

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 69412-2012 z dnia 2012-03-07 r. Ogłoszenie o konkursie - Kołobrzeg

Wykonanie projektu architektoniczno-budowlanego i technologicznego przebudowy oraz adaptacji pomieszczeń w budynku przy ul. Katedralnej 12 do funkcji pracowni gastronomicznej

Termin składania ofert: 2012-03-19

Kołobrzeg: Wykonanie projektu architektonicznego-budowlanego i technologicznego przebudowy oraz adaptacji pomieszczeń w budynku przy ul. Katedralnej 12 do funkcji pracowni gastronomicznej

Numer ogłoszenia: 169346 - 2012; data zamieszczenia: 23.05.2012

OGŁOSZENIE O WYNIKACH KONKURSU

Zamieszczanie ogłoszenia: nieobowiązkowe.

Czy ogłoszenie o konkursie było zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 69412 - 2012r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

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 KONKURSU

II.1) Nazwa nadana konkursowi przez zamawiającego: Wykonanie projektu architektoniczno-budowlanego i technologicznego przebudowy oraz adaptacji pomieszczeń w budynku przy ul. Katedralnej 12 do funkcji pracowni gastronomicznej.

II.2) Określenie przedmiotu konkursu: Zakres szczegółowego opisu pracy zawierać będzie pomieszczeniach o łącznej powierzchni ok. 110m² ma powstać 6 stanowisk do pracy z uczniami i muszą być w niej rozmieszczone następujące urządzenia gastronomiczne NR SPE. Nazwa Typ producent Ilość 1. Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 2-1, moc 14,6 kW, 400V, wym. 800x700x900 PCQ-78ET RM LOTUS 700 SUPER 6,00 2. Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana, moc 4,5kW, 400V wym. 400x700x900 CWT-74ET RM LOTUS 400 SUPER 6,00 3. Stół chłodniczy 2-drzwiowy, 350W, 290l 1342x700x850 TP7-135-20D EDESA 6,00 4. Stół z szafką z drzwiami suwanymi na dł. 1400 i stół z półką na dł. 700 2100x600x850 KST-022 + KST-003 KOMAT 6,00 5. Stół ze zlewem i półką 600 600 850 KST-102 KOMAT 6,00 6. Rozdrabniacz odpadków organicznych 0,75 - 1KM 60581 KENMORE 6,00 7. Piec konwekcyjno-parowy 10-półkowy, funkcje SelfCookingControl, HDC, ELC, Clima Plus Control, Clima Plus,

Finishing, kolorowy wyświetlacz TFT, CareControl, SDS, moc 18,6kW, wym. 847x771x1042 + podstawa ze stali nierdzewnej z przewodnicami GN SCC white fficiency 101 elektryczny RATIONAL 1,00 8. Piec konwekcyjno-parowy piekarsko - cukierniczy, 6 blach 600x400, moc 10,1 kW, wym. 860x940x820 BAKERTOP podstawa ze stali nierdzewnej nr kat. 900605 UNOX 1,00 9. Piec do pizzy 1-poziomowy 4x35, wentylowane płyty szamotowe, kominiek do usuwania nadmiaru wilgoci, moc 4,8kW 400V, wym. 980x920x420 + podstawa metalowa malowana proszkowo E-4 REDFOX 1,00 10. Stół załadowniczy do zmywarki ze zlewem, bez półki (z miejscem na zamywarę do szkła) 1400 700 850 wg KST-151 KOMAT 1,00 11. Zmywarka kapturowa do naczyń, obsługa jednym przyciskiem, bojler bezciśnieniowy, czterostopniowy system filtracji wody - MedimatCyclo, program samo czyszczenia, poj. zbiornika 42l, wysokość wejścia do komory mycia 420mm, wym. 635x749x1469 1932 GS-502 WINTERHALTER 1,00 12. Stół wyładowniczy do zmywarki 600 700 850 KST-152 KOMAT 1,00 13. Zmywarka do szkła, przycisk -start- ze wskaźnikiem postępu cyklu zmywania, dotykowy panel sterujący -touch screen-, eliptyczne pola myjące (górne i dolne), 3 programy mycia, czterostopniowy system filtracji wody, program samoczyszczenia, pompa podnosząca ciśnienie wody płuczącej, pompa odpływowa, poj. zbiornika 15,3l, wym. 600x617x810 UC-L WINTERHALTER 1,00 14. Urządzenie do odwróconej osmozy ROMATIK XS WINTERHALTER 1,00 15. Okap przyścienny skrzyniowy w wykonaniu centralnym z filtrami i ośw. 1400 900 450 wg KOT-504 KOMAT 6,00 16. Okap przyścienny skrzyniowy z filtrami i ośw. 3000 1100 450 KOT-504 KOMAT 1,00 17. Mikser uniwersalny, płynna regulacja obrotów 58-220 obr.min. (10 stopni), moc 0,3kW 230V, wym. 221x357x352 5KSM 150 REDFOX 6,00 18. Szafa chłodnicza nierdzewna, poj. 700l, zakres temp. od 0 do 8st.C, wym. 710x800x2025 SPI-071LD EDESA 2,00 19. Szafa mroźnicza nierdzewna, poj. 700l, zakres temp. od -18 do -22st.C, wym. 710x800x2025 SNI-071LD EDESA 2,00 20. -Schładzarko-zamrażarka szokowa 10xGN1 1, wym. 760x800x1860, moc 2,6kW 230V, wyd. 36 kg cykl, czas schładzania od +90C do +3C, w 90 minut od 90C do -18C ,w 270 minut DM-S-95110 DORA METAL 1,00 21. Szafka wisząca z drzwiami suwanymi 1400 400 600 KGT-083 KOMAT 6,00 22. Zmywarka do szkła, cykl 120s, zużycie wody 2,5l cykl, pompa spustowa, 2,73kW 230V, wym. 470x520x635 nr kat. 804413 STALGAST 1,00 23. Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 28kg 24h, poj. 16kg, wym. 469x587x690 ICEU65W ICE-O-MATIC 1,00 24. Ekspres do kawy 2 grupy, bojler wykonany z miedzi, niezależne wymienniki ciepła dla każdej z grup wbudowane w bojler wraz z thermosyphonic system, niezależne grupy wykonane z bloków stalowych z przedwstępną komorą parzenia, elektroniczny programator, 2 stalowe obrotowe dysze pary, 1 stalowa obrotowa dysza gorącej wody, wbudowana pompa wolumetryczna ,5kW 400V + młynek do kawy, regulowana wielkość porcji od 5 do 9g, płaskie żarna stalowe filtr do wody z głowicą ENOVA A2 ME A FAEMA CLARIS S 1,00 25. Obieraczka do ziemniaków, wym. 690x560x880, jednorazowy wsad 8-10kg, moc 0,55kW 400V separator obierzyn OZ-8N SO75 SPOMASZ NAKŁO 1,00 26. Blender, moc 880W 230V, obroty 39000 minutę, waga 5kg, kontener 1,8l wykonany z Lexanu grubości 4,3mm, sprzęgło z tytanu, Jar Pad Sensor, system Hydro, 33 kombinacje blendu, system Sure Grip, wym. 178x203x457 HBH650 TEMPEST HAMILTON BEACH 1,00 27. Mikser pojedynczy, waga 6,4kg, wym. 165x171x521 HMD200 HAMILTON BEACH 1,00 28. Frytkownica 2x7l z kranem, moc 2x6kW 400V, -zimna strefa-, wzmocnienie nierdzewne grzałki, regulacja temp. 50-190st.C, wym. kosza 210x235x100, wyd. 14kg h, wym. 540x420x370 FE-77VT RM GASTRO 1,00

29. Barmar jezdny 3-komorowy, sterowanie na dłuższym boku, tłoczone komory, niezależne sterowanie komór, grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory, moc 2,1kW 230V, wym. 1250x680x900 BMPD - 3 - 1 1 RM GASTRO 1,00 30. Szafka grzewcza do talerzy, zakres temp. 30-90st.C, samozamykające drzwi, z powójnymi ściankami izolowane pianką poliuretanową o gęstości 40kg m3, wolna od CFC, poj. 100-120 talerzy, moc 1,6kW 230V ACP-100 EDESA 1,00 31. Naleśnikarka, żeliwna emaliowana płyta grzewcza, regulacja temp. Do 280st.C, masa 18kg, moc 3kW 230V, wym. 450x500x240, srednica 400 nr kat. 777230 ROLLER GRILL 1,00 32. Wilk do mięsa, wyd. do 100kg h, gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej, bardzo wysoka funkcjonalność poprzez zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym, nóż samoostrzący TC12 MA-GA 1,00 33 Szatkownica -cutter, pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej 3,7l, funkcja puls, wyd. 20-40kg h, 1500 obr min, 0,65kW 230V, wym. 300x350x555 R301 ULTRA ROBOT COUPE 1,00 34 Krajalnica do wędlin i sera, nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem, pochylone ostrze o śr. 250mm, idealny pochył stołu podawczego do noża 45st., wym. stołu 220x200mm, grubość krojonego plastra 0-16mm, wbudowana ostrzałka 310pT MA-GA 1,00 35 Zaparacz, automatyczny pobór wody, elektroniczne sterowanie, kran gorącej wody, moc 5,2 KW, napięcie 230V, wydajność 60 l h - 480 filiżanek, wym. 324x573x948 CBS2051e FETCO 1,00 36 Mikser ręczny, dł. ramienia 190mm, moc 0,2kW 230V, prędkość pracy 10000 17000 obr min GASTRO 200 BAMIX 6,00 37 Półka z polipropylenu max obc. 200Kg do samodzielnego montażu wym, 1280x505x1685 S - 165 EDESSA 8,00 Inne założenia projektowe: - wyburzenie części istniejących ścian działowych, posadzek, sufitów podwieszanych itp. - wybicie otworów drzwiowych w istniejących ścianach - przebudowa istniejących w pomieszczeniach elementów instalacji wodnej, kanalizacyjnej, elektrycznej oraz wentylacji mechanicznej - zasilenie projektowanych pomieszczeń oraz zespołów urządzeń w wodę, energię elektryczną, kanalizację oraz wentylację mechaniczną OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ: Projekty budowlane wykonawcze: 1) Architektoniczny 2) Konstrukcyjny 3) Instalacyjny sanitarny, wodno-kanalizacyjny oraz wentylacji wymuszonej-mechanicznej 4) Technologii 5) Kosztorys inwestorski Prace projektowe zostaną poprzedzone inwentaryzacją budowlaną obiektu w zakresie obejmującym w.wym. prace oraz ekspertyzę stanu technicznego elementów konstrukcyjnych podlegającym modyfikacjom. Dokumentacja w zakresie niezbędnym zostanie uzgodniona przez rzeczoznawców bhp, sanepid i p.poż.

II.3) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 71.32.00.00-7.

SEKCJA III: INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak, wskazać projekt/program: Wykorzystanie szans europejskich - zapewnienie innowacyjnego kształcenia poprzez inwestycje w infrastrukturę w Euroregionie POMERANIA nr akt: INT-10-0022.

SEKCJA IV: WYNIKI KONKURSU

IV.1) LICZBA UCZESTNIKÓW: 1

IV.2) NAGRODY**Miejsce: 1.****IV.2.1) Nazwa i adres autora(ów) wybranej pracy konkursowej**

Pracownia Architektoczna arch.Halina Hajduk-Cięszczyk ul.Tczewska 7, 78-100 Kołobrzeg, ul.Tczewska 7,,
78-100 Kołobrzeg, kraj/woj. zachodniopomorskie.

IV.2.2) Wartość nagrody

Wartość wydanej (wyplaconej) nagrody (bez VAT): 15000 PLN.



DYREKTOR
Zespołu Szkół
Ekonomiczno Hotelarskich
mgr Zbigniew Stankiewicz