



**KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie**

89-122 Minikowo k. Nakła nad Notecią, tel. 52 386 72 00, 52 386 72 14, fax 52 386 72 27 REGON 093222745
e-mail: sekretariat@kpodr.pl www.kpodr.pl NIP 558-17-42-615

ODDZIAŁ w PRZYSIEKU

Przysiek, 87-134 Zławieś Wielka
tel. 56 611 09 00, fax 56 611 09 05
e-mail: przysiek@kpodr.pl

Minikowo, dnia 09.01.2014r

ODDZIAŁ w ZARZECZEWIE

ul. Nizinna 9, 87-801 Włocławek 3
tel. 54 255 06 00, fax 54 255 06 01
e-mail: zarzeczewo@kpodr.pl

Znak sprawy : DA-39-31/13

ZAWIADOMIENIE

Zamieszczono na stronie internetowej Kujawsko – Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego : <http://www.kpodr.pl>

Dotyczy :

Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na :

Zaprojektowanie, dostawa i montaż wyposażenia wchodzącego w skład wielofunkcyjnego Kompleksu Edukacyjno - Wystawienniczego znajdującego się na terenie Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie

Przetarg opublikowano w Biuletynie Zamówień Publicznych Nr 335996 - 2013 z dnia 20.08.2013r

Zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, dokonuje się zmiany w treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia (dalej SIWZ).

W rozdziale IV pkt. 1.3 otrzymuje brzmienie :

1.3 Podział zamówienia na grupy :

I. GRUPA

Urządzenia gastronomiczne wchodzące w skład budynku szkoleniowego:

- 1) Maszynka do mięsa z pełnym wyposażeniem o wymiarach 400x290x470mm – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 2) Wyspa grzewcza z wyposażeniem tj. 4 kuchenki o wym. Ok. 700x400x900 mm + 1 kuchenka o wym. Ok. 700x800x900 mm + 3 stoły z szafką o wym. Ok. 600x700 mm – 1 kpl., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 3) Mikser spiralny o wym. Ok. 400x300x580 mm – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 4) Ciąg technologiczny z stołami z komorami do mięsa, produktów mącznych, ryb i warzyw tj. 3 stoły o wym. 1200x600mm + 1 stół o wym. 2700x600 mm wykonane ze stali nierdzewnej – 1 kpl., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 5) Stół z komorą do mycia – 1 szt., lokalizacja: myjnia sprzętu;
- 6) Stół z wkładkami do krojenia – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 7) Kuter stołowy do mięsa i szatkownica do warzyw – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 8) Umywalka z sterylizatorem noży na podstawie – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;

- 9) Umywarka z sterylizatorem noży i topora – 1 szt., lokalizacja: sala pokazowa w części sali wykładowej;
- 10) Okap wentylacyjny nad kuchenkami – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 11) Piec konwekcyjno – parowy z podstawą i uzdatniaczem wody o wym. 900x831x795 mm – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 12) Ciąg technologiczny z komorą do mycia i naświetlarką do jaj – 1 szt., lokalizacja: pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw;
- 13) Chłodziarka do jaj pod blatem o poj. ok 120 l o wymiarach ok. 500x600x800 mm – 1 szt., lokalizacja: pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw;
- 14) Zmywarka do naczyń o wym. Ok. 600x600x820mm – 1 szt., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 15) Umywarka z fotokomórką i z myjką do butów i fartuchów – 1 szt., lokalizacja: szatnia odzieży roboczej;
- 16) Ciągi szafek wiszących z drzwiami suwanymi o wym. Ok. jeden 1600x400x600 mm, drugi 1400x400x600 mm 1600x400x600 – 1 (ciąg = 2x) kpl., lokalizacja: kuchnia pokazowa;
- 17) Komora chłodnicza do schładzania produktów gotowych z agregatem przystosowanym do pracy w temp. otoczenia ok. +43 st. C o mocy ok. 900 W o wym. ok. 690x820x2000 mm – 2 szt., lokalizacja: wyroby gotowe i schładzalnia;
- 18) Komora chłodnicza do przechowywania odpadków mięsnych poprodukcyjnych – 1 szt., lokalizacja: osłona śmietnikowa;
- 19) Piec chlebowy z wyposażeniem – 1 szt., lokalizacja: piec chlebowy;
- 20) Wędzarnia z wyposażeniem – 1 szt., lokalizacja: wędzarnia.

II. GRUPA

Meble wchodzące w skład budynku szkoleniowego:

W pomieszczeniu jadalni witrynę, stoły oraz bufet należy wykonać z płyt MDF lakierowanych w kolorze białym, z wieńcem wykonanym z drewna bambusowego wg poniższego zestawienia :

- 1) Stylowy bufet – 1 szt. Główne parametry : Wymiary (cm) 151x45x87h; surowiec: korpus z płyty meblowej laminowanej, front fornirowany okleiną naturalną,
- 2) Stylowa witryna – 1 szt. Główne parametry : Wymiary (cm) 100x45x206h; surowiec: z płyty meblowej laminowanej, front przeszklony, szkło w ramce drewnianej,
- 3) Stylowy stół + 12 krzeseł (jako komplet) – 2 kpl. Główne parametry : Wymiary stołu (cm) 280x90x76h; surowiec: podstawa stołów drewniana, blat o grubości min. 25 mm fornirowany okleiną naturalną lub lakierowany, krzesła drewniane z twardego drewna np. dębowego lub bukowego, oparcie drewniane, siedzisko drewniane lub tapicerowane tkaniną. Krzesła i stoły muszą być stylistycznie i wzorniczo spójne.

III. GRUPA

Urządzenia gastronomiczne oraz meble magazynowe wchodzące w skład Centrum Konferencyjnego oraz budynku magazynowo-socjalnego:

- 1) Obieraczka – 1 szt.; wsad do 6 kg, wyposażona w podstawę, separator obierzyn, pierścień boczny, lakierowana, lokalizacja: obieralnia warzyw;

- 2) Ciąg technologiczny obróbczy a w nim: stół do pracy z półką wym. 2000x700x850 mm, stół ze zlewem z miejscem na chłodziarkę o wym. 1200x600x850 mm – 1 kpl.; chłodziarka podblatowa – 1 szt. lokalizacja: kuchnia.
- 3) Regał wolnostojący – 2 szt.; czteropoziomowy, lokalizacja: magazyn artykułów spożywczych;
- 4) Regał wolnostojący – 2 szt.; czteropoziomowy, lokalizacja: magazyn zasobów;
- 5) Szafa chłodniczo-mroźnicza – 1 szt.; nierdzewna, lokalizacja: komora mroźnicza i chłodnicza;
- 6) Kuchnia elektryczna – 1 szt.; 6 palników, piekarnik elektryczny, szafka, lokalizacja: kuchnia;
- 7) Ciąg stołów do pracy z półką – 1 szt.; (zamieniono na jeden o wymiarach 2000x700x850), lokalizacja: kuchnia;
- 8) Okap centralny wraz z elementami wyposażenia stanowiące integralną całość okapu centralnego:
 - a) łapacz tłuszczu,
 - b) oświetlenie okapu wbudowane,
 - c) kruciec przyłączeniowy,lokalizacja: kuchnia;
- 9) Szafa – 1 szt.; przelotowa, drzwi suwane, lokalizacja: zmywalnia;
- 10) Elementy stanowiska do zmywania naczyń:
 - a) Stół załadowniczy o wym. Wg typu zmywarki – 1 szt.; do pracy ze zmywarką, zaczep do zmywarki z lewej strony, półka na kosze,
 - b) Zmywarka kapturowa do naczyń – 1 szt.; grzałka bojlera o mocy 12kW, o wym. 650x680x1460 mm
 - c) Stół wyładowniczy o wym. Wg typu zmywarki – 1 szt.; do pracy ze zmywarką, zaczep do zmywarki z prawej strony,
 - d) Młynek do zlewozmywaka o średnicy min. 190 mm – 1 szt.; ok. 1420 obrotów/min.
 - e) Bateria prysznicowa – 1 szt.; sztorcowa, jednootworowa lokalizacja: zmywalnia.
- 11) Zmywarka do szkła – 1 szt.; lokalizacja: bufet
- 12) Ekspres – 1 szt.; ciśnieniowy, 1-grupowy młynkiem, lokalizacja: bar;
- 13) Odkurzacz przemysłowy – 1 szt.; moc silnika min. 1200W, zasilanie 230V, przepływ powietrza minimum 80l/ s, podciśnienie minimum 2600 mm, lokalizacja: magazyn pościeli; wym. min. 340x340x395 mm
- 14) Szafa ubraniowa – 1 szt.; stalowa, 15-komorowa, zamek na klucz z mechanizmem ryglującym drzwi w trzech punktach, lokalizacja: budynek magazynowo-socjalny;
- 15) Regał magazynowy – 1 szt.; stalowy, obciążenie na półkę minimum 300kg, systemowy, lokalizacja: budynek magazynowo-socjalny;

IV. GRUPA

Meble wchodzące w skład Centrum Konferencyjnego: - bez zmian.

Dyrektor K-PODR

Roman Sass