**Zapytanie ofertowe nr 12/2019**

**z dnia 27 września 2019r.**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu kieruje zapytanie ofertowe w zakresie zakupu i dostawy wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w projekcie** **„Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedz a i praktyka kluczem do sukcesu!” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020, Nr i nazwa Osi priorytetowej: XI Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Nr i nazwa Działania dla Osi Priorytetowej: XI.11.2 Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Nr i Nazwa Poddziałania: XI.11.2.1 Wsparcie szkolnictwa zawodowego – ZIT Subregionu Centralnego (dalej: Projekt).**

**1. INFORMACJE OGÓLNE O PROJEKCIE**

**Krótki opis Projektu:**

Celem projektu jest polepszenie oferty kształcenia zawodowego i wzrost zatrudnienia absolwentów poprzez organizację kursów i szkoleń dostosowanych do aktualnych potrzeb rynku pracy, podniesienie oferty placówki poprzez dostosowanie sal i doposażenie pracowni zawodowych w sprzęt i materiały dydaktyczne oraz wzrost umiejętności i kompetencji kadry nauczycieli poprzez uczestnictwo w kursach i studiach podyplomowych.

**Grupa docelowa (uczestnicy Projektu):**

W Projekcie weźmie udział 300 uczniów/uczennic uczęszczających do szkół wchodzących
w skład CKZiU (Technikum nr 2 Architektoniczno – Budowlane, Technikum nr 4 Transportowe, Technikum nr 5 Samochodowo – Mechatroniczne, Technikum nr 6 Grafiki, Logistyki i Środowiska, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 2, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 3 Architektoniczno – Budowlana, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 7 Samochodowo – Mechatroniczna, Branżowa Szkoła I Stopnia w Sosnowcu) w tym 30 uczniów/uczennic posiadających orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego lub orzeczenie
o niepełnosprawności lub uczniów/uczennic pochodzących ze środowiska zaniedbanego społecznie, rodzin zagrożonych ubóstwem oraz 16 nauczycieli CKZiU.

**Czas trwania Projektu:** wrzesień 2018 r. – październik 2020 r.

**2.** **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie prowadzone jest w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata
2014-2020 (dalej: Wytyczne)[[1]](#footnote-1).

**3. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIĄCEGO**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.**

**4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w projekcie „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020.

2. Ze względu na specyfikę wyposażenia pracowni, przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części :

Zadanie I – Wyposażenie - Garnki, rondle, patelnie, naczynia żaroodporne

Zadanie II – Wyposażenie - Blachy, formy, tace, patery

Zadanie III – Wyposażenie - Przybory kuchenne, drobny sprzęt kuchenny, deski, wałki, miski, pojemniki

Zadanie IV – Pozostały sprzęt i wyposażenie

**3. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia (parametry techniczne, ilościowe
i inne wymagania)**

 **Specyfikacja - Zadanie I – Wyposażenie - Garnki, rondle, patelnie, naczynia żaroodporne:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Ilość**  |
| 1. | Garnki z pokrywami  | Garnki z pokrywami wykonane ze stali nierdzewnej ASI304, 18/10 matowe/satynowe, z uchwytami nienagrzewającymi się.  | 2sztuki |
| 2 | Rondle z pokrywami | Rondle z pokrywami wykonane ze stali nierdzewnej ASI304, 18/10 matowe/satynowe, z uchwytami nienagrzewającymi się | 3sztuki |
| 3. | garnek do gotowania makaronu spaghetti z sitem i pokrywą | garnek ze stali nierdzewnej, pojemność min 3l, sito, pokrywka ze stali nierdzewnej | 3sztuki |
| 4 | garnek do gotowania ryb | Wykonany ze stali nierdzewnej garnek do ryb posiada wkładkę do gotowania ryb oraz pokrywkę, długość: min. 450 mmszerokość: min. 150 mmwysokość: min. 100 mm | 2szt. |
| 5. | Garnek do gotowania ryżu | Moc min [W] 300Nóżki antypoślizgowe, Odłączany przewód zasilający, Szklana pokrywa, Wyjmowana misa pokryta powłoką nieprzywierającą | 2szt. |
| 6. | Garnek do mleka | Pojemność min 1,7 l , garnek ze stali nierdzewnej, rączka nienagrzewająca | 2szt. |
| 7. | Patelnie - komplet | Patelnie z grubego aluminium z powłoką nieprzywierającą z uchwytem nienagrzewającym się (średnica 240mm, średnica 280mm, średnica 320mm, do naleśników, do ryb, do jaj, grillowa)  | 2komplety |
| 8. | Patelnie z powłoką nanoceramiczną  | Patelnie z powłoką nanoceramiczną średnica 240mm i 150 mm | 3Komplety |
| 9. | Naczynia żaroodporne | Komplet naczyń żaroodpornych :okrągłe 2l, owalne, prostokątne | 1Komplet |
| 10. | Brytfanna do pieczenia z pokrywką | Pojemność min 7 max 9,0 l Materiał : Stal nierdzewna | 1 szt. |

**Specyfikacja - Zadanie II – Wyposażenie - Blachy, formy, tace, patery :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 1. | Taca kelnerska | Taca prostokątna, antypoślizgowa, długość: min. 330 mmszerokość: min. 430 mm | .  | 3sztuki |
| 2. | Blachy (ocynkowane); formy do pieczenia | Stalowa blacha do pieczenia, ukośne krawędzie 600x400 mm  |  | 3komplety |
| 3. | Formy do pieczenia (silikonowe) | Forma silikonowa do monoporcji ŚR. 75 MM H 37,5 MMCertyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością  |  | 1 szt. |
| 4. | Formy do pieczenia (silikonowe) | Forma silikonowa do monoporcji ŚR. 61 mm H 30 mm Certyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością  |  | 1 szt. |
| 5. | Formy do pieczenia (silikonowe) | Formy silikonowe do monoporcji- zestaw składający się z dwóch form o średnicy 50 mm i 40 mmCertyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością  |  | 1 zestaw |
| 6. | Formy do pieczenia ceramiczne - kokilki | wysokość: 48 mm odporność termiczna do 300 stopni Celsjuszaśrednica: 90 mm |  | 15 szt. |
| 7. | Foremki do bankietówek + wykrawaczki | pierścień cukierniczo-kucharski o średnicy 60 mm (składający się z 12 szt.) |  | 3komplety |
| 8. | Patera do ciast i owoców | patera do ciast i owoców ze szkła |  | 3 szt. |

**Specyfikacja - Zadanie III – Wyposażenie - Przybory kuchenne, drobny sprzęt kuchenny, deski, wałki, miski, pojemniki :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Ilość**  |
| 1. | Przybory kuchenne - 8 elementów | Tłuczek/ubijak do ziemniaków, chochelka, szczypce, łyżka, łopatka do naleśników, łyżka cedzakowa, ubijak, długi widelec. Wykonane z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym | 2komplety |
| 2. | Otwieracz do puszek | otwieracz do puszek ręczny | 3 szt. |
| 3 | Dziadek do orzechów | Dziadek do orzechów włoskich | 3szt. |
| 4. | Praska do czosnku | praska do czosnku ze stali nierdzewnej | 3szt. |
| 5 | Makutra | Naczynie od wewnątrz ma porowatą, niepokrytą szkliwem powierzchnię z rowkami; pojemność 5 l | 3szt. |
| 6. | Moździerz  | moździerz kamienny z tłuczkiem | 3 szt. |
| 7. | Deski do krojenia | Deska wykonana z polietylenu HDPE. Zgodna z normami HACCP. Długość : 500 mmszerokość : 380 mm kolor : żółty, czerwony, zielony, brązowy, biały, niebieski | 1komplet |
| 8. | Drobny sprzęt kuchenny ze stali nierdzewnej: tłuczki, tarki, radełko rolki ,łopatki, ubijaki, praski do ziemniaków, pędzelki, szpatułki, worki cukiernicze  | Tarka 4-stronna wykonana ze stali nierdzewnej, tłuczek metalowy do mięsa, radełko do pizzy, radełko do ciasta, ubijaki i praski do ziemniaków, łyżki cedzakowe, szpatułki cukiernicze, worki silikonowe cukiernicze | 2komplety |
| 9. | Drobny drewniany sprzęt kuchenny  | Drobny drewniany sprzęt kuchenny : łyżki, łopatki, pałki, widelce, mątewki | 3 komplety |
| 10. | Stojak metalowy na deski | Wykonany ze stali nierdzewnej, stojak na sześć desek do krojenia.Szerokość: 300 mm,Wysokość: 240 mm. | 1 szt. |
| 11. | Stolnica drewniana z rantem | Długość 52,0 cm Szerokość całkowita 72,0 cm . Stolnica z drewna | 3 szt. |
| 12. | Wałki do ciasta | wałki do ciasta z ruchomymi rączkami | 5 szt. |
| 13. | Wałek do nakładania masy cukrowej | idealnie gładki wałek plastikowy o stałym przekroju | 2 szt. |
| 14. | Wałek marmurowy  | wałek marmurowydo masy cukrowej | 1szt. |
| 15. | Pędzle cukiernicze | 3-częściowy zestaw pędzli cukierniczych z włosia naturalnego | 3zestawy |
| 16. | Worki cukiernicze silikonowe | Worek silikonowy do dekoracji/szprycowania 35 cm | 10 szt. |
| 17. | Tylki cukiernicze metalowe | Karbowane końcówki do rękawów, wykonane ze stali nierdzewnej. Średnica końcówek: 6-8-10-12-14-16-18 mm. W blistrze od 15 szt. | 3zestawy |
| 18. | Ręczny przesiewacz do mąki w obudowie, ze stali nierdzewnej | Przesiewak do produktów sypkich np. mąki, cukru, kakao itp.Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnejWygodny mechanizm przesiewania za pomocą naciskania rączki | 3szt. |
| 19. | Miski ze stali nierdzewnej  | Miski ze stali nierdzewnej ( poj. 1 dm3, 1,5 dm3, 2,5 dm3) | 3komplety |
| 20. | Pojemnik do przechowywania surowców z tworzywa | Pojemnik z białego polipropylenu o wytrzymałości na temperatury od -30 do +60 stopni Celsjusza. Pojemność: 1l, 1,5 l, 2l (kpl– 3 szt.) | 1komplet |
| 21. | Pojemnik do przechowywania surowców ze szkła | słoiki o różnych pojemnościach (kpl-6 szt.) | 3komplety |
| 22. | Zestaw przyborów kuchennych | Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu, ekstremalnie ostra -Tarka, oczka bardzo drobne -Tarka szeroka, oczka płatki; Łopatka do sera 205 mm | 3komplety |
| 23. | kuchenne narzędzia z ostrzem ze stali nierdzewnej: obieraki, krojenie jaj, separowanie białka | obierak do warzyw, seperator do jaj ze stali nierdzewnej, krajalnica ręczna do jaj | 3komplety |
| 24. | Przybory kuchenne do serwowania ze stali nierdzewnej: szczypce – różne rodzaje | Szczypce do serwowania wykonane ze stali nierdzewnej długość: 240 mm; Szczypce uniwersalne wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka powlekana tworzywem z PVC w kolorze czarnym; szczypce uniwersalne (kpl.3 szt) | 3komplety |
| 25. | Zestaw do przypraw (szkło / stali nierdzewna) | Czteroelementowy zestaw do przypraw zawierający solniczkę, pieprzniczkę oraz dwie karafki na przyprawy płynne. | 3zestawy |
| 26. | Zestaw łupkowy do prezentacji | Obrotowa płyta łupkowa - 1 szt.Noże do sera - 3 szt.Tabliczki - 3 szt.Stojaki na tabliczki-3szt. | 2zestawy |
| 27. | Zestaw uzupełniający ze stali nierdzewnej noże ,widelce, łyżki, nożyce, spinki | noże, widelce, łyżki, łyżeczki, widelczyki do ciast, nożyce do drobiu (min 31 elementów) | 3zestawy |

**Specyfikacja - Zadanie IV – Pozostały sprzęt i wyposażenie :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Ilość**  |
| 1. | Waga kuchenna gastronomiczna | waga elektroniczna | 3 szt. |
| 2. | Termometr z sondą | Wodoszczelny.Zakres pomiaru od -50 do +300 stopni Celsjusza. | 3 szt. |
| 3. | Termometr elektroniczny | Termometr elektroniczny kuchenny | 3 szt. |
| 4. | Termometr do lodówki | Zakres temperatury od -50°C do +50°C | 3 szt. |
| 5. | Kalkulator | kalkulator prosty | 3 szt. |
| 6. | Miarka z polipropylenu z podziałką | Miarka z polipropylenu z podziałką 1 l  | 3 szt. |
| 7. | Stół centralny bez półki szer:800-1900mm | gł:800mm | stół centralny bez półki wykonany ze stali nierdzewnej, wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, | 4 szt. |
| 8. | Porcjonery ze stali nierdzewnej | Gałkownica o średnicy 48 mm, 1/36 l | 1. szt.
 |

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia przedmiotu zamówienia na własny koszt, w ilościach i wg zestawienia podanego w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Sprzęty i wyposażenie stanowiące przedmiot zamówienia winny być fabrycznie nowe, wolne od wad prawnych i fizycznych i gotowe po zainstalowaniu do eksploatacji bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji oraz zgodne z zaleceniami, normami i obowiązującymi wymaganiami techniczno-eksploatacyjnymi obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w zapytaniu ofertowym oraz załącznikach do zapytania.

5. Jeżeli w którejkolwiek części dokumentacji do opisu przedmiotu zamówienia użyto znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców lub produktów, to Zamawiający w każdym takim przypadku dopuszcza rozwiązanie (materiały, urządzenia, części, podzespoły itp.) „równoważne” zgodne z danymi technicznymi i parametrami zawartymi w dokumentacji. Jako rozwiązania równoważne, należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych, a znajdujących się w dokumentacji. Jeżeli w swojej ofercie, kalkulacji ceny oferty Wykonawca zaproponuje dla w/w wskazania rozwiązania równoważne, to Wykonawca, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy/usługi spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

6. Dostarczone wyposażenie pracowni zawodowej musi być zgodne z wymaganiami określonymi w opracowanym przez MEN dokumencie – Rekomendowane wyposażenie pracowni i warsztatów szkolnych dla zawodu kucharz opracowane na potrzeby Regionalnych Programów Operacyjnych na lata 2014 – 2020.

7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na przedmiot zamówienia udzielił gwarancji na dostarczony sprzęt, zgodnie z gwarancją udzieloną przez producenta. Bieg terminu obowiązywania gwarancji rozpoczyna z dniem potwierdzenia przez Zamawiającego odbioru przedmiotu umowy.

Zamawiający nie przewiduje dodatkowego wynagrodzenia, poza określonym w umowie, za realizację uprawnień z tytułu gwarancji.

**II. Wspólny słownik zamówień (CPV):**

Podstawowy kod CPV :

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

Pozostałe kody CPV :

**39700000-9** – Sprzęt gospodarstwa domowego

**39720000-5** – Sprzęt gospodarstwa domowego inny niż elektryczny

**39221000-7** – Sprzęt kuchenny

**39314000-6** – Przemysłowy sprzęt kuchenny

**39300000-5** - Różny sprzęt

**39162110-9** - Sprzęt dydaktyczny

**5. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

**I. Termin wykonania zamówienia:**

Maksymalny termin wykonania zamówienia wynosi 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy. Z uwagi na to, iż termin wykonania stanowi kryterium oceny ofert realizacja nastąpi zgodnie ze złożoną ofertą nie później jednak niż 21 dni od dnia podpisania umowy

*Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe
i kościelne.*

**II. Miejsce realizacji zamówienia: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, Branżowa Szkoła I Stopnia, ul. Szymanowskiego 3b , 41-219 Sosnowiec**

**6.** **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

*Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca przedstawi aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.*

b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

*Ocena spełnienia warunku będzie dokonana na podstawie oświadczenia*

(Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).

c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

*Ocena spełnienia warunku będzie dokonana na podstawie oświadczenia* (Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego)

d) nie podlegają wykluczeniu zgodnie z Wytycznymi – tj. nie są osobowo lub kapitałowo powiązani z Zamawiającym.

*Ocena spełnienia warunku będzie dokonana na podstawie oświadczenia*

(Załącznika nr 2 do zapytania ofertowego)

*Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy
a Wykonawcą, polegające w szczególności na:*

*a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,*

*b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,*

*c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,*

*d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.*

2. Ocena spełniania w/w warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie
w oparciu o dokumenty, w tym oświadczenia, złożone w niniejszym postępowaniu metodą warunku granicznego – spełnia/nie spełnia.

3. Oferty Oferentów, którzy nie spełniają łącznie powyższych warunków zostaną odrzucone
i nie będą podlegały ocenie.

**7.** **WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ OFERENCI W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU
W POSTĘPOWANIU**

W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Oferent obowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta):

1. **Wypełniony formularz ofertowy**, zawierający specyfikację przedmiotu zamówienia –
w zakresie :

**Zadania 1** - według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 A do Zapytania ofertowego**

i/lub

**Zadania 2** – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 B do Zapytania ofertowego**

i/lub

**Zadania 3** – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 C do Zapytania ofertowego**

i/lub

 **Zadania 4** – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 D do Zapytania ofertowego**

i/lub

1. **Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,** wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
2. **Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu** (stanowiący **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego).

**8. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJACEGO
Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. Wszelkich informacji związanych z niniejszym zapytaniem udziela:
Pani Ewa Bartosińska, e-mail: ewa.bartosinska@ckziu25.sosnowiec.pl, nr tel.: 32 2660734

**9. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne Zadania (tj. Zadanie I i/lub Zadanie II, i/lub Zadanie III, i/lub Zadanie IV).
4. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami zapytania ofertowego.
5. Oferta winna być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym w odniesieniu do:

Zadania I - Załącznik nr 1A do zapytania ofertowego;

Zadania II - Załącznik nr 1B do zapytania ofertowego;

Zadania III - Załącznik nr 1C do zapytania ofertowego;

Zadania IV - Załącznik nr 1D do zapytania ofertowego;

1. Oferta musi być sporządzona czytelnie, w formie pisemnej i podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnią z dołączonym pełnomocnictwem oraz z pieczątką ogólną.
2. Każda strona oferty i załączników musi zostać ponumerowana i parafowana przez Wykonawcę.
3. Oferta i wszystkie załączniki muszą być ze sobą spięte.
4. Kopie dokumentów Wykonawca musi potwierdzić za zgodność z oryginałem.
5. Oferty niekompletne (niespełniające powyższych wymagań) nie będą rozpatrywane (zostaną przez Zamawiającego odrzucone).
6. Oferta i wszystkie załączniki powinny zostać złożone Zamawiającemu w zamkniętej kopercie. Koperta powinna zostać opatrzona dopiskiem

**ZAKUP I DOSTAWA WYPOSAŻENIA DO PRACOWNI TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ dla uczniów/uczennic CKZIU w Sosnowcu - zapytanie ofertowe nr 12/2019 w projekcie** **„Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” w ramach RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS).**

1. Oferent ponosi koszty przygotowania i złożenia oferty we własnym zakresie.

**10. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT, ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Oferty należy składać do dnia 10.10.2019r. w formie papierowej (osobiście/za pośrednictwem osób trzecich, w tym jednego z operatorów pocztowych) pod adresem:
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego ul. Kilińskiego 31, 41-200 Sosnowiec, sekretariat dyrektora (pokój nr 59, na parterze) czynny w dni powszednie w godzinach od 7.30 do 15.30.

2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu, o którym mowa w ust. 1 powyżej, ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania. Oferty złożone po wskazanym przez Zamawiającego terminie nie będą rozpatrywane (zostaną przez Zamawiającego odrzucone).

3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

4. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**11. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić na formularzu ofertowym stanowiącym – w odniesieniu do :

Zadania I – Załącznik 1A do zapytania ofertowego;

Zadania II – Załącznik 1B do zapytania ofertowego;

Zadania III – Załącznik 1C do zapytania ofertowego;

Zadania IV – Załącznik 1D do zapytania ofertowego;

1. W ofercie należy wskazać cenę jednostkową netto, cenę jednostkową brutto danego asortymentu przedmiotu zamówienia oraz łączną wartość netto oraz brutto całego zamówienia**.**
2. Na etapie oceny ofert Zamawiający bierze pod uwagę cenę brutto każdej z czterech części zamówienia oddzielnie.
3. Kwota podana w ofercie powinna być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Podana przez Oferenta w ofercie cena jednostkowa brutto danego asortymentu przedmiotu zamówienia oraz łączna wartość brutto całego zamówienia musi uwzględniać wszystkie daniny publicznoprawne (tj. ZUS, podatki) wraz z narzutami Zamawiającego, podatek VAT (jeżeli dotyczy).
5. Cena jednostkowa brutto danego asortymentu przedmiotu zamówienia oraz łączna wartość brutto całego zamówienia podana przez wyłonionego Oferenta w formularzu ofertowym (w odniesieniu do poszczególnych części zamówienia - załączniki 1A, 1B, 1C, 1D do zapytania ofertowego) będzie obowiązywała w całym okresie realizacji umowy i nie będzie podlegała zwiększeniu w okresie jej obowiązywania.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia ofert, których łączna wartość brutto całego zamówienia będzie przekraczała kwotę jaką dysponuje Zamawiający zgodnie
z wnioskiem o dofinansowanie.

**12.** **OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

**W odniesieniu do Zadania I :**

a) Cena – 80 % max. ilości punktów,

b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,

Razem: 100%

**W odniesieniu do Zadania II :**

a) Cena – 80 % max. ilości punktów,

b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,

Razem: 100%

**W odniesieniu do Zadania III :**

a) Cena – 80 % max. ilości punktów,

b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,

Razem: 100%

**W odniesieniu do Zadania IV :**

a) Cena – 80 % max. ilości punktów,

b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,

Razem: 100%

1. Opis sposobu kryterium oceny ofert:

**W odniesieniu do Zadania I :**

**a) Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1A do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

**Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80**

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

**b) Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń
zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.

- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.

- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

*Uwaga:*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

*Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku
do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe
i kościelne.*

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

**P = C + TD**

gdzie:

P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)

C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)

TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną
zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

**W odniesieniu do Zadania II :**

**a) Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1B do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

**Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80**

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

**b) Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń
zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.

- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.

- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

*Uwaga:*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

*Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku
do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe
i kościelne.*

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

**P = C + TD**

gdzie:

P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)

C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)

TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną
zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

**W odniesieniu do Zadania III :**

**a) Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1C do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

**Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80**

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

**b) Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń
zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.

- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.

- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

*Uwaga:*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

*Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku
do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe
i kościelne.*

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

**P = C + TD**

gdzie:

P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)

C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)

TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną
zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

**W odniesieniu do Zadania IV :**

**a) Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1D do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

**Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80**

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

**b) Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń
zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.

- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.

- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

*Uwaga:*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*

*- Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

*Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku
do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe
i kościelne.*

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

**P = C + TD**

gdzie:

P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)

C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)

TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną
zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

**13. DODATKOWE POSTANOWIENIA UMOWY**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy za wyjątkiem :

 - zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej bądź innej omyłki polegającej na niezgodności treści umowy z Ofertą;

- zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (np. podatek Vat);

- zmiany zaistniałych okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi np. terminu realizacji zamówienia, warunków płatności, zmiany wartości zamówienia wynikającej ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego;

- zmiany parametrów technicznych przedmiotu zamówienia – w przypadku gdy zmiany te będą korzystniejsze dla zamawiającego;

- zmiany umowy polegającej na zmianie danych wykonawcy bez zmian samego wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy itp.);

- wszelkich innych zmian, których nie można było przewidzieć, a nie działają na szkodę Zamawiającego.

2. W razie niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w trybie natychmiastowym.

1. Zamawiający przewiduje możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym
w każdym czasie w przypadku rozwiązania umowy o dofinansowanie przez Instytucję Pośredniczącą bez prawa do dochodzenia odszkodowania przez Wykonawcę.
2. W przypadku określonym w pkt 13.2 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% łącznej wartości brutto zamówienia. Niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. Rachunek/faktura powinna zostać wystawiona do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dostawa została zrealizowana. Podstawą wystawienia rachunku/faktury będzie protokół odbioru wykonania dostawy bez zastrzeżeń.
4. Płatność za właściwie wykonany przedmiot umowy nastąpi w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego rachunku/faktury prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę.
5. Płatność uregulowana będzie w terminie określonym w pkt. 7 pod warunkiem posiadania środków na koncie Projektu - w przypadku opóźnienia w płatności Wykonawca nie będzie dochodził odsetek za czas opóźnienia.
6. Zamawiający jest uprawniony do potrącania kwot kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

**14. PROCEDURA ODWOŁAWCZA**

Postępowanie nie podlega przepisom Ustawy Prawo Zamówień Publicznych w związku
z powyższym Wykonawcom nie przysługują żadne środki ochrony prawnej wynikające
z przedmiotowej Ustawy.

**15. INFORMACJE O UNIEWAŻNIENIU POSTĘPOWANIA, O WYBORZE OFERTY I O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAC DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA**

1. Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

2. Zamawiający dokona wyboru ofert najpóźniej do dnia 17.10.2019r. (w przypadku dużej ilości ofert zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu dokonania wyboru)
a informację o wyniku upubliczni w sposób, o którym mowa w Wytycznych Rozdział 6.5.3 pkt. 11.

3. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, któremu udzieli zamówienia o terminie
i miejscu zawarcia umowy telefonicznie bądź pocztą elektroniczną.

4. Wykonawca zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające spełnianie przez niego warunków udziału w postępowaniu.

KOORDYNATOR PROJEKTU

  *Ewa Bartosińska*

Załączniki:

1. Załącznik nr 1A – Formularz ofertowy – Zadanie I

2. Załącznik nr 1B – Formularz ofertowy – Zadanie II

3. Załącznik nr 1C – Formularz ofertowy – Zadanie III

4. Załącznik nr 1D – Formularz ofertowy – Zadanie IV

5. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy

6. Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Załącznik nr 1A do zapytania ofertowego nr 12/2019

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.**

**Wykonawca:**

**Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:**

…………………………………………………………………………………………………...

**Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej** …….………………………...

**Dane kontaktowe:** tel. ………………………………….., e-mail ……………………………

**NIP** …………………………………… **REGON**……………..………………………

**KRS / CEIDG** ………………………..

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę
w ramach projektu „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie I – Wyposażenie - Garnki, rondle, patelnie, naczynia żaroodporne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 1. | Garnki z pokrywami  | Garnki z pokrywami wykonane ze stali nierdzewnej ASI304, 18/10 matowe/satynowe, z uchwytami nienagrzewającymi się |  | 2sztuki |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 2 | Rondle z pokrywami | Rondle z pokrywami wykonane ze stali nierdzewnej ASI304, 18/10 matowe/satynowe, z uchwytami nienagrzewającymi się |  | 3sztuki |
| **Ad.2** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 3. | garnek do gotowania makaronu spaghetti z sitem i pokrywą | garnek ze stali nierdzewnej, pojemność min 3l, sito, pokrywka ze stali nierdzewnej |  | 3Sztuki |
| **Ad.3** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 4 | garnek do gotowania ryb | Wykonany ze stali nierdzewnej garnek do ryb posiada wkładkę do gotowania ryb oraz pokrywkę, długość: min.450 mmszerokość: min.150 mmwysokość: min.100 mm |  | 2szt. |
| **Ad.4** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 5. | Garnek do gotowania ryżu | Moc min [W] 300Nóżki antypoślizgowe, Odłączany przewód zasilający, Szklana pokrywa, Wyjmowana misa pokryta powłoką nieprzywierającą |  | 2szt. |
| **Ad. 5**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2** **sztuki**  | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****.…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 6. | Garnek do mleka | Pojemność min 1,7 l , garnek ze stali nierdzewnej, rączka nienagrzewająca |  | 2szt. |
| **Ad. 6** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 7. | Patelnie - komplet | Patelnie z grubego aluminium z powłoką nieprzywierającą z uchwytem nienagrzewającym się (średnica 240mm, średnica 280mm, średnica 320mm, do naleśników, do ryb, do jaj, grillowa)  |  | 2komplety |
| **Ad. 7**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2****komple-ty**  | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka** **VAT****.…...%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **8.** | Patelnie z powłoką nanoceramiczną  | Patelnie z powłoką nanoceramiczną średnica 240mm i 150 mm |  | 3komplety |
| **Ad. 8**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komple-ty** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****…….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **9.** | Naczynia żaroodporne | Komplet naczyń żaroodpornych :okrągłe 2l, owalne, prostokątne |  | 1komplet |
| **Ad. 9**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1****komplet** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………....zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **10.** | Brytfanna do pieczenia z pokrywką | Pojemność (min 7,0 max 9,0 l) Materiał : Stal nierdzewna |  | 1 szt. |
| **Ad. 10**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1****sztuka** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **Łączna wartość netto dla Zadania I :……………………………………………****Łączna wartość brutto dla Zadania I:…………………………………………****(słownie…………………………………………………………………………………………****…………………………………………………………………………………………..zł).** |

Termin dostawy dla zadania I …………………………..

Załącznik nr 1B do zapytania ofertowego nr 12/2019

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.**

**Wykonawca:**

**Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:**

…………………………………………………………………………………………………...

**Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej** …….………………………...

**Dane kontaktowe:** tel. ………………………………….., e-mail ……………………………

**NIP** …………………………………… **REGON**……………..………………………

**KRS / CEIDG** ………………………..

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę
w ramach projektu „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach:

**Zadanie II – Wyposażenie - Blachy, formy, tace, patery**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 1. | Taca kelnerska | Taca prostokątna, antypoślizgowa, długość: min. 330 mmszerokość: min. 430 mm | .  | 3sztuki |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 2. | Blachy (ocynkowane); formy do pieczenia | Stalowa blacha do pieczenia, ukośne krawędzie 600x400 mm  |  | 3komplety |
| **Ad.2** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 3 | Formy do pieczenia (silikonowe) | Forma silikonowa do monoporcji ŚR. 75 MM H 37,5 MMCertyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością oraz rekomendacje amerykańskiego FDA |  | 1 szt. |
| **Ad.3** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1** **sztuka** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 4. | Formy do pieczenia (silikonowe) | Forma silikonowa do monoporcji ŚR. 61 mm H 30 mm Certyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością  |  | 1 szt. |
| **Ad.4** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1** **sztuka** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 5. | Formy do pieczenia (silikonowe) | Formy silikonowe do monoporcji- zestaw składający się z dwóch form o średnicy 50 mm i 40 mmCertyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością  |  | 1 zestaw |
| **Ad.5** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1** **sztuka** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 6. | Formy do pieczenia ceramiczne - kokilki | wysokość: 48 mm odporność termiczna do 300 stopni Celsjuszaśrednica: 90 mm |  | 15szt. |
| **Ad. 6**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****15** **sztuk** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****.…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **7** | Foremki do bankietówek + wykrawaczki | pierścień cukierniczo-kucharski o średnicy 60 mm (składający się z 12 szt.) |  | 3komplety |
| **Ad. 7** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **8.** | Patera do ciast i owoców | patera do ciast i owoców ze szkła |  | 3szt. |
| **Ad. 8** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3 sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...…………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….…….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **Łączna wartość netto dla Zadania II :……………………………………………****Łączna wartość brutto dla Zadania II :……………………………………………****(słownie………………………………………………………………………………………..zł)** |

Termin dostawy dla zadania II ………………………

Załącznik nr 1C do zapytania ofertowego nr 12/2019

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.**

**Wykonawca:**

**Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:**

…………………………………………………………………………………………………...

**Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej** …….………………………...

**Dane kontaktowe:** tel. ………………………………….., e-mail ……………………………

**NIP** …………………………………… **REGON**……………..………………………

**KRS / CEIDG** ………………………..

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę
w ramach projektu „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie III – Wyposażenie - Przybory kuchenne, drobny sprzęt kuchenny, deski, wałki, miski, pojemniki :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 1. | Przybory kuchenne - 8 elementów | Tłuczek/ubijak do ziemniaków, chochelka, szczypce, łyżka, łopatka do naleśników, łyżka cedzakowa, ubijak, długi widelec. Wykonane z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym | .  | 2komplety |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2****komplety** | **Wartość ogółem netto :****...……..zł** | **Staw-ka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 2. | Otwieracz do puszek | otwieracz do puszek ręczny |  | 3sztuki |
| **Ad.2** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...……… zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 3 | Dziadek do orzechów | Dziadek do orzechów włoskich |  | 3szt. |
| **Ad.3** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...……..zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 4. | Praska do czosnku | praska do czosnku ze stali nierdzewnej |  | 3szt. |
| **Ad. 4** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3** **sztuki**  | **Wartość ogółem netto :****...……..zł** | **Stawka****VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **5** | Makutra | Naczynie od wewnątrz ma porowatą, niepokrytą szkliwem powierzchnię z rowkami; pojemność 5 l |  | 3szt. |
| **Ad. 5** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...……zł** | **Stawka****VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **6.** | Moździerz  | moździerz kamienny z tłuczkiem |  | 3szt. |
| **Ad.6** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3 sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….…….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 7. | Deski do krojenia | Deska wykonana z polietylenu HDPE. Zgodna z normami HACCP. Długość : 500 mmszerokość : 380 mm kolor : żółty, czerwony, zielony, brązowy, biały, niebieski |  | 1komplet |
| **Ad. 7**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1****komplet**  | **Wartość ogółem netto :****...……zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……….....zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **8.** | Drobny sprzęt kuchenny ze stali nierdzewnej: tłuczki, tarki, radełko rolki ,łopatki, ubijaki, praski do ziemniaków, pędzelki, szpatułki, worki cukiernicze  | Tarka 4-stronna wykonana ze stali nierdzewnej, tłuczek metalowy do mięsa, radełko do pizzy, radełko do ciasta, ubijaki i praski do ziemniaków, łyżki cedzakowe, szpatułki cukiernicze, worki silikonowe cukiernicze |  | 2komplety |
| **Ad. 8**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2****komplety** | **Wartość ogółem netto :****...……zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****…….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **9.** | Drobny drewniany sprzęt kuchenny  | Drobny drewniany sprzęt kuchenny : łyżki, łopatki, pałki, widelce, mątewki |  | 3komplety |
| **Ad. 9** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komple-ty** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****…….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **10.** | Stojak metalowy na deski | Wykonany ze stali nierdzewnej, stojak na sześć desek do krojenia.Szerokość: 300 mm,Wysokość: 240 mm. |  | 1szt. |
| **Ad. 10** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1****sztuka** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **11.** | Stolnica drewniana z rantem | Długość 52,0 cm Szerokość całkowita 72,0 cm . Stolnica z drewna |  | 3szt. |
| **Ad. 11** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **12.** | Wałki do ciasta | wałki do ciasta z ruchomymi rączkami |  | 5szt. |
| **Ad. 12** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****5****sztuk** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **13.** | Wałek do nakładania masy cukrowej | idealnie gładki wałek plastikowy o stałym przekroju |  | 2szt. |
| **Ad. 13** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Staw-ka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **14.** | Wałek marmurowy  | wałek marmurowydo masy cukrowej |  | 1szt. |
| **Ad. 14** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1****sztuka** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **15.** | Pędzle cukiernicze | 3 częściowy zestaw pędzli cukierniczych z włosia naturalnego |  | 3komplety |
| **Ad. 15** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **16.** | Worki cukiernicze silikonowe | Worek silikonowy do dekoracji/szprycowa-nia 35 cm |  | 10 szt. |
| **Ad. 16** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****10****sztuk** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **17.** | Tylki cukiernicze metalowe | Karbowane końcówki do rękawów, wykonane ze stali nierdzewnej. Średnica końcówek: 6-8-10-12-14-16-18 mm. W blistrze od 15 szt. |  | 3zestawy |
| **Ad. 17** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****zestawy** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **18.** | Ręczny przesiewacz do mąki w obudowie, ze stali nierdzewnej | Przesiewak do produktów sypkich np. mąki, cukru, kakao itp.Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnejWygodny mechanizm przesiewania za pomocą naciskania rączki |  | 3szt. |
| **Ad. 18** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztu-ki** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **19.** | Miski ze stali nierdzewnej  | Miski ze stali nierdzewnej ( poj. 1 dm3, 1,5 dm3, 2,5 dm3) |  | 3komplety |
| **Ad. 19** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **20.** | Pojemnik do przechowywania surowców z tworzywa | Pojemnik z białego polipropylenu o wytrzymałości na temperatury od -30 do +60 stopni Celsjusza. Pojemność: 1l, 1,5 l, 2l (kpl. – 3 szt.) |  | 1komplet |
| **Ad. 20** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****1****komplet** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **21.** | Pojemnik do przechowywania surowców ze szkła | słoiki o różnych pojemnościach (kpl-6 szt) |  | 3komplety |
| **Ad. 21** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **22.** | Zestaw przyborów kuchennych | Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu, ekstremalnie ostra -Tarka, oczka bardzo drobne -Tarka szeroka, oczka płatki; Łopatka do sera 205 mm |  | 3komplety |
| **Ad. 22** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **23.** | kuchenne narzędzia z ostrzem ze stali nierdzewnej: obieraki, krojenie jaj, separowanie białka | obierak do warzyw, seperator do jaj ze stali nierdzewnej, krajalnica ręczna do jaj |  | **3****komplety** |
| **Ad. 23** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **24.** | Przybory kuchenne do serwowania ze stali nierdzewnej: szczypce – różne rodzaje | Szczypce do serwowania wykonane ze stali nierdzewnej długość: 240 mm; Szczypce uniwersalne wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka powlekana tworzywem z PVC w kolorze czarnym; szczypce uniwersalne (kpl.3 szt) |  | 3komplety |
| **Ad. 24** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **25.** | Zestaw do przypraw (szkło / stali nierdzewna) | Czteroelementowy zestaw do przypraw zawierający solniczkę, pieprzniczkę oraz dwie karafki na przyprawy płynne. |  | 3zestawy |
| **Ad. 25** | **Cena jednostkowa netto:****….………......zł** | **Ilość****3****zestawy** | **Wartość ogółem netto :****…...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………...zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **26.** | Zestaw łupkowy do prezentacji | Obrotowa płyta łupkowa - 1 szt.Noże do sera - 3 szt.Tabliczki - 3 szt.Stojaki na tabliczki-3szt. |  | 2zestawy |
| **Ad. 26** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****2****zestawy** | **Wartość ogółem netto :****...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……****%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………....zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **27.** | Zestaw uzupełniający ze stali nierdzewnej noże ,widelce, łyżki, nożyce, spinki | noże, widelce, łyżki, łyżeczki, widelczyki do ciast, nożyce do drobiu (min 31 elementów) |  | 3zestawy |
| **Ad. 27**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****komplety** | **Wartość ogółem netto :****...……..zł** | **Stawka** **VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł**  | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **Łączna wartość netto dla Zadania III :……………………………………………****Łączna wartość brutto dla Zadania III :…………………………………………..****(słownie…………………………………………………………………………………………****…………………………………………………………………………………………..zł).** |

Termin dostawy dla zadania III ....…………….

Załącznik nr 1D do zapytania ofertowego nr 12/2019

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.**

**Wykonawca:**

**Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:**

…………………………………………………………………………………………………...

**Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej** …….………………………...

**Dane kontaktowe:** tel. ………………………………….., e-mail ……………………………

**NIP** …………………………………… **REGON**……………..………………………

**KRS / CEIDG** ………………………..

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę
w ramach projektu „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie IV – Pozostały sprzęt i wyposażenie**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 1. | Waga kuchenna gastronomiczna | waga elektroniczna |  | 3sztuki |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Staw-ka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto:****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry**  | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość**  |
| 2. | Termometr z sondą | Wodoszczelny.Zakres pomiaru od -50 do +300 stopni Celsjusza. |  | 3sztuki |
| **Ad.2** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..…%** | **Cena jednostkowa brutto :****….………......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 3 | Termometr elektroniczny | Termometr elektroniczny kuchenny |  | 3szt. |
| **Ad.3** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3** **sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto:****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| 4. | Termometr do lodówki | Zakres temperatury od -50°C do +50°C |  | 3szt. |
| **Ad. 4**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| L.p.  | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
|   | Kalkulator | kalkulator prosty |  | 3szt. |
| **Ad. 5**  | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****.……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……….....zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **6** | Miarka z polipropylenu z podziałką | Miarka z polipropylenu z podziałką 1 l  |  | 3szt. |
| **Ad. 6** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto:****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **7.** | Stół centralny bez półki szer:800-1900mm | gł:800mm | stół centralny bez półki wykonany ze stali nierdzewnej, wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, |  | 4szt. |
| **Ad. 7** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****4****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy** **Opis/****Parametry** | **Oferowany przedmiot zamówienia** **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | **Ilość** |
| **8** | Porcjonery ze stali nierdzewnej | Gałkownica o średnicy 48 mm, 1/36 l |  | 3Szt. |
| **Ad. 8** | **Cena jednostkowa netto :****….………......zł** | **Ilość****3****sztuki** | **Wartość ogółem netto :****...………zł** | **Stawka****VAT****..……%** | **Cena jednostkowa brutto :****….……......zł** | **Wartość****ogółem brutto :****……….…….zł** |
| **Łączna wartość netto dla Zadania IV :……………………………………………****Łączna wartość brutto dla Zadania IV :……………………………………………****(słownie…………………………………………………………………………………………****…………………………………………………………………………………………..zł).** |

Termin dostawy dla zadania IV ………………

2. Podana przez Wykonawcę w ofercie łączna wartość brutto całego zamówienia jest tak skalkulowana, że uwzględnia wszystkie daniny publicznoprawne (tj. ZUS, podatki) wraz
z narzutami Zamawiającego, podatek VAT (jeżeli dotyczy).

3. Wykonawca zapoznał się z treścią Zapytania ofertowego i nie wnosi do niego zastrzeżeń oraz przyjmuje warunki w nim zawarte.

4. W przypadku udzielenia zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy
w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

5. Składając ofertę, Wykonawca[[2]](#footnote-2) oświadcza, iż zapoznał się z poniższą klauzulą informacyjną wynikającą z art. 13 RODO :

Zgodnie z 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

* administratorem danych osobowych jest Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu, przy ul. Kilińskiego 25;
* w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego wyznaczono Inspektora Ochrony Danych. Jest nim Pan Paweł Wierzbicki, dostępna pod numerem telefonu (32) 292-44-64;
* dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia nr 12/2019 **z zachowaniem zasady konkurencyjności;**
* odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Umowę o dofinansowanie Projektu pn. „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 oraz podrozdział 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, dalej „wytyczne”;
* dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Umową o dofinansowanie ww. projektu
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata
2014-2020, przez okres trwania projektu oraz wymagany okres po zakończeniu realizacji projektu;
* obowiązek podania przez osobę fizyczną danych osobowych bezpośrednio jej dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach wytycznych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z wytycznych;
* w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* osoba fizyczna posiada:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, które jej dotyczą;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego)*;
* 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 (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego)*;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy RODO;
* osobie fizycznej nie przysługuje:
* 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Wykonawca do ofert załącza:

1. ………………………….
2. ………………………….
3. ………………………….
4. …………………………
5. ………………………….
6. …………………………..

…………………………… ……..………………………………

 Miejscowość, data Podpis i pieczątka Oferent

 Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 12/2019

……………………………..

 *Pieczęć Oferenta*

**OŚWIADCZENIE**

**Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie
z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym Oferent**

**Przedmiot zamówienia** …………………………………………………………......................

…………………………………………………………………………………………………..

**oświadczam,** że:

1. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2. posiadam wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia;

3. dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

4. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

5. pomiędzy mną a Zamawiającym występują/nie występują\* powiązania kapitałowe bądź powiązania osobowe[[3]](#footnote-3);

 ……………………………………

 Data i czytelny podpis Oferenta

 Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr 12/2019

**WZÓR UMOWY na zakup i dostawę**

**wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów/uczennic CKZiU
w Sosnowcu w projekcie „Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!”**

Zawarta w dniu ……………….. roku w Sosnowcu, pomiędzy:

Gminą Sosnowiec al. Zwycięstwa 20,41-200 Sosnowiec **NIP 644-345-36-72**

-  **Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu, ul. Kilińskiego 25,**  które reprezentuje na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Sosnowca z dnia 26.09.2018r. Pan Jacek Górski – dyrektor Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu zwane dalej **„Zamawiającym”**

a

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………....
NIP: ………………….. REGON: ……………………… reprezentowanym przez:

………………………………….…………….. **zwanym dalej „Wykonawcą".**

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest zakup i dostawa fabrycznie nowego, nieuszkodzonego, wolnego od wad fizycznych i wad prawnych wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w ramach projektu pod nazwą ***„Staże zawodowe szansą na lepszą pracę! Wiedza i praktyka kluczem do sukcesu!“*** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Oś Priorytetowa XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego w ramach/ Działania 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałanie: 11.2.1. Wsparcie szkolnictwa zawodowego – ZIT Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, zwanego dalej „Projektem”, na warunkach zgodnych z zapytaniem ofertowym nr 12/2019 z dnia 27.09.2019r. oraz ofertą z dnia………….. złożoną w postępowaniu przeprowadzonym w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

2. Wykonawca w ramach niniejszej umowy zobowiązuje się do wykonania zamówienia
w zakresie zgodnym ze złożoną ofertą, obejmującego dostarczenie asortymentu stanowiącego wyposażenie do pracowni technologii gastronomicznej – zgodnie
z opisem oraz w ilości i o parametrach technicznych określonych w ofercie stanowiącej integralną część niniejszej umowy.

3. W przypadku zaoferowania urządzeń o lepszych parametrach niż urządzenia wymienione w ofercie Wykonawcy, Zamawiający nie wnosi zastrzeżeń pod warunkiem, że zmiana ta nie będzie miała wpływu na cenę wykonania zamówienia. Jednakże zmiana urządzeń na lepsze wymaga poinformowania Zamawiającego i uzyskania jego akceptacji oraz aneksowania umowy.

4. Wszystkie pozycje sprzętu i wyposażenia będące przedmiotem niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć kompletne, nieużywane, fabrycznie nowe, wolne od wad prawnych i fizycznych oraz gotowe do pracy zgodnie z przeznaczeniem oraz zgodne z zaleceniami, normami i obowiązującymi wymaganiami techniczno-eksploatacyjnymi obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**§ 2**

**Termin i warunki wykonania umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt dostarczyć przedmiot umowy do siedziby Zamawiającego, tj. Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, Branżowa Szkoła I Stopnia Specjalna, ul. Szymanowskiego 3b, 41-219 Sosnowiec w terminie maksymalnie …………………. dni od dnia zawarcia przedmiotowej umowy.

2. Przekazanie przedmiotu umowy wraz z uruchomieniem Sprzętu nastąpi każdorazowo
w siedzibie Zamawiającego, co potwierdzone będzie protokołem odbioru, podpisanym przez przedstawicieli Obu Stron.

3. Wzór Protokołu Odbioru stanowi **Załącznik nr 2** do Umowy.

4. Zamawiający jest uprawniony odmówić odbioru i podpisania Protokołu Odbioru
w przypadku stwierdzenia wad w Sprzęcie.

**§ 3**

**Forma i termin płatności**

1. Za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy, Zamawiający uiści na rzecz Wykonawcy wynagrodzenie w łącznej wysokości: netto: ………………………zł, (słownie netto: ………………………………………………………………………..……..złotych ……./100);
brutto:………..…zł (słownie brutto: ………………………………………złotych ……/100).

2. Rachunek/faktura powinna zostać wystawiona do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dostawa została zrealizowana. Podstawą wystawienia rachunku/faktury będzie protokół odbioru sprzętu/wyposażenia bez zastrzeżeń.

3. Płatność za właściwie wykonany przedmiot umowy nastąpi w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego rachunku/faktury prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę.

4. Należność Wykonawcy oparta na wystawionej fakturze zostanie przelana na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze: …………………………………………………

5. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

6. Wynagrodzenie określone w ust. 1 uwzględnia wszystkie zobowiązania, obejmuje wszystkie koszty, podatki, opłaty i zobowiązania pieniężne wynikające z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty dostawy i gwarancji.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu płatności, określonego powyżej w zależności od posiadania środków na koncie Projektu – w przypadku opóźnienia w płatności Wykonawca nie będzie dochodził odsetek za czas opóźnienia.

8. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 współfinansowane jest przez Unię Europejską
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 - 2020.

**§ 4**

**Gwarancja**

1. Na dostarczony sprzęt, wyszczególniony w ofercie, Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji zgodnie z gwarancją udzieloną przez producenta.

2. Okres gwarancji liczy się od daty podpisania protokołów odbioru, o których mowa w § 2 ust. 2

3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu stosowny dokument gwarancyjny przy podpisywaniu protokołu odbioru.

4. Karty gwarancyjne będą wystawione dla każdego urządzenia oddzielnie.

**§ 5**

**Kary umowne**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% łącznej wartości brutto zamówienia, określonej w § 3 ust.1 niniejszej umowy.

2. Niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

3. Zamawiający jest uprawniony do potrącania kwot kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

**§ 6**

**Zmiany umowy**

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w postaci kolejnych aneksów, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy za wyjątkiem:

- zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej bądź innej omyłki polegającej na niezgodności treści umowy z Ofertą;

- zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (np. podatek Vat);

- zmiany zaistniałych okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi np. terminu realizacji zamówienia, warunków płatności, zmiany wartości zamówienia wynikającej ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego;

- zmiany parametrów technicznych przedmiotu zamówienia – w przypadku gdy zmiany te będą korzystniejsze dla zamawiającego;

- zmiany umowy polegającej na zmianie danych wykonawcy bez zmian samego wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy itp.);

- wszelkich innych zmian, których nie można było przewidzieć, a nie działają na szkodę Zamawiającego.

 **§ 7**

**Rozwiązanie umowy**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w trybie natychmiastowym.
2. Zamawiający przewiduje możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym
w każdym czasie w przypadku rozwiązania umowy o dofinansowanie przez Instytucję Pośredniczącą bez prawa do dochodzenia odszkodowania przez Wykonawcę.

**§ 8**

**Warunki ogólne**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, a w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.
2. Ewentualne sprawy sporne będzie rozstrzygał sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Umowa zostaje zawarta z chwilą podpisania przez obie Strony.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

**§ 10**

**Załączniki do Umowy**

Integralną część Umowy stanowią następujące załączniki:

1. Oferta złożona przez Wykonawcę zawierająca m.in. specyfikację wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej.

2. Wzór protokołu odbioru sprzętu/wyposażenia.

**Zamawiający: Wykonawca:**

Załącznik nr 2

do umowy nr ........z dnia.......... ……..

Sosnowiec, dnia ……….......2019r.

**PROTOKÓŁ**

**odbioru sprzętu/wyposażenia**

**PRZEKAZUJĄCY (Wykonawca):**

…………………………………………………………………………………….......................

…………………………………………………………………………………….......................

…………………………………………………………………………………….......................

reprezentowany przez:

1. …………………………………..

2. …………………………………..

**PRZYJMUJĄCY (Zamawiający):** Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego

z siedzibą w Sosnowcu, przy ulicy Kilińskiego 25 (CKZiU), NIP: 6443504079; REGON: 243327193

reprezentowany przez:

1. …………………………….

2. ……………………………..

**USTALENIA:**

Strony potwierdzają dostarczenie i montaż sprzętu \* zgodnie/niezgodnie\* z Umową nr .............z dnia …..........r. oraz Ofertą Wykonawcy.

Przyjmujący postanawia:

 przyjąć wykonanie Umowy bez zastrzeżeń \*)

 przyjąć wykonanie Umowy z następującymi zastrzeżeniami \*)

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………..................

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………..................

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………..................

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

(opis zastrzeżeń, uwag i zobowiązanie Przekazującego do ich uwzględnienia w określonym terminie)

Na tym protokół zakończono i podpisano.

Protokół sporządzono w 2 egzemplarzach: po jednym egzemplarzu dla Wykonawcy i jednym dla Zamawiającego.

**PRZEKAZUJĄCY : PRZYJMUJĄCY :**

**\*) niepotrzebne skreślić**

1. Aktualne Wytyczne dostępne na stronie rpo.slaskie.pl w zakładce *– Zapoznaj się z prawem i dokumentami*. [↑](#footnote-ref-1)
2. Dot. osób fizycznych [↑](#footnote-ref-2)
3. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

2) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,

3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

\* niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-3)