



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642669; 052/642667; e-mail: pgt_varna@abv.bg

ОТНОСНО: Въпроси по документация за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка по реда на глава осма „а” – публична покана с предмет: „Доставка и монтаж на оборудване в учебна кухня №2 по НАЦИОНАЛНА ПРОГРАМА „МОДЕРНИЗИРАНЕ НА СИСТЕМАТА НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ”, РЕШЕНИЕ № 299/ 05.05.2015 НА МС по ПРОЕКТ: „МАСТЕР ШЕФ В УЧЕБНАТА КУХНЯ НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА”

На основание чл.101б, ал.6 от ЗОП, даваме разяснения:

Отговор по т.1. и т.2.: *КОНВЕКТОМАТ – ГОТВАРСКИ И КОНВЕКТОМАТ – СЛАДКАРСКИ* – в техническата спецификация в позиция 1 и в позиция 4 точно и ясно са посочени техническите параметри на двата конвектомата, включващи: броя на тавите/капацитет/, разстоянието между тях, напрежение, електрическа мощност и размери.

Отговор по т.3 : *СТОЙКА ЗА ТАВИ –ЗА КОНВЕКТОМАТ - ГОТВАРСКИ и СТОЙКА ЗА ТАВИ –ЗА КОНВЕКТОМАТ - СЛАДКАРСКИ* - в техническата спецификация в позиция 3 и в позиция 6 точно и ясно са посочени техническите параметри на двата конвектомата, включващи: броя на тавите/капацитет/, разстоянието между тях, напрежение, електрическа мощност и размери. Стойките за тави логично ще бъдат поставени в описаните два вида конвектомата и техническите им параметри/брой на тавите и размер/ са зададени в позиция 1 и в позиция 4.

Отговор по т.4 : при възникнал проблем с изтеглянето на образците на документи, ще бъдат изпратени по имейл, след уведомяване от потенциалните участници

Отговор по т.1: *КОТЛОН ЕЛЕКТРИЧЕСКИ С 4 ПЛОЧИ и ПЕЧКА С ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА* - в техническата спецификация точно и ясно са посочени техническите параметри на ел.котлоните и ел.печката/професионална/, включващи: броя на плочите, размерите и мощността.

Отговор по т.2: *СТОЙКА ЗА ТАВИ –ЗА КОНВЕКТОМАТ - ГОТВАРСКИ и СТОЙКА ЗА ТАВИ –ЗА КОНВЕКТОМАТ – СЛАДКАРСКИ* - разположението на нивата е стационарно, отговарящо на нормативните изисквания за оборудване на учебна кухня.

Отговор по т.1: *допустими отклонение от зададените технически параметри на уредите* - участникът сам преценява, доколко са допустими отклонения

Отговор по т.1: *проектно-договора/образец/ се представя във офертата на участниците непълнен, подписан и подпечатан*, като с това се удостоверява съгласието на участниците с клаузите на договора и при евентуален избор на изпълнител, договора се подписва и от двете страни в този му вид, след като се попълнят липсващите реквизити.

С УВАЖЕНИЕ,

ГЕРГАНА ЯПАДЖИЕВА

Директор на ПГТ ”Проф. д-р Асен Златаров”



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642669; 052/642667; e-mail: pgt_varna@abv.bg

ОТНОСНО: Въпроси по документация за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка по реда на глава осма „а” – публична покана с предмет: „Доставка и монтаж на оборудване в учебна кухня №2 по НАЦИОНАЛНА ПРОГРАМА „МОДЕРНИЗИРАНЕ НА СИСТЕМАТА НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ”, РЕШЕНИЕ № 299/ 05.05.2015 НА МС по ПРОЕКТ: „МАСТЕР ШЕФ В УЧЕБНАТА КУХНЯ НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА”

На основание чл.101б, ал.6 от ЗОП, даваме разяснения:

Отговор : *КОНВЕКТОМАТ – ГОТВАРСКИ* – в техническата спецификация в позиция 1 точно и ясно са посочени техническите параметри конвектомата, включващи: броя на тавите/капацитет/, разстоянието между тях, напрежение, електрическа мощност и размери.

Така заложените технически параметри, отговарят на изискванията за оборудването в учебна кухня №2. Техническите параметри на цялото оборудване, съобразени с необходимостта и конкретните изисквания при обучение в учебната кухня са подадени при кандидатсването по програмата и са одобрени в този си вид.

С УВАЖЕНИЕ,

ГЕРГАНА ЯПАДЖИЕВА

Директор на ПГТ ”Проф. д-р Асен Златаров”