

Zamówienie Nr Izp.271.27.2016 z dnia 2016-06-09 - MODYFIKACJA specyfikacji istotnych warunków zamówienia dot. przetargu nieograniczonego pn. Termomodernizacja Przedszkola Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Bielsku Podlaskim

Tytuł	MODYFIKACJA specyfikacji istotnych warunków zamówienia dot. przetargu nieograniczonego pn. Termomodernizacja Przedszkola Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Bielsku Podlaskim
Numer	Izp.271.27.2016
Data wydania	2016-06-09

Bielsk Podlaski, dnia 09.06.2016 r.

Izp.271.27.2016

Dotyczy: przetargu nieograniczonego pn. Termomodernizacja Przedszkola Nr 3

z Oddziałami Integracyjnymi w Bielsku Podlaskim

MODYFIKACJA TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zgodnie z art.38 ust.4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz.2164), Zamawiający modyfikuje specyfikację istotnych warunków zamówienia w następującym zakresie:

- I. **dodaje się załącznik Nr 7a do SIWZ – Kosztorys ofertowy – Cz.II.4 – roboty sanitarne zewnętrzne,**
- II. **załącznik Nr 8_harmonogram – zastępuje się nowym załącznikiem Nr 8a_harmonogram,**
- III. **w tabeli „Zestawienie podstawowych urządzeń” (technologia zaplecza kuchennego), zamieszczonej w Projekcie wykonawczym pn. „Technologia zaplecza kuchennego i części basenowej”, zmiana dotyczy poz. 1 i 2 działu „Kuchnia”:**
 1. w wykazie urządzeń gastronomicznych: „Kuchnia”: poz.1. otrzymuje brzmienie: Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy z funkcją automatycznego mycia z podstawą o wym.: 966x792x1058, poj.:11xGN1/1, drzwi uchylne, z funkcją zasuwania na prawy bok pieca, liczba porcji: 80-150, moc: 19,5 kW, min. zasilanie elektr. 400V, zabezp. elektr. 3x35A, zasilanie w.z. ¾", odpływ DN 50, wytwarzanie pary, bojler,
 2. w wykazie urządzeń gastronomicznych: „Kuchnia”: poz.2. wprowadza się zmianę kotła warzelnego elektrycznego poj. 100 l. na: zestaw trzech kotłów przechylnych elektrycznych - pojemność robocza 3x30 l, wym. 1600x560x1400, zasilanie elektryczne 400V, zasilanie w.z. ¾",
- IV. **dodatkowo w wycenie technologii zaplecza kuchennego należy uwzględnić stoły robocze ze stali nierdzewnej wg poniższej specyfikacji:**
 1. Obróbka warzyw:
 1. stół z basenem, komora h=400 wym. 800x700x850 - 1 szt,
 2. stół roboczy z półką wym.1100x600x850 - 1 szt,
 3. stół roboczy ze zlewem 2 kom. i półką wym. 1700x600x850 - 1 szt,
 2. Kuchnia:
 1. stół roboczy ze zlewem 1 kom. i półką wym. 1000x600x850 - 1 szt,
 2. stół roboczy z półką wym.1500x600x850 - 2 szt,
 3. stół roboczy ze zlewem 2 kom. i półką wym. 1000x600x850 - 1 szt,
 4. stół roboczy z półką 2300x700x850 - 1 szt,
 3. Zmywalnia:
 1. szafa przelotowa dzielona, drzwi suwane 1170x700x1800 - 1 szt,
 2. stół wyładowczy do zmywarki 650x700x850 - 1 szt,
 3. stół załadowniczy do zmywarki 980x700x850 - 1 szt,
 4. stół ze zlewem 2 kom. i półką wym. 1800x600x850 - 1 szt,
 5. wózki kelnerskie 3 półkowe 900x590x930 - 3 szt.
 4. Dodatkowe meble do obieralni:
 1. stół ze zlewem 1 kom. i miejscem na lodówkę pod blatową o wym.1200x600x900 – 1 szt,
 2. stół z basenem 1 kom. h-400 wym. 600x600x850 – 1 szt,
 3. stół roboczy z półką 1000x600x850 -1 szt,
 4. stół roboczy z półką 1200x600x850 - 1 szt,
 5. stół ze zlewem 2 kom. i półką o wym. 1000x600x850 - 1 szt.

BURMISTRZ MIASTA
Jarosław Borowski

Metryka strony

Udostępniający: **Ewa Nowicka**
Wytwarzający/odpowiadający: **Ewa Nowicka**
Wprowadzający: **Ewa Nowicka**
Data wprowadzenia: **2016-06-09**

Data modyfikacji: **2016-06-09**
Opublikował: **Ewa Nowicka**
Data publikacji: **2016-06-09**