

[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](mailto: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 Zaparzac 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/m<sup>2</sup>, Deseń gładki<sup>2</sup> 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 zasygową, 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 zasygowa, 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 m<sup>3</sup>/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 uiszczaniem 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/m<sup>2</sup>, Deseń gładki<sup>2</sup> 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 uchwytu: 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 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 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. wernik 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