

Wg rozdzielnika

dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na zadanie pn. „Dostawa oraz montaż wyposażenia pracowni dla zawodu kucharz/ piekarz w Zespole Szkół Nr 9 w Jastrzębiu-Zdroju”(urządzenie do obróbki termicznej).

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) zamawiający wykreśla z „Opisu przedmiotu zamówienia” stanowiącego załącznik nr 4 do siwz w pozycji dotyczącej **Patelni elektrycznej oraz Pieca konwekcyjno-parowego** zdania mówiące o zakresie wymaganych temperatur. W związku z powyższym wymagania odnośnie patelni elektrycznej oraz pieca konwekcyjno-parowego zawarte w załączniku nr 4 otrzymują nowe brzmienie:

1.Patelnia elektryczna	
Opis produktu	Koszt obejmuje cenę brutto zakupu urządzenia. Przeznaczona do celów gastronomicznych Opis produktu: pojemność misy min. 50 litrów, obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej, przechyl misy ręczny.
2.Piec konwekcyjno – parowy	
Opis produktu	Koszt obejmuje cenę brutto zakupu urządzenia. Opis produktu: - piec elektryczny przeznaczony do celów gastronomicznych - stal chromowo-niklowa - samomyjący - regulowana prędkość wentylatora - wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku - oświetlenie komory, - ilość półek min 6, - w zestawie: min 1 ruszt i min 5 blach do pieczenia

W związku z powyższymi modyfikacjami zmianie ulega również załącznik nr 1a, którego nowy wzór stanowi załącznik do niniejszego pisma.

Korzystając z uprawnienia wynikającego z art. 38 ust 6 ustawy Prawo zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), Zamawiający postanowił o przesunięciu terminów składania i otwarcia ofert w postępowaniu na powyższe zadanie, tj.:

- termin składania ofert: **18.02.2019 r. godz. 11.50**

- termin otwarcia ofert: **18.02.2019 r. godz. 12.00**

W związku z przesunięciem terminu składania i otwarcia ofert, korzystając z art. 38 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych /tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm./ informuję, iż zmianie ulegają zapisy:

Pkt 19 ppkt 4 siwz, który otrzymuje brzmienie:

„ 4) Koperta wewnętrzna winna być zaadresowana jw. dodatkowo powinna być opatrzona dokładnym adresem wykonawcy oraz dopiskiem: *„Nie otwierać przed dniem 18.02.2019 r. godz. 12:00.”*”

1. Pkt 20 ppkt 1 siwz, który otrzymuje brzmienie:

„ 1) Oferty należy składać na adres: Urząd Miasta Jastrzębie-Zdrój, Al. J. Piłsudskiego 60, pokój 321A (III p.), nie później niż do dnia 18.02.2019 r., do godz. 11:50”

2. Pkt 21 ppkt 1 siwz, który otrzymuje brzmienie:

„ 1) Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 18.02.2019 r. o godz. 12:00 w sali nr 513A Urzędu Miasta Jastrzębie- Zdrój.”

Pozostałe zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia pozostają bez zmian.

Kopia:
Wydz. FPN a/a

Rozdzielnik:
Strona internetowa zamawiającego (www.bip.jastrzebie.pl)

Przewodniczący
Komisji Przetargowej

NACZELNIK WYDZIAŁU
Michał Domagała

Sygn. Akt FPN.271.00002.2019

Załącznik nr 1a do SIWZ				
Urządzenia do obróbki termicznej				
Wartość brutto całości		zł.		
Nazwa wyposażenia (kosztu)	Parametry oferowanego sprzętu	Nazwa producenta	Model/rodzaj/typ	Dodatkowe wyposażenie
1	2	3	4	5
1. Patelnia elektryczna 1 szt.:	-			-
- przeznaczona do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- pojemność misy min. 50 litrów	 litrów	-	-	
- obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- przechył misy ręczny	TAK/NIE*	-	-	
2. Piec konewkowyjny – parowy 1 szt.	-			
- piec elektryczny przeznaczony do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- stal chromowo-niklowa	TAK/NIE*	-	-	
- samomyjący	TAK/NIE*	-	-	
- regulowana prędkość wentylatora „	TAK/NIE*	-	-	
- wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku	TAK/NIE*	-	-	
- oświetlenie komory	TAK/NIE*	-	-	
- ilość półek min 6	pólek	-	-	
- w zestawie: min 1 ruszt i min 5 blach do pieczenia	 rusztówblach	-	-	

Sygn. Akt FPN.271.00002.2019

1	2	3	4	5
3. Kuchenka elektryczna 6-palnikowa z piekarnikiem 1 szt.	-			
- przeznaczona do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- kuchenka elektryczna 6-palnikowa z piekarnikiem	TAK/NIE*	-	-	
- obudowa – stal nierdzewna	TAK/NIE*	-	-	
- min. trzy poziomy przewodnic	TAK/NIE*	-	-	
- ruszt do piekarnika w komplecie	TAK/NIE*	-	-	
- kontrolki pracy i zasilania	TAK/NIE*	-	-	
4. Piec piekarniczy 1 szt.	-			
- przeznaczony do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- obudowa i komora – stal nierdzewna	TAK/NIE*	-	-	
- pojemność komory – min. 4x600x400mm,	Wymiary:	-	-	
- przeszklone drzwi komory pieczenia	TAK/NIE*	-	-	
- oświetlenie komory pieczenia	TAK/NIE*	-	-	
- system nawilżania	TAK/NIE*	-	-	
- ilość blachy na wyposażeniu (min 2 szt.)	 szt. blach	-	-	
- czy parametry pieca są kompatybilne z parametrami komory rozrostowej	TAK/NIE*	-	-	

Sygn. Akt FPN.271.00002.2019

1	2	3	4	5
5. Komora rozrostowa 1 szt.	-			
- przeznaczona do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- materiał wykonania – stal nierdzewna	TAK/NIE*			
- wym. wewn. dopasowane do pieca piekarniczego	TAK/NIE*	-	-	
- pojemność komory- min. 8 blach 600x400mm	blach o wymiarach	-	-	
- przeszklone drzwi komory	TAK/NIE*	-	-	
- regulacja temperatury	TAK/NIE*	-	-	
- nawilżanie	TAK/NIE*	-	-	
- czy parametry komory są kompatybilne z parametrami pieca	TAK/NIE*	-	-	
6. Grill elektryczny salamander 1 szt.	-			
- przeznaczony do celów gastronomicznych	TAK/NIE*	-	-	
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- wyposażony w kwarcowe elementy grzewcze	TAK/NIE*	-	-	
- grzałki metalowe	TAK/NIE*	-	-	
- dwie niezależne strefy grzewcze	TAK/NIE*	-	-	
- regulacja umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów	TAK/NIE*	-	-	
- regulacja mocy grzewczej	TAK/NIE*	-	-	

Sygn. Akt FPN.271.00002.2019

1	2	3	4	5
7. Zestaw garnków 1 szt.	-			
- garnki satynowane ze stali nierdzewnej	TAK/NIE*	-	-	
- technologia wielowarstwowego dna zapewniająca dobre przewodzenie ciepła	TAK/NIE*	-	-	
- wykończenie dna gwarantujące odporność na korozję	TAK/NIE*	-	-	
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty	TAK/NIE*	-	-	
- przystosowane do kuchni indukcyjnej, elekt., gazowej, ceramicznej	TAK/NIE*	-	-	
- czy garnki są wyposażone w pokrywki	TAK/NIE*	-	-	
- pojemność:	1 szt. litrów	-	-	
	2 szt. litrów	-	-	
	2 szt. litrów	-	-	
	2 szt. litrów	-	-	
	2 szt. litrów	-	-	

*niepotrzebne skreślić

Należy obligatoryjnie wypełnić wszystkie wymagane pozycje, wyjątek stanowi kolumna – dodatkowe wyposażenie, którą należy wypełnić w przypadku, kiedy Wykonawca rozszerza podstawową ofertę sprzętową, tak aby spełnić zapisy wymagane w SIWZ, w takiej sytuacji niewypełnienie wymaganych pól skutkować będzie odrzuceniem oferty.

UWAGA: Należy wpisać wszelkie numery, symbole oznaczenia itd. identyfikujące dodatkowe wyposażenie.

Załącznik nie podlega uzupełnieniu.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy)