1 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
Nr. 9055/2022
31.03.2022
78-600 Wałcz

Wałcz, 31 marca 2022 r.

KOMUNIKA PUBLICZNY NR 7

1RBLog.SZP-2612.15.2022

Dotyczy: zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego na dostawę sprzętu gastronomiczno - chłodniczego, numer sprawy 19/2022.

Uprzejmie informuję, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę sprzętu gastronomiczno - chłodniczego, numer sprawy 19/2022 zgodnie z art. 137 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) Zamawiający dokonał zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez zmianę nazwy przedmiotu zamówienia w zadaniu nr 1 z „Patelni elektrycznej 0,2 m² na „Patelnia elektryczna"

W związku z powyższym zmienione zapisy SWZ otrzymują następujące brzmienie:

1. **Rozdział III „Opis przedmiotu zamówienia" ust. 1:**

   1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa sprzętu gastronomiczno - chłodniczego** zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Rozdziale oraz w ilościach i asortymencie przedstawionym w tabeli poniżej, przy czym ilości ujęte w opcji w tabeli, w kolumnie „ilość w opcji" mogą być wykorzystane po realizacji ilości podstawowej ujętej w kolumnie „ilość podstawowa" w sytuacji zaistnienia w tym zakresie potrzeb Zamawiającego. O zamiarze skorzystania z prawa opcji, o którym mowa w art. 31 ust. 2 ustawy Pzp wraz z podaniem ilości zamówionego przedmiotu zamówienia Zamawiający poinformuje Wykonawcę (pisemnie lub mailem lub faxem) do 30 dni po podpisaniu umowy.

Zadanie	Przedmiot zamówienia	Jm.	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Razem (ilość podstawa i ilość w opcji)
1	Patelnia elektryczna	szt.	19	11	30
2	Krajalnica żywności	szt.	21	10	31
	Krajalnica do wędlin	szt.	21	10	31
3	Szafa chłodnicza o poj.600-700 l	szt.	19	11	30
	Szafa chłodnicza o poj.1300-1400 l	szt.	20	10	30
	Szafa mroźnicza o poj.600-700 l	szt.	20	10	30
	Szafa mroźnicza o poj.1300-1400l	szt.	18	12	30

2. **Rozdział IV „Opis części zamówienia" ust. 2:**
   2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w ramach niniejszego postępowania w rozbiciu na 3 części (zadania), opisane w poniższej tabeli:

Zadanie	Przedmiot zamówienia	Jm.	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Razem (ilość podstawa i ilość w opcji)
1	Patelnia elektryczna	szt.	19	11	30
2	Krajalnica żywności	szt.	21	10	31
	Krajalnica do wędlin	szt.	21	10	31
3	Szafa chłodnicza o poj.600-700 l	szt.	19	11	30
	Szafa chłodnicza o poj.1300-1400 l	szt.	20	10	30
	Szafa mroźnicza o poj.600-700 l	szt.	20	10	30
	Szafa mroźnicza o poj.1300-14001	szt.	18	12	30

2. **Załącznik nr 1 do SWZ „Formularz ofertowy" w zakresie zadania nr 1 – zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszej zmiany SWZ.**

3. **Załącznik nr 4 do SWZ „Projektowane postanowienia umowy" § 2 ust. 1:**
   1. Przedmiotem umowy jest **dostawa sprzętu gastronomiczno-chłodniczego**, pod wskazany w § 5 niniejszej umowy adres, zgodnie z asortymentem i ilościami wymienionymi w poniższej tabeli:

Zadanie	Przedmiot zamówienia	Jm.	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Razem (ilość podstawa i ilość w opcji)
1	Patelnia elektryczna	szt.	19	11	30
2	Krajalnica żywności	szt.	21	10	31
	Krajalnica do wędlin	szt.	21	10	31
3	Szafa chłodnicza o poj.600-700 l	szt.	19	11	30
	Szafa chłodnicza o poj.1300-1400 l	szt.	20	10	30
	Szafa mroźnicza o poj.600-700 l	szt.	20	10	30
	Szafa mroźnicza o poj.1300-14001	szt.	18	12	30

4. **Załącznik nr 6 do SWZ „Wymagania Taktyczno - Techniczne" w zakresie zadania nr 1 - zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszej zmiany SWZ.**

5. **Załącznik nr 7 do SWZ „Specyfikacja techniczna" w zakresie zadania nr 1 - zgodnie z załącznikiem nr 3 do niniejszej zmiany SWZ.**

6. **Rozdział XV SWZ – Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert – ust. 1 i 2.**
   1. „Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: **https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog** do dnia **12 kwietnia 2022 r. do godziny 08:30**.
   2. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego – budynek nr 1, pokój nr 109 w dniu **12 kwietnia 2022 r. o godzinie 09.00** za pośrednictwem platformy zakupowej."

Załączniki: 3 na 7 str.
Zał. nr 1 - „Formularz ofertowy" - na 3 str.,
Zał. nr 2 - „Wymagania Eksploatacyjno – Techniczne" - na 2 str.,
Zał. nr 3 - „Specyfikacja Techniczna" - na 2 str.

Zmiana zostanie zamieszczona na platformie zakupowej i dołączona do Specyfikacji warunków zamówienia oraz stanowić będzie jej integralną część. Prosimy o wprowadzenie do Specyfikacji warunków zamówienia zmodyfikowanych zapisów i uwzględnienie ich w trakcie przygotowywania ofert.

KOMENDANT

wz. płk Mirosław GIEL

Jolanta Macias (tel. 261 472 624)
Dnia 31.03.2022 r.
T: 2612
SZP

Załącznik nr 1 do zmiany
stanowiący załącznik nr 1 do SWZ

FORMULARZ OFERTOWY

SKARB PAŃSTWA –
1 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
ul. Ciasna 7
78-600 WAŁCZ

OFERTA NA „DOSTAWĘ SPRZĘTU GASTRONOMICZNO - CHŁODNICZEGO", NR SPRAWY 19/2022.

DANE WYKONAWCY:

.....
/pełna nazwa wykonawcy/

ul. ....., kod pocztowy .....

miasto ..... województwo: .....

NIP: ..... REGON: .....

tel. firmowy: .....

e-mail firmowy : .....

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia należy podać dane pozostałych Wykonawców ze wskazaniem lidera upoważnionego do reprezentowania pozostałych Wykonawców:

DANE WYKONAWCY:

.....
/pełna nazwa wykonawcy/

ul. ....., kod pocztowy .....

miasto ..... województwo: .....

NIP: ..... REGON: .....

tel. firmowy: .....

e-mail firmowy : .....

DANE WYKONAWCY:

.....

/pełna nazwa wykonawcy/

ul. ....., kod pocztowy .....

miasto ..... województwo: .....

NIP: ..... REGON: .....

tel. firmowy: .....

e-mail firmowy : .....

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **dostawę sprzętu gastronomiczno - chłodniczego, nr sprawy 19/2022** po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówienia oferujemy/oferuję* wykonanie zamówienia na zadanie nr ..... po następujących cenach:

Zadanie nr 1

Lp.	Przedmiot zamówienia	Oferowany produkt (marka, typ i/lub model, nazwa producenta)	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
1.	Patelnia elektryczna	Marka: ..... Typ i/lub model: ..... Nazwa producenta:	szt.	30					

Słownie wartość netto: .....

Słownie wartość brutto:.....

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w tabeli w kolumnie nr 3 wskazał markę, typ i/lub model oferowanego przedmiotu zamówienia, oraz nazwę producenta. Zamawiający informuje, że w przypadku, kiedy Wykonawca nie poda w tabeli w kolumnie nr 3, bądź pominie którąś z żądanych przez Zamawiającego informację (tj. markę lub typ i /lub model oferowanego przedmiotu zamówienia lub nazwę producenta) oferta Wykonawcy **zostanie odrzucona** na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.

Wykonawca oferuje następujący „**Okres gwarancji**":

a) 24 miesiące **od daty wydania sprzętu przez Odbiorcę Użytkownikowi** z zastrzeżeniem, że wydanie sprzętu Użytkownikowi nastąpi w okresie 48 miesięcy od dnia podpisania „Protokołu odbioru"*

b) 30 miesięcy **od daty wydania sprzętu przez Odbiorcę Użytkownikowi** z zastrzeżeniem, że wydanie sprzętu Użytkownikowi nastąpi w okresie 48 miesięcy od dnia podpisania „Protokołu odbioru"*

c) 36 miesięcy **od daty wydania sprzętu przez Odbiorcę Użytkownikowi** z zastrzeżeniem, że wydanie sprzętu Użytkownikowi nastąpi w okresie 48 miesięcy od dnia podpisania „Protokołu odbioru"*

****należy pozostawić oferowany okres gwarancji (jeden z wymienionych powyżej w punkcie a) lub b)lub c), a pozostały skreślić.***

(...)

Załącznik nr 2 do zmiany
stanowiący załącznik nr 6 do SWZ

WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE

na zakup SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Zadanie nr 1

PATELNIA ELEKTRYCZNA

Przeznaczenie:
Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

Wymagania konstrukcyjne:
1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
4. Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.
5. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej
6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
7. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
8. Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny.

Wymagania techniczne:
1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 6,5 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,25 m^2 (+/- 10%).
4. Pojemność misy 37 l (+/- 10 %).
5. Wymiary: 700 mm x 600 mm x 850 mm. (+/- 10%).
6. Pojemność całkowita 37 dm^3
7. Pojemność użytkowa 30 dm3
8. Waga 57 kg
9. Zakres regulowania temperatury od +50 do +250 °C (+/- 10 %).

Wymagania dodatkowe:
1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
   a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
   b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
3. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje maszyna, działanie wody i środków myjąco dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy:
   - Producent
   - Nazwa i model urządzenia
   - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
   - Data produkcji

- Okres gwarancji
- Telefon do serwisów.

4. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
5. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
6. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBLog i użytkowaniu w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji.
7. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgołoszonych zgodnie z pkt. 6.
8. Zamawiający - Odbiorca w terminie **7 dni** od daty podpisania umowy prześle do Wykonawcy wymagany Dowód Urządzenia – MON EKSPL-37 celem wypełnienia, opieczętowania (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) i dostarczenia do Odbiorcy wraz z dostawą towaru.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

Załącznik nr 3 do zmiany
stanowiący załącznik nr 7 do SWZ

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

ZADANIE NR 1

PATELNIA ELEKTRYCZNA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę
Wymagania konstrukcyjne	
1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.	TAK/NIE
2.Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).	TAK/NIE
3.Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.	TAK/NIE
4.Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.	TAK/NIE
5.Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej	TAK/NIE
6.Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).	TAK/NIE
7.Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej zergonomicznym uchwytem z przodu.	TAK/NIE
8.Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny.	TAK/NIE
Wymagania techniczne	
1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.	TAK/NIE
2. Moc maksymalna urządzenia do 6,5 kW.	TAK/NIE

3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej. 0,25 m^2.(+/-10%)	Powierzchnia robocza płyty grzewczej ..... m^2.
4. Pojemność misy 37 l (+/-10%)	Pojemność misy ..... l.
5.Wymiary: 700 mm x 600 mm x 850 mm. (+/- 10%).	Wymiary: .....
6.Pojemność całkowita 37 dm^3	TAK/NIE
7.Pojemność użytkowa 30 dm3	TAK/NIE
8.Waga 57 kg	TAK/NIE
9.Zakres regulowania temperatury od +50 do +250 °C (+/- 10 %).	Zakres regulowania temperatury od ..... do .....