

Ogłoszenie powiązane:

**Ogłoszenie nr 415750-2013 z dnia 2013-10-14 r.** Ogłoszenie o zamówieniu - Kołobrzeg

Zakup z dostawą i montażem urządzeń gastronomicznych do pracowni gastronomicznej 6-cio stanowiskowej i przeprowadzenie szkolenia personelu w Zespole Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich, którego organem prowadzącym jest Starostwo Powiatowe w...

Termin składania ofert: 2013-11-04

---

**Kołobrzeg: Zakup z dostawą i montażem urządzeń gastronomicznych do pracowni gastronomicznej 6-cio stanowiskowej i przeprowadzenie szkolenia personelu**

**Numer ogłoszenia: 468628 - 2013; data zamieszczenia: 18.11.2013**

**OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak, numer ogłoszenia w BZP: 415750 - 2013r.

**Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia:** tak.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJACY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak, ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg, woj. zachodniopomorskie, tel. 0-94 35 115 55, faks 0-94 35 115 55.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Uczelnia publiczna.

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Zakup z dostawą i montażem urządzeń gastronomicznych do pracowni gastronomicznej 6-cio stanowiskowej i przeprowadzenie szkolenia personelu.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Dostawy.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** 1. Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1, moc 15,72 kW, 400V, wym. 800x700x900, płyta grzewcza okrągła 4x2,6kW, moc piekarnika 5kW, wymiar piekarnika 680x360x340, możliwość zespolenia poz.1 i 2 za pomocą listwy (urządzenia tej samej linii i producenta) CFV4-78 ET lub równoważny 6,00 2. Płyta grillowa elektryczna ryflowana, moc 4,5kW, 400V wym. 400x700x900, szuflada na tłuszcz, regulacja temperatury 50-300 st.C, grubość płyty roboczej 12mm, podstawa zespolona z urządzeniem (1 moduł), możliwość połączenia poz.1 i 2 za pomocą listwy (urządzenia tej samej linii i producenta) FTR-74 ET lub równoważny 6,00 3. Stół chłodniczy 2-drzwiowy, 350W, 290l 1342x700x850, blat o grubości 60mm, zakres temp. od 0st.C do 8st.C, agregat po prawej, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60mm i gęstości 40kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC TP7-135-20D lub równoważny 6,00 4. Stół z szafką z drzwiami suwanymi na dł. 1400 i stół z półką na dł. 700 2100x600x850 KST-022 + KST-003 lub równoważny 6,00 5. Stół ze zlewem i półką 600/600/850 KST-102 lub równoważny 6,00 6. Rozdrabniacz odpadków organicznych 0,75 - 1KM, wymiary 325 (wysokość) x 210 (średnica) mm, nierdzewna komora rozdrabniająca, waga 9,5kg 60581 lub równoważny 1,00 7. Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 + 1xGN1/1, EASY COOKING, ACM, pieczenie nocne, pieczenie niskotemperaturowe, delta T pieczenie, gotowanie, system cool&hold, funkcja Learn, system bankietowy, 5 prędkości wentylatora, taktowanie wentylatora, dwukierunkowe obroty wentylatora, Quick View, Vision Agent, Vision Touch, 4-punktowa sonda termiczna, timer półek, klapka do usuwania nadmiaru pary, Active Cleaning, system HACCP, moc 17,6kW, wym. 933x863x1046 + podstawa ze stali nierdzewnej z przewodnicami GN B 1011i lub równoważny 1,00 8. Piec konwekcyjno-parowy piekarsko - cukierniczy, 6 blach 600x400, moc 10,1 kW, wym. 860x940x820 BAKERTOP + podstawa ze stali nierdzewnej nr kat. 9006050 lub równoważny 1,00 9. Piec do pizzy 1-poziomowy 4x35, wentylowane płyty szamotowe, kominek do usuwania nadmiaru wilgoci, moc 4,8kW 400V, wym. 980x920x420 + podstawa metalowa malowana proszkowo E-4 lub równoważny 1,00 10. Stół załadowniczy do zmywarki ze zlewem, bez półki (z miejscem na zamywarkę do szkła) z prowadzeniem na kosz i zaczepami 1400/700/850 wg KST-151 lub równoważny 1,00 11. Zmywarka kapturowa do naczyń, eliptyczne pola myjące ze specjalną geometrią dysz, system filtracji: koszyczek sita, sito płaskie, sito pompy i Mediamat, elektroniczne sterowanie z panelem kodowanym kolorami, 3 programy mycia (krótki, standardowy, intensywny), dopasowanie programów mycia przez parametry, zintegrowany dziennik błędów, aktywne zarządzanie energią, kaptur z pozycją blokady, autoatyczny start kaptura, pompa podnosząca ciśnienie, pompa odpływu, czujnik zalania, multifazowość, funkcja termostop dla zapewnienia higieny, wym. 635x750x1485 (z zamkniętym kapturem) PT-500 lub równoważny 1,00 12. Stół wyładowniczy do zmywarki z prowadzeniem na kosz i zaczepami 600/700/850 KST-152 lub równoważny 1,00 13. Zmywarka do szkła, intuicyjny panel sterowania, wyświetlacz temperatur, wyświetlacz danych operacyjnych, wyświetlacz błędów wraz z kodami błędów, program samoczyszczenia, głębokotłoczony zbiornik z grzałkami zapewniającymi higienę, system mycia VarioPower: eliptyczne pola myjące z wbudowanymi dyszami myjącymi i płuczącymi, łatwe do wyjęcia, które mają możliwość dopasowania ciśnienia o odpowiedniej sile, 4 krotna filtracja ługu z czujnikiem zabrudzenia, podwójne ściany maszyny i drzwi, pompa odpływowa, zintegrowane pojemniki na płyn myjący i nablyszczacz, wymiary 600x657x820-850 UC-L lub równoważny 1,00 14. Urządzenie do odwróconej osmozy, ciężar 20kg, klasa ochrony IP23, całkowita moc przyłączeniowa 0,4kW, wym. 142x570x469 ROMATIK XS

lub równoważny 1,00 15. Okap przyścienny skrzyniowy w wykonaniu centralnym z filtrami i ośw. 1400/900/450 wg KOT-504 lub równoważny 6,00 16. Okap przyścienny skrzyniowy z filtrami i ośw. 3000/1100/450 KOT-504 lub równoważny 1,00 17. Szafa chłodnicza galwanizowana, poj. 700l, zakres temp. od 0 do 8st.C, wym. 710x800x2025, zamek do drzwi, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60mm i gęstości 40kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC SPG-071L lub równoważny 2,00 18. Szafa mroźnicza galwanizowana, poj. 700l, zakres temp. od -18 do -22st.C, wym. 710x800x2025, zamek do drzwi, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60mm i gęstości 40kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC SNG-071L lub równoważny 2,00 19. Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania z dodatkową funkcją niskotemperaturowego gotowania, rozmrażania, garowania. Wydajność 25kg/cykl. Prowadnice przystosowane do pojemników GN1/1 i tac piekarniczych 400x600, wym. 790x771x870, waga 114,5kg, maksymalny pobór mocy 1,2kW MF25.1 PLUS lub równoważny 1,00 20. Szafka wisząca z drzwiami suwanymi 1400/400/600 KGT-083 lub równoważny 4,00.

**II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 39.16.21.00-6, 39.70.00.00-9, 80.51.10.00-9.

### **SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** Przetarg nieograniczony

**III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** tak, projekt/program: Zakup finansowany jest we współpracy z Unią Europejską - Wykorzystanie szans europejskich zapewnienie innowacyjnego kształcenia poprzez inwestycje w infrastrukturę w Euroregionie POMERANIA nr akt INT-10-0022 W ramach Programu Operacyjnego Celu 3 Europejska Współpraca terytorialna - Współpraca Transgraniczna Krajów Meklenburgia - Pomorze Przednie/ Brandenburgia i Rzeczypospolitej Polskiej (Województwo Zachodniopomorskie) 2007-2013..

### **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 18.11.2013.

**IV.2) LICZBA OTRZYMANÝCH OFERT:** 8.

**IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0.

**IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

PHU Klimatex Jacek Kujawa, ul. Sienkiewicza 17d, 78-100 Kołobrzeg, kraj/woj. zachodniopomorskie.



IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 255253,00 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

Cena wybranej oferty: 280649,10

Oferta z najniższą ceną: 280649,10 / Oferta z najwyższą ceną: 337996,90

Waluta: PLN.

DYREKTOR  
Zespołu Szkół  
Ekonomiczno-Hotelarskich  
mgr Zbigniew Świątek

