

Informacja o wyborze wykonawcy w postępowaniu, do którego nie stosuje się przepisów ustawy Pzp.

Dotyczy wniosku nr 292 z dnia 29.05.2017

Dział: Usług – Internaty Sportowe + gastronomia

Przedmiot zamówienia:

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Bulionówka z uszami, poj. 0,32, Ø – 160 mm + podstawka  | „MERKURY”- 408 szt |
| 2. Talerz płaski Ø 240mm - obiadowy  | „MERKURY”- 400 szt |
| 3. Talerz płaski Ø 190mm - deserowy  | „MERKURY”- 300 szt |
| 4. Talerz deserowy do ciasta – 160mm.  | „MERKURY”- 300 szt |
| 5. Salaterka szklana Quadrato białe – 24   | - 40 szt           |
| 6. Salaterka szklana Quadrato białe – 16   | - 40 szt           |
| 7. Salaterka szklana Quadrato czarne – 24  | - 40 szt           |
| 8. Salaterka szklana Quadrato czarne – 16  | - 200 szt          |
| 9. Szklanka do soku wysoka - SIDE, poj. 290ml/ wysokość 140mm  | - 200 szt          |
| 10. Kieliszek do szampana - ELEGANCE, poj. 170ml/ wysokość 175mm   | - 4 szt            |
| 11. Patelnia powlekana tytanem śr. 400-x55,  | - 1 szt            |
| 12. Patelnia CHOC EXTREME SR. 36 CM. X45   | - 4szt             |
| 13. Patelnia do sadzenia jajek Ø 24cm.   | - 4 szt            |
| 14. Patelnia powlekana tytanem śr. 320-x55,  | - 4 szt            |
| 15. Patelnia powlekana tytanem śr. 240-x55,  | - 80szt            |
| 16. Pojemniki do przypraw solniczka / pieprzniczki   | - 500szt           |
| 17. Szklanka z uchem Arccoro   |                    |
| 18. Taca kelnerska antypoślizgowa laminowana GN 1/1 mahoniowa, odporna na wstrząsy, złamania, zadrapania z możliwością mycia w maszynach ( odporna na wysoką temperaturę)  | - 500szt           |
| 19. Dzbanki do soku Arccoroc – poj. 1,3 l  | - 80 szt           |
| 20. Nożyki do obierania L-100mm – firmy GIESSER  | - 20 szt           |
| 21. Deski do krojenia zgodne z wymogami HACCP  | 2 KOMPLETY         |
| 22. Tarcza słupki do modelu R301 – 6 x 6mm   | - 1 szt            |
| 23. Tarcza słupki do modelu R301 – 2 x 2mm   | - 1 szt            |
| 24. Tarcza wiórki do modelu R301 – 2 x 2mm   | - 1 szt            |
| 25. Tarcza kostka do modelu R301 – 10 x 10x10mm  | - 1 szt            |
| 26. Taca bark – prostokątna, 352x146xH40   | - 20 szt           |
| 27. Taca bark – prostokątna, 218x105xH23   | - 20 szt           |
| 28. Półmisek torro – prostokątny, 310x210xH25  | - 20 szt           |
| 29. Półmisek torro – prostokątny, 360x240xH30  | - 20 szt           |
| 30. Półmisek torro – prostokątny, 250x175xH23  | - 20 szt           |
| 31. Miska vanilla, 290x136xH80   | - 20 szt           |
| 32. Miska vanilla, 225x111xH62   | - 20 szt           |
| 33. Miska vanilla, 332x165xH94   | - 20 szt           |
| 34. Pojemnik GN 1/2 ze stali nierdzewnej 325x265xH65   | - 10 szt           |
| 35. Termometry do mroźni i lodówek – zakres pomiaru -50°C - +25°C, obudowa ze stali nierdzewnej z specjalną zawieszka oraz stopką  | - 20 szt           |
| 36. Termoizolacyjny pojemnik do lodu z pokrywką o pojemności 3l., wraz z ociekaczem i szczypcami   | - 2 szt            |
| 37. Kieliszek do wódki – Diamond, poj. 35 ml   | - 150szt           |
| 38. Korkociąg z dzwignią, chromowany z otwieraczem do butelek  | - 4 szt            |
| 39. Termoizolacyjne wózki transportowe UPC800 , model podstawowy o wymiarach zewn. 52 x 69 x 137cm, wymiary komór 33 x 54,5 x 48,5cm, kosz kg (M³) 39,01(0,546), kółka: 15,2cm, 2 stałe, 2 skrętne, 1 z hamulcem.  | - 2 szt            |
| 40. Termometr sonda, zakres temp. 0-300, długość pręta 16cm.   | - 2 szt            |
| 41. Bemar wodny, jezdnny, dzielony – VLPD-3120 tłoczone komory, niezależne sterowanie komór - oszczędność energii, kran spustowy do każdej komory, urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze, wanna na GN 1/1 - 200 h, grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory, regulacja temperatury 30-90°C, kontrolka włączenia i grzania, 4 koła skrętne (2 z hamulcem), możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku. Wymiary: 1250x680x900 mm |                    |

Ilość wanien: 3, sterowanie: dłuższy bok, moc: 2,1 kW, zasilanie: 230 V.  
szt

- 2

W dniu 18.05.2017 r. zostało ogłoszone na stronie internetowej w biuletynie zamówień publicznych zapytanie ofertowe dotyczące możliwości realizacji w/w przedmiotu zamówienia.

W odpowiedzi uzyskano następujące oferty (nazwy i adresy wykonawców, ceny ofert i inne istotne parametry mające znaczenie dla dokonania oceny ofert).

1. TopGastro GrzegorzKowalski, 50-541 Wrocław, ul. Armii Krajowej 45

- **Cena oferty netto 52 187,00zł.; brutto 64 190,01zł**

2. Invest Horeca Bistro, Mariusz Gajdos, ul. Zawiszy Czarnego 24, 33-300 Nowy Sącz.

- **Cena oferty netto 54 187,84zł.; brutto 66 651,04zł**

3. Gastro Centrum – 64-920 Piła, ul. Siemiradzkiego 15, tel./fax-067 210 09 03; 067 212 22 25, e-mail: biuro@gastrocentrum.pl

- **Cena oferty netto 50 487,24zł.; brutto 62 099,30zł**

4. Firma Handlowa ESKOT – Kotowicz Spółka Jawna, 30-714 Kraków, ul. Stróża Rybna 6, tel. 12 257 13 42.

- **Cena oferty netto 70 182,44zł.; brutto 86 324,40zł**

Po dokonaniu sprawdzenia i przeanalizowaniu złożonych ofert wnioskuje udzielić zamówienia następującemu wykonawcy:

**Gastro Centrum – 64-920 Piła, ul. Siemiradzkiego 15, tel./fax-067 210 09 03; 067 212 22 25, e-mail: biuro@gastrocentrum.pl**

Postępowanie prowadził:

Leszek Nitka

29.05.2017

Imię i nazwisko

data

Z-ca Kierownika  
ds. gastronomii

podpis

ADMINISTRATOR  
obiektów

Ireneusz Mierziak

podpis

Osoba odpowiedzialna  
za postępowania

Ireneusz Mierziak

29.05.2017

poniżej 30 000 euro:

Imię i nazwisko

data

ZATWIERDZAM

.....  
Kierownik Zamawiającego

DYREKTOR  
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU -  
Ośrodek Przygotowań Olimpijczyków w Wałcu

Zdzisław Ryder