

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych
w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Powiat Pilski

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 570799480

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: aleja Niepodległości 33/35

1.5.2.) Miejscowość: Piła

1.5.3.) Kod pocztowy: 64-920

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL411 - Pilski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zam.pub@powiat.pila.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.powiat.pila.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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:

Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych
w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-ca598f82-8dfe-41de-9405-2b85b12213ba

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00433175

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-11

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00042009/11/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

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

2.15.) Nazwa projektu lub programu

Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1370986>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1370986>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Zalecenia:

- 1) formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z "ROZPORZĄDZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych";
 - 2) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf;
 - 3) w celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip .7Z;
 - 4) wśród formatów powszechnych a NIE występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie;
 - 5) ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES;
 - 6) pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisującym;
 - 7) Zamawiający zaleca, aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować format PAdES oraz podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików;
 - 8) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty i zweryfikował podpis przed złożeniem oferty;
 - 9) zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko poprzez platformazakupowa.pl za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", nie za pośrednictwem skrzynki email;
 - 10) adres email podany przez wykonawcę w formularzu elektronicznym podczas składania oferty na platformazakupowa.pl powinien być tożsamy z adresem e-mail podanym w dołączanej dokumentacji (np. w formularzu ofertowym);
 - 11) ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków;
 - 12) podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1;
 - 13) jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików;
 - 14) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu;
 - 15) Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w tym szczególnie nie łączyć podpisanych wcześniej plików pdf do jednego pliku pdf. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
2. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego przy komunikacji poprzez przycisk "Wyślij wiadomość do zamawiającego" to 500 MB.
3. Maksymalna ilość plików przesyłanych przy komunikacji w formularzu "Wyślij wiadomość do zamawiającego" to 10 szt. na raz, przy czym możliwe jest ponowne kliknięcie ikony załączników i dodanie kolejnych plików. Przesłanie wiadomości do zamawiającego następuje po kliknięciu przycisku „Wyślij”.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne dot. korespondencji elektronicznej zostały określone w pkt 10 SWZ.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): W związku z realizacją wymogów art. 13 ust 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem

danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej „RODO”, informuję, że:

1) administrator danych:

Administratorem danych osobowych jest Starosta Piłski z siedzibą przy Alei Niepodległości 33/35, 64-920 Piła;

2) Inspektor Ochrony Danych:

W sprawach związanych z ochroną danych osobowych można skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych drogą elektroniczną iod@powiat.pila.pl lub pisemnie na adres siedziby Administratora danych;

3) cele przetwarzania danych osobowych oraz podstawa prawna przetwarzania danych osobowych:

Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu realizacji zadań i obowiązków prawnych nałożonych na Administratora ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, tj. w celu prowadzenia zamówienia publicznego, zawarcia i wykonania umowy;

4) odbiorcy Danych osobowych:

Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp” oraz inne podmioty, które na podstawie stosownych umów podpisanych z Administratorem przetwarzają dane osobowe;

5) okres przechowywania danych osobowych:

Dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy oraz nie krócej niż przez okres przewidywany w instrukcji kancelaryjnej, stanowiącej załącznik nr 1 do rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt, instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych;

6) prawa osób, których dane dotyczą:

posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
- w przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych – prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą w Warszawie;

nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

7) prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego:

W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, z siedzibą w Warszawie;

8) informacja o wymogu dobrowolności podania danych oraz konsekwencjach niepodania danych osobowych:

Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; w przypadku niepodania danych osobowych wymaganych przepisami prawa, niemożliwe będzie zrealizowanie zadania ustawowego, co może skutkować pozostawieniem sprawy bez rozpatrzenia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

9) Państwa dane osobowe będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, lecz nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym o profilowaniu.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: WZP.272.44.2026.III

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 6

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje doposażenie pracowni gastronomiczno - cukierniczej w Zespole Szkół Gastronomicznych.

3. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze” dofinansowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+); Działanie 6.7 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe.

4. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na sześć części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.

4.1. Pierwsza część zamówienia obejmuje dostawę urządzenia typu Thermomix – 1 sztuka

1) szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 3.1. do SWZ,

2) gwarancja zgodnie z Załącznikiem nr 3.1. do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – pierwsza część zamówienia,

3) Wykonawca wraz z dostawą sprzętu, złoży wymagane dokumenty określone w Załączniku nr 3.1. do SWZ,

4) dostawa do: Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, ul. gen. Sikorskiego 73, 64-920 Piła. Dostawa przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się ponieść koszty transportu, rozładunku i ubezpieczenia do chwili odbioru.

5. Zamawiający wymaga, aby zaoferowany sprzęt był certyfikowany zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 3.1. do SWZ, Załącznik nr 3.2. do SWZ, Załącznik nr 3.3. do SWZ, Załącznik nr 3.4. do SWZ, Załącznik nr 3.5.

do SWZ, Załącznik nr 3.6 do SWZ).

6. Określone w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (dla części pierwszej zamówienia – Załącznik nr 3.1. do SWZ, dla części drugiej zamówienia – Załącznik nr 3.2. do SWZ, dla części trzeciej zamówienia – Załącznik nr 3.3 do SWZ, dla części czwartej zamówienia – Załącznik nr 3.4 do SWZ, dla części piątej zamówienia – Załącznik nr 3.5 do SWZ, dla części szóstej zamówienia – Załącznik nr 3.6 do SWZ), wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przedmiotu zamówienia o lepszych parametrach.

7. Dostarczony wyposażenie powinno być fabrycznie nowe, nie noszące śladów użytkowania, nieuszkodzone, nie mające defektów, nie mające wad konstrukcyjnych, wykonawczych ani wynikających z innych zaniedbań Wykonawcy lub producenta wyposażenia, które miałyby się ujawnić podczas ich użytkowania, spełniać parametry techniczne i jakościowe wymagane przez Zamawiającego.

8. Wykonawca odpowiada za wszelkie wady prawne zaoferowanego i dostarczonego wyposażenia stanowiącego wyposażenie stanowiska pracy, w tym również

za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku

z wprowadzeniem przedmiotowego wyposażenia do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikającej z praw patentowych, dotyczące przedmiotu zamówienia odpowiada wyłącznie Wykonawca.

9. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie stanowiące wyposażenie stanowiska pracy musi być dopuszczane do obrotu na rynku krajowym.

10. Wykonawca do dostarczanego wyposażenia dołączy instrukcję obsługi w języku polskim oraz kartę gwarancyjną – jeżeli dotyczy.

11. Do oferowanego i dostarczanego wyposażenia należy dołączyć wszelkie akcesoria niezbędne do ich prawidłowego użytkowania.

12. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza równoważne normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych.

13. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za wszelkie naruszenia prawa i szkody, które mogą zaistnieć w związku z realizacją zamówienia.

14. Zamawiający dla części pierwszej, drugiej, trzeciej i czwartej oraz szóstej zamówienia nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

4.2.6.) Główny kod CPV: 39315000-3 - Urządzenia restauracyjne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 21 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z pkt 16 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin wykonania zamówienia**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 2****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest Dopuszaenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje doposażenie pracowni gastronomiczno - cukierniczej w Zespole Szkół Gastronomicznych.
3. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze” dofinansowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+); Działanie 6.7 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe.
4. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na sześć części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.
- 4.1. 3.4.2. Druga część zamówienia obejmuje dostawę urządzeń gastronomicznych do pracowni gastronomiczno – cukierniczej Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile.
 - 1) przedmiot zamówienia obejmuje dostawę:
 - piec konwekcyjny – 1 szt.,
 - szybkoskładzarka – 1 szt.,
 - szafa chłodnicza – 1 szt.,
 - witryna ekspozycyjna chłodnicza – 1 szt.
- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 3.2. do SWZ.
- 2) gwarancja zgodnie z Załącznikiem nr 3.2. do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – druga część zamówienia,
- 3) Wykonawca wraz z dostawą sprzętu, złoży wymagane dokumenty określone w Załączniku nr 3.2. do SWZ,
- 4) dostawa do: Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, ul. gen. Sikorskiego 73, 64-920 Piła. Dostawa przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się ponieść koszty transportu, rozładunku i ubezpieczenia do chwili odbioru.
5. Zamawiający wymaga, aby zaoferowany sprzęt był certyfikowany zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 3.1. do SWZ, Załącznik nr 3.2. do SWZ, Załącznik nr 3.3. do SWZ, Załącznik nr 3.4. do SWZ, Załącznik nr 3.5. do SWZ, Załącznik nr 3.6 do SWZ).
6. Określone w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (dla części pierwszej zamówienia – Załącznik nr 3.1. do SWZ, dla części drugiej zamówienia – Załącznik nr 3.2. do SWZ, dla części trzeciej zamówienia – Załącznik nr 3.3 do SWZ, dla części czwartej zamówienia – Załącznik nr 3.4 do SWZ, dla części piątej zamówienia – Załącznik nr 3.5 do SWZ, dla części szóstej zamówienia – Załącznik nr 3.6 do SWZ), wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przedmiotu zamówienia o lepszych parametrach.
7. Dostarczony wyposażenie powinno być fabrycznie nowe, nie noszące śladów użytkowania, nieuszkodzone, nie mające defektów, nie mające wad konstrukcyjnych, wykonawczych ani wynikających z innych zaniedbań Wykonawcy lub producenta wyposażenia, które miałyby się ujawnić podczas ich użytkowania, spełniać parametry techniczne i jakościowe wymagane przez Zamawiającego.
8. Wykonawca odpowiada za wszelkie wady prawne zaoferowanego i dostarczonego wyposażenia stanowiącego wyposażenie stanowiska pracy, w tym również za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku z wprowadzeniem przedmiotowego wyposażenia do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z praw patentowych, dotyczące przedmiotu zamówienia odpowiada wyłącznie Wykonawca.
9. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie stanowiące wyposażenie stanowiska pracy musi być dopuszczane do obrotu na rynku krajowym.
10. Wykonawca do dostarczanego wyposażenia dołączy instrukcję obsługi w języku polskim oraz kartę gwarancyjną – jeżeli dotyczy.

11. Do oferowanego i dostarczanego wyposażenia należy dołączyć wszelkie akcesoria niezbędne do ich prawidłowego użytkowania.

12. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza równoważne normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych.

13. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za wszelkie naruszenia prawa i szkody, które mogą zaistnieć w związku z realizacją zamówienia.

14. Zamawiający dla części pierwszej, drugiej, trzeciej i czwartej oraz szóstej zamówienia nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

4.2.6.) Główny kod CPV: 39315000-3 - Urządzenia restauracyjne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 21 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z pkt 16 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin wykonania zamówienia

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje doposażenie pracowni gastronomiczno - cukierniczej w Zespole Szkół Gastronomicznych.

3. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze” dofinansowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+); Działanie 6.7 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe.

4. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na sześć części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.

4.1. Trzecia część zamówienia obejmuje dostawę wyposażenia pracowni gastronomiczno – cukierniczej Zespołu Gastronomicznych w Pile.

1) przedmiot zamówienia obejmuje dostawę:

- mięsiarka planetarna – 1 szt.,
- mikser planetarny (3 szt.) – 1 komplet,
- maszyna do lodów – 1 szt.,
- blixer – 1 szt.,
- piła do biszkoptu – 1 szt.,
- taca PURE z melaminy czarna 53x32x3 (8 szt.) - 1 komplet,
- taca GN 1/1 z melaminy biała 53x32x2 (8 szt.) – 1 komplet,

- wilk (maszyna do mielenia mięsa) – 1 szt.,
- pakowarka próżniowa – 1 szt.,
- grill kontaktowy – 1 szt.,
- piec wędzarniczy elektryczny – 1 szt.

2) szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 3.3. do SWZ,

3) gwarancja zgodnie z Załącznikiem nr 3.3. do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – trzecia część zamówienia,

4) Wykonawca wraz z dostawą sprzętu, złoży wymagane dokumenty określone w Załączniku nr 3.3. do SWZ,

5) dostawa do: Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, ul. gen. Sikorskiego 73, 64-920 Piła. Dostawa przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się ponieść koszty transportu, rozładunku i ubezpieczenia do chwili odbioru.

5. Zamawiający wymaga, aby zaoferowany sprzęt był certyfikowany zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 3.1. do SWZ, Załącznik nr 3.2. do SWZ, Załącznik nr 3.3. do SWZ, Załącznik nr 3.4. do SWZ, Załącznik nr 3.5.

do SWZ, Załącznik nr 3.6 do SWZ).

6. Określone w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (dla części pierwszej zamówienia – Załącznik nr 3.1. do SWZ, dla części drugiej zamówienia – Załącznik nr 3.2. do SWZ, dla części trzeciej zamówienia – Załącznik nr 3.3 do SWZ, dla części czwartej zamówienia – Załącznik nr 3.4 do SWZ, dla części piątej zamówienia – Załącznik nr 3.5 do SWZ, dla części szóstej zamówienia – Załącznik nr 3.6 do SWZ), wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przedmiotu zamówienia o lepszych parametrach.

7. Dostarczony wyposażenie powinno być fabrycznie nowe, nie noszące śladów użytkowania, nieuszkodzone, nie mające defektów, nie mające wad konstrukcyjnych, wykonawczych ani wynikających z innych zaniedbań Wykonawcy lub producenta wyposażenia, które miałyby się ujawnić podczas ich użytkowania, spełniać parametry techniczne i jakościowe wymagane przez Zamawiającego.

8. Wykonawca odpowiada za wszelkie wady prawne zaoferowanego i dostarczonego wyposażenia stanowiącego wyposażenie stanowiska pracy, w tym również

za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku

z wprowadzeniem przedmiotowego wyposażenia do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z praw patentowych, dotyczące przedmiotu zamówienia odpowiada wyłącznie Wykonawca.

9. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie stanowiące wyposażenie stanowiska pracy musi być dopuszczane do obrotu na rynku krajowym.

10. Wykonawca do dostarczanego wyposażenia dołączy instrukcję obsługi w języku polskim oraz kartę gwarancyjną – jeżeli dotyczy.

11. Do oferowanego i dostarczanego wyposażenia należy dołączyć wszelkie akcesoria niezbędne do ich prawidłowego użytkowania.

12. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza równoważne normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych.

13. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za wszelkie naruszenia prawa i szkody, które mogą zaistnieć w związku z realizacją zamówienia.

14. Zamawiający dla części pierwszej, drugiej, trzeciej i czwartej oraz szóstej zamówienia nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

4.2.6.) Główny kod CPV: 39315000-3 - Urządzenia restauracyjne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 21 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z pkt 16 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.****4.3.5.) Nazwa kryterium: termin wykonania zamówienia****4.3.6.) Waga: 40****4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie****Część 4****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje doposażenie pracowni gastronomiczno - cukierniczej w Zespole Szkół Gastronomicznych.
3. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze” dofinansowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+); Działanie 6.7 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe.
4. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na sześć części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.
- 4.1. Czwarta część zamówienia obejmuje dostawę zastawy stołowej pracowni gastronomiczno – cukierniczej Zespołu Gastronomicznych w Pile.
 - 1) szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 3.4. do SWZ,
 - 2) gwarancja zgodnie z Załącznikiem nr 3.4. do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – czwarta część zamówienia,
 - 3) Wykonawca wraz z dostawą sprzętu, złoży wymagane dokumenty określone w Załączniku nr 3.4. do SWZ,
 - 4) dostawa do: Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, ul. gen. Sikorskiego 73, 64-920 Piła. Dostawa przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się ponieść koszty transportu, rozładunku i ubezpieczenia do chwili odbioru.
5. Zamawiający wymaga, aby zaoferowany sprzęt był certyfikowany zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 3.1. do SWZ, Załącznik nr 3.2. do SWZ, Załącznik nr 3.3. do SWZ, Załącznik nr 3.4. do SWZ, Załącznik nr 3.5. do SWZ, Załącznik nr 3.6 do SWZ).
6. Określone w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (dla części pierwszej zamówienia – Załącznik nr 3.1. do SWZ, dla części drugiej zamówienia – Załącznik nr 3.2. do SWZ, dla części trzeciej zamówienia – Załącznik nr 3.3 do SWZ, dla części czwartej zamówienia – Załącznik nr 3.4 do SWZ, dla części piątej zamówienia – Załącznik nr 3.5 do SWZ, dla części szóstej zamówienia – Załącznik nr 3.6 do SWZ), wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przedmiotu zamówienia o lepszych parametrach.
7. Dostarczony wyposażenie powinno być fabrycznie nowe, nie noszące śladów użytkowania, nieuszkodzone, nie mające defektów, nie mające wad konstrukcyjnych, wykonawczych ani wynikających z innych zaniedbań Wykonawcy lub producenta wyposażenia, które miałyby się ujawnić podczas ich użytkowania, spełniać parametry techniczne i jakościowe wymagane przez Zamawiającego.
8. Wykonawca odpowiada za wszelkie wady prawne zaoferowanego i dostarczonego wyposażenia stanowiącego wyposażenie stanowiska pracy, w tym również za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku z wprowadzeniem przedmiotowego wyposażenia do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z praw patentowych, dotyczące przedmiotu zamówienia odpowiada wyłącznie Wykonawca.
9. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie stanowiące wyposażenie stanowiska pracy musi być dopuszczone do obrotu na rynku krajowym.
10. Wykonawca do dostarczanego wyposażenia dołączy instrukcję obsługi w języku polskim oraz kartę gwarancyjną – jeżeli dotyczy.
11. Do oferowanego i dostarczanego wyposażenia należy dołączyć wszelkie akcesoria niezbędne do ich prawidłowego użytkowania.
12. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza równoważne normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych.
13. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za wszelkie naruszenia prawa i szkody, które mogą zaistnieć w związku z realizacją zamówienia.
14. Zamawiający dla części pierwszej, drugiej, trzeciej i czwartej oraz szóstej zamówienia nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

4.2.6.) Główny kod CPV: 39315000-3 - Urządzenia restauracyjne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 21 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z pkt 16 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin wykonania zamówienia

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje doposażenie pracowni gastronomiczno - cukierniczej w Zespole Szkół Gastronomicznych.
3. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze” dofinansowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+); Działanie 6.7 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe.
4. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na sześć części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.
 - 4.1. Piąta część zamówienia obejmuje dostawę zabudowy (wnękowej) i 20 szt. taboretów pracowni gastronomiczno – cukierniczej Zespołu Gastronomicznych w Pile.
 - 1) szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 3.5. do SWZ,
 - 2) Okres gwarancji i rękojmi za wady min. 12 miesięcy (kryterium oceny ofert zgodnie z pkt. 16 SWZ),
 - 3) Zamawiający wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej. Złożenie oferty musi być poprzedzone odbyciem wizji lokalnej. Z przeprowadzonej wizji lokalnej zostanie sporządzona informacja z jej odbycia. Szczegółowe zapisy pkt. 3.15 SWZ.
 - 4) Wykonawca wraz z dostawą sprzętu, złoży wymagane dokumenty określone w Załączniku nr 3.5. do SWZ,
 - 5) Zamówienie uwzględnia dostawę wraz z montażem do: Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, ul. gen. Sikorskiego 73, 64-920 Piła. Dostawa przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się ponieść koszty transportu, rozładunku i ubezpieczenia do chwili odbioru.
5. Zamawiający wymaga, aby zaoferowany sprzęt był certyfikowany zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 3.1. do SWZ, Załącznik nr 3.2. do SWZ, Załącznik nr 3.3. do SWZ, Załącznik nr 3.4. do SWZ, Załącznik nr 3.5. do SWZ, Załącznik nr 3.6 do SWZ).
6. Określone w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (dla części pierwszej zamówienia – Załącznik nr 3.1. do SWZ, dla części drugiej zamówienia – Załącznik nr 3.2. do SWZ, dla części trzeciej zamówienia – Załącznik nr 3.3 do SWZ, dla części czwartej zamówienia – Załącznik nr 3.4 do SWZ, dla części piątej zamówienia – Załącznik nr 3.5 do SWZ, dla części szóstej zamówienia – Załącznik nr 3.6 do SWZ), wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przedmiotu zamówienia o lepszych parametrach.
7. Dostarczony wyposażenie powinno być fabrycznie nowe, nie noszące śladów użytkowania, nieuszkodzone, nie mające defektów, nie mające wad konstrukcyjnych, wykonawczych ani wynikających z innych zaniedbań Wykonawcy lub

producenta wyposażenia, które miałyby się ujawnić podczas ich użytkowania, spełniać parametry techniczne i jakościowe wymagane przez Zamawiającego.

8. Wykonawca odpowiada za wszelkie wady prawne zaoferowanego i dostarczonego wyposażenia stanowiącego wyposażenie stanowiska pracy, w tym również

za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku

z wprowadzeniem przedmiotowego wyposażenia do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikającej z praw patentowych, dotyczące przedmiotu zamówienia odpowiada wyłącznie Wykonawca.

9. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie stanowiące wyposażenie stanowiska pracy musi być dopuszczane do obrotu na rynku krajowym.

10. Wykonawca do dostarczanego wyposażenia dołączy instrukcję obsługi w języku polskim oraz kartę gwarancyjną – jeżeli dotyczy.

11. Do oferowanego i dostarczanego wyposażenia należy dołączyć wszelkie akcesoria niezbędne do ich prawidłowego użytkowania.

12. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza równoważne normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych.

13. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za wszelkie naruszenia prawa i szkody, które mogą zaistnieć w związku z realizacją zamówienia.

14. Zamawiający dla części piątej zamówienia wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

14.1. Złożenie oferty musi być poprzedzone odbyciem wizji lokalnej.

14.2. Miejsce wizji lokalnej: ul. Sikorskiego 73, 64-920 Piła.

14.3. Odbycie wizji lokalnej jest możliwe po wcześniejszym ustaleniu terminu, w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 11:00

14.4. W celu umówienia wizji lokalnej należy kontaktować się z Ewą Adamczyk pod nr tel. 67 212 34 01 wew. 19 lub adresem e-mail: e.adamczyk@zsg.pila.pl

14.5. Z przeprowadzonej wizji lokalnej zostanie sporządzona informacja z odbycia wizji lokalnej.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 35 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z pkt 16 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: okres gwarancji i rękojmi za wady

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest Doposażenie pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze”.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje doposażenie pracowni gastronomiczno - cukierniczej w Zespole Szkół

Gastronomicznych.

3. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Technologia w Dłoni – Sukces w grze” dofinansowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+); Działanie 6.7 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe.

4. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na sześć części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.

4.1. Szósta część zamówienia obejmuje dostawę mebli pracowni gastronomiczno – cukierniczej Zespołu Gastronomicznych w Pile.

1) szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 3.6. do SWZ,

2) gwarancja zgodnie z Załącznikiem nr 3.6. do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – szósta część zamówienia,

3) Wykonawca wraz z dostawą sprzętu, złoży wymagane dokumenty określone w Załączniku nr 3.6. do SWZ,

4) 5) Zamówienie uwzględnia dostawę wraz z montażem do Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, ul. gen. Sikorskiego 73, 64-920 Piła. Dostawa przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się ponieść koszty transportu, rozładunku i ubezpieczenia do chwili odbioru.

5. Zamawiający wymaga, aby zaoferowany sprzęt był certyfikowany zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 3.1. do SWZ, Załącznik nr 3.2. do SWZ, Załącznik nr 3.3. do SWZ, Załącznik nr 3.4. do SWZ, Załącznik nr 3.5.

do SWZ, Załącznik nr 3.6 do SWZ).

6. Określone w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (dla części pierwszej zamówienia – Załącznik nr 3.1. do SWZ, dla części drugiej zamówienia – Załącznik nr 3.2. do SWZ, dla części trzeciej zamówienia – Załącznik nr 3.3 do SWZ, dla części czwartej zamówienia – Załącznik nr 3.4 do SWZ, dla części piątej zamówienia – Załącznik nr 3.5 do SWZ, dla części szóstej zamówienia – Załącznik nr 3.6 do SWZ), wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przedmiotu zamówienia o lepszych parametrach.

7. Dostarczony wyposażenie powinno być fabrycznie nowe, nie noszące śladów użytkowania, nieuszkodzone, nie mające defektów, nie mające wad konstrukcyjnych, wykonawczych ani wynikających z innych zaniedbań Wykonawcy lub producenta wyposażenia, które miałyby się ujawnić podczas ich użytkowania, spełniać parametry techniczne i jakościowe wymagane przez Zamawiającego.

8. Wykonawca odpowiada za wszelkie wady prawne zaoferowanego i dostarczonego wyposażenia stanowiącego wyposażenie stanowiska pracy, w tym również

za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku

z wprowadzeniem przedmiotowego wyposażenia do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z praw patentowych, dotyczące przedmiotu zamówienia odpowiada wyłącznie Wykonawca.

9. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie stanowiące wyposażenie stanowiska pracy musi być dopuszczone do obrotu na rynku krajowym.

10. Wykonawca do dostarczanego wyposażenia dołączy instrukcję obsługi w języku polskim oraz kartę gwarancyjną – jeżeli dotyczy.

11. Do oferowanego i dostarczanego wyposażenia należy dołączyć wszelkie akcesoria niezbędne do ich prawidłowego użytkowania.

12. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza równoważne normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych.

13. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za wszelkie naruszenia prawa i szkody, które mogą zaistnieć w związku z realizacją zamówienia.

14. Zamawiający dla części pierwszej, drugiej, trzeciej i czwartej oraz szóstej zamówienia nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 21 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z pkt 16 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin wykonania zamówienia

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenie, o którym mowa w pkt. 8.1. SWZ składa każdy z wykonawców.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika który zakres zamówienia wykonują poszczególni wykonawcy.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający przed zawarciem umowy zażąda kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych strony dopuszczają zmianę umowy:
 - 1) w zakresie zmiany terminu wykonania dostawy, którego konieczność zaistniała wskutek okoliczności niemożliwych do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, niezależnych od Wykonawcy, o czas wynikający z tych okoliczności.
 - 2) w zakresie rozwiązań wskazanych w dokumentach zamówienia poprzez zastosowanie rozwiązań zamiennych lub nowych, nieuwzględnionych w dokumentach zamówienia, jeżeli wprowadzenie rozwiązań zamiennych lub nowych, gdy jest to uzasadnione obiektywnymi okolicznościami, w tym zasadami wiedzy technicznej, w szczególności, jeśli rozwiązania zamienne lub nowe są bardziej optymalne od rozwiązań wskazanych w dokumentach zamówienia;
 - 3) w zakresie stosowanych materiałów lub produktów, w szczególności ich parametrów technicznych, sposobu i zakresu wykonania przedmiotu umowy, w sytuacji, gdy zmiana jest konieczna lub uzasadniona:
 - a) zmianą stanu prawnego,
 - b) sytuacją ekonomiczną rynku dostaw, w szczególności niedostępnością na rynku materiałów, np. spowodowaną zaprzestaniem produkcji lub importu materiałów lub wycofaniem z rynku materiałów
2. Warunkiem wprowadzenia zmiany umowy jest złożenie przez Wykonawcę pisemnego wniosku o dokonanie takiej zmiany zawierającego szczegółowe uzasadnienie.
3. Zmiana postanowień umowy może być dokonana tylko w formie pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-09-25 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1370986> na stronie internetowej prowadzonego postępowania

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-09-25 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-10-26

8.5.) Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością negocjacji:

Część 1 : Tak

Część 2 : Tak

Część 3 : Tak

Część 4 : Tak

Część 5 : Tak

Część 6 : Tak

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Oferta powinna zawierać:

- 1) formularz OFERTA – Załącznik nr 1 do SWZ;
- 2) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp potwierdzające brak podstaw wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 2 do SWZ;
- 3) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika który zakres zamówienia wykonują poszczególni wykonawcy;
- 4) Pełnomocnictwo – jeżeli zostało udzielone.

2. Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514).