

Wałcz, dnia 22 listopada 2019 r.

**Dotyczy:** postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych na dostawę wyposażenia gastronomicznego (ogłoszenie nr 624444-N-2019 z dnia 19 listopada 2019 r.)

## **ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Zamawiający, na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zmienia treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia w zakresie:

- 1) rozdziału III ust. 1 pkt 1 w ten sposób, że dotychczasowa treść otrzymuje brzmienie:

„1) **Piec konwekcyjno-parowy**, natryskowy zasilanie elektryczne, z funkcją wytwarzania pary-iniekcja, pojemność 20xGN 1/1, rozstaw prowadnic 63mm, poprzeczne półki wymiary pieca szerokość max 950mm, wysokość max 1825 mm, głębokość max 875 mm wykonany ze stali szlachetnej 304, moc całkowita 36 - 40kW, moc grzewcza 36-40 kW, zabezpieczenie 63A, zasilanie 400/50-60 Hz, Poziom hałasu max. 70dBA, przyłączy wody/ odpływu G 3/4” / 50 mm.

Wyposażony w poniższe funkcje:

- kombi-gorące powietrze od 30-300°C,
- gotowanie w parze 30 – 130 °C,
- bio-gotowanie 30 – 98 °C,
- pieczenie nocne,
- zapiekania,
- Sous-vide,
- suszenie,
- pasteryzacja,
- konfitowanie,
- pieczenie.

Możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce, 6-punktowa sonda gotowania automatyczna regulacja wilgotności, szybkie generowanie nasyconej pary. Posiadający system regeneracji i utrzymani potraw do serwowania, tzw. tryb bankietowy, z przejściem automatycznym z pieczenia w tryb podtrzymania. Drzwi z potrójną szybą, 7 prędkości wentylatora, dwukierunkowe wentylacja z klapką. Natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi. Klamka wykonana z antybakteryjnego materiału. Rynienka ociekowa pod drzwiami. Dotykowy, kolorowy panel sterujący, 8 calowy, intuicyjne menu z wbudowaną książką kucharską, z pamięcią najczęściej używanych programów, wyposażony w port USB oraz zdalny dostęp i zarządzanie danymi przez przeglądarkę internetową. System automatycznego mycia i odkamieniania. Wyposażony w 10 pojemników GN 1/2 h-65 i wózek na 20 x GN 1/1.”;

- 2) rozdziału III ust. 1 pkt 3 w ten sposób, że dotychczasowa treść otrzymuje brzmienie:

„3) **piec konwekcyjno-parowy** 6GN 1/1 z wyposażeniem: Materiał wykonania wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna, wymiar szerokość max 935mm, wysokość max 870mm, głębokość max 790 mm pojemność komory 6xGN 1/1 + 1xGN 1/1, moc max 400V, z automatycznym systemem myjącym, sonda wielopunktowa, wentylator z autorewersem, natryskowe wytwarzanie pary, klapki odprowadzające parę, praca w zakresie od 30-300 stopni Celsjusza, timer półek. Wyposażony w poniższe funkcje:

- kombi-gorące powietrze od 30-300°C,
- gotowanie w parze 30 – 130 °C,
- bio-gotowanie 30 – 98 °C,
- pieczenie nocne,
- zapiekania,

- Sous-vide,
- suszenie,
- pasteryzacja,
- konfitowanie,
- pieczenie.

Wyposażony w system odzysku ciepła, automatyczny system regulacji wilgotności. Możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce, min 6-punktowa sonda, automatyczna regulacja wilgotności, szybkie generowanie nasyconej pary. Posiadający system regeneracji i utrzymaniu potraw do serwowania, tzw. tryb bankietowy, z przejściem automatycznym z pieczenia w tryb podtrzymania. Drzwi z potrójną szybą, min 5 prędkości wentylatora, dwukierunkowe wentylacja z klapką. natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi. Klamka wykonana z antybakteryjnego materiału. Rynienka ociekowa pod drzwiami. Dotykowy, kolorowy panel sterujący, 8 calowy, intuicyjne menu z wbudowaną książką kucharską, z pamięcią najczęściej używanych programów, wyposażony w port USB oraz zdalny dostęp i zarządzanie danymi przez przeglądarkę internetową. System automatycznego mycia i odkamieniania. Wyposażony w 10 pojemników GN 1/1 h - 100, 20 pojemników GN 1/1 pokrytych teflonem do jaj sadzonych (12 szt). Zestaw połączeniowy do piecy konwekcyjno-parowych.”;

3) rozdziału XI w ten sposób, że dotychczasowa treść otrzymuje brzmienie:

„1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego (sekretariat) lub przesłać na adres zamawiającego wskazany w rozdziale I w terminie **do dnia 28 listopada 2019 r. do godz. 10.15.**

2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie zamawiającego **w dniu 28 listopada 2019 r. o godz. 10.20 w pokoju nr 48.**”.

Paweł Węgrzynowski

podpis pełnomocnika zamawiającego