

Ogłoszenie nr 540252636-N-2019 z dnia 22-11-2019 r.

Wałcz:

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

OGŁOSZENIE DOTYCZY:

Ogłoszenia o zamówieniu

INFORMACJE O ZMIENIANYM OGŁOSZENIU

Numer: 624444-N-2019

Data: 19/11/2019

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu, Krajowy numer identyfikacyjny 14273335600000, ul. Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz, woj. zachodniopomorskie, państwo Polska, tel. 67 258 44 61, e-mail przetargi.walcz@cos.pl, faks 67 258 44 61 wew. 448.

Adres strony internetowej (url): www.walcz.cos.pl

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: II

Punkt: 4)

W ogłoszeniu jest: 1) piec konwekcyjno-parowy, natryskowy zasilanie elektryczne, z funkcją wytwarzania pary-iniekcja, pojemność 20xGN 1/1, rozstaw przewodnic 63mm, poprzeczne półki wymiary pieca szerokość max 948mm, wysokość max 1804 mm, głębokość max 834 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, przyłącze 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 utrzymaniu 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. 3) piec konwekcyjno-parowy 6GN 1/1 z wyposażeniem: Materiał wykonania wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna, wymiar szerokość max 933mm, wysokość max 863mm, głębokość max 786 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, - biogotowanie 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.

W ogłoszeniu powinno być: 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, przyłącze 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 utrzymania 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. 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 utrzymania 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.

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: IV

Punkt: 6.2)

W ogłoszeniu jest: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu: Data: 2019-11-27, godzina: 10:15

W ogłoszeniu powinno być: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu: Data: 2019-11-28, godzina: 10:15