

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Pomoce dydaktyczne, sprzęt elektryczny i meble do pracowni
gastronomicznych, cukierniczych i fryzjerskich w ramach projektu pn.
ZAWODOWO NIEZAWODNI**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. Kazimierza Andrzeja Jaworskiego w Chełmie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000200696

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Reformacka 13

1.5.2.) Miejscowość: Chełm

1.5.3.) Kod pocztowy: 22-100

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL812 - Chełmsko-zamojski

1.5.7.) Numer telefonu: 82 549 60 37 (wew. 337), 82 565 27 06

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zsgihchelm@zsgihchelm.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://www.zsgihchelm.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-11788454-bb0d-4b8c-87f8-172d137734ba>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Pomoce dydaktyczne, sprzęt elektryczny i meble do pracowni gastronomicznych, cukierniczych i fryzjerskich w ramach projektu pn. ZAWODOWO NIEZAWODNI

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-11788454-bb0d-4b8c-87f8-172d137734ba

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00275159

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-06-03

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00086374/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Pomoce dydaktyczne i sprzęt do pracowni gastronomicznej, cukierniczej i fryzjerskiej w ramach projektu „ZAWODOWO NIEZAWODNI”

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

„ZAWODOWO NIEZAWODNI” FELU.10.04-IZ.00-0007/24 , współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Działania 10.4 Kształcenie zawodowe Priorytetu X Lepsza edukacja Programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, na podstawie umowy o dofinansowanie nr umowy: 281/FELU.10.04-IZ.00-0007/24-00.

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00184169

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZSGiH.2610.13.2025

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1
4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa pomocy i sprzętu w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni gastronomicznej; 1) Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowy (wyprodukowany nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawny, nieużywany, nieeksploatowany na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzony i nieobciążony prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Blachy ze stali węglowej z powłoką nieprzylegającą do ciasta 22,5 x 27,5 cm sztuka 30

Deska na nóżkach do serwowania, mat. drewno; wym. 67,5 x 19,3 x 7,5 cm, powierzchnia blatu 67,5 x 20 cm sztuka 3

Filiżanki sztaplowane ze spodkami: porcelanowe, do kawy-poj.90ml, herbaty, białe; 1 komplet=12 sztuk komplet 5

Filiżanki sztaplowane ze spodkami: porcelanowe, do herbaty - ok. 200 ml, białe; 1 komplet=12 sztuk komplet 5

Foremki do ciasteczek drobnych ze stali nierdzewnej; 1 komplet= 12 szt. komplet 6

Forma do tarty średnica 24 lub 25 cm sztuka 30

Garnki z pokrywkami do indukcji: 1,5 l sztuka 10

Garnki z pokrywkami do indukcji: 2,5 l sztuka 10

Hotelowy zestaw do parzenia kawy (zestaw powitalny)/1 komplet= tacka drewniana, czajnik, elektryczny, dwa kubki porcelanowe komplet 2

Kubki metalowe o pojemności 400ml sztuka 20

Kule do ucierania sztuka 10

Łopatki drewniane sztuka 20

Łopatki silikonowe sztuka 30

Łyżeczki deserowe: z polyskiem, nierdzewne, 1 komplet= 12 szt. komplet 16

Mata silikonowa do pieczenia o wymiarach 60x40 cm sztuka 14

Mleczniki porcelanowe białe 0,25 l sztuka 10

Moździerz kamienny sztuka 2

Naczynia ceramiczne do zapiekania prostokątne: 250-300 ml sztuka 20

Naczynia żaroodporne z pokrywkami, poj. 1 l, prostokątne sztuka 20

Noże szefa kuchni 240 mm sztuka 20
 Obieraczki sztuka 50
 Ociekacze na mokre naczynia: plastik, wymiary 42x26x8 cm sztuka 16
 Otwieracze do konserw sztuka 10
 Patelnie z powłoką nieprzywierającą: średnica 20 cm sztuka 20
 Patelnie z powłoką nieprzywierającą: średnica 25 cm sztuka 20
 Patery ceramiczne 3-poziomowe na przystawki sztuka 10
 Patery prostokątne metalowe, wym. 103x25 cm sztuka 2
 Pędzelki silikonowe sztuka 30
 Pęseta metalowa kuchenna sztuka 6
 Pokrowce na stoły coversy w kolorze białym (10 szt.) i czarnym (10 szt.): na stół -122x 61 cm (4 szt.-białe, 4 szt.-czarne); 180x74 cm (4 szt.-białe, 4 szt.-czarne), 240x73 cm (2 szt.-białe, 2 szt. Czarne) sztuka 20
 Pokrowce na stół koktajlowy, okrągłe-śr. 80 cm (białe - 10 szt., czarne-10 szt.) sztuka 20
 Półmiski porcelanowe białe, śr. 40 cm sztuka 20
 Praski do ziemniaków sztuka 20
 Rękawice kuchenne łapka 1 komplet= 2 szt komplet 16
 Rękawice termoizolacyjne sztuka 8
 Rękawy cukiernicze foliowe jednorazowe - dł 46 cm x22cm (opakowanie =100 szt) opakowanie 3
 Rękawy cukiernicze foliowe jednorazowe dł 44,5x 22 cm (opakowanie =100 szt opakowanie 3
 Rondel: ze stali nierdzewnej z pokrywką -1 l sztuka 20
 Rondel: ze stali nierdzewnej z pokrywką -1,5 l sztuka 20
 Różga mała sztuka 30
 Serwety kelnerskie, 45 x 45, bawełna 100% sztuka 6
 Sitka metalowe/ komplet; w 1 komplecie 3 szt o średnicy: 16, 18, 20cm komplet 10
 Skrobka cukiernicza 125 x97 mm sztuka 40
 Stołnice drewniane 67x51 cm sztuka 12
 Szczypce do makaronu metalowe sztuka 20
 Szklanki wysokie/kpl=6szt komplet 10
 Taca do room service, stal nierdzewna, wym. 530x325 mm sztuka 2
 Tace bambusowe, 3-poziomowe sztuka 6
 Tace ceramiczne: 24x10 cm sztuka 12
 Tace ceramiczne: 53x32 cm sztuka 6
 Tace z poliestru z powłoką antypoślizgową: okrągłe 45 cm sztuka 24
 Talerze do dań zasadniczych: ceramiczne, o średnicy powyżej 25 cm, białe sztuka 120
 Talerzyki: zakaśkowe ceramiczne, o średnicy 21 cm, białe sztuka 180
 Talerzyki: deserowe ceramiczne, o średnicy 17 cm, białe sztuka 120
 Tłuczki do ziemniaków sztuka 20
 Tortownica ze stali węglowej z powłoką nieprzywierającą 21cm sztuka 20
 Tortownica ze stali węglowej z powłoką nieprzywierającą o średnicy 26cm sztuka 26
 Wielowarstwowy garnek z wkładką do gotowania na parze (3 garnki, pokrywa); poj. ok. 3 l, ze stali nierdzewnej sztuka 12
 Wałki do ciasta silikonowe sztuka 20
 Wazony szklane, cylindryczne, 1 komplet=2 szt. komplet 4
 Widelczyki deserowe: z polyskiem, nierdzewne, 1 komplet=12 szt. komplet 10
 Widelec stołowy 180 mm sztuka 100
 Wyciskacze do cytryn sztuka 12
 Zestaw - sitka metalowe: 1 komplet= 3 szt sitek o średnicy: 16/18 /20cm komplet 10
 Zestaw 5 misek do miksowania ze stali nierdzewnej o średnicy: 16,18,24,26,30 cm komplet 10
 Zestaw desek 450 mm x 300mm; 1 komplet= 6 szt. komplet 6
 Zestaw dużych tulek metalowych cukierniczych 1opakowanie=12szt. opakowanie 4
 Zestaw misek do miksowania ze stali nierdzewnej; poj.: 0,7 litra, 1,4 litra, 3,3 litra, 4,4 litra, 5,7 litra; 1 komplet= 5 szt. komplet 14
 Zestaw nożyków do obierania HACCP 175 mm, 1 komplet=6szt. komplet 14
GWARANCJA PRODUCENTA MIN. 12 MIESIĘCY NA WSZYSTKIE POZYCJE

4.5.3.) Główny kod CPV: 39162100-6 - Pomoce dydaktyczne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39162000-5 - Pomoce naukowe

39221100-8 - Zastawa kuchenna

39221200-9 - Zastawa stołowa

39221000-7 - Sprzęt kuchenny

39290000-1 - Wyposażenie różne

4.5.5.) Wartość części: 47665,04 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa pomocy i sprzętu w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni cukierniczej; 1) Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawne, nieużywane, nieekspozowane na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzone i nieobciążone prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Tortownica prostokątna z wyjmowanym dnem, stal węglowa z powłoką nieprzylepającą, szer. od 23,5 cm do 24cm, dł 34cm do o 35 cm, wys 8cm. sztuka 4

Wykrawacz foremka-kształt kwadrat, 7 wielkości od 27x27 mm do 65x65 mm sztuka 4

Forma do tarty ze stali węglowej, z wyjm. dnem: Śr. górna: od 27 cm do 27,5 cm, Średnica dolna: od 23,5 do 24,0 cm, Wys.: od 3 do 3,5 cm sztuka 4

Forma do tartaletek/blacha stalowa, powłoka teflon lub antyadhezyjna, śr- od 10 cm do 13cm, wys.2,5cm sztuka 40

Talerze z gładkiego, hartowanego szkła arcoroc w kolorze białym, nadają się do mycia w zmywarce gastron/komplet: średnica 190 mm sztuka 36

Talerze z gładkiego, hartowanego szkła arcoroc w kolorze białym, nadają się do mycia w zmywarce gastron/komplet: średnica 245 mm sztuka 36

Talerze z gładkiego, hartowanego szkła arcoroc w kolorze białym, nadają się do mycia w zmywarce gastron/komplet: średnica 225 mm, pojemność 0.65 l. sztuka 36

Kubek 290 ml, biały, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych sztuka 20

Łyżka stołowa dł. 200 mm, stal nierdzewna sztuka 48

Łyżeczka do herbaty dł. 141 mm, stal nierdzewna sztuka 48

Widelec stołowy, stal nierdzewna sztuka 48

Widelczyk do ciasta, stal nierdzewna sztuka 48

Miski polerowane/komplet: 160mm (16szt), 180mm(16szt), 200mm (16szt), 240mm (16szt), 280mm (16szt.); łącznie 1 komplet=80 szt. Misek komplet 1

Miarka-dzbanek z przezroczystego polipropylenu z niebieską podziałką co 0,01 l (numeracja co 0,1 l), wytrzymałość na temperaturę do 125 stopni Celsjusza; łącznie 1 komplet=64 miarki-dzbanki o pojemnościach: 0,5 l (16szt), 1 l (16szt), 2 l (16szt), 3 l (16szt) komplet 1

Tarki ze stali nierdzewnej: sześciokątna sztuka 8

Tarki ze stali nierdzewnej do cytryn długość od 235 mm do 255 mm sztuka 8

Tarki ze stali nierdzewnej do przypraw długość 255mm sztuka 8

Różga ze stali nierdz. 25cm (sztuka 16

Worki do szprycowania jednorazowe, op/rolka 100 szt. dł 515mm, szer 280mm sztuka 8

Radełko proste ze stali nierdz. Dł. 190 mm, śr. 57 mm sztuka 4

Radełko karbowane ze stali nierdz.dł. 190 mm, śr 57mm sztuka 4

Formy do wycinania ze stali nierdz.: Karbowana różnej wielkości, 9 szt/kpl komplet 8

Formy do wycinania ze stali nierdz.: Kształt okrągły w kpl/9 szt, wys 30mm komplet 8

Formy do wycinania ze stali nierdz.: Kształt gwiazdy w kpl/9 szt o różnej wielkości, wys 30mm komplet 8

Tortownice: prostokątne ze stali węglowej z powłoką nieprzylep., szer. 24 cm, dł 34cm, wys 8cm sztuka 4

Tortownice okrągłe z wyjm. dnem, metalowe z powłoką nieprzylep., wys od 7cm do 13 cm, śr: 16cm (4szt), 22 cm (4 szt.), 24 cm (4 szt.), 28 cm (4 szt.); 1 komplet=16 szt. komplet 1

Formy do pieczenia prostokątne: z blachy stalowej, wym górne: 36x28cm, pdstawa: 32x24cm, wys 6cm sztuka 4

Formy do pieczenia prostokątne ze stali węglowej z powłoką nieprzylepającą, wym górne: 39,5x23,5cm, podstawa: 36x20cm wys: 6cm, max temp. 280°C sztuka 4

Formy do pieczenia prostokątne z blachy ocynowanej, wym górne: 41x30cm;podstawa: 38,5x27,5cm wys: 6cm sztuka 4

Sito: śr. 15cm, dł. 33cm (16szt.) i śr. 20cm, dł. od 20cm do 36 cm (16szt.), łącznie 32 sztuki sztuka 32

Wybierak do ciasta, dł. uchwytu 230mm, dł. ostrza 90mm sztuka 16

Walek do ciasta ze stali nierdzewnej sztuka 8

Szczypce do ciasta 20cm sztuka 8

Rękawice ochronne, dporność term. +300 C, dł. 45cm sztuka 8

Znacznik rozstawny 7-el., 14 kółek tnących

Zamawiający dopuszcza znacznik posiadający 7 noży o wymiarach: szerokość 70 cm, wysokość 24,5 cm, średnica 5,4 cm oraz o regulacji szerokości pasów od 10 do 120 mm.

sztuka 4

Tylki cukiernicze duże (1 komplet=36 szt.): stal nierdzewna + 2 adaptory, wysokość tylki: 5 cm, ze stali nierdz., bezszwowe, różne wzory w kpl. komplet 4

Deski do krojenia z polietylenu HDPE, dł. 450 mm, szer. 300 mm, kolory: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy; 1 komplet=6 szt. desek w 6 kolorach komplet 8

Noże: do biszkoptów ostrze ząbkowane dł. od 360 mm do 380 mm sztuka 8

Noże ceramiczne dł. 100 mm sztuka 8

Noże ceramiczne dł. 150 mm sztuka 8

Noże ceramiczne dł. 200 mm sztuka 8

GWARANCJA PRODUCENTA MIN. 12 MIESIĘCY NA WSZYSTKIE POZYCJE

4.5.3.) Główny kod CPV: 39162100-6 - Pomoce dydaktyczne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39162000-5 - Pomoce naukowe

39221100-8 - Zastawa kuchenna

39221200-9 - Zastawa stołowa

39221000-7 - Sprzęt kuchenny

39290000-1 - Wyposażenie różne

4.5.5.) Wartość części: 39259,35 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa pomocy i sprzętu w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni fryzjerskiej i kosmetycznej;1)

Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawne, nieużywane, nieekspozowane na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzone i nieobciążone prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Drobne narzędzia kosmetyczne: cążki do skórek sztuka 20

Drobne narzędzia kosmetyczne: dłutko metalowe sztuka 15

Drobne narzędzia kosmetyczne: szczoteczki do paznokci małe sztuka 10

Fartuszek fryzjerski - czarny, wiązany z tyłu sztuka 15

Główka fryzjerska: damska, do 50 cm kolor blond (7 szt) i brąz (8 szt.) sztuka 15

Główka fryzjerska: męska z brodą sztuka 15

Grzebień w komplecie, 1 komplet= 9 sztuk kompet 15

Karkówka -pędzel sztuka 15

Klipsy klamerki motylki; 1kpl=12szt kompet 15

Klipsy sekcyjne plastikowe lub metalowe dł. 10cm, 1kpl=6szt. kompet 15

Komplet szczotek: 15mm,25mm,35mm,45mm; 1kpl=4szt. kompet 15

Maszynka do polerowania włosów: zasilanie Plug In - szybkie ładowanie baterii, dwie opcje pracy: przewodowa i bezprzewodowa lub produkt równoważny:

Maszynka do pielęgnacji końcówek: tryb pracy przewodowej i bezprzewodowej, wbudowany grzebień, ruchomy pojemnik na przycięte końcówki czas pracy bezprzewodowej min. 180 min, napięcie 100-240V sztuka 10

Maszynka do strzyżenia +trymer 12w; bezprzewodowa+ trymer (konturówka) kompet 8

Miseczki plastikowe, okrągłe 250 ml sztuka 15

Nożyczki: 1 szt. klasyczne i 1 szt. degażówki, rozmiar 5,5; 1 komplet =2 szt. kompet 15

Infrazon do przyspieszania, wzmacniania zabiegów pielęgnacyjnych oraz do odbudowy kolorystyki

-obrotowa kopuła, sterowanie elektroniczne, rotacja o 360 stopni, moc 1000 W sztuka 1

Nóż chiński do strzyżenia, 18 cm sztuka 15

Pelerynka fryzjerska długa, 150x130 cm czarna sztuka 15

Pelerynka fryzjerska krótka, 80x70 cm czarna sztuka 15

Pędzelki plastikowe, 23x6 cm sztuka 15

Spryskiwacz plastikowy do włosów , 250 ml sztuka 15

Statyw do główki fryzjerskiej białowy sztuka 15

Szczotka pneumatyczna, płaska, prostokątna sztuka 15

Szczotka szkieletowa sztuka 15

Szpilki do wałków metalowe, długie; 1kpl=100szt kompet 5

Wałki do włosów grube 35-40mm; 1 komplet =10 szt. Plastikowe

do ondulacji wodnej kompet 15

Wałki do włosów małe 25mm; 1 komplet=10 szt. Plastikowe

do ondulacji wodnej kompet 15

Wałki do włosów średnie 30mm; 1 komplet =10 szt. Plastikowe

do ondulacji wodnej kompet 15

Włosy naturalne do przedłużenia, włosy indyjskie- słowiańskie do 60cm

włosy w kolorze czarnym, brąz ciemny, bardzo jasny blond zestaw 15

GWARANCJA PRODUCENTA MIN 12 MIESIĘCY

4.5.3.) Główny kod CPV: 39162100-6 - Pomoce dydaktyczne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39712200-8 - Urządzenia fryzjerskie

39712100-7 - Spinki do włosów

4.5.5.) Wartość części: 22711,38 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa sprzętu elektronicznego w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni gastronomicznej i cukierniczej;1) Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawne, nieużywane, nieekspozowane na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzone i nieobciążone prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Nazwa wydatku/ cechy/parametry -Jednostka miary- Ilość - Gwarancja minimalna w miesiącach

Blender ręczny moc min 1000 W sztuka 10 24

Blender ręczny moc min 1000 W sztuka 10 24

Blender: moc 1000, regulacja obrotów: mechaniczna-płynna, liczba prędkości: 10; końcówki: do miksowania, siekania mini rozdrabniacz, pojemnik z miarką 600 ml; funkcje: miksowanie, siekanie; Blokada bezpieczeństwa, zabezpieczenie przed przegrzaniem sztuka 4 24

Ekspres ciśnieniowy do kawy: automatyczny, ciśnienie 15 bar, typ młynka- ceramiczny, funkcje – spienianie mleka, regulacja ilości zaparzonej kawy, wbudowany młynek, filtr, pojemnik na mleko sztuka 1 24

Frytownica beztłuszczowa: poj. 4,2 l, moc 1550W sztuka 2 24

Gofrownica bąbelkowa, moc 1400 W sztuka 2 24

Kociołek elektr. na zupy: część zewnętrzna stal nierdzewna; Wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej; Zakres temperatur: 30 °C do 95 °C; obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej; z otworem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt sztuka 4 24

Kuchnia mikrofalowa: poj. 20L, sterowanie elektroniczne, moc mikrofal 700 sztuka 1 24

Maszynka do mielenia: silnik o mocy znamionowej 2000 W. Urządzenie wyposażone w 3 sitka różnej średnicy otworów 2,7 mm, 4 mm, 8 mm sztuka 2 24

Mikrofalówka: sterowanie manualne, 5 poziomów mocy, funkcja rozmrażania, obrotowy talerz o średnicy 27 cm. Zakres zegara 30 minut. Komora oraz obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej. Poj. komory-25 litrów. Wymiary wewnętrzne komory: 34x34,5x23 cm. Moc mikrofal 900 W sztuka 1 24

Mikser planetarny: moc 300 W, poj.4,8, funkcje – ruch planetarny sztuka 12 36

Mikser planetarny 10 l, 0,65 kW, 230 V, 420x540x700 sztuka 2 24

Mikser planetarny o pojemność 11,4 l: Obudowa ze stali lakierowanej, dzieża ze stali nierdzewnej – 11,4L, silnik o mocy : 375W, napięcie 230 V, 3 prędkości od 121 do 489 obr / min, timer : do 30 min, cyfrowy panel sterowania, w zestawie 3 końcówki : hak, mieszadło płaskie, różg sztuka 2 24

Mikser planetarny: Dzieża 4,8L INOX, polerowana, z ergonomiczną rączką, syntetyczna osłona na dzieżę z podajnikiem, różga 6-prętowa, narzędzie do ubijania i napowietrzania lekkich mas, mieszadło, mieszadło ze zgarniaczem, hak. Napięcie 220V-240V sztuka 8 24

Mikser ręczny moc 575 W, 5 poziomów prędkości z różnymi prędkościami do ind pracy, stopień turbo dla maks.wydajności, 2 haki do ciasta, 4 pełne miotły turbo premium ze stali nierdz. sztuka 8 24

Naświetlacz do jaj: na 30 szt, trwałość promienników UV 7500 h, wymiary 184 x 460 x 380, zasilanie 230 V / 50 Hz sztuka 2 24

Piec elektryczny modułowy z 3 komorami wypiekowymi, komorą garowniczą, okapem z kondensatorem pary, filtr z uchwytem. Piec zawiera zaparowanie. Moc komór 3x8 kW + 2 kW okap. Waga 900 kg. Zakres regulacji temperatury pieca wynosi 0 - 270 st. C. Wysokość komory wypiekowej 170 mm Wys.modułu pieca 280 mm. Wymiary komory wypiekowej 1240x840 mm sztuka 1 36

Piec konwekcyjno-parowy z pełnym wyposażeniem: podstawa i blachy do pieca, ruszt/ Napięcie - U : 400 V, Zasilanie : prąd, Szerokość - W : 750 mm, Głęb. - D : 773 mm, Waga - M : 86 kg, Wysokość - H : 843 mm, Moc elektryczna : 11.7 kW, pojemność: 7xGN1/1, system myjący, odległość między półkami 67 mm, oświetlenie LED sztuka 1 36

Pirometry, Bezkontaktowy termometr z laserowym celownikiem. Zakres temperatur od -50 do 330 stopni Celsjusza.

Zasilanie baterią, 80 godzin pracy ciąglej; skala: 0,1 stopni Celsjusza sztuka 6 24

Ploter cukierniczy- w zestawie: cardridge i laptop z oprogramowaniem do sterowania w j. polskim, format druku 32 cmx65 cm, grubość nośnika do 150 mm, technologia druku – cyfrowa z jadalnym atramentem, rozdzielczość do 5760 x1440 dpi, zasilanie drukarki 220-240 V sztuka 1 24

Płyta indukcyjna: wymiary około (szer. x gł.): 30 x 50 cm, moc przyłączeniowa: 3,65 kW, 2 pola indukcyjne, wyk. płyty grzewczej: ceramiczne - szlif, bez ramki,sterowanie płyty grzewczej: elektroniczne - dotykowe (sensorowe) na płycie grzewczej sztuka 4 24

Podgrzewacze do potraw na kółkach: poj. 9 l, pełny rozmiar, zestaw z 2 tabletkami cateringowymi, wanną na wodę i uchwytem na paliwo sztuka 6 24

Schładzarko-zamrażarka szokowa: otwór odpływowy na spodzie komory wbudowany agregat, cyfrowy panel sterowania; poj.: 5xGN 1/1 lub 5x400x600, wsad 20/15 kg na cykl, schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 min, zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 min; stożkowa sonda temp rdzenia produktu; warstwa izolacyjna z wypienionego poliuretanu; wyk. ze stali nierdz; system chłodniczy wentylowany; uszczelnienie drzwi magnetyczne sztuka 1 24

Souvide 24 l – urządzenie: moc 700Wat, poj.24l, max temp. 95C sztuka 1 24

Szafa chłodnicza 3-drzwiowa (1+2x 1/2) - 1400 l: półki epoksydowe, możliwość ustawienia na 23 poziomach, odstęp między półkami 55 mm/5szt.; zakres działania od -2° C do +8° C; Wymiary około: szer.1300 mm, gł.840 mm, wys. 2040 mm, napięcie 230 V, moc elektr. 207 W., ściany wypełnione poliuretanową izolacją termiczną o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m3, sterowanie elektroniczne, wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy sztuka 1 24

Termometr gastronomiczny cyfr. bezdotyk. -50÷380°C, z laserowym celownikiem sztuka 8 24

Termometr sonda: termometr elektroniczny z sondą; pomiar od -100°C do 270°C; zasilany bateriami sztuka 12 24

Waga cyfrowa do 10 kg, wodoodporna z legalizacją. Wyposażona w szalkę ze stali nierdzewnej, zasilacz oraz komplet baterii, 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr (25mm); zasilanie: baterie, zasilacz AC 230V/DC 9V. sztuka 14 24

Wyciskarka wolnoobrotowa do owoców: moc 240W,prędkość obrotowa 65/min, typ pionowa sztuka 4 24

4.5.3.) Główny kod CPV: 39710000-2 - Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39711000-9 - Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku ze środkami spożywczymi

39700000-9 - Sprzęt gospodarstwa domowego

4.5.5.) Wartość części: 259382,11 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa sprzętu elektronicznego w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni fryzjerskiej; 1) Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawne, nieużywane, nieekspozowane na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzone i nieobciążone prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Nazwa wydatku/ cechy/parametry Jednostka miary Ilość Gwarancja minimalna w miesiącach

Suszarka z jonizacją, moc 2100 W regulacja temperatury suszenia sztuka 15 24

Prostownica do włosów: wąska, 230V

prostownica wąska szerokość 25 mm sztuka 15 24

Prostownica do włosów: szeroka 220V moc 48W

prostownica szeroka szerokość 35 mm sztuka 15 24

Lokówka do włosów cienka 10mm, 38W sztuka 15 24

Lokówka do włosów średnia 25 mm sztuka 15 24

Lokówka do włosów gruba 35-40mm sztuka 15 24

Lokówka do włosów stożkowa, 25-13mm 65 W sztuka 15 24

Falownica do włosów, 65W sztuka 15 24

Karbownica do włosów, 110-240 V sztuka 15 24

Karbownica do włosów mini 110-240V sztuka 15 24

Sauna ozonowa, 220-240 W moc 700V-1000 V

Sauna ozonowa ultradźwiękowa, stojąca sztuka 1 24

Lampa LED 48W sztuka 8 24

Frezarka 65W (8 szt.), zestaw frezów ceramiczne, diamentowe (łącznie 10 zest.) komplet 1 24

Autoklaw kosmetyczny medyczny, 220-230 V , 50/60 Hz , 1800 W sztuka 1 24

Zestaw do przedłużania włosów, Moc 25 W 100-240 V zestaw 5 24

GWARANCJA 24 MIESIĄCE

4.5.3.) Główny kod CPV: 39712200-8 - Urządzenia fryzjerskie

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39712000-6 - Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku w bezpośrednim kontakcie z ciałem ludzkim

39712210-1 - Suszarki do włosów

4.5.5.) Wartość części: 42528,46 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa mebli i wyposażenia w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni gastronomicznej i cukierniczej; 1) Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawne, nieużywane, nieeksploatowane na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzone i nieobciążone prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Nazwa wydatku/ cechy/parametry Jednostka miary Ilość Gwarancja minimalna w miesiącach

Stół roboczy: płyta laminowa/18 mm, wym. 120x60x76 cm; szuflada, szafka 37 x 37 x 49 cm, szuflady i szafka zamykane na klucz sztuk 1 24

Krzesło z podłokietnikami o regulowanej wysokości sztuka 1 24

Taboret obrotowy: podstawa metalowa w formie pięcionogu osadzonego na stopkach o stalowej podstawie, siedzisko taboretu ze sklejk 15 mm, wysokość 350 - 485 mm

Zamawiający dopuszcza:

- wys. Siedziska 450-640 mm

- szer. Siedziska: 380 mm (średnica)

- Podstawa: 600 mm

- metalowa podstawa – pięć nóg krzesła (bardziej odporna na uszkodzenia niż tworzywowa) sztuka 12 24

Szafka kuchenna wisząca dwudrzwiowa: wyposażona w suszarkę do naczyń z ociekaczem, z płyty laminowanej 16mm w kol. biały mat, front z płyty MDF foliowanej 16mm w kol.biały połysk, zawiasy frontu z mechanizmem cichego domykania, szer 80cm, wys 72cm, gł 30 cm sztuka 4 24

Szafa metalowa w kolorze szarym /na fartuchy: dwudrzwiowa, 2 kolumny zamykane odrębnie na klucze, w każdej kolumnie półka górna i drążek na wieszaki, wymiary całkowite: 180x80x49cm sztuka 1 24

Stoły cateringowe/ mocne, o wym. ok. 240x75 cm, składane-możliwość sztaplowania,, stalowa konstrukcja o profilu 30 x 30 mm malowana proszkowo, grubość blatu: 18 mm; blat wykonany z płyty dwustronnie laminowanej; blat wykończony obrzeżem PCV / ABS o grubości 2 mm sztuka 6 24

Stoły cateringowe /mocne, o wym. ok. 180x75 cm, składane-możliwość sztaplowania, stalowa konstrukcja o profilu 30 x 30 mm malowana proszkowo, grubość blatu: 18 mm; blat wykonany z płyty dwustronnie laminowanej; blat wykończony obrzeżem PCV / ABS o grubości 2 mm sztuka 7 24

Stoły cateringowe / mocne, o wym. ok 122x 60 cm, składane - możliwość sztaplowania,, stalowa konstrukcja o profilu 30 x 30 mm malowana proszkowo, ; blat wykończony obrzeżem PCV / ABS o grubości 2 mm; grubość blatu: 18 mm; blat wykonany z płyty dwustronnie laminowanej sztuka 7 24

Stoły koktajlowe, średnica 80 cm , wysokość całkowita – 110 cm, składane - możliwość sztaplowania,, stalowa konstrukcja malowana proszkowo, grubość blatu: 18 mm; blat wykonany z płyty dwustronnie laminowanej; obrzeże aluminiowe blatu; regulowane stopki sztuka 20 24

Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafką i szufladami/kpl: Wym. (DxSxW) 200 x 60 x 85 cm, wykonany w całości ze stali nierdzewnej, pod blatem roboczym szafa robocza, z półką, liczba drzwi przesuwnych 2, i trzy szuflady, każda o wymiarach 44 x 36 x 13 cm, powierzchnia robocza stołu 200 x 60 cm, wys 85 cm, cztery regulowane nóżki (0-10 mm) sztuka 2 24

Stół roboczy -powierzchnia 90 x 60 cm., duża nośność – maksymalne obciążenie: 210 kg, konstrukcja z dwiema powierzchniami roboczymi, stal nierdzewna odporna na uszkodzenia i trwałe zabrudzenia, regulowane nóżki sztuka 4 24

Szafa przelotowa, drzwi skrzydłowe: dwie przestawne półki, wyk. ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, wymiary: szerokość 700 mm, głębokość 500 mm, wysokość 1800 mm sztuka 2 24

4.5.3.) Główny kod CPV: 39100000-3 - Meble

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39150000-8 - Różne meble i wyposażenie

39112000-0 - Krzesła

39121200-8 - Stoły

39141300-5 - Szafy

42671100-1 - Stojaki na narzędzia laboratoryjne

4.5.5.) Wartość części: 66544,72 PLN

Część 7**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Dostawa plotera cukierniczego w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI1) Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie elementów we wskazanych ilościach do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie z zestawieniem rzeczowo – ilościowym (szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) stanowiącym załącznik nr od 1.1 do 1.7 do SWZ w pomieszczeniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy przed datą złożenia oferty), sprawne, nieużywane, nieekspozowane na wystawach oraz imprezach targowych, nieuszkodzone i nieobciążone prawami osób trzecich, bezpieczny, kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria, niezbędne do ich użytkowania. Zaoferowany sprzęt musi być kompletny i gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów.

3) Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu jakie jest wymagane, żeby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.

4) Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.

5) Wykonawca wyda Zamawiającemu instrukcje obsługi sprzętu lub – jeśli są one udostępniane przez producenta w formie elektronicznej – prześle adresy WWW, pod którymi można je pobrać.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia towaru do: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie, ul. Reformacka 13, 22-100 Chełm, na własny koszt w uzgodnionym z Zamawiającym terminie oraz rozładowania go i ustawienia we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach. Dostawa odbędzie się w dni robocze w godzinach uzgodnionych indywidualnie z Zamawiającym.

7) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia na własny koszt wszelkich szkód spowodowanych przez wykonawcę i powstałych w trakcie realizacji zamówienia.

8) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wady przedmiotu zamówienia zmniejszające jego wartość lub użyteczność i w przypadku poniesienia z tego powodu strat, Wykonawca zobowiązuje się do ich pokrycia.

Ploter cukierniczy- w zestawie: cartridge i laptop z oprogramowaniem do sterowania w j. polskim, format zadruku 32 cmx65 cm, grubość nośnika do 150 mm, technologia druku – cyfrowa z jadalnym atramentem, kolor, rozdzielczość do 5760 x1440 dpi, zasilanie drukarki 220-240 V do 200 W, złącze USB, system operacyjny Windows; systemy sygnalizujące błędy, podświetlanie sekcji druku, możliwość pozycjonowania tortów, automatyczne wykrywanie przedmiotu sztuka 1

4.5.3.) Główny kod CPV: 30232140-7 - Plotery

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39162100-6 - Pomoce dydaktyczne

4.5.5.) Wartość części: 69105,69 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA**Część 1****SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)**

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 7

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 6

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 3

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 2

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 34761,08 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 257195,18 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 34761,08 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): ASTAGLOBAL S.C. PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PAWEŁ KRÓL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5811973495

7.3.4) Miejscowość: KWIDZYN

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-06-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 28261,04 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 30 dni

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 7

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 7

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 2

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 6

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 17372,37 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 389634,18 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 17372,37 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): ASTAGLOBAL S.C. PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PAWEŁ KRÓL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5811973495

7.3.4) Miejscowość: KWIDZYN

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-06-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 14123,88 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 30 dni

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 8

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 7

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 5

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 23700,77 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 183528,5 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 23700,77 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 3)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): ASTAGLOBAL S.C. PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PAWEŁ KRÓL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5811973495

7.3.4) Miejscowość: KWIDZYN

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-06-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 19268,92 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 30 dni

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Zgodnie z dyspozycją art. 255 pkt. 6) ustawy Pzp Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty.

Uzasadnienie faktyczne

1

Zamawiający stosownie do art. 222 ust. 4 ustawy Pzp najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnił na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Dla Części 4 kwota ta stanowiła: 319.040,00 zł.

Do upływu wyznaczonego terminu składania ofert, tj. do dnia 25.04.2024 r. godz. 10:00

wpłynęły oferty w zakresie część 7 postępowania na kwotę: - - - -

Oferta nr 1 Tronus Polska Sp. z o.o. ul. Ordona 2a, 01-237 Warszawa NIP 5272680141

REGON 146196211: 267.743,94 zł.;

Oferta nr 2 PHU BMS sp.j. Z.Bielecki ul. Staszica 22 82-500 Kwidzyn NIP 5811172950

REGON 170324452: 389.382,38 zł;

Oferta nr 3 PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA ASTAGLOBAL S.C. PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA UL. KRAŃCOWA 1, 82-500 KWIDZYN NIP: 5811973495, REGON 389334018:

413.748,72 zł

Oferta nr 6: Bydgoszcz Sp. z o.o. ul. Fordonska 246, 85-766 Bydgoszcz NIP 554-023-62-75,

REGON 090014963: 389.782,08 zł

W toku oceny i badania ofert: -

oferta nr 1 Tronus Polska Sp. z o.o. ul. Ordona 2A 01-237 Warszawa została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 w zw. z art. 266 oraz w zw. z art. 7 pkt 29) ustawy Pzp -

oferta nr 6 Bydgoszcz Sp. z o.o. ul. Fordonska 246, 85-766 Bydgoszcz NIP 554-023-62-75, REGON 090014963 została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 12) w zw. z art.

266 ustawy Pzp

Oferty nie podlegające odrzuceniu: -

Oferta nr 2 PHU BMS sp.j. Z.Bielecki ul. Staszica 22 82-500 Kwidzyn NIP 5811172950

REGON 170324452: 389.382,38 zł; -

Oferta nr 3 PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA ASTAGLOBAL S.C. PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA UL. KRAŃCOWA 1, 82-500 KWIDZYN NIP: 5811973495, REGON 389334018:

413.748,72 zł

Oferty ww. Wykonawców, znacznie przewyższają możliwości finansowe Zamawiającego.

W związku z powyższym wystąpiła okoliczność przewidziana w art. 255 pkt. 3) ustawy

Pzp, będąca uzasadnioną podstawą unieważnienia postępowania w Części 4: Dostawa sprzętu elektronicznego w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni gastronomicznej i cukierniczej

W związku z tym postanowiono jak na wstępie.

Część 5**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)**

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 9

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 7

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 6

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 2

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 33455 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 251294,06 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 34476,94 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 5)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): ASTAGLOBAL S.C. PAWEŁ KRÓL, ŁUKASZ BRZOZA

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PAWEŁ KRÓL,

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5811973495

7.3.4) Miejscowość: KWIDZYN

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-06-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 28620,78 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 30 dni

Część 6

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 6)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 6)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 49842,01 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 356958,36 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 49842,01 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 6)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): ASTAGLOBAL S.C.

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PAWEŁ KRÓL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5811973495

7.3.4) Miejscowość: KWIDZYN

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 6)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-06-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 40521,96 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 30 dni

Część 7**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 7)**

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 7)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 116850 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 373904,01 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 119368,7 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 7)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

Wykonawca**7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:**

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): ASTAGLOBAL S.C.

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PAWEŁ KRÓL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5811973495

7.3.4) Miejscowość: KWIDZYN

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 7)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-07-10

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 97047,72 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 30 dni