Cieszyn, 03.09.2012r.

Millor Misiarz Spółka Jawna

Ul. Głęboka 22

43 - 400 Cieszyn

**Zapytanie ofertowe**

W związku z realizacją projektu *„Poprawa infrastruktury gastronomicznej poprzez rozbudowę obiektu restauracyjnego w Cieszynie”* **z**apraszamy Państwa do złożenia oferty na:

1. **Roboty budowlane podstawowe**: konstrukcja ścian - uzupełnienia, zamurowania, przemurowania, elementy konstrukcyjne parteru, ścianki działowe z płytek piano lub gazobetonowych gr 12 cm (95,1m2).
2. **Roboty instalacyjne**: wewnętrzna instalacja elektryczna, głównie linie zasilające do rozdzielnicy TL1 (138m kabla), główna linia zasilająca o rozdzielnicy TL 78m kabla, wewnętrzne linie zasilające, zasilanie do tablic rozdzielczych, zamontowania tablic rozdzielczych, rozdzielnice i tablice bezpiecznikowe, rozdzielnice licznikowe i główne, tablice bezpiecznikowe TB 1 - TB11 I, instalacja gniazd 1-fazowych, instalacja oświetlenia, zasilanie do wentylatorów 1 fazowych, zasilanie do urządzeń technologicznych i gniazd siłowych, instalacja ochrony przeciwpożarowej i połączeń wyrównawczych, instalacja wody zimnej i ciepłej, instalacja kanalizacji sanitarnej, kanalizacja technologiczna, centralne ogrzewanie, instalacja zasilania grzejników, ogrzewania podłogowego, instalacja hydrantowa, instalacja wentylacji mechanicznej.
3. **Roboty budowlane wykończeniowe**: drzwi zewnętrzne pełne jednoskrzydłowe z naświetlaniem o powierzchni 1,5m2 – 8m2, drzwi wewnętrzne pełne jednoskrzydłowe o powierzchni ponad 1,5m2 – 19m2, ościeżnice drewniane 110m2, klamki z szyldami 29 szt., drewniane drzwi przeciwpożarowe dwustronne 14m2, okna zespolone wewnętrzne o powierzchni do 2m2 – 8m2, okna zespolone wewnętrzne ponad 2m2 – 4,4m2, tynki wewnętrzne, zwykłe wykonane na podłożu z cegły, pustaków ceramicznych 400m2, uzupełnienie tynków 94m2, gruntowanie podłoży preparatami Atlas 460m2, impregnacje, ścieranie, czyszczenie, okładziny wewnętrzne, ścianki działowe z płyt kartonowo-gipsowych na rusztach metalowych z pokryciem obustronnym, jednowarstwowym 100m2, okładziny z płyt kartonowo-gipsowych, podwieszanych sufitów, roboty malarskie - zeskrobywanie i mycie ścian, gruntowanie, gładzie gipsowe, dwukrotne malowanie farbami emulsyjnymi 1500m2, prace konserwatorskie elementów zabytkowych, posadzki kamienne wg projektu aranżacji z elementów prostokątnych 217m2, cokoliki do 20cm2, okładziny schodów z płytek, wymiana elementów schodów drewnianych, montaż uchwytów dla osób do umywalek 4 kpl., balustrady schodowe aluminiowe 7m.
4. **Zakup mebli do restauracji**: stoły drewniane i krzesła drewniane - 1 komplet obejmujący 20 szt. stołów o wymiarach 90cm x 90cm i 100 sztuk krzeseł drewnianych tapicerowanych.
5. **Wyposażenie gastronomiczne**: wyposażenie gastronomiczne 1 komplet obejmujący 96 sztuk:
* wyposażenie kuchni restauracji (40 sztuk):
	+ umywalka do rąk nierdzewna (1 szt.)
	+ stół ze zlewem 1-komorowym z półką 1700x700x850 (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa 1700x300 (1 szt.)
	+ jarzyniarka z zestawem tarcz (1szt)
	+ stół chłodniczy 1342x700x850 (2 szt.)
	+ stół ze zlewem 1-komorowym i półką 1400x700x850 (1 szt.)
	+ stół z wbudowanym klocem 1300x700x850 (1 szt.)
	+ stół mroźny 1342x700x850 (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa (1 szt.)
	+ blat wypełniający ścięty (1 szt.)
	+ stół otwarty 1770x700x900 (1 szt.)
	+ kuchnia gazowa 4-palnikowa z podłączeniem do wody 800x730x900 (2 szt.)
	+ bateria kolumnowa (2 szt.)
	+ grill gładki, gazowy 400x730x900 (1 szt.)
	+ grill ryflowany, gazowy 400x730x900 (1 szt.)
	+ okap centralny z oświetleniem i filtrami 3100x1900x400 (1 szt.)
	+ stół otwarty 1460x600x900 (1 szt.)
	+ frytownica elektryczna 1-komorowa 400x730x900 (1 szt.)
	+ element neutralny z szufladą 400x730x900 (1 szt.)
	+ piec konwekcyjno-parowy 515x777x627 (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa 1600x300 (1 szt.)
	+ krajalnica do żywności (1 szt.)
	+ stół z półką (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa (1 szt.)
	+ szafka otwarta jezdna 900x700x850 (1 szt.)
	+ nadstawka 2-poziomowa (1 szt.)
	+ szafka grzewcza z drzwiami suwnymi 1000x700x850 (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa 1000x300 (1 szt.)
	+ basen 1-komorowy (1 szt.)
	+ bateria ze spryskiwaczem (1 szt.)
	+ młynek koloidalny (2 szt.)
	+ regał ociekowy nierdzewny (1 szt.)
	+ piec konwekcyjno-parowy z sondą Press & Go z podstawą (1 szt.)
	+ okap przyścienny z oświetleniem filtrami (1 szt.)
	+ taboret gazowy (1 szt.)
	+ umywalka do rąk nierdzewna (1 szt.)
* wyposażenie zmywalni (11 sztuk):
	+ szafka otwarta jezdna do zmywalni (1 szt.)
	+ nadstawka 2-poziomowa (1 szt.)
	+ stół z zabudowanym tyłem 1400x700x850 (1 szt.)
	+ nadstawka 2-poziomowa (1 szt.)
	+ stół załadowczy do zmywarki ze zlewem 2-komorowym, otworem pod młynek i baterię 1100x720x850 (1 szt.)
	+ zmywarka kapturowa do naczyń (1 szt.)
	+ zmywarka podblatowa do szkła (1 szt.)
	+ stół wyładowczy otwarty (1 szt.)
	+ wózek do talerzy (1 szt.)
	+ szafa przelotowa z drzwiami suwnymi 1400x700x1800 (1 szt.)
	+ komora mroźnicza (1 szt.)
* Sterylizacja jaj (3 sztuki):
	+ stół ze zlewem 1 komorowym otwarty 1500x600x850 (1 szt.)
	+ naświetlacz jaj (1 szt.)
	+ chłodziarka podblatowa (1 szt.)
* Obieralnia (3 sztuki):
	+ stół ze zlewem 2-komorowym otwarty ( 1szt.)
	+ stół z półką ( 1szt.)
	+ obieraczka do ziemniaków (1 szt.)
* Komora mroźnicza (3 sztuki):
	+ komora mroźnicza (1 szt.)
	+ regał aluminiowo-polietylenowy narożny 1552x500x1750 (1 szt.)
	+ regał aluminiowo-polietylenowy1490x500x1750 (1 szt.)
* Komora chłodnicza (4 sztuki):
	+ komora chłodnicza (1 szt.)
	+ regał aluminiowo-polietylenowy narożny 1590x500x1750 (1 szt.)
	+ regał aluminiowo-polietylenowy narożny 990x400x1750 (1 szt.)
	+ wózek jezdny na GN (1 szt.)
* Magazyn (2 sztuki):
	+ regał 5-poziomowy z powłoką antybakteryjną 920x610x2200 (1 szt.)
	+ regał 5-poziomowy z powłoką antybakteryjną 1220x610x2200 (1 szt.)
* Bar szybkiej obsługi (18 sztuk):
	+ Stół z półką 730x700x850 (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa700x300 (1 szt.)
	+ kuchnia gazowa 2-palnikowa 400x730x900 (1 szt.)
	+ frytownica gazowa 2-komorowa 400x730x900 (1 szt.)
	+ Saladetta (1 szt.)
	+ kontakt grill PANINI 430x385x220 (1 szt.)
	+ okap przyścienny z oświetleniem (1 szt.)
	+ piec do pizzy 1010x990x750 (1 szt.)
	+ mikser do ciasta (1 szt.)
	+ stół chłodniczy do pizzy (1 szt.)
	+ stół z półką ściętą ( 1szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa (1 szt.)
	+ witryna chłodnicza (1 szt.)
	+ kostkarka do lodu (1 szt.)
	+ nalewak do napojów ( 1szt.)
	+ młynek do kawy automatyczny (1 szt.)
	+ ekspres do kawy 2-grupowy (wbudowana pompa, automatyczne napełnianie wody) (1 szt.)
	+ stół ze zlewem 1-komorowym otwarty (1 szt.)
* Bufet wraz z zapleczem (12 sztuk):
	+ ekspres do kawy 2-grupowy (wbudowana pompa, automatyczne napełnianie wody) (1 szt.)
	+ kostkarka do lodu (max wydajność 23kg/24h, pojemność zbiornika 8kg) (1 szt.)
	+ młynek do kawy automatyczny (1 szt.)
	+ zmywarka podblatowa do szkła (1 szt.)
	+ stół ze zlewem 1-komorowym z półką 1000x600x850 (1 szt.)
	+ stół otwarty (1 szt.)
	+ stół chłodniczy (1szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa (1 szt.)
	+ blat wpełniający - stół otwarty 400x700 (1 szt.)
	+ regał aluminiowo-polietylenowy 990x400x1750 ( 1 szt.)
	+ stół mroźny (1 szt.)
	+ półka wisząca 2-poziomowa (1 szt.)
1. **Wykonanie, zakup i montaż dźwigu gastronomicznego:** montaż i zakup dźwigu gastronomicznego (1 szt.), dojście do kabiny: 2xprzód, maszynownia górna w szybie, wysokość podnoszenia 3200mm, udźwig 100kg, prędkość 0,27m/s, wymiary kabiny 700x800x1200mm, powierzchnia podłogi kabiny: 0,5m2.

**Termin wykonania zamówienia: 30.11.2013r.** (termin zgodny z terminem zakończenia realizacji projektu wskazanym w umowie między Millor Misiarz Spółka Jawna a Śląskim Centrum Przedsiębiorczości – może ulec zmianie w przypadku zmiany umowy).

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia materiałów niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia.

**Termin składania ofert:** 28.09.2012r.

**Kryteria wyboru oferty:** Cena 100%

Nie przewiduje się możliwości składania ofert częściowych.

Płatność realizowana będzie przelewem.

Osoba do kontaktu: **Piotr Misiarz,** tel. 508 196 601