



ZP.272.7.2024

Jawor, dnia 22 kwietnia 2024 r.

**Wszyscy Wykonawcy
w postępowaniu**

**INFORMACJA O ZMIANIE TREŚCI SWZ
ORAZ PRZEDŁUŻENIE TERMINU SKŁADANIA OFERT**

Działając na podstawie art. 286 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zm.) - zwanej dalej ustawą Pzp, w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Pzp, pn.: *Zakup i dostawa sprzętu TIK i pomocy dydaktycznych do pracowni w Powiatowym Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Jaworze oraz w Zespole Szkół i Placówek w Bolkowie w ramach projektu „Lepsze jutro dla szkolnictwa zawodowego w Powiecie Jaworskim” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska 2021-2027* w związku z koniecznością zmiany treści SWZ, Zamawiający przedłuża termin składania ofert **do dnia 29.04.2024 r. do godz. 12.00**. Otwarcie ofert nastąpi 29.04.2024 r. o godz. 12:05.

Jednocześnie przedłuża się termin związania ofertą do dnia 28.05.2024r.

Powyższe zmiany powodują zmianę treści ogłoszenia o zamówieniu.

Zamawiający wprowadza zmiany w treści SWZ w następujący sposób:

1. W Dziale II SWZ – Część II – pomoce dydaktyczne A

Istniejący zapis:

L.p.	Przedmiot	Opis i minimalne parametry	Liczba
A	B	C	D
1.	Kuchenka	<ul style="list-style-type: none">- rodzaj piekarnika: elektryczny,- rodzaj płyty grzewczej: gazowa,- kolor: inox- szerokość: 60 cm,- typ przewodnic: wytłaczane,- termoobieg,- zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, BakongPro System, czyszczenie parowe, chłodne drzwi piekarnika,- napięcie zasilania: 230 V,- pojemność: 7l,- liczba króćców: 1,- kierunek króćca: w dół,- programator: mechaniczny,- liczba pól grzewczych: 4,- ruszt: żeliwny,- głębokość: 60 cm,- szerokość: 60 cm,- wysokość: 85 cm	3 szt.



2.	Ekspres do kawy	<ul style="list-style-type: none">- typ ekspresu: kolbowy,- ciśnienie: 19 barów,- moc: 1450 W,- rodzaj kawy: ziarnista, mielona,- system spieniający mleko: dysza spieniająca,- młynek: stalowy,- pojemność zbiornika na wodę: 2,5 l,- pojemność zbiornika na kawę: 250 g,- system grzewczy: Thermoblock,- sterowanie: elektroniczne. <p>Informacje dodatkowe:</p> <ul style="list-style-type: none">- maksymalna wysokość naczynia: 12 cm,- regulacja wysokości dyszy,- regulacja wysokości podstawki pod filiżankę,- wyjmowany pojemnik na wodę,- wskaźnik poziomu wody,- zastosowane technologie: Bean Adapt, <p>Funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none">- napoje: czarna kawa, Espresso, gorąca woda,- parzenie dwóch kaw jednocześnie,- regulacja ilości zaparzonej kawy,- regulacja mocy kawy,- regulacja temperatury kawy,- funkcja odkamieniania,- funkcja spieniania mleka, wbudowany ubijak do kawy,- wymiary: 380 x 445 x 370 mm (szer. x wys. x głęb.).	1 szt.
3.	Termos gastronomiczny 50l	<ul style="list-style-type: none">- termos 50 l ze stali nierdzewnej,- podstawa z tworzywa sztucznego,- kolor: inox,- wymiary wewnętrzne 450x330 mm (średnica x wysokość),- podwójne ścianki ze stali nierdzewnej,- zamknięcie: 6 zatrzasków,- uchwyt pokrywy.	2 szt.
4.	Bemar grzewczy	<ul style="list-style-type: none">- podgrzewacz elektryczny ze zdejmowaną pełną pokrywą z uchwytem,- norma gastronomiczna: 1/1 GN,- głębokość pojemnika GN: maks. 100 mm,- moc przyłączeniowa: 1kW- napięcie: 230V,- zakres temperatury: od 10°C do 85°C,- sterowanie: elektroniczne pokrętło,- regulacja temperatury: 8 stopni,- pojemność: 13,5 l,- głębokość: 356 mm,- szerokość: 623 mm,- uchwyty,- materiał: stal niklowo-chromowa.	2 szt.



5.	Warnik	<ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal nierdzewna, - ociekacz, - temperatura grzania: 55-100 °C, - pojemność wlewca: 20 l, - napięcie: 230V, - moc: 2200 W, - regulacja temperatury, - pojemność całkowita: 21,4 l. 	2 szt.
6.	Mobilny stół kelnerski	<ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal nierdzewna, - trzypółkowy, - max udźwig: 75 kg na półkę, - szerokość: 860 mm, - głębokość: 540 mm, - wysokość: 940 mm, - 4 obrotowe gumowe kółka, - hamulce przy dwóch kołach, - powierzchnia robocza: 795x505 mm. 	2 szt.
7.	Profesjonalny sprzęt do sprzątania	<ul style="list-style-type: none"> - wielofunkcyjne narzędzie do pracy w obiektach o dużej powierzchni, - stelaż: tworzywo ABS, - 4 skrętne kółka, - 2 wiadra o poj. 18 litrów (tworzywo ABS), - 4 wiadra o poj. 6 litrów, - 2 kuwety na nieczystości (tworzywo ABS), - półka na akcesoria, - 2 uchwyty na mopu z podstawą, - uchwyt na worek o poj. do 120 l z pokrywą, - prasa szczękowa do wyciskania mopów płaskich i sznurkowych 	1 szt.

otrzymuje brzmienie:

L.p.	Przedmiot	Opis i minimalne parametry	Liczba
A	B	C	D
1.	Kuchenka	<ul style="list-style-type: none"> - rodzaj piekarnika: elektryczny, - rodzaj płyty grzewczej: gazowa, - kolor: inox - szerokość: 60 cm, - typ przewodnic: wytłaczane, - termoobieg, - zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu, BakongPro System, czyszczenie parowe, chłodne drzwi piekarnika, - napięcie zasilania: 230 V, - pojemność: min. 7l, - liczba króćców: 1, - kierunek króćca: w dół, 	3 szt.



		<ul style="list-style-type: none"> - programator: mechaniczny, - liczba pól grzewczych: 4, - ruszt: żeliwny, - głębokość: 60 cm, - szerokość: 60 cm, - wysokość: 85 cm 	
2.	Ekspres do kawy	<ul style="list-style-type: none"> - typ ekspresu: kolbowy, - ciśnienie: min. 19 barów, - moc: min. 1450 W, - rodzaj kawy: ziarnista, mielona, - system spieniający mleko: dysza spieniająca, - młynek: stalowy, - pojemność zbiornika na wodę: min. 2 l, - pojemność zbiornika na kawę: min. 250 g, - system grzewczy: Thermoblock, - sterowanie: elektroniczne. <p>Informacje dodatkowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna wysokość naczynia: 12 cm, - regulacja wysokości dyszy, - regulacja wysokości podstawki pod filiżankę, - wyjmowany pojemnik na wodę, - wskaźnik poziomu wody, - zastosowane technologie: Bean Adapt, <p>Funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - napoje: czarna kawa, Espresso, gorąca woda, - parzenie dwóch kaw jednocześnie, - regulacja ilości zaparzanej kawy, - regulacja mocy kawy, - regulacja temperatury kawy, - funkcja odkamieniania, - wbudowany ubijak do kawy. 	1 szt.
3.	Termos gastronomiczny 50l	<ul style="list-style-type: none"> - termos 50 l ze stali nierdzewnej, - podstawa z tworzywa sztucznego, - kolor: inox, - podwójne ścianki ze stali nierdzewnej, - zamknięcie: 6 zatrzasków, - uchwyt pokrywy. 	2 szt.
4.	Bemar grzewczy	<ul style="list-style-type: none"> - podgrzewacz elektryczny jednokomorowy z kranem spustowym ze zdejmowaną pełną pokrywą z uchwytem, - norma gastronomiczna: 1/1 GN, - głębokość pojemnika GN: maks. 100 mm, - moc przyłączeniowa: od 1kW do 1,5kW - napięcie: 230V, - zakres temperatury: od 10°C do 90°C, - sterowanie: elektroniczne pokrętło, - pojemność: min. 10 l - uchwyty, - materiał: stal niklowo-chromowa. 	2 szt.
5.	Warnik	<ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal nierdzewna, - ociekacz, - temperatura grzania: 55-100 °C, 	2 szt.



		<ul style="list-style-type: none">- pojemność wlewcza: min. 20 l,- napięcie: 230V,- moc: 2200 W,- regulacja temperatury,- pojemność całkowita: min. 20 l.	
6.	Mobilny stół kelnerski	<ul style="list-style-type: none">- materiał: stal nierdzewna,- trzypółkowy,- max udźwig: 75 kg na półkę,- szerokość: 850-860 mm,- głębokość: 530-540 mm,- wysokość: 800-940 mm,- 4 obrotowe gumowe kółka,- hamulce przy dwóch kołach,- powierzchnia robocza: min. 780x500 mm.	2 szt.
7.	Profesjonalny sprzęt do sprzątania	<ul style="list-style-type: none">- wielofunkcyjne narzędzie do pracy w obiektach o dużej powierzchni,- stelaż: tworzywo ABS,- 4 skrętne kółka,- 2 wiadra o poj. 18 litrów (tworzywo ABS),- 4 wiadra o poj. min. 5 litrów,- 2 kuwety na nieczystości (tworzywo ABS),- półka na akcesoria,- 2 uchwyty na mopy z podstawą,- uchwyt na worek o poj. do 120 l z pokrywą,- prasa szczękowa do wyciskania mopoów płaskich i sznurkowych.	1 szt.

2. Zmianie ulega jednocześnie Formularz cenowy zawarty w SWZ Dział III - Oferta z załącznikami (poprawiony Dział III SWZ stanowi załącznik do niniejszej informacji).

Z poważaniem:

STAROSTA
Aneta Kucharzyk
Aneta Kucharzyk