



INWESTOR:

Szczeciński Park Naukowo - Technologiczny Sp. z o.o.
71-441 Szczecin, ul. Niemierzyńska 17a
tel.: +48 91 85 22 911, fax: +48 91 433 60 53
biuro@spnt.pl, www.spnt.pl
KRS 0000116662, NIP 955-20-00-238, REGON 812104930,
Kapitał zakładowy 47 426 500,00 zł w całości opłacony

NAZWA PROJEKTU: BUDOWA I WYPOSAŻENIE I ETAPU POMERANIA TECHNOPARK W SZCZECINIE PRZY UL. NIEMIERZYŃSKIEJ
W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO NA LATA 2007-2013
OŚ PRIORYTETOWA 1 „GOSPODARKA – INNOWACJE-TECHNOLOGIE”
DZIAŁANIE 1.2 „INNOWACJE I TRANSFER TECHNOLOGII”
PODDZIAŁANIE 1.2.1 „WSPARCIE PROINNOWACYJNYCH INSTYTUCJI OTOCZENIA BIZNESU”

Szczecin, 06.03.2015 r.

Znak pisma: .15.../SPNT/2015/III

ZAPYTANIE OFERTOWE

Szczeciński Park Naukowo-Technologiczny Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie (kod pocztowy 71-441), ul. Niemierzyńska 17a – zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej obejmującej:

- dostawę wraz z montażem wyposażenia kuchennego, części gastronomicznej zlokalizowanej w budynku C obiektu POMERANIA TECHNOPARK, w Szczecinie przy ul. Cyfrowej 4 – w ilości i asortymencie określonym w **załączniku nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego.

Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia w ofercie asortymentu równoważnego (innego niż podany przez Zamawiającego w formularzu ofertowym), pod warunkiem że oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych i użytkowych.

Szczegółowe warunki realizacji zakupu i dostawy przedmiotu zamówienia określa wzór umowy stanowiący **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania.

I. Termin dostawy:

Wymagany termin wykonania przedmiotu zamówienia: **31.03.2015 r.**

II. Wymagania dotyczące oferty:

Oferta winna być sporządzona w formie pisemnej wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 3** do niniejszego zapytania i winna zawierać:

1. Nazwę oferenta

2. Oferowaną cenę netto/brutto dostawy wraz z montażem, w tym ceny jednostkowe artykułów jak w pkt a)
3. Okres gwarancji na dostarczone artykuły
4. Karty katalogowe/techniczne oferowanego sprzętu

Oferowana cena winna obejmować wszelkie koszty związane z dostawą loco obiekty POMERANIA TECHNOPARK w Szczecinie przy ul. Niemierzyńskiej wraz z kosztami montażu i uruchomienia oraz świadczeń gwarancyjnych.

IV. Tryb postępowania i kryterium wyboru oferty:

Postępowanie prowadzone jest w trybie konkursu ofert zaproszonych podmiotów, dla przedmiotu zamówienia o wartości nie przekraczającej 30.000 EURO (podstawa prawna: art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tekst jednolity, Dz. U z 2010 r. Nr 113, poz.759 z późniejszymi zmianami).

V. Dodatkowe informacje

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawarcia umowy bez podania przyczyny.

VI. Termin i miejsce składania ofert:

Ofertę należy przesłać do dnia **10.03.2015 r. do godz. 15.00** do siedziby Zamawiającego: Szczeciński Park Naukowo-Technologiczny Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie, ul. Niemierzyńska 17a, sekretariat; lub na adres e-mailowy: biuro@spnt.pl

Uwaga:

Niniejsze zapytanie ofertowe i złożenie oferty nie stanowią zawarcia umowy, w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.

W załączeniu:

- Załącznik nr 1 – Wykaz dostawy
- Załącznik nr 2 – Wzór umowy
- Załącznik nr 3 – Wzór oferty


PREZES
Szczecińskiego Parku
Naukowo-Technologicznego
Andrzej Feterowski


Kierownik Projektu
Lech Bartnik

WYKAZ WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO "POMERANIA TECHNOPARK"

Lp.	Ilość	Nazwa sprzętu	Główne parametry minimum	cena jedn. netto	cena jedn. brutto	wartość netto	wartość brutto
1	1	Piec konwekcyjno-parowy na podstawie 10GN 1/1	waga - M: 86 kg; wys. 1043 mm; głębokość 831 mm; szer. 750 mm; napięcie 400 V; zasilanie na prąd. moc elektryczna 18,7 kW; system myjący; duży wentylator; automatycznie regulowana moc grzałek; cyfrowy dotykowy panel sterowania; pojemność 10 x GN 1/1; odległość między półkami 67 mm; sonda wielopolowa; oświetlenie LED				
2	1	Patelnia elektryczna	dl. 800 mm szer. 700 mm wys. 850 mm; do smażenia i duszenia potraw; ręczny przechyl misy do zlewania oleju; powierzchnia robocza misy 0,35m ² ; regulacja temperatury w zakresie od 100 do 300 st.C; regulowane nożki; moc 10 kW; napięcie 400 V				
3	1	Taboret elektryczny	dl. 580 mm; szer. 580 mm; wys. 380 mm; moc 5 kW; napięcie 400 V, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażony w płytę grejną o średnicy 400 mm, przystosowany do dużych ganków 50 i 100 l				
4	2	Kuchnia elektryczna 6-palnikowa	dl. 1200 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm; moc 15,6 kW; napięcie 400 V, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, płyta grzewcza żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW, kontrolka pracy, sześciostopniowy zakres pracy, łoczona płyta górna, regulowane stopki				
5	2	Podstawa otwarta z drzwiami	dl. 1200 mm; szer. 620 mm; wys. 600 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, konstrukcja szkieletowa				
6	2	Stanowisko robocze nastawne	dl. 400 mm; szer. 700 mm; wys. 250 mm, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, regulowane stopki, możliwość montażu na podstawie otwartej lub z drzwiami (opcja)				
7	2	Podstawa otwarta z drzwiami	dl. 400 mm; szer. 565 mm; wys. 600 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, konstrukcja szkieletowa				
8	1	Urządzenie do gotowania makaronu	dl. 400 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm; zbiornik 25 l ze stali nierdzewnej; zawór do napełniania wodą; termostat bezpieczeństwa; elementy grzewcze z żaroodpornej stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika, w komplecie kosze 1/3 i 2x1/6; moc 6 kW; napięcie 400 V				
9	1	Frytownica 1- komorowa	dl. 400 mm; szer. 700 mm; wys. 250 mm; moc 12 kW; napięcie 400 V, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, kontrolka pracy oraz zasilania, zakres pracy do 190 st.C, zabezpieczenie odcinające zasilanie po podniesieniu grzałki, termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem), ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie, spust cieczy roboczej, możliwość montażu na podstawie, w komplecie kosz 210x350x110 mm				
10	1	Podstawa otwarta	dl. 400 mm; szer. 565 mm; wys. 600 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażona w stopki regulowane w zakresie +20 mm do -5 mm				
11	1	Okap centralny	dl. 3900 mm; szer. 1800 mm; wys. 450 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej				
12	2	Stół z półką	dl. 1600 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, tylny rant o wysokości 40 mm				
13	2	Półka wisząca podwójna	Półka wisząca podwójna o wymiarach 1000x400x600 (dlxszerxwys), wykonanie ze stali nierdzewnej, rant z tyłu 40 mm, dwupoziomowa, możliwość demontażu półek do czyszczenia				
14	1	Półka wisząca podwójna	Półka wisząca podwójna o wymiarach 1200x400x600 (dlxszerxwys), wykonanie ze stali nierdzewnej, rant z tyłu 40 mm, dwupoziomowa, możliwość demontażu półek do czyszczenia				
15	1	Szafa magazynowa drzwi otwierane	dl. 1000 mm; szer. 600 mm; wys. 1800 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażona w drzwi otwierane oraz przestawne półki wewnętrzne				
16	1	Stół chłodniczy 3-drzwiowy	dl. 1795 mm; szer. 700 mm; wys. 860 mm; moc 0,46 kW; napięcie 230 V, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, rant 40 mm, wymuszony obieg powietrza elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/odmrażanie, filtr przeciwyfłokowy, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi, izolacja pianki poliuretanowej 60 mm, 3 ruszty z prowadnicami				

17	1	Nadstawka podwójna nad stół chłodniczy	dl. 1795 mm, szer. 700 mm, wys. 860 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej				
18	1	Stół z basenem H komory 400mm	dl. 800 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, wysokość komory h 400 mm, otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaslepiony), możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów				
19	1	Regał perforowany	dl. 600 mm; szer. 700 mm; wys. 1800 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, cztery półki, nośność każdej półki do 70 kg/m kw.				
20	1	Napełniacz ze spryskiwaczem	rozmiar otworu w zlewie 3/4", wężyki z końcówką 1/2", metalowe pokrętła, chromowane sprężyny z podparciem z obu stron, regulowany wspornik kolumnowy, ręczna wylewka (prysznic) odporna na uderzenia wody pod dużym ciśnieniem, wysokociśnieniowy wąż wylewki prysznic z osłoną z tworzywa sztucznego, stopy metali nie zawierają kadmu i chromu, wylewka obrotowa, zasięg wylewki 280 mm				
21	1	Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem jednokomorowym i półką	dl. 1100 mm, szer. 740 mm, wys. 880 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażony w stopki regulowane w zakresie +20 mm do - 5 mm i ochronny kolek uziemiający do przyłącza przewodu wyrównującego, tylny rant 40 mm, dodatkowe ranty po lewej i prawej stronie, stół spawany lub składany				
22	1	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynów pompą wspomagającą płukanie i zmiękcaczem wody	dl. 835 mm, szer. 725 mm; wys. 1480 mm; moc 11,1 kW; napięcie 400 V; wykonana ze stali nierdzewnej; 2 pary ramion myjąco-płuczających; 1 kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce, zużycie wody 3l/cykl; wysokość otworu wsadowego 405/420 mm; dozownik płynu myjącego i nabyliczającego				
23	1	Stół wyladowczy z półką	dl. 1100 mm; szer. 740 mm; wys. 880 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażony w stopki regulowane w zakresie +20 mm do - 5 mm i ochronny kolek uziemiający do przyłącza przewodu wyrównującego				
24	1	Napełniacz ze spryskiwaczem	rozmiar otworu w zlewie 3/4", wężyki z końcówką 1/2", metalowe pokrętła, chromowane sprężyny z podparciem z obu stron, regulowany wspornik kolumnowy, ręczna wylewka (prysznic) odporna na uderzenia wody pod dużym ciśnieniem, wysokociśnieniowy wąż wylewki prysznic z osłoną z tworzywa sztucznego, stopy metali nie zawierają kadmu i chromu, wylewka obrotowa, zasięg wylewki 280 mm				
25	1	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi	dl. 1000 mm; szer. 600 mm; wys. 1800 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, drzwi suwane podwójne, 3 półki na naczynia, regulacja odległości półek, regulacja nóg + 20 mm				
26	1	Umywalka zabudowana	dl. 400 mm; szer. 410 mm; wys. 240 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej jako jedna monolityczna konstrukcja spawana, zgrzewana i łączona za pomocą nitów, w standardzie rant tylny o wysokości 40 mm				
27	1	Stół chłodniczy 3-drzwiowy	dl. 1795 mm; szer. 700 mm; wys. 860 mm; moc 0,46 kW; napięcie 230 V, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, rant 40 mm, wymuszony obieg powietrza, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/odmrażanie, filtr przeciwpyłkowy, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi, izolacja pianki poliuretanowej 60 mm, 3 ruszty z prowadnicami				
28	1	Stół mroźniczy 2-drzwiowy	dl. 1360 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm; moc 0,69 kW; napięcie 230 V, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, rant 40 mm, wymuszony obieg powietrza, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/odmrażanie, filtr przeciwpyłkowy, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi, izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm, 2 ruszty z prowadnicami				
29	3	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką	dl. 1400 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażony w stopki regulowane w zakresie +20 mm do -5 mm, wyposażony w ochronny kolek uziemiający do przyłącza wyrównującego, blat stołu obniżony o 19 mm po obwodzie, blat wykonany z blachy z systemem wzmoocień, występ blatu z przodu 30 mm i po bokach 15 mm a z tyłu 80 mm, komora zlewu wykonana ze stali nierdzewnej, zlew wyposażony w otwór pod baterię o średnicy 33 mm zaslepiony				

30	1	Stół szafka z blokiem szuflad	dl. 1500 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, rant tylny 40 mm, szuflady po lewej lub po prawej stronie, nośność półki 800 N/m kw., grubość blachy na blacie 1,2 mm			
31	3	Bateria z wylewką	Głowica zaworu samosmarowna, niezacieralna, podłączenie elastycznymi przewodami, obrotowa wylewka z regulatorem strumienia, wejście 1/2", przepływ wody ok. 30 l/min			
32	1	Półka wisząca podwójna	Półka wisząca podwójna o wymiarach 1300x400x600 (dlxszxwys), wykonanie ze stali nierdzewnej, rant z tyłu 40 mm, dwupoziomowa, możliwość demontażu półek do czyszczenia			
33	1	Szafa magazynowa z drzwiami otwieranymi	dl. 1000 mm; szer. 500 mm; wys. 1800 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażona w drzwi otwierane oraz przesławnie półki wewnętrzne, regulacja nóg +20 mm			
34	1	Obieraczka do ziemniaków	dl. 470 mm; szer. 680 mm; wys. 1220 mm; moc 1,1 kW; napięcie 400 V, wsad jednorazowy 13-18 kg, obroty talerza ściernego 300 obr./min, wydajność 350-540 kg/godz lub 430-670 kg/godz			
35	1	Stół ze zlewem 2-komorowym i półką	dl. 1400 mm; szer. 700 mm; wys. 850 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażony w stopki regulowane w zakresie +20 mm do -5 mm, wyposażony w ochronny kolek uziemiający do przyłącza wyrównującego, blat stołu obniżony o 19 mm po obwodzie, blat wykonany z blachy z systemem wzmożeni, występ blatu z przodu 30 mm i po bokach 15 mm a z tyłu 80 mm, komora zlewu wykonana ze stali nierdzewnej, zlew wyposażony w otwór pod baterię o średnicy 33 mm zasłepiony			
36	2	Bateria z wylewką	Głowica zaworu samosmarowna, niezacieralna, podłączenie elastycznymi przewodami, obrotowa wylewka z regulatorem strumienia, wejście 1/2", przepływ wody ok. 30 l/min			
37	1	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką i miejsce na lodówkę	dl. 1200 mm; szer. 700 mm; wys. 900 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej, wyposażony w stopki regulowane w zakresie +20 mm do -5 mm, wyposażony w ochronny kolek uziemiający do przyłącza wyrównującego, blat stołu obniżony o 19 mm po obwodzie, blat wykonany z blachy z systemem wzmożeni, występ blatu z przodu 30 mm i po bokach 15 mm a z tyłu 80 mm, komora zlewu wykonana ze stali nierdzewnej, zlew wyposażony w otwór pod baterię o średnicy 33 mm zasłepiony			
38	1	Umywalka zabudowana	dl. 400 mm; szer. 410 mm; wys. 240 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej jako jedna monolityczna konstrukcja spawana, zgrzewana i łączona za pomocą nitów, w standardzie rant tylny o wysokości 40 mm			
39	1	Nasświetlacz do jaj	dl. 360 mm; szer. 530 mm; wys. 245 mm, urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży, jednorazowa dezynfekcja 30 jaj lub 8 sztuk noży, czas nasświetlania (sterylizacji) 150 sekund, automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, kratka ze stali chromowanej			
40	1	Lodówka podblatowa na jaja	pojemność całkowita 151 l, półki z satynowanego szkła, obustronny montaż drzwi, ergonomiczny uchwyt drażkowy ułatwiający otwieranie drzwi, przednia wentylacja, automatyczne rozmrażanie komory chłodniczej, klasa energetyczna minimum A+, 3 półki w komplecie			
41	1	Regał magazynowy antybakteryjny (magazyn warzyw)	dl. 1220 mm; szer. 610 mm; wys. 1880 mm, regulacja wysokości półek co 25 mm, wytrzymałość obciążenia do 910 kg, dopuszczalna nośność półki 363 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub druciane z powłoką antybakteryjną, regał na stopkach regulowanych w zakresie +20mm do -5mm			
42	2	Regał magazynowy antybakteryjny (magazyn napojów)	dl. 1220 mm; szer. 610 mm; wys. 1880 mm, regulacja wysokości półek co 25 mm, wytrzymałość obciążenia do 910 kg, dopuszczalna nośność półki 363 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub druciane z powłoką antybakteryjną, regał na stopkach regulowanych w zakresie +20mm do -5mm			
43	1	Regał magazynowy antybakteryjny (magazyn opakowań)	dl. 1220 mm; szer. 610 mm; wys. 1880 mm, regulacja wysokości półek co 25 mm, wytrzymałość obciążenia do 910 kg, dopuszczalna nośność półki 363 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub druciane z powłoką antybakteryjną, regał na stopkach regulowanych w zakresie +20mm do -5mm			
44	1	Szafa chłodnicza	dl. 1340 mm; szer. 800 mm; wys. 2010 mm; moc 0,8 kW; napięcie 230 V, cichy agregat, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/rozmrażanie, filtr przeciwpyłkowy, automatyczne odparowanie skroplin, izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm, regulowane nóżki ze stali nierdzewnej, samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz, uchwyty drzwi profilowane z blachy nierdzewnej, komora chłodząca wykonana z aluminium, w komplecie 6 półek powlekanymi			

45	1	Szafa mroźna	<p>dł. 740 mm; szer. 850 mm; wys. 2100 mm; moc 0,56 kW; napięcie 230 V, cichy agregat, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/rozmrażanie, filtr przeciwpyłkowy, automatyczne odparowanie skroplin, izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm, regulowane nożyki ze stali nierdzewnej, samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej</p>				
46	1	Regał magazynowy antybakteryjny (magazyn zasobów)	<p>dł. 1220 mm; szer. 610 mm; wys. 1880 mm, regulacja wysokości półek co 25 mm, wytrzymałość obciążenia do 910 kg, dopuszczalna nośność półki 363 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub druciane z powłoką antybakteryjną, regał na stopkach regulowanych w zakresie + 20mm do - 5mm</p>				
47	1	Regał magazynowy antybakteryjny (magazyn suchy)	<p>Regał o wymiarach 1000 x 600 x 1800 (dł x szer x wys), regulacja wysokości półek co 25 mm, wytrzymałość obciążenia do 910 kg, dopuszczalna nośność półki 363 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub druciane z powłoką antybakteryjną, regał na stopkach regulowanych w zakresie + 20mm do - 5mm</p>				
48	2	Regał magazynowy antybakteryjny (magazyn suchy)	<p>Regał o wymiarach 760 x 460 x 1880 (dł x szer x wys), regulacja wysokości półek co 25 mm, wytrzymałość obciążenia do 910 kg, dopuszczalna nośność półki 363 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub druciane z powłoką antybakteryjną, regał na stopkach regulowanych w zakresie + 20mm do - 5mm</p>				