrów. Reszta parametrów zgodna. Proszę o akceptację.

Odp. Zamawiający dopuszcza.

7. Pozycja 10 Krajalnica do wędlin i sera z nożem stalowym 300 mm

Wyspecyfikowana przez Zamawiającego krajalnica posiada regulację krojenia 0-13 mm. Reszta parametrów zgodna, proszę o akceptację.

Odp. Zamawiający dopuszcza.

8. Pozycja 12 Taboret gazowy

Wyspecyfikowany przez Zamawiającego taboret posiada przystosowanie do dużych garnków od 50 do 100l. Reszta parametrów zgodna - proszę o akceptację.

Odp. Zamawiający dopuszcza pod warunkiem, że na ruszcie taborety można będzie postawić garnki o średnicy 36 – 40 cm.

9. Pozycja 2. Zmywarka do mycia garnków i przyrządów kuchennych



109 Szpital Wojskowy z Przychodnią
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
w Szczecinie



Certyfikat nr 485732

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001

Wyspecyfikowana przez zamawiającego zmywarka do mycia garnków i przyrządów kuchennych posiada moc 11,42 KW oraz otwór wsadowy 620 mm. Proszę o dopuszczenie takowych parametrów.

Odp. Zamawiający dopuszcza.

10. Pozycja 19 Bemar podgrzewczy 4 x GN 1/1-150 mm

Wyspecyfikowany przez Zamawiającego bemar nie jest dostępny w sprzedaży, czy Zamawiający dopuści bemar o poniższych parametrach

Moc 1200W

Materiał Stal nie rdzewna

Zakres temperatury 50-95°C

Pojemnik 4 szt.

Pojemność całkowita 16l

Pojemność wlewczą 13,2l

Oddzielny termostat Nie

Kranik odpływowy Nie

Pokrywka Tak

Szklana osłona Nie

Perforowany pojemnik Nie

Lampa halogenowa Nie

Przewód zasilania 1,3 m

Wymiary (DxSxW) 56,00 x 33,50 x 25,00 cm

Odp. Zamawiający dopuszcza i doprecyzowuje iż wymaga pojemników 4 sztuki GN1/4 o głębokości 150 lub 200 mm.

11. Pozycja 20. Kuter

Wyspecyfikowany przez Zamawiającego kuter nie jest dostępny na rynku, czy Zamawiający dopuści kuter o podanych parametrach:

polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii, opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast, wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw

wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

ilość porcji od 00 do 150 szt, 0,5-4 kg wsadu

Zakres obrotów: 1500-3000obr/min Napięcie - U : 400 V

Szerokość - W : 315 mm

Głębokość - D : 545 mm Wysokość - H: 585 mm

Pojemność - V : 8 l

Moc elektryczna: 2.2 kW

Odp. Zgodnie z SIWZ.

12. Pozycja 7 Maszyna kuchenna wieloczynnościowa z przystawkami

Czy Zamawiający dopuści maszynę o wymiarach 470 x 260 x 400?

Odp. Zamawiający dopuszcza.

13. Zwracamy się z prośbą o wydłużenie terminu składania ofert z uwagi na zmiany w specyfikacji SIWZ.

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

KOMENDANT
płk mgr inż. Krzysztof Pietraszko

I.B. 91/810 59 82

109 Szpital Wojskowy z Przychodnią SPZOZ, ul. Piotra Skargi 9-11, 70-965 Szczecin,
Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum w Szczecinie, XIII Wydział Gospodarczy
numer KRS 0000002667

NIP 851 25 43 558, REGON 810200960

tel. 91 810 58 00, fax. 91 810 58 02

www.109szpital.pl, e-mail sekretariat@109szpital.pl