

ANEKS nr 4

do Porozumienia z dnia 10 listopada 2011 r. w sprawie powierzenia Operze i Filharmonii Podlaskiej przygotowania i przeprowadzenia w imieniu i na rzecz Województwa Podlaskiego postępowań o udzielenie zamówień publicznych w ramach realizacji projektu pod nazwą *Budowa Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskie Centrum Sztuki w Białymstoku* zawarty w Białymstoku w dniu listopada 2012 r.

pomiędzy Województwem Podlaskim, w którego imieniu działa Zarząd Województwa Podlaskiego reprezentowany przez:

- 1) Jarosława Zygmunta Dworzańskiego – Marszałka Województwa Podlaskiego,
 - 2) Jacka Piorunka – Członka Zarządu Województwa Podlaskiego
- zwanym dalej Przekazującym

a

Operą i Filharmonią Podlaską w Białymstoku reprezentowaną przez

Roberto Skolmowskiego – Dyrektora

zwaną dalej Przejmującym

o następującej treści:

§ 1.

W powołanym wyżej Porozumieniu dokonuje się następujących zmian:

- 1) § 1 Porozumienia otrzymuje brzmienie:

„ Przekazujący powierza Przejmującemu przygotowanie i przeprowadzenie w jego imieniu i na jego rzecz, w ramach realizacji projektu pod nazwą *Budowa Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskie Centrum Sztuki w Białymstoku*, postępowań o udzielenie zamówień publicznych na:

1. wyposażenie orkiestronu, Sali kameralnej, sal prób orkiestry i chóru,
2. dostawę instrumentów muzycznych,
3. dostawę maszyn i urządzeń do utrzymania czystości i bieżącej eksploatacji obiektu,
4. dostawę sprzętu komputerowego wraz z oprogramowaniem,
5. dostawę mebli ruchomych do:
 - a) pomieszczeń biurowych,
 - b) garderób: solistów, orkiestry, chóru, i statystów,
 - c) restauracji, baru kawowego i kantyny pracowniczej,
 - d) szatni pracowników technicznych,
 - e) pomieszczeń socjalnych,
 - f) foyer,

- g) pomieszczeń techniczno-warsztatowych,
6. wiatrownice i wytwornice dymu,
7. aparaty oświetleniowe,
8. wyposażenie kina letniego,
9. wyposażenie kantyny pracowniczej, baru kawowego i zaplecza kuchennego restauracji,
10. przeprowadzenie audytu akustycznego pomieszczeń obiektu w części dotyczącej widowni, sceny głównej, sali prób chóru i sal prób ansamblowych, ”

2) § 5 ust. 2 Porozumienia otrzymuje brzmienie:

„2. Przejmujący zobowiązany jest wszcząć przygotowania do przeprowadzenia postępowań o udzielenie zamówień publicznych niezwłocznie po zawarciu Porozumienia i przeprowadzić je w sposób gwarantujący ich realizację najpóźniej do dnia **20 grudnia 2012 r.**”

3) w załączniku nr 1 do Porozumienia pkt V otrzymuje brzmienie:

V	WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE	Ilość
1.	Pomieszczenia zaplecza KANTYNY	
1.1	umywalka nierdzewna z maskownicą z baterią	1
1.2	stół nierdzewny z półką wykonany ze stali C304	1
1.3	stół ze zlewem jednokomorowym z lewej strony, półką i miejscem na chłodziarkę podblatową wykonany ze stali AISI 304 z baterią zlewozmywakową sztorcową jednootworową mocowaną do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny mocowania 200 mm	1
1.4	półka wisząca nierdzewna wykonana ze stali AISI 304	1
1.5	szafa chłodnicza podblatowa w obudowie ze stali nierdzewnej	1
1.6	sterylizator jaj na 10 sztuk, źródło uv-c - 2 x tuv 16w długość fali - 253,7nm, długość cyklu 90 sekund, trwałość promienników 7500 h, pobór mocy: 40 W , klasa ochronności IP20	1
1.7	wózek na 15 tac 1/1 gn nierdzewny	2
1.8	stół nierdzewny załadowniczy (lewy) zakładany do zmywarki kapturowej ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie wykonany ze stali AISI 304 z baterią prysznicową jednootworową z wylewką o średnicy 20 mm, mocowana do blatu, odległość króćca wylotowego wylewki 300mm od osi mocowania, odległość króćca wylotowego wylewki od płaszczyzny mocowania 300mm	1
1.9	młynek koloidalny z włącznikiem pneumatycznym, moc 0,31 kW, możliwość podłączenia odpływu zmywarki, nierdzewna komora rozdrabniacza, zabezpieczenie przed przeciążeniem	1
1.10	stół wyładowniczy zakładany na zmywarkę kapturową nierdzewny wykonany ze stali AISI 304	1
1.11	zmywarka kapturowa wyposażona w pompę spustową i pompę wspomagającą płukanie, program spuszczenia wody z komory, dozowniki płynów moc:11,1 kW zasilanie 400 V	1
1.12	półautomatyczny uzdatniacz wody, natężenie przepływu 0- 30 litrów na minutę, czas regeneracji	1

	66 minut, maksymalna temperatura wody 45 °C, zbiornik regeneranta 10 kg, zużycie regeneranta około 1 kg na regenerację	
1.13	szafa przelotowa drzwi suwane nierdzewna wykonana ze stali AISI 304	1
1.14	umywalka nierdzewna z maskownicą z baterią	1
1.15	stół ze zlewem 2-komorowym z szafką drzwi suwane wykonany ze stali AISI 304 z baterią prysznicową jednootworową z wylewką o średnicy 20 mm, mocowana do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny mocowania 200 mm	1
1.16	półka wisząca nierdzewna wykonana ze stali AISI 304	1
1.17	stół nierdzewny wzmocniony wykonany ze stali AISI 304	1
1.18	szafa chłodnicza galwanizowana pojemność 700 l, zasilanie 230 V, moc: 484 W, wnętrze nierdzewne, wyposażona w wentylator i 4 półki	1
1.19	regał magazynowy narożny aluminiowo - polietylenowy 4-ry poziomy	1
1.20	regał magazynowy wolno stojący aluminiowo – polietylenowy 4-ry poziomy	1
1.21	szafa mroźnicza galwanizowana pojemność 700 l, zasilanie 230 V, moc: 484 W, wnętrze nierdzewne, wyposażona w wentylator i 4 półki	1
1.22	szafa chłodnicza galwanizowana pojemność 700 l, zasilanie 230 V, moc: 484 W, wnętrze nierdzewne, wyposażona w wentylator i 4 półki	1
1.23	szafa chłodnicza nierdzewna 2 x 350 l dwu temperaturowa zasilanie 230 V, moc 968 W,	1
1.24	umywalka nierdzewna z maskownicą z baterią	1
1.25	stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym blokiem szuflad i półką (zlew centralny) wykonana ze stali AISI 304 z baterią zlewozmywakową sztorcową jednootworową mocowaną do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny mocowania 200 mm	1
1.26	półka wisząca nierdzewna wykonana ze stali AISI 304	1
1.27	stół z szafką drzwi suwane wykonany ze stali AISI 304	1
1.28	stół nierdzewny z półką wykonana ze stali AISI 304	1
1.29	stół z szafką drzwi suwane wykonany ze stali AISI 304	1
1.30	stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym blokiem szuflad i półką wykonany ze stali AISI 304 z baterią zlewozmywakową sztorcową jednootworową mocowaną do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny	1

	mocowania 200 mm	
1.31	stół nierdzewny z półką wykonany ze stali AISI 304	1
1.32	stół chłodniczy 4-drzwiowy pojemność 615 l moc 1014 W	1
1.33	szafka wisząca drzwi skrzydłowe wykonana ze stali AISI 304	1
1.34	regał ociekowy nierdzewny 4-ro półkowy półki perforowane wykonany ze stali AISI 304	1
1.35	stół nierdzewny wzmocniony wykonany ze stali AISI 304	1
1.361. 37	basen nierdzewny h-400 wykonany ze stali AISI 304 z baterią prysznicową jednootworową z wylewką o średnicy 20 mm, mocowana do blatu, odległość króćca wylotowego wylewki 300mm od osi mocowania, odległość króćca wylotowego wylewki od płaszczyzny mocowania 300mm	1
1.38	pojemnik na odpadki 80 l z pokrywą	1
1.39	piec konwekcyjno -parowy elektryczny 7x1/1 gn z panelem easy touch, sondą wielopunktową, półautomatycznym systemem mycia moc: 11,5 kW , zasilanie 400 V	1
1.40	podstawa z jednym kompletem przewodnic	1
1.41	półautomatyczny uzdatniacz wody, natężenie przepływu 0-30 litrów na minutę, czas regeneracji 66 minut, maksymalna temperatura wody 45 °C, zbiornik regeneranta 10 kg, zużycie regeneranta około 1 kg na regenerację	1
1.42	stanowisko neutralne z szafką	1
1.43	płyta bezpośredniego smażenia elektryczna, gładka ryflowana, zasilanie 400 V, moc:8 kW na podstawie z drzwiami	1
1.44	kuchnia elektryczna 4-ro płytowa bez piekarnika, moc płyt 10,4 kW zasilanie 400 V	1
1.45	stół nierdzewny z półką	1
1.46	frytkownica nastawna 2 x 8 l, moc 2x3,2 kW, zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy, termostat bezpieczeństwa	1
1.47	stół centralny bez półki	1
1.48	ekspres do kawy automatyczny, dwa młynki i dwa systemy grzejne, programowanie mocy naparu (5-16 g), ilości wody oraz temperatury dla każdego przycisku, automatyczne czyszczenie i odkamienianie, front wykonany z aluminium przygotowanie cappuccino za naciśnięciem jednego przycisku bez konieczności przesuwania filiżanki, menu	1
1.49	kostkarka chłodzona wodą, wydajność 24kg/24h, pojemnik na lód	1
2.	Pomieszczenia BARU KAWOWEGO	

2.1	regał wolno stojący aluminiowo polietylenowy 4-poziomy	1
2.2	regał wolno stojący aluminiowo polietylenowy 4-poziomy	1
2.3	szafa chłodnicza wymuszonym obiegiem i wyświetlaczem temperatury, wbudowany zamek na klucz	1
2.4	stół nierdzewny ze zlewem dwukomorowym i półką wykonany ze stali AISI 304 z baterią zlewozmywakową sztorcową jednootworową mocowaną do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny mocowania 200 mm	1
2.5	półka wisząca nierdzewna wykonany ze stali AISI 304	1
2.6	stół nierdzewny z miejscem na zmywarkę po prawej stronie wykonany ze stali AISI 304	1
2.7	zmywarka uniwersalna podblatowa z pompą spustową i dozownikami płynów zasilanie 400 V moc: 4,9 kW	1
2.8	półautomatyczny uzdatniacz wody, natężenie przepływu 0-30 litrów na minutę, czas regeneracji 66 minut, maksymalna temperatura wody 45 °C, zbiornik regeneranta 10 kg, zużycie regeneranta około 1 kg na regenerację	1
2.9	stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym centralnym wykonany ze stali AISI 304 z z baterią zlewozmywakową sztorcową jednootworową mocowaną do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny mocowania 200 mm	1
2.10	pojemnik na odpadki 80 l z pokrywą	1
2.11	ekspres do kawy automatyczny, dwa młynki i dwa systemy grzejne, programowanie mocy naparu (5-16 g), ilości wody oraz temperatury dla każdego przycisku, automatyczne czyszczenie i odkamienianie, front wykonany z aluminium przygotowanie cappuccino za naciśnięciem jednego przycisku bez konieczności przesuwania filiżanki, menu w języku polskim	1
2.12	szafa przelotowa nierdzewna wykonana ze stali AISI 304	1
3.	Pomieszczenia RESTAURACJI	
3.1	stół podawczy z półką nierdzewny wykonany ze stali AISI 304 bez rantu	1
3.2	stół załadowczy ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie zakładany na zmywarkę z półką nierdzewny wykonany ze stali AISI 304 z baterią prysznicową jednootworową z wylewką, mocowana do blatu, odległość króćca wylotowego wylewki 280mm od osi mocowania, odległość króćca wylotowego wylewki od płaszczyzny mocowania 180mm	1
3.3	młynek koloidalny z włącznikiem pneumatycznym, moc 0,31 kW, możliwość podłączenia odpływu zmywarki, nierdzewna komora rozdrabniacza, zabezpieczenie przed przeciążeniem	1
3.4	zmywarka kapturowa wyposażona w pompę spustową i pompę wspomagającą płukanie, program spuszczenia wody z komory, dozowniki płynów moc:11,1 kW zasilanie 400 V	1
3.5	półautomatyczny uzdatniacz wody, natężenie przepływu 0-30 litrów na minutę, czas regeneracji 66 minut, maksymalna temperatura wody 45 °C, zbiornik regeneranta 10 kg, zużycie regeneranta około 1 kg na regenerację	1
3.6	stół wyładowczy zakładany na zmywarkę nierdzewny wykonany ze stali AISI 304	1

3.7	szafka przelotowa nierdzewna wykonany ze stali AISI 304	1
3.8	umywalka nierdzewna z maskownicą z baterią	1
3.9	stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym po lewej stronie wykonany ze stali AISI 304 z baterią zlewozmywakową sztorcową jednootworową mocowaną do blatu, odległość króćca wylotowego od osi mocowania 250 mm, odległość króćca wylotowego od płaszczyzny mocowania 200 mm	1
3.10	basen nierdzewny głębokość komory h=400 mm wykonany ze stali AISI 304 z baterią prysznicową jednootworową z wylewką o średnicy 20 mm, mocowana do blatu, odległość króćca wylotowego wylewki 300mm od osi mocowania, odległość króćca wylotowego wylewki od płaszczyzny mocowania 300mm	1
3.11	regał nierdzewny ociekowy półki perforowane wykonany ze stali AISI 304	1
3.12	piec konwekcyjno - parowy elektryczny pojemności 7x1/1 gn z panelem dotykowym easy touch, sondą wielopunktową, automatycznym systemem mycia, zamkniętym systemem ciepłym oszczędzającym energię, chowanymi drzwiami na ścianie pieca, zestawem prysznicowym moc: 11,5 kW , zasilanie 400 V	1
3.13	podstawa z jednym kompletem przewodnic nierdzewna	1
3.14	półautomatyczny uzdatniacz wody, natężenie przepływu 0-30 litrów na minutę, czas regeneracji 66 minut, maksymalna temperatura wody 45 ° C, zbiornik regeneranta 10 kg, zużycie regeneranta około 1 kg na regeneracje	1
3.15	ekspres automatyczny z systemem one touch, czołowy panel sterowania, ciśnienie 15 bar, zbiornik na wodę 2,2 l , waga 15 kg	1
3.16	kostkarka wydajność do 12 kg / 24 h zbiornik na lód 1 kg	1

3) załącznik nr 3 do Porozumienia otrzymuje brzmienie:

Wstępny podział środków na sfinansowanie planowanych zamówień

Lp.	Zadanie	Szacunkowa wartość zamówienia brutto
1	WYPOSAŻENIA ORKIESTRONU, SALI KAMERALNEJ ORAZ SAL PRÓB ORKIESTRY I CHÓRU	799 992
2	INSTRUMENTY MUZYCZNE	2 830 040
3	SPRZĘT KOMPUTEROWY WRAZ Z OPROGRAMOWANIEM	852 799
4	MEBLE RUCHOME	1 346 885
5	MASZYNY I URZĄDZENIA	936 583
6	WIATROWNICE I WYTWORNICE DYMU	122 341

7	APARATY OŚWIETLENIOWE	2 466 000
9	WYPOSAŻENIA KINA LETNIEGO	223 465
10	WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE	399 000
11	AUDYT AKUSTYCZNY	61 895
RAZEM		10 039 000

§ 2.

Pozostałe warunki Porozumienia nie ulegają zmianie.

§ 3.

Niniejszy Aneks stanowi integralną część powołanego na wstępie Porozumienia.

§ 4.

Aneks sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach po dwa egzemplarze dla każdej ze stron.

PRZEKAZUJĄCY

PRZJMUJĄCY