

Nasz znak: CUW.PK.343.24.2023

Dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Zakup wyposażenia do działu gastronomicznego, tworzonego Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Kętrzynie”, nr sprawy CUW.PK.343.24.2023

MODYFIKACJA SWZ – NR 2

Centrum Usług Wspólnych Powiatu Kętrzyńskiego, działając w imieniu Zamawiającego, w oparciu o pełnomocnictwo udzielone w trybie art. 37 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 1710 z późn. zm.), w postępowaniu o udzielenie zamówienia znak: CUW.PK.343.11.2023 prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji pt.: „Zakup wyposażenia do działu gastronomicznego, tworzonego Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Kętrzynie” na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy Pzp wprowadza modyfikację specyfikacji warunków zamówienia w następującym zakresie:

Załącznik nr 3 do SWZ – opis przedmiotu zamówienia w ust 5:

1. L.P. 1 „Lodówka” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

1.	Lodówka	1	<ol style="list-style-type: none">1. Szafa chłodnicza o poj. od 600 l2. Szerokość do 1250 mm3. Drzwi pełne - 2 szt4. Materiał stal nierdzewna5. Zasilanie 230 V6. Regulowane nóżki7. Temperatura chłodzenia od 0 do 10 °C8. Min. 4 półki9. Półki w kpl.
----	---------	---	---

po modyfikacji:

1.	Lodówka	1	<ol style="list-style-type: none">1. Szafa chłodnicza o poj. od 600 l2. Szerokość do 1340 mm3. Drzwi pełne - 2 szt4. Materiał stal nierdzewna5. Zasilanie 230 V6. Regulowane nóżki7. Temperatura chłodzenia od -2 do 12 °C8. Min. 4 półki9. Półki w kpl.
----	---------	---	--

2. L.P. 2 „Kuchnia elektryczna” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

2	Kuchnia elektryczna	1	<ol style="list-style-type: none">1. Moc do - 17,4 kW2. Napięcie 400 V3. Cztery płyty grzejne o średnicy od 300 mm4. Min. sześciostopniowa regulacja mocy5. Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty6. Piekarnik elektryczny z komorą wykonaną ze stali nierdzewnej o wymiarach GN 2/17. Trzy poziomy przewodnic
---	---------------------	---	---

			8. Tace 2 szt. i 1 ruszt (wyposażenie piekarnika) w kpl. 9. Drzwi piekarnika z szybami 10. Ogrzewanie piekarnika poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przetłącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
--	--	--	---

po modyfikacji:

2	Kuchnia elektryczna	1	1. Moc do - 17,4 kW 2. Napięcie 400 V 3. Cztery płyty grzejne o średnicy od 220mm 4. Min. sześciostopniowa regulacja mocy 5. Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty 6. Piekarnik elektryczny z komorą wykonaną ze stali nierdzewnej o wymiarach GN 2/1 7. Trzy poziomy prowadnic 8. Tace 2 szt. i 1 ruszt (wyposażenie piekarnika) w kpl. 9. Drzwi piekarnika z szybami 10. Ogrzewanie piekarnika poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przetłącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
---	---------------------	---	---

3. L.P. 5 „Piec konwekcyjno – parowy” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

5	Piec konwekcyjno - parowy	1	1. Moc całkowita do 11,5 kW 2. Napięcie 400 V 3. Pojemność 6 x GN1/1 4. Materiał stal nierdzewna 5. Niezależne zarządzanie każdą półką pieca 6. Sonda umożliwiająca pomiar temperatury 7. Automatyczny system czyszczenia komory pieca 8. Oświetlenie komory pieca 9. Zabezpieczenie otwarcia drzwi 10. Trzy tryby gotowania 11. Pojemniki w kpl.: 11.1. pojemnik GN1/1 ze stali nierdzewnej: - głębokości 20 mm – 6 szt. - głębokość 40 mm – 6 szt. - głębokość 65 mm – 6 szt. - głębokość 100 mm – 3 szt. - głębokość 200 mm – 3 szt. 11.2 pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, perforowany: - głębokość 20 mm – 6 szt. - głębokość 40 mm – 6 szt. - głębokość 65 mm – 6 szt. - głębokość 100 mm – 3 szt. - głębokość 200 mm – 2 szt. 12. Podstawa pieca w kpl. - jako regał na pojemniki
---	---------------------------	---	---

			GN 13. Automatyczny zmiękcacz wody w zestawie
--	--	--	--

po modyfikacji:

5	Piec konwekcyjno - parowy	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moc całkowita do 11,7 kW 2. Napięcie 400 V 3. Pojemność od 6 x GN1/1 4. Materiał stal nierdzewna 5. Niezależne zarządzanie każdą półką pieca 6. Sonda umożliwiająca pomiar temperatury 7. Automatyczny system czyszczenia komory pieca 8. Oświetlenie komory pieca 9. Zabezpieczenie otwarcia drzwi 10. Trzy tryby gotowania 11. Pojemniki w kpl. <p>11.1. Pojemnik GN1/1 ze stali nierdzewnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - głębokości 20 mm – 6 szt. - głębokość 40 mm- 6 szt. - głębokość 65 mm – 6 szt. - głębokość 100 mm – 3 szt. - głębokość 200 mm – 3 szt. <p>11.2 pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, perforowany:</p> <ul style="list-style-type: none"> - głębokość 20 mm – 6 szt. - głębokość 40 mm – 6 szt. - głębokość 65 mm – 6 szt. - głębokość 100 mm – 3 szt. - głębokość 200 – 2 szt. <ol style="list-style-type: none"> 12. Podstawa pieca w kpl. - jako regał na pojemniki GN 13. Automatyczny zmiękcacz wody w zestawie
---	---------------------------	---	---

4. L.P. 8 „Piec konwekcyjny do pieczenia ciast” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

8	Piec konwekcyjny do pieczenia ciast	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pojemność 4 blachy 2. Materiał stal nierdzewna 3. Zasilanie – 230 V 4. Podstawa w kpl.
---	-------------------------------------	---	--

po modyfikacji:

8	Piec konwekcyjny do pieczenia ciast	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pojemność 4 blachy 2. Kpl. blach (4 szt) dostosowanych wielkością do pieca 3. Materiał stal nierdzewna 4. Zasilanie – 230 V 5. Podstawa w kpl.
---	-------------------------------------	---	--

5. L.P. 9 „Okap przyścienny trapezowy” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

9	Okap przyścienny	1	1. Wymiary 365x90x45
---	------------------	---	----------------------

	trapezowy		<ol style="list-style-type: none"> 2. Z wentylatorem do 2000m³/h, 3. Prędkość regulowana elektronicznie 4. Materiał stal nierdzewna 5. Oświetlenie LED 6. pochłaniający zapach, tłuszcz 7. wyposażony w lampy UV
--	-----------	--	---

po modyfikacji:

9	Okap przyścienny trapezowy	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 365x90x45 2. Z wentylatorem do 2000m³/h, 3. Prędkość regulowana elektronicznie 4. Materiał stal nierdzewna 5. Oświetlenie LED 6. pochłaniający zapach, tłuszcz 7. wyposażony w lampy UV lub bez lamp UV
---	----------------------------	---	--

6. L.P. 10 „Okap przyścienny trapezowy” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

10	Okap przyścienny trapezowy	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 120x120x45 2. Z wentylatorem 1300m³/h, 3. Prędkość regulowana elektronicznie 4. Oświetlenie LED 5. Materiał stal nierdzewna 6. pochłaniający zapach, tłuszcz 7. wyposażony w lampy UV
----	----------------------------	---	---

po modyfikacji:

10	Okap przyścienny trapezowy	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 120x120x45 2. Z wentylatorem 1300m³/h, 3. Prędkość regulowana elektronicznie 4. Oświetlenie LED 5. Materiał stal nierdzewna 6. pochłaniający zapach, tłuszcz 7. wyposażony w lampy UV lub bez lamp UV
----	----------------------------	---	--

7. L.P. 16 „Zmywarko-wypażarka kapturowa” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

16	Zmywarko-wypażarka kapturowa	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Napięcie 400 V 2. Moc całkowita do 11 kW 3. Min. trzy programy mycia 4. Wbudowane dozowniki detergentów 5. Materiał stal nierdzewna 6. Ramiona płuczące i myjące ze stali nierdzewne 7. Wyposażona w kosze (uniwersalny, kosz na naczynia i 2 kosze na sztućce)
----	------------------------------	---	--

po modyfikacji:

16	Zmywarko-wypażarka kapturowa	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Napięcie 400 V 2. Moc całkowita do 11 kW 3. Min. trzy programy mycia 4. Wbudowane dozowniki detergentów 5. Materiał stal nierdzewna
----	------------------------------	---	--

			6. Ramiona płuczące i myjące ze stali nierdzewnej 7. Wyposażona w kosze (uniwersalny, kosz na naczynia i 2 kosze na sztućce). 8. Z systemem odzysku ciepła lub bez
--	--	--	---

8.L.P. 20 „Szafa chłodnicza/ witryna” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

20	Szafa chłodnicza/ witryna	1	1. Pojemność od 550 litrów, 2. Szklane drzwi, 3. Min. 5 pólek 4. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi 5. Regulowane nogi 6. Drzwi przesuwane 7. Temperatura robocza od 0°C do +8°C 8. Regulacja temperatury i rozmrażania 9. Napięcie 230V
----	------------------------------	---	---

po modyfikacji:

20	Szafa chłodnicza/ witryna	1	1. Pojemność od 550 litrów, 2. Szklane drzwi, 3. Min. 5 pólek 4. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi 5. Regulowane nogi 6. Drzwi przesuwane lub skrzydłowe 7. Temperatura robocza od -2°C do 10 °C 8. Regulacja temperatury i rozmrażania 9. Napięcie 230V
----	------------------------------	---	--

9.L.P. 21 „Obieraczka do ziemniaków ” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

21	Obieraczka do ziemniaków	1	1. Jednorazowy wsad min. 6 kg 2. Materiał stal nierdzewna 3. Separator obierzyn w zestawie 4. Napięcie 230 V
----	--------------------------	---	---

po modyfikacji:

21	Obieraczka do ziemniaków	1	1. Jednorazowy wsad min. 6 kg 2. Materiał stal nierdzewna 3. Separator obierzyn w zestawie 4. Napięcie 230 V lub 400 V
----	--------------------------	---	--

10. L.P. 22 „Szafa chłodniczo-mroźnicza” wprowadza zmianę:

przed modyfikacją:

22	Szafa chłodniczo-mroźnicza	1	1. Pojemność od 300+300 dm ³ 2. Napięcie 230V 3. Drzwi szt. 2 4. Dwie niezależne komory sterowane oddzielnie 5. Nogi z regulacją wysokości 6. Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i
----	----------------------------	---	---

			prawej stronie, 7. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi 8. Część mroźnicza z szufladami 9. Temperatura pracy: od 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze). 10. Materiał stal nierdzewna
--	--	--	---

po modyfikacji:

22	Szafa chłodniczo-mroźnicza	1	1. Pojemność od 300+300 dm ³ 2. Napięcie 230V 3. Drzwi szt. 2 4. Dwie niezależne komory sterowane oddzielnie 5. Nogi z regulacją wysokości 6. Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, 7. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi 8. Część mroźnicza z szufladami lub bez 9. Temperatura pracy: od -2 do 10 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C lub od -10 °C do -22 °C (szafy mroźnicze). 10. Materiał stal nierdzewna
----	----------------------------	---	--

W związku z powyższą modyfikacją zaktualizowany załącznik nr 3 do SWZ – opis przedmiotu zamówienia zamieszczono na:

<https://platformazakupowa.pl/pn/starostwo.ketrzyn/proceedings>

Wykonawcy zobowiązani są uwzględnić zmiany wprowadzone modyfikacją SWZ podczas sporządzania ofert.

Pozostałe zapisy Specyfikacji Warunków Zamówienia pozostają bez zmian.

Zamawiający ocenił, że nie zachodzą przesłanki art. 286 ust. 3¹ Pzp dot. przedłużenia terminu składania ofert.

*Przygotował pod względem merytorycznym: IM
Sprawdził pod wzg. formalnym: AW*

Zamieszczono na platformie zakupowej
<https://platformazakupowa.pl/pn/starostwo.ketrzyn/proceedings>

¹ 286 ust. 3 Pzp „W przypadku gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie ofert, zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie.”