

[Strona główna/Zamówienia publiczne/PCKZIU.271.10.2018](#)

Data ogłoszenia: **14-11-2018**

Termin składania ofert: **23-11-2018, godz: 08:30**

**Zakup wraz z dostawą sprzętu gastronomicznego” OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
- Dostawy**

Pytania dot. postępowania PCKZIU.271.10.2018

1. Pozycja nr 19 - Część 2

Proszę o uzupełnienie wymaganej ilości Etażerek na sosy. Inaczej niemożliwe będzie odpowiednie skalkulowanie pozycji.

Odpowiedź: 2 sztuki

2. Pozycja nr 54- Część 2

Schładzarka szokowa o mocy podanej w specyfikacji nie istnieje obecnie na rynku gastronomicznym. Proszę o dopuszczenie schładzarki o mocy 1,63 kW

Odpowiedź: Tak, dopuszczamy.

3. Pozycja 49 -Część 2

Podgrzewacz do talerzy o zakresie temp 20 do 90 nie istnieje na rynku. Proszę o dopuszczenie przedziału temperatur 30-90 st. C

Odpowiedź: Tak dopuszczamy.

Uwaga

Zmiana - aktualizacja załączników do SIWZ

- 1) Załącznik SIWZ w wersji PDF
- 2) **formularz oferty - załącznik A do SIWZ,- aktualizacja**
- 3) **kosztorys ofertowy** - załącznik A1.1 - dla części I zamówienia - aktualizacja
- 4) **kosztorys ofertowy** - załącznik A1.2 - dla części II zamówienia - aktualizacja
- 5) **kosztorys ofertowy** - załącznik A1.3 - dla części III zamówienia - aktualizacja
- 6) **Załącznik nr A2 do SIWZ** - wzór oświadczenia w zakresie wskazanym przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wstępnie potwierdzającego, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, - aktualizacja
- 7) **Załącznik nr A3 do SIWZ** - wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Pzp, - aktualizacja
- 8) **załącznik nr 1 do umowy - aktualizacja**

Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego: „Zakup wraz z dostawą sprzętu gastronomicznego”

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Tak

Nazwa projektu lub programu

Zadanie realizowane jest w ramach projektu nr RPMP.10.02.01-12-0241/16 „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim.” Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, krajowy numer identyfikacyjny 12318259500000, ul. ul.

Piłsudskiego 105 , 32020 Wieliczka, woj. małopolskie, państwo Polska, tel. 12 2783377 w. 23, e-mail zsz@powiatwielicki.pl, faks 122 881 170.

Adres strony internetowej (URL):

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Nie

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Nie

<http://www.pckziu-wieliczka.pl/>

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie
adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie
Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak
Inny sposób:
w wersji papierowej na adres siedziby Zamawiającego
Adres:
ul.Marszałka Józefa Piłsudskiego 105, 32-020 Wieliczka

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie
Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: „Zakup wraz z dostawą sprzętu gastronomicznego”

Numer referencyjny: PCKZIU.271.10.2018

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup

części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą sprzętu gastronomicznego z podziałem na 3 części. - Całość dostarczonego sprzętu musi pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji. - Wszystkie urządzenia, w odniesieniu do których przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania certyfikatu zgodności CE, muszą posiadać tenże certyfikat. - W celu usprawnienia odbioru przy realizacji dostawy Wykonawca zobowiązany jest umieścić na każdym opakowaniu informację o: nazwie produktu, jednostce miary i ilości, nazwie producenta. Odbiór dokonywany jest w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Zaleca się wcześniejsze ustalenie terminu dostawy w celu zabezpieczenia wjazdu Wykonawcy na teren Kampusu Wielickiego (miejsce postojowe) oraz dostępności pracowników Zamawiającego odpowiadających za odbiór przedmiotu umowy; - Zamawiający dopuszcza dostawy częściowe przedmiotu zamówienia w ramach każdej części z zastrzeżeniem, że ewentualny montaż całości, ustawienie i podłączenie sprzętu, testowanie przedmiotu zamówienia i instruktaż użytkowników będzie dokonywany w ramach danej części zamówienia w jednym terminie. Zamawiający nie dopuszcza wystawiania faktur częściowych po zrealizowaniu dostawy wyłącznie wybranych elementów zamówienia w ramach realizowanej części zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza dostaw częściowych realizowanych przez firmy kurierskie na adres Zamawiającego. - Zamawiający może odmówić przyjęcia dostarczonych urządzeń w dni wolne od nauki szkolnej oraz poza godzinami 09.00 - 15.00. - Wykonawca musi dostarczyć przedmiot umowy własnym transportem a w przypadku części III zamówienia dokonać jego montażu w budynku Zamawiającego. - Urządzenia i ich komponenty muszą być oznakowane przez producentów w taki sposób, aby możliwa była identyfikacja zarówno produktu, jak i producenta.

3.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: CZĘŚĆ I "Zakup wraz z dostawą pomocy dydaktycznych" LP NAZWA OPIS ILOŚĆ 1 Elektryczny kociołek do zup Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny. Pokrywa i pojemnik na zupę wykonane ze stali nierdzewnej. 1 Urządzenie posiada regulację mocy grzewczej. Zasilanie: 230 V Moc minimalna: 400 W Pojemność minimalna: 8 l maksymalna 12 l. 2 Miska Miska tworzywo sztuczne, okrągła, pojemność 5l 8 3 Miska Wykonana tworzywa sztucznego, okrągła, pojemność 3l 8 4 Łyżeczka do herbaty Wykonana ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 50 5 Łyżka stołowa Wykonana ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40 6 Widelec stołowy Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla

pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40 7 Nóż stołowy Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40 8 Widelczyk do ciast Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40 9 Kawiarka stalowa ciśnieniowa Wykonana ze stali nierdzewnej, 1 Pojemność na 4 filiżanki kawy. Kafeteria umożliwia zaparzenie kawy na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna. 10 Kafetiera aluminiowa ciśnieniowa Wykonana z wypolerowanego aluminium z uchwytami z tworzywa sztucznego. Pojemność ca 6 filiżanek kawy. Kafeteria umożliwia zaparzenie kawy na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna. 1 11 Zaparzacze do kawy/herbaty tłokowy szklany Dzbanek do herbaty z filtrem tłokowym wykonany jest ze szkła borosilikonowego i stali nierdzewnej. Szkło odporne na wysoką temperaturę do 100°C 1 Stal polerowana na połysk Pojemność minimalna: 0,6 l 12 Nóż uniwersalny Nóż kuchenny. Ostrze noża wykonane ze stali nierdzewnej utwardzanej poprzez walcowanie. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Długość ostrza min.20cm 10 13 Serwety indywidualnego użytku Gładkie, białe, bawełniane serwetki, 20 100% bawełna, adamaszek, min.205 g/m², Deseń gładki² Kolor:biały 14 Komplet 3 garnków ze stali nierdzewnej z pokrywkami Zestaw garnków Wykonany ze stali nierdzewnej 8 kpl. - garnek - średnica: minimum 16,0 cm/ pojemność użytkowa: od 1,5 l / wysokość od : 10,0 cm - garnek – średnica minimum: 20,0 cm/ pojemność użytkowa od: 3,3 l/ wysokość od: 13,0 cm - garnek – średnica minimum: 22,0 cm/ pojemność użytkowa od: 4,2 l/ wysokość od: 13,5 cm Kolor: stal nierdzewna Pokrywki wykonane ze szkła, posiadają odpowietznik parowy i stalowy rant Nienagrzewające się, stalowe uchwyty Można myć w zmywarce Do użytku na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna 15 Komplet dzbanków z miarką Komplet 3 dzbanków z miarką pomocny przy odmierzaniu płynnych i sypkich produktów posiada trzy miarki, na cukier, mąkę oraz płyny Pojemnik z uchwytem i dzióbkiem ułatwiającym wylewanie. Wykonany z tworzywa. 5 16 Miska nierdzewna wykonana ze stali nierdzewnej Produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej 20 Średnica górna: 15,0 cm Średnica dolna: 7,0 cm Wysokość: 6,5 cm Pojemność: 0,5 l 17 Maszynka do mielenia mięsa Maszynka do mielenia o min. mocy 550 W, z plastikową misą zasypową, wyposażona w 3 sita, nasadkę do napełniania kiełbas i formowania krokietów oraz w zestaw do ciastek i makaronów. zabezpieczenie przed zniszczeniem silnika oraz system do łatwego mocowania wyposażenia. 1 Wydajność mielenia – minimum -1,7 kg na minutę Średnica otworów w sitkach-2,7 mm, 4 mm, 8 mm (lub zbliżone) Wyposażenie przystawka do formowania ciastek i makaronu, nasadka masarska, 3 sitka, taca zasypowa, popychacz, 18 Praska do ziemniaków ze stali nierdzewnej Metalowa, cynowana praska do ziemniaków 4 Długość całkowita po rozłożeniu: min.52,0 cm Długość całkowita po złożeniu: min.28,0 cm Długość uchwytu: min.12,0 cm Wymiary kieszonki na ziemniaki: min.10,0 x 8,0 cm Głębokość kieszonki na ziemniaki: min.8,0 cm CZĘŚĆ II "Zakup wraz z dostawą wyposażenia pracowni gastronomicznej" LP NAZWA OPIS ILOŚĆ 1. formy do pieczenia metalowe różne kształty (10 wzorów) Formy metalowe do pieczenia kwadratowe, prostokątne, okrągłe co najmniej 10 sztuk w zestawie. Zawiera minimalnie: tortownica, forma do babki, forma do tarty, keksówka. 8 2. foremki do ciasteczek po 18 szt.

Zestaw silikonowych foremek do pieczenia muffinek - co najmniej 18 sztuk w zestawie 4 3. sitka do cukru pudru przesiewacz do cukru o średnicy od 15 cm do 20 cm; materiał: stal nierdzewna 8 4. miksery ręczne Mikser ręczny z misą obrotową o pojemności min. 3 l. ; moc minimum 400W 9 5. przesiewacz do mąki Przesiewacz ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 10 cm. 8 6. miski stalowe (4 wielkości w komplecie) Zestaw 4 misek stalowych o średnicach od 10 do 26 cm 8 7. miski plastikowe duże (2 szt w komplecie) Zestaw dwóch misek z polipropylenu o pojemności co najmniej 3 l oraz o pojemności co najmniej 2 l z wyprofilowanym rantem. Przeznaczona do produktów spożywczych. 8 8. Miseczki Zestaw 8 z polipropylenu o różnych pojemnościach (od 0,5 l). Przeznaczona do produktów spożywczych. 8 9. łopatką i pędzelek silikonowy zestaw Zestaw łopatką i pędzelek silikonowy wykonane z silikonu odpornego na temperaturę. 8 10. wagi kuchenne Waga kuchenna metalowa (stal nierdzewna; aluminium; inne stopy) działająca w zakresie 1 g. - 5 kg; funkcja tarowania; wyświetlacz LCD 5 11. garnek do mleka Pojemność co najmniej 2 l.; materiał: stal nierdzewna, podziałka w l/ml oraz gwizdek. 8 12. miarki kuchenne duże Miarka kuchenna o pojemności min. 3 l; materiał: tworzywo sztuczne (polipropylenowe) lub stal nierdzewna. Podziałka w mililitrach. 8 13. miarki kuchenne małe Zestaw co najmniej 4 miarek o pojemnościach miarka 15 ml; miarka 5 ml; miarka 2,5 ml; miarka 1,25 ml - spięte na obręcz. 4 14. tylki cukiernicze duże Wykonane ze stali nierdzewnej; co najmniej 4 różne wzory; średnica 20-30 mm 32 15. rękawy cukiernicze jednorazowe duże i średnie Rękaw cukierniczy doskonały do dekorowania i faszerowania potraw (rozmiar 25-30 cm); 10 szt. w opakowaniu x 10 opakowań; rękaw cukierniczy doskonały do dekorowania i faszerowania potraw (rozmiar 31-45 cm); 10 szt. w opakowaniu x 10 opakowań; 10 16. trzepaczki do piany Wynonana ze stali nierdzewnej, wielkość min. 20 cm - maks. 30 cm; 8 17. patera szklana na ciasto Patera na ciasto szklana z kloszem na nóżce; średnica co najmniej 300 mm. 2 18. Etażerka na sosy (2x200ml) Etażerka stali nierdzewnej na sosy z dwoma miseczkami o poj. min. 200 ml 2 19. Etażerka na sosy (3x200ml) Etażerka stali nierdzewnej na sosy z trzema miseczkami o poj. min. 200 ml 20. Tace ekspozycyjne Taca ekspozycyjna wymiar co najmniej 30x 40 cm; stal nierdzewna 4 21. patery na tort Patera szklana z pokrywą szklaną na tort (na nóżce) o średnicy minimalnej 26 cm 2 22. noże musady Uniwersalny nóż do filetowania z ząbkowaną krawędzią do cięcia ości, umieszczoną na górnej części. Długość co najmniej 25 cm 4 23. nożyce do mięs Nożyce kuchenne do drobiu ze stali nierdzewnej o długości co najmniej 25 cm. 4 24. termometr sonda Termometr do żywności z sondą. Wyświetlacz LCD; rozdzielczość 0,1 oC 4 25. sznurek do mięsa Sznurek o wadze zwoju 0,5 kg; grubość ok 2mm; materiał: bawełna naturalna; odporny na wysokie temperatury - przeznaczony do wiązania wędlin 8 26. garnki do duszenia z pokrywką Zestaw zawiera: garnek do duszenia o pojemności 2l (wysokość do 100 mm); 3,5 l (wysokość do 120 mm); Garnki z pokrywkami, wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni. 8 27. Rondel Rondel ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 2,5 l. Odpowiedni do wszystkich typów kuchni. 8 28. pojemnik GN z pokrywkami ze stali nierdzewnej GN 1/1, 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej; przeznaczenie do kontaktu z żywnością; dodatkowo do każdego pojemnika pokrywa ze stali nierdzewnej 8 29. Moździerz Moździerz granitowy z tłuczkiem granitowym o średnicy min. 13

cm. 2 30. zastawa stołowa szklana do ekspedycji deserów Komplet obejmuje: pucharek na nóżce o pojemności 0,2 do 0,3 l wykonany ze szkła, pucharek w formie szklanki (bez nóżki) o pojemności 0,2 do 0,3 l wykonany ze szkła, pucharek o pojemności 0,31 do 0,4 l wykonany ze szkła. Zamawiający dopuszcza łącznie różnych produktów różnych marek - w przypadku braku dostępności produktów jednej serii. 32 31. zastawa stołowa metalowa do ekspedycji deserów Zestaw zawiera: łyżeczkę do herbaty, łyżeczkę do kawy, widelczyk do ciasta, łyżeczkę do koktaili, łyżeczkę do lodów i łyżeczkę do kawy late. 32 32. Wykrawacze Komplet co najmniej 12 różnych wykrawaczy do ciastek o różnych kształtach wykonanych ze stali nierdzewnej. 8 33. noże do filetowania długość min. 180mm - maksimum 250 mm; ostrze stal nierdzewna, rękojeść tworzywo sztuczne. Nóż przeznaczony do filetowania 9 34. noże kuchenne HACCP (kpl) 6 szt. noży kuchennych o długości min. 250 mm; rękojeście w kolorach HACCP: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy; rękojeść polipropylen 16 35. nóż szefa Nóż kuchenny o długości co najmniej 240 mm wykonany ze stali nierdzewnej z rękojeścią z tworzywa sztucznego 8 36. nóż santoku Nóż santoku uniwersalny głównie przeznaczony do ziół i warzyw, długość min. 170 mm; rękojeść: polipropylen 8 37. półmiski różnej wielkości (4 wielkości kpl) Komplet półmisek porcelanowych w kolorze białym zawierający co najmniej 4 półmiski o różnych wymiarach w zakresie długości pomiędzy 45 a 25 cm (np.. długości 40, 35, 30 i 25 cm.) 8 38. temperówki do warzyw cztery rodzaje Teperówka do warzyw z wymiennymi ostrzami (4 ostrza ze stali nierdzewnej + czyścik) lub 4 odrębne temperówki pozwalające na uzyskanie różnych wzorów i grubości warzyw. 4 39. deski do krojenia HACCP Rozmiar 300x 450 mm; materiał: polipropylen; kolory: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy 8 40. stojak na szynkę stojak do szynki parmeńskiej z kością; uchwyt ze stali nierdzewnej, deska z drewna liściastego. Rozmiar deski co najmniej 400x250 mm 1 41. patelnie (komplety po 2 różne średnice) Zestaw: patelnia aluminiowa z wysokiej jakości powłoką teflonową oraz rączką ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 280 mm oraz patelnia aluminiowa z wysokiej jakości powłoką teflonową oraz rączką ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 360 mm 8 42. nóż i widelec do tranżerowania Zesta zawiera: widelec do mięs o długości co najmniej 250mm z rękojeścią, wykonany ze stali nierdzewnej uzupełnionej o rękojeść z tworzywa sztucznego lub drewna oraz nóż o długości co najmniej 250 mm do tranżerowania mies (oba produkty o tej samej rękojeści). 3 43. garnki z pokrywką do pieczenia i gotowania mięs Zestaw zawiera: garnek o pojemności 2l (wysokość do 120 mm); 3 l (wysokość do 140 mm); garnek o pojemności w zakresie 5-6 l (wysokość do 160 mm); garnek o pojemności w zakresie 9-10 l (wysokość do 230 mm). Wszystkie garki z pokrywkami, wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni. 8 44. zestaw misek i miarek kuchennych ze stali nierdzewnej Zestaw składa się z: miski – o pojemności pomiędzy 4 i 5 l; durszlaka o pojemności co najmniej 3 l; sitka o pojemności 1,5 do 2 l; małej miski – 0,5 l oraz 5 miarek o pojemnościach: 250 ml (1 szklanka), 125 ml (1/2 szklanka), 85 ml (1/3 szklanka), 60 ml (1/4 szklanka) i 15 ml (1 łyżeczka). Zestaw wykonany ze stali nierdzewnej. 8 45. patelnie (min. 5 rodzajów w kpl) Zestaw 5 sztuk różnych rozmiarów patelni z powłoką która posiada właściwości nieprzywieralne zapobiegając przywieraniu i przypalaniu potraw oraz ułatwia utrzymanie naczynia w czystości; w tym co

najmniej 3 patelnie z zestawu o średnicy ponad 22 cm; co najmniej 2 patelnie z zestawu muszą posiadać pokrywy z odpornego na wysokie temperatury szkła. 8 46. noże do carvingu (kpl.) Zawartość zestawu: noże do krojenia i kształtowania, ostrza w różnych kształtach, noże dekoracyjne do kulek, narzędzia do garniowania w kształcie litery V i okrągłe w różnych rozmiarach, noże dekoracyjne, do obierania. Liczebność zestawu co najmniej 50 elementów.

8 47. serwis obiadowy oraz serwis kawowy na 12 osób Serwis obiadowy oraz kawowy ten sam wzór. Serwis kawowy: 6 filiżanek - poj. min. 220 ml i 6 spodków dostosowanych do filiżanek. Serwis obiadowy składa się z : talerzy płytkich - rozmiar min. 25 cm - 12 szt; talerzy głębokich rozmiar min. 20 cm - 12 szt; talerzy deserowych rozmiar min. 18 cm - 12 szt; półmis owalny rozmiar min. 30 cm - 1 szt; półmis okrągły rozmiar min. 20 cm - 1 szt ; salaterka - 2 szt ; waza - 1 szt. Kolor biały; porcelana. Serwis do możliwy do mycia w zmywarkach. 4 48. zastawa stołowa platerowana komplet na 12 osób Skład zestawu: 12 x łyżka; 12 x widelec; 12 x łyżeczka; 12 x nóż; 12 x widelczyk do ciasta; 1 x łopatka do ciasta; 1 x nabierka wazowa; 2 x łyżka sałatkowa; 2 x łyżka do serwowania; 2 x widelczyki do zakąsek; 1 x łyżeczka do cukru; 1 x łyżeczka do jarzyn; 1 x nabierka do sosu; 1 x szczytce do cukru. Wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej z identycznymi zdobieniem. Opakowanie do przechowywania półek z formami na poszczególne elementy. 4 49. podgrzewacze do talerzy Pojemność: 120 talerzy; średnica maksymalna talerzy 35 cm; zakres temperatury od 20 do 90 C; zasilanie elektryczne 2 50. wernik do wody Pojemność 20 l (pojemność wlewcza pynu co najmniej 15 l); zasilanie elektryczne; zbiornik i obudowa ze stali nierdzewnej; termostat z regulacją temperatury w zakresie od 30 do 100 C; 2 51. kostkarka do lodu Obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa ręczne uzupełnianie wody, elektroniczny panel sterowania, wydajność do 10 kg na dobę, zbiornik na lód min. 1 kg, zbiornik na wodę min. 2 l, chłodzona powietrzem, utrzymuje lód do 4 h, 1 52. urządzenie do gotowania sous vide Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach o poj. w zakresie 20 - 30 l.; możliwa regulacja temperatury co 0,1 °C (termostat lub sterownik) w zakresie co najmniej 45C-85C; zasilanie 230V. 1 53. Pakowarka próżniowa stołowa Komorowa pakowarka próżniowa o wydajności pompy min. 6 m³/godz. oraz listwie zgrzewającej co najmniej 260 mm. Posiada wskaźnik ciśnienia i cyfrowy wyświetlacz. Moc co najmniej 350 W; zasilanie 230V. 1 54. schładzarka szokowa Schładzarka szokowa 10x GN 1/1; moc co najmniej 2,5 KW; wyświetlacz cyfrowy; zakres temperatury schładania - co najmniej - 18C 1 55. Szafa mroźnicza Szafa mroźnicza o pojemności co najmniej 300l; wewnątrz półki; zakres regulacji temperatury co najminej od -18C do -22C; kolor srebrny lub obudowa ze stali nierdzewnej. 1

Zadanie realizowe jest ramach projektu nr RPMP.10.02.01-12-0241/16 „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim." Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020. CZĘŚĆ III "Zakup wraz z dostawą i montażem pieca konwekcyjno –parowego z podstawką” Zakup wraz z dostawą i montażem pieca konwekcyjno –parowego z podstawką – 1 szt. o parametrach: a) Pojemność 10xGN 1/1 lub 10 x blacha 600x 400mm automatyczną stacją uzdatniania wody z podłączeniem i instruktażem z obsługi po zamontowaniu. • Zasilanie elektryczne 400V; • Moc

nie mniejsza niż 14.5 kW; • min. 10 ustawionych programów pieczenia - możliwych do szybkiego uruchomienia oraz możliwość stworzenia listy ulubionych programów; • Otwierany deflektor służący do czyszczenia wnętrza wentylatora;; • Pieczenie z kontrolą temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy wielopunktowej;; • Kontrola funkcjonowania przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości; • Pysznic ręczny z przyłączem; • Drzwi z podwójną szybą z hartowanego szkła, ze szczeliną powietrza ograniczającą promieniowanie ciepła na operatora i zwiększającą wydajność pieca • Prowadnice klasyczne • Wyposażenie pieca (w zestawie lub dostarczane od innego producenta): pojemnik GN 1/1 teflon na jaja – 2 szt.; pojemnik GN 1/1 wys. 65 mm – 5 szt; pojemnik GN 1/1 wys. 20 mm – 5 szt. • Certyfikat PZH lub równoważny potwierdzający, że urządzenie dostosowane jest do kontaktu z żywnością • Okres gwarancji - minimum 24 miesiące • Zadanie realizowane jest ramach projektu nr RPMP.10.02.01-12-0241/16 „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim." Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020. b) Podstawa pod piec: stal nierdzewna, wielkość dostosowana do wymiarów pieca konwekcyjno – parowego umożliwiająca zamontowanie w pracowni gastronomicznej. Podstawa wyposażona w min 5 prowadnic na pojemniki GN 1/1. c) Usługa montażu: Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do dokonania montażu, uruchomienia i kalibracji pieca wraz z podstawą. Montaż realizowany będzie na terenie Kampusu Wielickiego (32-020 Wieliczka ul. Piłsudskiego 105). Przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zaleca się przeprowadzenie wizji lokalnej w pomieszczeniach, w których będzie następował montaż pieca konwekcyjno-parowego, w celu dokonania szczegółowego obmiaru z natury. d) Instruktarz użytkowników: wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do dokonania instruktarzu użytkowników – nauczycieli praktycznej nauki zawodu.

II.5) Główny kod CPV: 42000000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
42210000-1

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach: 14

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

6.2 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda następujących dokumentów: 1) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 Pzp; 2) Oświadczenie wykonawcy o braku wydania prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności; (załącznik nr 1 do SIWZ) 3) oświadczenia wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne; (załącznik nr 2 do SIWZ) 4) oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.(załącznik A3 do SIWZ)

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2

USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

8.1 Do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr A2 do SIWZ. 8.2 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 8.1. SIWZ. 8.3 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia a) Wypełniony formularz oferty - załącznik A do SIWZ, b) kosztorys ofertowy załącznik A1.1. A1.2, A1.3 dla części I* Części II* części III* c) pełnomocnictwo jeżeli dotyczy w oryginale bądź kopii, potwierdzonej za zgodność z oryginałem. d) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie (zgodnie z pkt. 8.1,8.2,8.3 SIWZ) - Załącznik nr A2 do SIWZ.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej *(przetarg nieograniczony,*

przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:
Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00
gwarancja	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Nie

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

12.17 Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. W takim przypadku wykonawca oznacza informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa klauzulą „tajemnica przedsiębiorstwa - nie udostępniać”. Wykonawca nie może zastrzec nazwy (firmy) oraz jego adresu, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w jego ofercie.

12.18 Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny być zgrupowane i stanowić oddzielną część oferty, zabezpieczone w kopercie i oznaczone „tajemnica przedsiębiorstwa,,

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2018-11-23, godzina: 08:30,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 **Nazwa:** "Zakup wraz z dostawą pomocy dydaktycznych"

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:CZĘŚĆ I "Zakup wraz z dostawą pomocy dydaktycznych" LP
NAZWA OPIS ILOŚĆ
1 Elektryczny kociołek do zup Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny. Pokrywa i pojemnik na zupę wykonane ze stali nierdzewnej. 1 Urządzenie posiada regulację mocy grzewczej. Zasilanie: 230 V Moc minimalna: 400 W Pojemność minimalna: 8 l maksymalna 12 l.
2 Miska Miska tworzywo sztuczne, okrągła, pojemność 5l
3 Miska Wykonana tworzywa sztucznego, okrągła, pojemność 3l
4 Łyżeczka do herbaty Wykonana ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 50
5 Łyżka stołowa Wykonana ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40
6 Widelec stołowy Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40
7 Nóż stołowy Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40
8 Widelczyk do ciast Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. 40
9 Kawiarka stalowa ciśnieniowa Wykonana ze stali nierdzewnej, 1 Pojemność na 4 filiżanki kawy. Kafeteria umożliwia zaparzenie kawy na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna.
10 Kafetiera aluminiowa ciśnieniowa Wykonana z wypolerowanego aluminium z uchwytami z tworzywa sztucznego. Pojemność ca 6 filiżanek kawy. Kafeteria umożliwia zaparzenie kawy na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna,

kuchenka indukcyjna. 1 11 Zaparzacz do kawy/herbaty tłokowy szklany Dzbanek do herbaty z filtrem tłokowym wykonany jest ze szkła borosilikonowego i stali nierdzewnej. Szkło odporne na wysoką temperaturę do 100°C 1 Stal polerowana na połysk Pojemność minimalna: 0,6 l 12 Nóż uniwersalny Nóż kuchenny. Ostrze noża wykonane ze stali nierdzewnej utwardzanej poprzez walcowanie. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Długość ostrza min.20cm 10 13 Serwety indywidualnego użytku Gładkie, białe, bawełniane serwetki, 20 100% bawełna, adamaszek, min.205 g/m², Deseń gładki² Kolor:biały 14 Komplet 3 garnków ze stali nierdzewnej z pokrywkami Zestaw garnków Wykonany ze stali nierdzewnej 8 kpl. - garnek - średnica: minimum 16,0 cm/ pojemność użytkowa: od 1,5 l / wysokość od : 10,0 cm - garnek – średnica minium: 20,0 cm/ pojemność użytkowa od: 3,3 l/ wysokość od: 13,0 cm - garnek – średnica minimum: 22,0 cm/ pojemność użytkowa od: 4,2 l/ wysokość od: 13,5 cm Kolor: stal nierdzewna Pokrywki wykonane ze szkła, posiadają odpowiecznik parowy i stalowy rant Nienagrzewające się, stalowe uchwyty Można myć w zmywarce Do użytku na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna 15 Komplet dzbanków z miarką Komplet 3 dzbanków z miarką pomocny przy odmierzaniu płynnych i sypkich produktów posiada trzy miarki, na cukier, mąkę oraz płyny Pojemnik z uchwytem i dzióbkiem ułatwiającym wylewanie. Wykonany z tworzywa. 5 16 Miska nierdzewna wykonana ze stali nierdzewnej Produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej 20 Średnica górna: 15,0 cm Średnica dolna: 7,0 cm Wysokość: 6,5 cm Pojemność: 0,5 l 17 Maszynka do mielenia mięsa Maszynka do mielenia o min. mocy 550 W, z plastikową misą zasypową, wyposażona w 3 sita, nasadkę do napełniania kiełbas i formowania krokietów oraz w zestaw do ciastek i makaronów. zabezpieczenie przed zniszczeniem silnika oraz system do łatwego mocowania wyposażenia. 1 Wydajność mielenia – minimum -1,7 kg na minutę Średnica otworów w sitkach-2,7 mm, 4 mm, 8 mm (lub zbliżone) Wyposażenie przystawka do formowania ciastek i makaronu, nasadka masarska, 3 sitka, taca zasypowa, popychacz, 18 Praska do ziemniaków ze stali nierdzewnej Metalowa, cynowana praska do ziemniaków 4 Długość całkowita po rozłożeniu: min.52,0 cm Długość całkowita po złożeniu: min.28,0 cm Długość uchwyty: min.12,0 cm Wymiary kieszonki na ziemniaki: min.10,0 x 8,0 cm Głębokość kieszonki na ziemniaki: min.8,0 cm

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 42000000-6, 42210000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
gwarancja	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: SIWZ z załącznikami

Część nr: 2 Nazwa: "Zakup wraz z dostawą wyposażenia pracowni gastronomicznej"

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:"Zakup wraz z dostawą wyposażenia pracowni gastronomicznej" LP NAZWA OPIS ILOŚĆ 1. formy do pieczenia metalowe różne kształty (10 wzorów) Formy metalowe do pieczenia kwadratowe, prostokątne, okrągłe co najmniej 10 sztuk w zestawie. Zawiera minimalnie: tortownica, forma do babki, forma do tarty, keksówka. 8 2. foremki do ciasteczek po 18 szt. Zestaw silikonowych foremek do pieczenia muffinek - co najmniej 18 sztuk w zestawie 4 3. sitka do cukru pudru przesiewacz do cukru o średnicy od 15 cm do 20 cm; materiał: stal nierdzewna 8 4. miksery ręczne Mikser ręczny z misą obrotową o pojemności min. 3 l. ; moc minimum 400W 9 5. przesiewacz do mąki Przesiewacz ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 10 cm. 8 6. miski stalowe (4 wielkości w komplecie) Zestaw 4 misek stalowych o średnicach od 10 do 26 cm 8 7. miski plastikowe duże (2 szt w komplecie) Zestaw dwóch misek z polipropylenu o pojemności co najmniej 3 l oraz o pojemności co najmniej 2 l z wyprofilowanym rantem. Przeznaczona do produktów spożywczych. 8 8. Mieczki Zestaw 8 z polipropylenu o różnych pojemnościach (od 0,5 l). Przeznaczona do produktów spożywczych. 8 9. łopatką i pędzelek silikonowy zestaw Zestaw łopatką i pędzelek silikonowy wykonane z silikonu odpornego na temperaturę. 8 10. wagi kuchenne Waga kuchenna metalowa (stal nierdzewna; aluminium; inne stopy) działająca w zakresie 1 g. - 5 kg; funkcja tarowania; wyświetlacz LCD 5 11. garnek do mleka Pojemność co najmniej 2 l.; materiał: stal nierdzewna, podziałka w l/ml oraz gwizdek. 8 12. miarki kuchenne duże Miarka kuchenna o pojemności min. 3 l; materiał: tworzywo sztuczne (polipropylenowe) lub stal nierdzewna. Podziałka w mililitrach. 8 13. miarki kuchenne małe Zestaw co najmniej 4 miarek o pojemnościach miarka 15 ml; miarka 5 ml; miarka 2,5 ml; miarka 1,25 ml - spięte na obręczy. 4 14. tylki cukiernicze duże Wykonane ze stali nierdzewnej; co najmniej 4 różne wzory; średnica 20-30 mm 32 15. rękawy cukiernicze jednorazowe duże i średnie Rękaw cukierniczy doskonały do dekorowania i faszzerowania potraw (rozmiar 25-30 cm); 10 szt. w opakowaniu x 10 opakowań; rękaw cukierniczy doskonały do dekorowania i faszzerowania potraw (rozmiar 31-45 cm); 10 szt. w opakowaniu x 10 opakowań; 10 16. trzepaczki do piany Wynonana ze stali nierdzewnej, wielkość min. 20 cm - maks. 30 cm; 8 17. patera szklana na ciasto Patera na ciasto szklana z kloszem na nóżce;

średnica co najmniej 300 mm. 2 18. Etażerka na sosy (2x200ml) Etażera stali nierdzewnej na sosy z dwoma miesieczkami o poj. min. 200 ml 2 19. Etażerka na sosy (3x200ml) Etażera stali nierdzewnej na sosy z trzema miesieczkami o poj. min. 200 ml 20. Tace ekspozycyjne Taca ekspozycyjna wymiar co najmniej 30x 40 cm; stal nierdzewna 4 21. patery na tort Patera szklana z pokrywą szklaną na tort (na nóżce) o średnicy minimalnej 26 cm 2 22. noże musady Uniwersalny nóż do filetowania z ząbkowaną krawędzią do cięcia ości, umieszczoną na górnej części. Długość co najmniej 25 cm 4 23. nożyce do mięs Nożyce kuchenne do drobiu ze stali nierdzewnej o długości co najmniej 25 cm. 4 24. termometr sonda Termometr do żywności z sondą. Wyświetlacz LCD; rozdzielczość 0,1 oC 4 25. sznurek do mięsa Sznurek o wadze zwoju 0,5 kg; grubość ok 2mm; materiał: bawełna naturalna; odporny na wysokie temperatury - przeznaczony do wiązania wędlin 8 26. garnki do duszenia z pokrywką Zestaw zawiera: garnek do duszenia o pojemności 2l (wysokość do 100 mm); 3,5 l (wysokość do 120 mm); Garnki z pokrywkami, wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni. 8 27. Rondel Rondel ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 2,5 l. Odpowiedni do wszystkich typów kuchni. 8 28. pojemnik GN z pokrywkami ze stali nierdzewnej GN 1/1, 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej; przeznaczenie do kontaktu z żywnością; dodatkowo do każdego pojemnika pokrywa ze stali nierdzewnej 8 29. Moździerz Moździerz granitowy z tłuczkiem granitowym o średnicy min. 13 cm. 2 30. zastawa stołowa szklana do ekspedycji deserów Komplet obejmuje: pucharek na nóżce o pojemności 0,2 do 0,3 l wykonany ze szkła, pucharek w formie szklanki (bez nóżki) o pojemności 0,2 do 0,3 l wykonany ze szkła, pucharek o pojemności 0,31 do 0,4 l wykonany ze szkła. Zamawiający dopuszcza łącznie różnych produktów różnych marek - w przypadku braku dostępności produktów jednej serii. 32 31. zastawa stołowa metalowa do ekspedycji deserów Zestaw zawiera: łyżeczkę do herbaty, łyżeczkę do kawy, widelczyk do ciasta, łyżeczkę do koktaili, łyżeczkę do lodów i łyżeczkę do kawy late. 32 32. Wykrawacze Komplet co najmniej 12 różnych wykrawaczy do ciastek o różnych kształtach wykonanych ze stali nierdzewnej. 8 33. noże do filetowania długość min. 180mm - maksimum 250 mm; ostrze stal nierdzewna, rękojeść tworzywo sztuczne. Nóż przeznaczony do filetowania 9 34. noże kuchenne HACCP (kpl) 6 szt. noży kuchennych o długości min. 250 mm; rękojeście w kolorach HACCP: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy; rękojeść polipropylen 16 35. nóż szefa Nóż kuchenny o długości co najmniej 240 mm wykonany ze stali nierdzewnej z rękojeścią z tworzywa sztucznego 8 36. nóż santoku Nóż santoku uniwersalny głównie przeznaczony do ziół i warzyw, długość min. 170 mm; rękojeść: polipropylen 8 37. półmiski różnej wielkości (4 wielkości kpl) Komplet półmisek porcelanowych w kolorze białym zawierający co najmniej 4 półmiski o różnych wymiarach w zakresie długości pomiędzy 45 a 25 cm (np.. długości 40, 35, 30 i 25 cm.) 8 38. temperówki do warzyw cztery rodzaje Teperówka do warzyw z wymiennymi ostrzami (4 ostrza ze stali nierdzewnej + czyścik) lub 4 odrębne temperówki pozwalające na uzyskanie różnych wzorów i grubości warzyw. 4 39. deski do krojenia HACCP Rozmiar 300x 450 mm; materiał: polipropylen; kolory: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy 8 40. stojak na szynkę stojak do szynki parmeńskiej z kością; uchwyt ze stali nierdzewnej, deska z drewna liściastego. Rozmiar deski co najmniej 400x250 mm 1 41. patelnie (komplety po 2 różne

średnice) Zestaw: patelnia aluminiowa z wysokiej jakości powłoką teflonową oraz rączką ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 280 mm oraz patelnia aluminiowa z wysokiej jakości powłoką teflonową oraz rączką ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 360 mm

8 42. nóż i widelec do tranżerowania Zesta zawiera: widelec do mięs o długości co najmniej 250mm z rękojeścią, wykonany ze stali nierdzewnej uzupełnionej o rękojeść z tworzywa sztucznego lub drewna oraz nóż o długości co najmniej 250 mm do tranżerowania mies (oba produkty o tej samej rękojeści).

3 43. garnki z pokrywką do pieczenia i gotowania mięs Zestaw zawiera: garnek o pojemności 2l (wysokość do 120 mm); 3 l (wysokość do 140 mm); garnek o pojemności w zakresie 5-6 l (wysokość do 160 mm); garnek o pojemności w zakresie 9-10 l (wysokość do 230 mm). Wszystkie garki z pokrywkami, wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni.

8 44. zestaw misek i miarek kuchennych ze stali nierdzewnej Zestaw składa się z: miski – o pojemności pomiędzy 4 i 5 l; durszlaka o pojemności co najmniej 3 l; sitka o pojemności 1,5 do 2 l; małej miski – 0,5 l oraz 5 miarek o pojemnościach: 250 ml (1 szklanka), 125 ml (1/2 szklanka), 85 ml (1/3 szklanka), 60 ml (1/4 szklanka) i 15 ml (1 łyżeczka). Zestaw wykonany ze stali nierdzewnej.

8 45. patelnie (min. 5 rodzajów w kpl) Zestaw 5 sztuk różnych rozmiarów patelni z powłoką która posiada właściwości nieprzywieralne zapobiegając przywieraniu i przypalaniu potraw oraz ułatwia utrzymanie naczynia w czystości; w tym co najmniej 3 patelnie z zestawu o średnicy ponad 22 cm; co najmniej 2 patelnie z zestawu muszą posiadać pokrywy z odpornego na wysokie temperatury szkła.

8 46. noże do carvingu (kpl.) Zawartość zestawu: noże do krojenia i kształtowania, ostrza w różnych kształtach, noże dekoracyjne do kulek, narzędzia do garniowania w kształcie litery V i okrągłe w różnych rozmiarach, noże dekoracyjne, do obierania. Liczebność zestawu co najmniej 50 elementów.

8 47. serwis obiadowy oraz serwis kawowy na 12 osób Serwis obiadowy oraz kawowy ten sam wzór. Serwis kawowy: 6 filiżanek - poj. min. 220 ml i 6 spodków dostosowanych do filiżanek. Serwis obiadowy składa się z : talerzy płtykich - rozmiar min. 25 cm - 12 szt; talerzy głębokich rozmiar min. 20 cm - 12 szt; talerzy deserowych rozmiar min. 18 cm - 12 szt; półmis owalny rozmiar min. 30 cm - 1 szt; półmis okrągły rozmiar min. 20 cm - 1 szt ; salaterka - 2 szt ; waza - 1 szt. Kolor biały; porcelana. Serwis do możliwy do mycia w zmywarkach.

4 48. zastawa stołowa platerowana komplet na 12 osób Skład zestawu: 12 x łyżka; 12 x widelec; 12 x łyżeczka; 12 x nóż; 12 x widelczyk do ciasta; 1 x łopatk do ciasta; 1 x nabierka wazowa; 2 x łyżka sałatkowa; 2 x łyżka do serwowania; 2 x widelczyki do zakąsek; 1 x łyżeczka do cukru; 1 x łyżeczka do jarzyn; 1 x nabierka do sosu; 1 x szczypta do cukru. Wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej z identycznymi zdobieniem. Opakowanie do przechowywania półek z formami na poszczególne elementy.

4 49. podgrzewacze do talerzy Pojemność: 120 talerzy; średnica maksymalna talerzy 35 cm; zakres temperatury od 20 do 90 C; zasilanie elektryczne

2 50. warnik do wody Pojemność 20 l (pojemność wlewcza płynu co najmniej 15 l); zasilanie elektryczne; zbiornik i obudowa ze stali nierdzewnej; termostat z regulacją temperatury w zakresie od 30 do 100 C;

2 51. kostkarka do lodu Obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa ręczne uzupełnianie wody, elektroniczny panel sterowania, wydajność do 10 kg na dobę, zbiornik na lód min. 1 kg, zbiornik na wodę min. 2 l, chłodzona powietrzem, utrzymuje lód do 4 h,

1 52. urządzenie do

gotowania sous vide Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach o poj. w zakresie 20 - 30 l.; możliwa regulacja temperatury co 0,1 °C (termostat lub sterownik) w zakresie co najmniej 45C-85C; zasilanie 230V. 1 53. Pakowarka próżniowa stołowa Komorowa pakowarka próżniowa o wydajności pompy min. 6 m3/godz. oraz listwie zgrzewającej co najmniej 260 mm. Posiada wskaźnik ciśnienia i cyfrowy wyświetlacz. Moc co najmniej 350 W; zasilanie 230V. 1 54. schładzarka szokowa Schładzarka szokowa 10x GN 1/1; moc co najmniej 2,5 KW; wyświetlacz cyfrowy; zakres temperatury schładania - co najmniej - 18C 1 55. Szafa mroźnicza Szafa mroźnicza o pojemności co najmniej 300l; wewnątrz półki; zakres regulacji temperatury co najminej od -18C do -22C; kolor srebrny lub obudowa ze stali nierdzewnej. 1 Zadanie realizowe jest ramach projektu nr RPMP.10.02.01-12-0241/16 „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim." Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 42000000-6, 42210000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
gwarancja	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:SIWZ z załącznikami

Część nr: 3 Nazwa: "Zakup wraz z dostawą i montażem pieca konwekcyjno –parowego z podstawką"

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku

partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt,

usługę lub roboty budowlane:Zakup wraz z dostawą i montażem pieca konwekcyjno –

parowego z podstawką – 1 szt. o parametrach: a) Pojemność 10xGN 1/1 lub 10 x blacha 600x

400mm automatyczną stacją uzdatniania wody z podłączeniem i instruktażem z obsługi po

zamontowaniu. • Zasilanie elektryczne 400V; • Moc nie mniejsza niż 14.5 kW; • min. 10 ustawionych programów pieczenia - możliwych do szybkiego uruchomienia oraz możliwość stworzenia listy ulubionych programów; • Otwierany deflektor służący do czyszczenia wnętrza wentylatora;; • Pieczenie z kontrolą temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy wielopunktowej;; • Kontrola funkcjonowania przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości; • Pysznic ręczny z przyłączem; • Drzwi z podwójną szybą z hartowanego szkła, ze szczeliną powietrza ograniczającą promieniowanie ciepła na operatora i zwiększającą wydajność pieca • Prowadnice klasyczne • Wyposażenie pieca (w zestawie lub dostarczane od innego producenta): pojemnik GN 1/1 teflon na jaja – 2 szt.; pojemnik GN 1/1 wys. 65 mm – 5 szt; pojemnik GN 1/1 wys. 20 mm – 5 szt. • Certyfikat PZH lub równoważny potwierdzający, że urządzenie dostosowane jest do kontaktu z żywnością • Okres gwarancji - minimum 24 miesiące • Zadanie realizowane jest w ramach projektu nr RPMP.10.02.01-12-0241/16 „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim." Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020. b) Podstawa pod piec: stal nierdzewna, wielkość dostosowana do wymiarów pieca konwekcyjno – parowego umożliwiającą zamontowanie w pracowni gastronomicznej. Podstawa wyposażona w min 5 prowadnic na pojemniki GN 1/1. c) Usługa montażu: Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do dokonania montażu, uruchomienia i kalibracji pieca wraz z podstawą. Montaż realizowany będzie na terenie Kampusu Wielickiego (32-020 Wieliczka ul. Piłsudskiego 105). Przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zaleca się przeprowadzenie wizji lokalnej w pomieszczeniach, w których będzie następował montaż pieca konwekcyjno-parowego, w celu dokonania szczegółowego obmiaru z natury. d) Instruktarz użytkowników: wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do dokonania instruktarzu użytkowników – nauczycieli praktycznej nauki zawodu.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 42000000-6, 42210000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
-----------	-----------

cena	60,00
gwarancja	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: SIWZ z załącznikami

Załączniki

- [SIWZ.pdf](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 1.01 MBFormat: .pdf
- [Zal_A_Formularz_oferty-aktualizacja.doc](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 79 kBFormat: .doc
- [zal.-A1.1-kosztorys-ofertowy.xls](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 56 kBFormat: .xls
- [zal-A1-kosztorysy-ofertowe-A1.1A1.2-A1.3-PDF.pdf](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 2.29 MBFormat: .pdf
- [zal.-A1.2-kosztorys-ofertowy.xls](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 69 kBFormat: .xls
- [zal.-A1.3-kosztorys-ofertowy.xls](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 47.5 kBFormat: .xls
- [Zalacznik-A3-grupa-kapitalowa.doc](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 62.5 kBFormat: .doc
- [zal.-B-wzor-umowy.pdf](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 438.02 kBFormat: .pdf
- [zalacznik-nr-1-do-umowy.pdf](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 503.36 kBFormat: .pdf
- [Zalaczniki-A2.doc](#)PobierzData wczytania: 14-11-2018Rozmiar: 71 kBFormat: .doc
- [formularz oferty - załącznik A do SIWZ,- aktualizacja](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 93 kBFormat: .doc
- [Załącznik SIWZ w wersji PDF - poprawiony](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 804.98 kBFormat: .pdf
- [kosztorys ofertowy - załącznik A1.1 - dla części I zamówienia - aktualizacja](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 57 kBFormat: .xls
- [kosztorys ofertowy - załącznik A1.2 - dla części II zamówienia - aktualizacja](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 239 kBFormat: .xls
- [kosztorys ofertowy - załącznik A1.3 - dla części III zamówienia - aktualizacja](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 217 kBFormat: .xls
- [Załącznik nr A2 do SIWZ - wzór oświadczenia w zakresie wskazanym przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wstępnie potwierdzającego, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w po](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 231 kBFormat: .doc
- [Załącznik nr A3 do SIWZ - wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Pzp, - aktualizacja](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 676.43 kBFormat: .pdf
- [załącznik nr 1 do umowy - aktualizacja](#)PobierzData wczytania: 15-11-2018Rozmiar: 239.5 kBFormat: .doc

Metryka

Historia Zmian