

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 235408-2014 z dnia 2014-07-14 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Boguszów-Gorce

Zakres zamówienia obejmuje dostawę, montaż oraz rozruch technologiczny sprzętu wyposażenia kuchni Centrum Kulturalno-Kongresowego WITOLD w Boguszowie-Gorcach, zgodnie z zestawieniem wyposażenia załączonym do SIWZ. Do podstawowych...

Termin składania ofert: 2014-07-22

Boguszów-Gorce: Dostawa, montaż oraz rozruch technologiczny sprzętu wyposażenia kuchni Centrum Kulturalno-Kongresowego WITOLD w Boguszowie-Gorcach w ramach zadania inwestycyjnego pt.: Adaptacja budynku nadszybia z wieżą wyciągową na Centrum Kulturalno-Kongresowe WITOLD przy ul. Traugutta w Boguszowie-Gorcach

Numer ogłoszenia: 285568 - 2014; data zamieszczenia: 27.08.2014
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: 235408 - 2014r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gmina Miasto Boguszów-Gorce, Pl. Odrodzenia 1, 58-370 Boguszów-Gorce, woj. dolnośląskie, tel. 74 8449311 w. 32, faks 74 8449165.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Dostawa, montaż oraz rozruch technologiczny sprzętu wyposażenia kuchni Centrum Kulturalno-Kongresowego WITOLD w Boguszowie-Gorcach w ramach zadania inwestycyjnego pt.: Adaptacja budynku nadszybia z wieżą wyciągową na Centrum Kulturalno-Kongresowe WITOLD przy ul. Traugutta w Boguszowie-Gorcach.

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Zakres zamówienia obejmuje dostawę, montaż oraz rozruch technologiczny sprzętu wyposażenia kuchni Centrum Kulturalno-Kongresowego WITOLD w Boguszowie-Gorcach, zgodnie z zestawieniem wyposażenia załączonym do SIWZ. Do podstawowych obowiązków Wykonawcy należy w dostarczenie wyposażenia objętego przedmiotem zamówienia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, jego montaż we wskazanym miejscu, zgodnie z technologią kuchni wskazaną na rysunku załączonym do SIWZ. Potwierdzeniem realizacji dostawy będzie bezusterkowy protokół odbioru przedmiotu zamówienia, potwierdzający jego kompletność, terminowość i zgodność dostawy. SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA KUCHNI CKK WITOLD 1. UMYWALKA DO RĄK Z BATERIĄ - SZT. 1 Wymagania: 1. Wymiary: 45x35 cm 2. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY WRAZ Z OKAPEM I PODSTAWĄ POD PIEC - szt. 1. Piec konwekcyjno-parowy o pojemności 10 GN 1/1 z podstawą i okapem Wymagania: 1. Minimalne wyposażenie: Pojemność 10 GN 1/1 Obudowa - stal nierdzewna Sterowanie cyfrowe min 99

programów po 9 kroków każdy Zintegrowany czujnik kontroli wilgotności w komorze gotowania Automatyczny przedgrzew komory System bezpośredniej (natryskowej) produkcji pary Nawilżanie manualne Automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora - dwie prędkości Zakres temperatury 50-280 st.C 2. Tryby pracy: Gotowanie w parze Pieczenie Kombinacja pary i gorącego powietrza Wyposażony w ruszty i pojemniki GN 3. Dane techniczne Wymiary : ok. 990x860x1090 Zasilanie : 400 V 3. STÓŁ CHŁODNICZY - SZT. 1 Wymagania: 1. Stół chłodniczy o pojemności komory 4x95l 2. Stół wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej przeznaczony do profesjonalnej gastronomii 3. Wyposażony w elektroniczny sterownik z wyświetlaniem temperatury, 4. Automatyczne odszranianie i odprowadzanie skroplin, 5. Wymuszony obieg powietrza, 6. Samodomykające drzwi 7. Pojemniki GN 8. Wymiary : 2325x600x850 4. REGAŁ OCIEKOWY DO NACZYŃ - SZT. 1 Regał 600/700/1800 Wymagania: 1. Minimum pięć ażurowych półek wykonanych ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości min. 1 mm przeznaczony do osuszania (odciekania) i przechowywania naczyń 2. Wzmacniane półki do przechowywania produktów do min. 100 kg na każdej półce 3. Konstrukcja regału oparta na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 30x30 mm 4. Wymiary : 60x70x180 cm 5. Wysokość : 180 cm 6. Długość : 60 cm 7. Szerokość : 70 cm 8. Grubość blachy : min. 1 mm 5. STÓŁ Z BASENEM DWUKOMOROWYM 1400/700/850 (400) - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej przeznaczony do ręcznego mycia naczyń o dużej pojemności: garnków, pojemników GN, termosów, wanien itp. wyposażony w baterię ze spryskiwaczem i wylewką. 2. Stelaż basenu oparty na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 40x40 mm 3. Wymiary : 140x70x85 cm 4. Wysokość : 85 cm 5. Długość : 140 cm 6. Szerokość : 70 cm 7. Grubość blachy : min. 1.2 do 1.5 mm 8. Regulacja wys. nóżek : min. -1 do +2 mm 9. Standardowa śr. otworu : min. 5 cm 10. Wys. rantu : min. 4 cm 11. Głębokość komory : min. 40 cm 12. Typ basenu : 2-komorowy 13. Bateria ze spryskiwaczem i wylewką: bateria stojąca do zamontowania w zlewie, typu zlewozmywakowa. 6. STÓŁ ROBOCZY Z PÓLKĄ 600/700 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Błat stołu wygłuszony płytą wiórową o grubości min. 18 mm klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością 3. Odporny na działanie wilgoci 4. Stelaż stołu oparty na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 40x40 mm wzmocnienia boczne wykonywane z kształtowników min. 30x30 mm 5. Wymiary : 60x70x85 cm 6. Wysokość : 85 cm 7. Długość : 60 cm 8. Szerokość : 70 cm 9. Grubość blachy : min. 1 mm 10. Regulacja wys. nóżek : min. -1 do +2 cm 11. Wys. rantu : min. 4 cm 12. Półka dolna : tak 7. STÓŁ ZE ZLEWEM, SZAFKĄ I PÓLKĄ 2000-700-850- SZT. 1 Wymagania: 1. Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką z drzwiami otwieranymi wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, wyposażony w baterię zlewozmywakową. 2. Grubość blachy komór zlewu od min. 0,8 do 1 mm 3. Wytłoczona komora zlewu o głębokości min. 25 cm, 4. Gładka, łączenie dokładnie wyszlifowane 5. Drzwi otwierane dwuskrzydłowe pod całą długością stołu 6. Wysokość : 85 cm 7. Długość : 200 cm 8. Szerokość : 70 cm 9. Wymiary komory : min. 40x40 cm 10. Grubość blachy : min. 1.2 do 1.5 mm 11. Standardowa śr. otworu : min. 5 cm 12. Wys. rantu : min. 4 cm 13. Głębokość komory : min. 25 cm 14. Półka dolna : tak 15. Szafka drzwi otwierane : tak 16. Stół prawy 17. 8. STÓŁ ZE ZLEWEM, SZAFKĄ I PÓLKĄ 1400-700-850- SZT. 1 Wymagania: 1. Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką z drzwiami otwieranymi wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, wyposażony w baterię zlewozmywakową. 2. Grubość blachy komór zlewu od min. 0,8 do 1 mm 3. Wytłoczona komora zlewu o głębokości min. 25 cm, 4. Gładka, łączenie dokładnie wyszlifowane 5. Drzwi otwierane dwuskrzydłowe pod całą długością stołu 6. Wysokość : 85 cm 7. Długość : 140 cm 8. Szerokość : 70 cm 9. Wymiary komory : min. 40x40 cm 10. Grubość blachy : min. 1.2 do 1.5 mm 11. Standardowa śr. otworu : min. 5 cm 12. Wys. rantu : min. 4 cm 13. Głębokość komory : min. 25 cm 14. Półka dolna : tak 15. Szafka drzwi otwierane : tak 16. Stół prawy 9. SZAFKA WISZĄCA 800-300-600- SZT. 1 Wymagania: 1. Szafka z półką i drzwiami wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej 2. Drzwi otwierane dwuskrzydłowe 3. Wysokość : 60 cm 4. Długość : 80 cm 5. Głębokość : 30 cm 10. SZATKOWNICA DO WARZYW - SZT. 1 Wymagania: 1. Wyposażona w system bezpieczeństwa przy otwarciu pokrywy 2. Pojemnik szatkownicy i pokrywa wykonane z metalu 3. Zasilanie: 230-400V 4. Wydajność: do 250 kg 11. STÓŁ ROBOCZY 1600-700-850 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Błat stołu wygłuszony płytą wiórową o grubości min. 18 mm klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące

kontaktu z żywnością 3. Odporny na działanie wilgoci 4. Stelaż stołu oparty na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 40x40 mm wzmocnienia boczne wykonywane z kształtowników min. 30x30 mm 5. Wymiary : 160x70x85 cm 6. Wysokość : 85 cm 7. Długość : 160 cm 8. Szerokość : 70 cm 9. Grubość blachy : min. 1 mm 10. Regulacja wys. nóżek : min. -1 do +2 cm 11. Wys. rantu : min. 4 cm 12. KUCHNIA ELEKTR. PODST. OTWARTA 6-PŁYT. - SZT. 1 Wymagania: 1. Kuchnia elektryczna 6-płytowa wolnostojąca wykonana ze stali nierdzewnej 2. Stelaż z półką dolną 3. Zasilanie : 400 V 4. Moc całkowita : max. 21 kW 5. Liczba płyt : 6 szt 6. Wymiary: 1200x700x850 7. Moc płyt : 4x2.6+2x2 kW 8. Moc piekarnika: 6,5 kW 9. Rodzaj zasilania: elektryczne, 10. Piekarnik grzanie: góra - dół, góra, dół, 11. Zakres temperatur: płynna regulacja od 50 do 250 st. C 13. OKAP ELEKTRYCZNY - SZT. 1 Wymagania: 1. Okap elektryczny wykonana ze stali nierdzewnej 2. Łapacz tłuszczu 3. Wentylator z modułem sterowania wydajności 4. Oświetlenia 5. Przepustnica regulacyjna 6. System przeciwpożarowy 7. Wymiary: 1800x1000x400 14. STÓŁ ROBOCZY Z SZUFLADAMI 400-700 - SZT. 3 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Błat stołu wygłuszony płytą wiórową o grubości min. 18 mm klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością 3. Odporny na działanie wilgoci 4. Stelaż stołu oparty na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 40x40 mm wzmocnienia boczne wykonywane z kształtowników min. 30x30 mm 5. Wymiary : 40x70x85 cm 6. Wysokość : 85 cm 7. Długość: 40 cm 8. Głębokość: 70 cm 9. Grubość blachy : min. 1 mm 10. Regulacja wys. nóżek : min. -1 do +2 cm 11. Wys. rantu : min. 4 cm 12. Szuflady: tak 2 szt. 15. BEMAR STACJONARNY - SZT. 1 Wymagania: 1. Bemar elektryczny stacjonarny z szafką o pojemności 3xGN1-1 2. Wykonana ze stali nierdzewnej 3. Typ wodny 4. Ilość komór: 3 5. Moc całkowita : max. 2,4 kW 6. Niezależne sterowanie komór 7. Wymiary: 1090x700x850 16. STÓŁ ROBOCZY 900-600-850 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Błat stołu wygłuszony płytą wiórową o grubości min. 18 mm klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością 3. Odporny na działanie wilgoci 4. Stelaż stołu oparty na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 40x40 mm wzmocnienia boczne wykonywane z kształtowników min. 30x30 mm 5. Wymiary : 90x60x85 cm 17. STÓŁ CHŁODNICZY - SZT. 1 Wymagania: 1. Stół chłodniczy o pojemności komory 2x95l 2. Stół wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej przeznaczony do profesjonalnej gastronomii 3. Wyposażony w elektroniczny sterownik z wyświetlaniem temperatury, 4. Automatyczne odszranianie i odprowadzanie skroplin, 5. Wymuszony obieg powietrza, 6. Samodomykające drzwi 7. Pojemniki GN 8. Wymiary : 1325x600x850 18. SZAFKA PRZELOTOWA 1100-700-2000 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonana z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Moduły szafy 3. Wymiary : 110x70x200 cm 19. UMYWALKA DO RĄK Z BATERIĄ - SZT. 1 Wymagania: 1. Wymiary: 45x35 cm 20. PŁYTA BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA - SZT. 1 Wymagania: 1. Płyta bezpośredniego smażenia elektryczna 1-2G+1-2R z podstawą szafkową z drzwiami 2. Moc: 8,0 kW 3. Zasilanie : 400 V 4. Wymiary: 600x700x850 5. Płyta: powierzchnia chromowana ryflowana i gładka 21. FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA - SZT. 1 Wymagania: 1. Frytownica elektryczna o pojemności roboczej 20l z podstawą szafkową z drzwiami 2. Moc: 12,0 kW 3. Zasilanie : 400 V 4. Wymiary: 600x700x850 5. Ilość komór: 2 22. KOCIOŁ WARZELNY - SZT. 1 Wymagania: 1. Kocioł warzelny o pojemności 50l 2. Wykonana ze stali nierdzewnej 3. Zasilanie: 400 V 5. Moc: max. 12,0 kW 6. Wymiary: 700x700x850 23. OKAP ELEKTRYCZNY CENTRALNY - SZT. 1 Wymagania: 1. Okap elektryczny wykonana ze stali nierdzewnej 2. Łapacz tłuszczu 3. Wentylator z modułem sterowania wydajności 4. Oświetlenia 5. Segmenty: 2 6. Przepustnica regulacyjna 7. System przeciwpożarowy 8. Wymiary: 2x1500x1200x400 24. REGAŁ Z PÓLKAMI PRZESTAWNYMI - SZT. 2 Regał 1400-600-1800 Wymagania: 1. Regał z półkami przestawnymi ze stali nierdzewnej 2. Wymiary : 140x60x180 cm 25. SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI 500-500-1800- SZT. 1 Wymagania: 1. Szafka z półkami i drzwiami wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowe 2. Drzwi otwierane jednoskrzydłowe 3. Wymiary: 50x50x180 cm 26. ZLEW PORZĄDKOWY - SZT. 1 Wymagania: 1. Wymiary: 500x400 cm 2. Wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowe 27. STÓŁ WYLADOWCZY DO ZMYWAREK 800-700-850 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Wymiary : 80x70x85 cm 28. ZMYWARKA KAPTUROWA DO TALERZY I SZKŁA - SZT. 1 Wymagania: 1. Zmywarka gastronomiczna do mycia szkła, talerzy i szućców 2. Automatyczny start po zamknięciu kaptura 3. Wykonanie: stal nierdzewna 4. Dwa cykle mycia 90-180 s 5. Wymiary : dostosowane do technologii kuchni 6.

Zasilanie : 400 V 7. Pojemność wanny : min 50 l 8. Pojemność bojlera : min 9 l 9. Wymiary kosza : min 50x50 cm 10. Minimalne wyposażenie zmywarki oraz parametry: dozownik płynu płuczącego dozownik płynu myjącego kosze o wymiarach 50x50 cm: na szkło, na sztućce, na talerze przewód zasilający przewody zasilania wodą i odpływu 29. STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK 1000-700-850 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm, wyposażony w baterię zlewozmywakową. 2. Wymiary : 100x70x85 cm 30. STÓŁ ROBOCZY 800-700-850 - SZT. 1 Wymagania: 1. Wykonany z blachy nierdzewnej chromowo-niklowej o grubości 1 mm 2. Błat stołu wygłuszony płytą wiórową o grubości min. 18 mm klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością 3. Odporny na działanie wilgoci 4. Stelaż stołu oparty na kształtownikach o przekroju kwadratowym o wymiarach min. 40x40 mm wzmocnienia boczne wykonywane z kształtowników min. 30x30 mm 5. Wymiary : 80x70x85 cm 31. WÓZEK KELNERSKI - SZT. 2 Wymagania: 1. Wózek kelnerski wykonany ze stali nierdzewnej 2. Wymiary: 810x545x900 32. SZAFKA CHŁODNICZA - SZT. 1 Wymagania: 1. Szafka wykonana ze stali nierdzewnej 2. Pojemność 700 l 3. Wyposażona w zamodomykające drzwi oraz monitoring 4. Wymiary : 700x860x2000 33. SZAFKA MROŹNICZA - SZT. 1 Wymagania: 1. Szafka wykonana ze stali nierdzewnej 2. Pojemność 700 l 3. Wyposażona w zamodomykające drzwi oraz monitoring 4. Wymiary : 700x860x2000 34. STÓŁ DO POMIESZCZENIA SOCJALNEGO - SZT. 1 Wymagania: 1. Wymiary : 1200x600x850 2. Wykonanie płyta MDF 3. Podstawa chromowana 35. KRZESŁO DO POMIESZCZENIA SOCJALNEGO - SZT. 2 36. SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA - SZT. 2 Wymagania: 1. Wymiary: 40x50x180 cm 2. Wykonanie: szafka metalowa 37. ZLEWOZMYWAK - SZT. 1 Wymagania: 1. Zlewozmywak jednokomorowy obudowany szafką typu domowego z ociekaczem . 2. Zlewozmywak obudowany szafką 3. Zlewozmywak wyposażony w baterię 4. Wymiary: 100x60x85 cm 38. WYMIENNIK CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ - SZT. 1 Wymagania: 1. Wymiennik cwu 200 l w wersji wiszącej 2. Pozycja pracy: pozioma 3. Wymiennik z węzownicą i grzałką elektryczną 39. EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY - SZT. 1 Wymagania: 1. Ekspres ciśnieniowy trzygrupowy elektroniczny 2. Pojemność bojlera: 18 l 3. Ciśnienie zaparzania: 8-9 bar 5. Ciśnienie pompy: 16 bar 6. Moc całkowita : max. 5 kW 7. Temperatura zaparzania 93 - 97 st C 40. KUCHENKA MIKROFALOWA - SZT. 1 Wymagania: 1. Funkcje: opiekanie, grill, rozmrażanie, podgrzewanie 2. Sterowanie elektroniczne 3. Wyświetlacz: tak 4. Pojemność: powyżej 20l. 5. Talerz obrotowy: tak 6. Moc: powyżej 1000W 41. KASA FISKALNA - SZT. 1 WYMAGANIA DODATKOWE: 1. Zamówienie dotyczy dostawy, montażu i uruchomienia. 2. Uruchomienie poprzez włączenie do istniejącej instalacji elektrycznej, instalacji wod-kan, instalacji wentylacyjnej, c.o. (podłączenie wymiennika cwu). 3. Gwarancja na dostarczone przez Wykonawcę elementy wyposażenia kuchni min. 24m-c..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 39.14.10.00-0, 39.14.12.00-0, 39.14.13.00-0, 39.22.10.00-0, 39.71.31.00-0, 39.71.11.10-0, 39.71.13.61-0.

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: Projekt nr RPDS.09.01.00-02-222/09 pn.: Adaptacja budynku nadszymbia z wieżą wyciągową na Centrum Kulturalno- Kongresowe Witold przy ul. Traugutta w Boguszwie-Gorcach, w ramach Działania nr 9.1 Odnowa zdegradowanych obszarów miejskich w miastach powyżej 10 tysięcy mieszkańców, Priorytet nr 9. Odnowa zdegradowanych obszarów miejskich na terenie Dolnego Śląska (Miasta).

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 14.08.2014.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 4.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.

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

- IGLOO, ul. Kazimierza Wielkiego 13, 32-700 Bochnia, kraj/woj. małopolskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 116774,82 PLN.

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

- Cena wybranej oferty: 160678,59
- Oferta z najniższą ceną: 144181,65 / Oferta z najwyższą ceną: 280718,20
- Waluta: PLN.