**Zapytanie ofertowe nr 2/2020**

**z dnia 20.11.2020r.**

**Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu kieruje zapytanie ofertowe w zakresie zakupu i dostawy wyposażenia pracowni technologii gastronomicznej** w projekcie **„Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu”** realizowanego 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.11.2.3 Wsparcie szkolnictwa zawodowego (dalej: Projekt).

**1. INFORMACJE OGÓLNE O PROJEKCIE**

**Krótki opis Projektu:**

Celem projektu jest poprawa jakości kształcenia w CKZiU w Sosnowcu ul. Kilińskiego 25 oraz ulepszenie oferty kształcenia zawodowego i podniesienie umiejętności i kwalifikacji zawodowych uczniów oraz wzmocnienie ich zdolności do zatrudnienia 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.

**Grupa docelowa (uczestnicy Projektu):**

W Projekcie weźmie udział 450 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.

**Czas trwania Projektu:** wrzesień 2020 r. – październik 2022 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**

1. **Przedmiot zamówienia**:
2. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w projekcie „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020.
3. Ze względu na specyfikę wyposażenia pracowni, przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części :

Zadanie I – Wyposażenie - sprzęt AGD

Zadanie II - Wyposażenie - zastawa stołowa, szklana, noże, łyżki, łyżeczki, pucharki, bielizna stołowa

Zadanie III – Wyposażenie - Garnki, brytfanny, patelnie, naczynia żaroodporne

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

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

Zadanie VI – Pozostały sprzęt i wyposażenie

Zadanie VII – Odzież gastronomiczna

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

**Specyfikacja - Zadanie I - Wyposażenie - sprzęt AGD :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Chłodziarko-zamrażarka | Wymiary (WxSxG) [cm]: 170 x 54 x 59.5  Pojemność użytkowa chłodziarki [l]: 184  Pojemność użytkowa zamrażarki [l]: 84  Kolor: inox | 2 szt. |
| 2. | Okap nierdzewny centralny | Okap centralny  Wymiary (dł; szer; wys): 120x90x45 cm  Grubość blachy: 0.8-1 mm  łapacze tłuszczu: tak  Oświetlenie: tak  Kurek spustowy do tłuszczu  Kształt okapu: skrzyniowy  średnica króćca: 25 cm | 1 szt. |
| 3. | Okap przyścienny | Okap przyścienny - 0,8 m - z filtrem i lampą  * 800 x 700 x 450 mm * Konstrukcja jednoblokowa ze stali nierdzewnej * Filtr ognioodporny / Typ B * Kurek spustowy do tłuszczu * Oświetlenie | 1 szt. |
| 4. | Salamander elektryczny | Wymiary: 570 x 340 x 200 mm  2000 Watt / 230V  Obudowa ze stali nierdzewnej  Szczegóły produktu:   * Waga: 17 kg * Wydajność : 2 kW * Stopień ochrony: IPX3 * Pobór mocy : 230 V, 50 Hz | 1 szt. |
| 5. | Maszynka ręczna do mielenia mięsa | Maszynka do mielenia mięsa z mechanizmem mocującym i drewnianą rączką korby.  Maszynka żeliwna. Wymiary 6 x 19 x 16 cm. | 1 szt. |
| 6. | Maszynka do mielenia bakalii | * Materiał: stal nierdzewna * Kolor: biały * Wymiary: dług. Wsadu 6,5 cm, szer. Wsadu 5,5 cm, średnica bębna 7 cm/ wys. Maszynki 25 cm, wys. po zamontowaniu 20 cm   Możliwość montowania do każdego rodzaju stołu | 1 szt. |
| 7. | Mikser ręczny | |  |  | | --- | --- | | Moc [W]: 500; |  |   Liczba prędkości - 5 | 3 szt. |
| 8. | Blender gastronomiczny | * Wydajność – moc 220 W * Prędkość – 20 000 obr./min * Wygoda – długość końcówki 22 cm * Solidność – końcówka i ostrza ze stali nierdzewnej * Bezpieczeństwo – ergonomiczna rączka z blokadą | 5 szt. |
| 9. | Sokowirówka  (wyciskarka) | |  | | --- | | Moc [W]: 500 | | Regulacja obrotów; Nie | | Pojemnik na sok; Tak | | Pojemność pojemnika na miąższ: 1 l | | 1 szt. |
| 10. | Czajnik elektryczny | |  |  | | --- | --- | | Pojemność [l]: | 1.7 | | Moc grzałki [W]: | 2200 | | Element grzejny: | Ukryta grzałka | | 5 szt. |
| 11. | Elektryczny zestaw do fondue | Wysokość: 23,5 cm; Średnica 38 cm; Pojemność:1,2 l  Materiał : stal nierdzewna drewno, porcelana | 1 szt. |
| 12. | Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach | * Temperatura max. : 99 °C * Napięcie – U : 230 V * Zasilanie : prąd * Szerokość – W : 568 mm * Waga – M : 7.5 kg * Głębokość – D : 429 mm * Wysokość – H : 277 mm * Moc elektryczna : 2 kW * Temperatura min. : 5 °C * posiada regulację temperatury co 0,1°C * zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C | 2 szt. |

**Specyfikacja - Zadanie II – Wyposażenie - zastawa stołowa, szklana, noże, łyżki, łyżeczki, pucharki, bielizna stołowa :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Zastawa stołowa | Serwis obiadowy (komplet, gładka biała porcelana bez wzorów) na 12 osób  KOMPLET ZAWIERA:   * 12 sztuk talerzy płytkich obiadowych 25 cm * 12 sztuk talerzy głębokich obiadowych 23 cm * 12 sztuk talerzy deserowych 19 cm | 3 kpl. |
| 2. | Szklanki - literatki | Materiał: Szkło; Pojemność: 150 ml;  Średnica: 58 mm; Kolor: bezbarwny  Wysokość: 83 mm | 30 szt. |
| 3. | Zestaw szkła do słodkiego stołu | 1. kielich na nodze - ⌀ 12 cm, h 34,5 cm  2. kielich na nodze - ⌀ 13,5 cm, h 27 cm  3. kielich na nodze - ⌀ 13 cm, h 26 cm  4. bomboniera kula - ⌀ 12 cm  5. kielich kula na nodze - ⌀ 13 cm, h 27 cm  6. tortownica - ⌀ 30 cm  7. słoik kula duża na nodze - ⌀ 18,5 cm, h 31 cm  8. słoik z pokrywką - ⌀ 13 cm, h 22 cm  9. słoik z pokrywką - ⌀ 14 cm, h 22 cm  10. patera - ⌀ 20,5 cm, h 13 cm | 2  zestawy |
| 4. | Szkło – kieliszki do Martini | średnica: 116mm, wysoko.ść:167 mm, szkło bezbarwne | 30 szt. |
| 5. | Karafka do wody | Szklana ze spiralą do owoców z pokrywką – 1l | 3 szt. |
| 6. | Mini naczynia szklane | Mała - uniwersalna szklana miseczka na sosy, dipy,  Idealna do serwowania przystawek   * wysokość 5 cm * średnica górna 7 cm * poj. 150 ml | 30 szt. |
| 7. | Mini naczynia szklane  okrągłe | **Mini - słoiczek szklany,** p**ojemność -** 100 ml,  słoiczek posiada wysokiej jakości silikonową uszczelkę | 30 szt. |
| 8. | Łyżki azjatyckie porcelanowe | Wykonanie: porcelana biała błyszcząca, wysokość: 26 mm, długość: 133 mm,  szerokość: 13 mm | 30 szt. |
| 9. | Łyżeczki do finger food | wykonanie: stal nierdzewna  długość; 143 mm; kolor: inox | 30 szt. |
| 10. | Pucharki do deserów | wykonane z szkła bezbarwnego, średnica: 115 mm wysokość; 132 mm, pojemność: 380 ml | 30 szt. |
| 11. | Precyzyjny nóż cukierniczy – skalpel z ostrzami | nóż wykonany z metalu;  uchwyt ze stali nierdzewnej;  ostrza: 2,5 cm, długość skalpela: 13,5 cm | 3 szt. |
| 13. | Skirting – falbana do stołów – 410 cm | wymiary 73/410 cm, kolor zieleń butelkowa;  upięcie kontrafałda materiał: satyna (front w macie) | 6 szt. |
| 14. | serwetki bawełniane białe | serwetka bankietowa; skład: 100% bawełna  rozmiar: 30 x 30 cm | 10 szt. |
| 15. | obrusy białe | obrusy białe, plamoodporne; wymiary: 180 x 300 cm | 20 szt. |
| 16. | Ścierki | wymiary: 50 x70 cm  wykonane z bawełny 100% | 15 szt. |

**Specyfikacja - Zadanie III – Wyposażenie - Garnki, brytfanny, patelnie, naczynia żaroodporne :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Garnek do gotowania na parze | Wysokość 29.5 cm Długość 26 cm Szerokość 24 cm  W skład garnka wchodzą 4 elementy: wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej rondel, dwa szklane parniki oraz szklana pokrywa z odpowietrznikiem. | 2 szt. |
| 2. | Patelnia wok | Powłoka wewnętrzna   granitowa  Powłoka zewnętrzna   aluminium  średnica 24 cm, kolor czarny, | 2 szt. |
| 3. | Naczynia żaroodporne | 1 naczynie: 450 ml 13 x 13 x 5,5 cm 2 naczynie: 750 ml 14,8 x 14,8 x 6 cm | 3 szt. |
| 4. | Brytfanna do pieczenia z pokrywką | Kolor: czarny; wykonanie: aluminium; wysokość: 13,5 cm, długość; 32 cm, pojemność: 5,2 l | 2 szt. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Taca | Taca kelnerska: antypoślizgowa  Kształt: prostokątny  Wymiary: długość: 65 cm; szerokość: 45 cm  Kolor: czarny | 5 sztuk |
| 2. | Blachy do pieczenia | Kolor: czarny wymiary: 40 x 25 x 6 cm - prostokątna  Powłoka non-stick | 5 szt. |
| 3. | Forma do budyniu z przykrywką | Pojemność: 2 l Średnica: 18 cm Wysokość: 10 cm Materiał: metal | 5 kpl. |
| 4. | Formy do pieczenia ceramiczne - kokilki | Materiał: Szkło  Kolor: przeźroczysty  Średnica 10 cm  Odporność termiczna: od – 40 st. C do 300 st. C | 18 szt. |
| 5. | Zestaw pater stelaży na słodki stół | Skład zestawu:  Bomboniera: Kolor: przezroczysty  Rodzaj materiału: szkło;  - wymiar: wys. 25 cm, średnica 16 cm,  - wymiar: wys. 40 cm, średnica 16 cm,  Patera z kloszem: Kolor: przezroczysty  Rodzaj materiału: szkło;  - wymiar: wys. 27 cm, średnica 11 cm,  - wymiar: wys. 23 cm, średnica 11 cm,  - wymiar: wys. 19 cm, średnica 11 cm, | 1 szt. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Miarka  z polipropylenu z podziałką | wysokość: 140 mm, średnica: 95 mm,  pojemność: 0,5 l, kolor: półprzeźroczysty, materiał: polipropylen | 5  szt. |
| 2. | Praska do czosnku | * wykonane w całości ze stali, z nakładkami w rączce z tworzywa, * długość 18 cm, * wbudowane kły usuwające pozostałość po wyciśniętym czosnku, | 3  szt. |
| 3. | Deski do krojenia | W skład kompletu wchodzi 6 desek różnego koloru zgodnie z HACCP,  wykonane z polietylenu,  wymiar 40 x 60 cm | 1  komplet |
| 4. | Stojak metalowy na deski | Wymiary: 27 (w) x 30 (s) x 42 (g) cm  Materiał: stal nierdzewna  Maksymalna grubość 30 mm | 1 szt. |
| 5. | Stolnica drewniana z rantem | Stolnica drewniana z rantem, kolor beżowy  wymiar 70 x 52 cm; | 6 szt. |
| 6. | Pędzle cukiernicze | w komplecie 3 pędzle cukiernicze, wykonane z włosia nadającego się do kontaktu z żywnością,  długość 20 cm | 5 kpl. |
| 7. | Worki cukiernicze silikonowe | worek silikonowy do dekoracji/szprycowania  30 cm długości, wykonany z silikonu | 10 szt. |
| 8. | Tylki cukiernicze metalowe | W skład zestawu wchodzą tylki: - otwarta gwiazdka (średnica: 13 mm) - do dekoracji gęstymi kremami, wypełniania ptysiów lub eklerów, do formowania bez, eklerów, ptysiów; - wpółotwarta gwiazdka (średnica: 16 mm) - do dekoracji kremami i bitą śmietaną; - zamknięta gwiazdka (średnica: 15 mm) - do tworzenia rozetek, kwiatów z kremu lub bitej śmietany  - do tworzenia „splotu koszyka”, - do pisania.  Materiał: stal nierdzewna | 5 zestawów |
| 9. | Zestaw 4 miseczek | zestaw misek plastikowychz wieczkiem, | 4 zestawy |
| 10. | Miski szklane | 1 dm3 | 3 szt. |
| 11. | Miski szklane | 1,5 dm3 | 3 szt. |
| 12. | Miski szklane | 2,5 dm3 | 3 szt. |
| 13. | Pojemnik do przechowywania surowców z tworzywa | 3 - piętrowy pojemnik do przechowywania żywności z wieczkiem; wykonany z plastiku | 5 szt. |
| 14. | Pojemnik do przechowywania surowców ze szkła | * kolor pokrywki: zielony lub biały * Materiał: pojemnik ze szkła pokrywka z * Pojemność: 370 ml, 560 ml, 970 ml, 1370 ml * Z dopasowanymi pokrywkami zapewniającymi szczelne zamknięcie * Składane w stos, wkładane jeden w drugi | 5 kpl. |
| 15. | Pojemnik do transportu  i przechowywania | pojemnik na żywność 2 komory, 2 x 1,35 l,  * wymiary zestawu pojemników: * długość 23,5 cm * szerokość 15,5 cm * wysokość 11 cm (każdy pojemnik 5,5 cm) * Kolor: przezroczysty pojemnik, * półprzezroczysta pokrywka | 5 szt. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Waga kuchenna gastronomiczna | * Waga elektroniczna: * obciążenie max 7kg * dokładność pomiaru 1g * zasilanie bateryjne * zasilanie 230V (opcja) * czytelny wyświetlacz LCD * szalka 17x20cm * Funkcje: Tara | 2 szt. |
| 2. | Dozownik do mydła ścienny | * Pojemność: 1 litr * Materiał: stal nierdzewna 304 * Wykończenie: połysk * Okienko do kontroli ilości mydła * Napełniany z kanistra - nie wymaga wkładów uzupełniających * Zawór odcinający (niekapek) - zabezpiecza przed kapaniem * Sposób uruchamiania: przycisk * Przeznaczony do mydła w płynie * Sprężyna wykonana ze stali hartowanej * Możliwość demontażu wewnętrznego pojemnika w celu wyczyszczenia bądź zdezynfekowania * Komplet wkrętów do montażu * Rodzaj montażu: naścienny, przykręcany lub przyklejany * Wymiary: - szerokość: 130 mm, głębokość: 95 mm, - wysokość: 225 mm | 2 szt. |
| 3. | Pojemnik na ręczniki papierowe ścienny | * Kolor obudowy: satynowy-srebrny * Przeznaczenie: ręczniki papierowe ZZ w listkach 250 x 230 mm * Maksymalna pojemność dozownika: 400 listków * Wyposażenie / Funkcje: zamek z kluczem plastikowym; wizjer kontrolny | 2 szt. |
| 4. | Stół roboczy z szafkami zamykanymi | Stół roboczy - szafka nierdzewna ze stali kwasoodpornej zamykana drzwiami przesuwnymi z półką w środku + rant ochronny na ścianę  Wymiar realny:1500 x 600 x 850 mm | 1 szt. |
| 5. | stoły gastronomiczne przyścienne z półką z blokiem 3 szuflad | Stoły nierdzewne  Blat z zagięciem z tyłu w górę (typ C). Podstawa otwarta z dolną półką.  Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.   |  | | --- | | Długość - 1400 mm | | Głębokość – 600mm | | Wysokość – 850 mm |   Blat z zagięciem z tyłu w górę (typ C). Podstawa otwarta z dolną półką.  Blok szuflad po prawej stronie.  Stół do pracy z blatem z zagięciem z tyłu w górę   |  | | --- | | Długość - 1400 mm | | Głębokość – 600mm | | Wysokość – 850 mm | | 2 szt. |
| 6. | Stoły gastronomiczne do pracy z drzwiami z blokiem 3 szuflad | • Stół z rantem tylnym typu C (50 mm) wykonany z stali chromowo-niklowej 18/10 AISI 304 • Stół posiada regulowane nóżki które pozwalają zwiększyć wysokość stołu do 900 mm • Podstawa zamknięta z 4 stron ze stałą dolną półką i półką przestawną • Z lewej strony blok 3 szuflad skrzyniowych (Głębokość 600 mm = GN 2/3) Wymiary 2000x600x850(900) mm | 2 szt. |
| 7. | Gastronomiczny stół – szafka z drzwiami na zawiasach | Gastronomiczny stół nierdzewny – szafka z drzwiami na zawisach **50x60x85**   * Zawiasy po prawej stronie * Przestawna półka * montaż zamka * Stal nierdzewna | 3 szt. |
| 8. | Porcjonery ze stali nierdzewnej | Gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej | 3 szt. |
| 9. | Wykrawaczki do masy cukrowej -Wycinak forma silikonowa | - forma silikonowa wraz z wykrawaczką (wielkość tworzonego kwiatka: ok. 3,6 cm)  - forma silikonowa liść filodendron - wielkość dekoracji: 7,5 cm x 5 cm  - forma silikonowa do czekoladowych lizaków (wielkość lizaka: ok. 5cm; głębokość formy: ok.0,5cm) - foremka silikonowa: różne kształty liści wymiary (cm):**⌀** 9,5 **- forma silikonowa - muszle** (wymiary formy: 7,5 x 8,0 x 1,4 cm) | 5 szt.  (z każdego rodz. po 1 szt.) |
| 10. | Płyta z łupka | płyta do finger food z łupka, z uchwytem;wymiar: 325 x 265 | 4 szt. |
| 11. | Dekoracyjny stand ekspozycyjny  z tworzywa | długość; 400 mm, szerokość: 180 mm, wysokość: 40 mm, materiał: akryl, kształt: prostokątny,  kolor: przeźroczysty | 3 szt. |
| 12. | Ekspozytor okrągły | średnica: 450 mm, szerokość półki: 6 cm, wysokość: 230 mm,  materiał: akryl, kolor: czarny | 1 szt. |
| 13. | Szafki wiszące z drzwiami suwanymi ze stali | - Wysokość - 600 mm  - Głębokość - 400 mm  - Szerokość - 1000 mm  - Materiał wykonania: stal nierdzewna  - Konstrukcja: spawana  - Drzwi suwane | 4 szt. |

**Specyfikacja - Zadanie VII – Odzież gastronomiczna :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | **Ilość** |
| 1. | Odzież gastronomiczna | czapki, bluzy, zapaski, fartuchy  materiał wykonania: bawełna 35 % poliester 65 % rozmiar: S i M | 10 kpl. |

1. 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.
2. 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, 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.
3. 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

**39710000-2** – Elektryczny 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,* *o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,*

*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

**Zadania 5** – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 E do Zapytania ofertowego**

i/lub

**Zadania 6** – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 F do Zapytania ofertowego**

i/lub

**Zadania 7** – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 G do Zapytania ofertowego**

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](mailto: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, i/lub Zadanie V, i/lub Zadanie VI, i/lub Zadanie VII).
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;

Zadania V - Załącznik nr 1E do zapytania ofertowego;

Zadania VI - Załącznik nr 1F do zapytania ofertowego;

Zadania VII - Załącznik nr 1G 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 2/2020 w projekcie** **„Kompetencje zawodowe 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 07.12.2020r. 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) czynny w dni powszednie w godzinach od 7.30 do 15.00.

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;

Zadania V – Załącznik 1E do zapytania ofertowego;

Zadania VI – Załącznik 1F do zapytania ofertowego;

Zadania VII – Załącznik 1G 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 sześciu części zamówienia oddzielnie.
3. Kwota podana w ofercie powinna być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. 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, 1E, 1F, 1G do zapytania ofertowego) będzie obowiązywała w całym okresie realizacji umowy i nie będzie podlegała zwiększeniu w okresie jej obowiązywania.
5. 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%

**W odniesieniu do Zadania V :**

a) Cena – 80 % max. ilości punktów,

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

Razem: 100%

**W odniesieniu do Zadania VI :**

a) Cena – 80 % max. ilości punktów,

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

Razem: 100%

**W odniesieniu do Zadania VII :**

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 :**

1. **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.**

1. **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 :**

1. **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.**

1. **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 :**

1. **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.**

1. **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 :**

1. **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.**

1. **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 V :**

1. **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1E 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.**

1. **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 VI :**

1. **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1F 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.**

1. **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 VII:**

1. **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1F 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.**

1. **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 wystąpienia:

- 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, w tym zmiany terminu realizacji zamówienia z uwagi na sytuację zagrożenia epidemiologicznego w kraju z powodu COVID-19, warunków płatności, zmiany wartości zamówienia wynikające ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego;

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

- zmiany umowy polegające 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 okresie obowiązywania szczególnych rozwiązań związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem Covid-19 i innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nim sytuacji kryzysowych Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących w tym czasie przepisów, w szczególności określających sposób zabezpieczenia osób świadczących usługi oraz mogących wpływać na realizację umowy.
3. 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.
4. Rachunek/faktura powinna zostać wystawiona do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym usługa została zrealizowana. Podstawą wystawienia rachunku/faktury będzie protokół odbioru wykonania usługi bez zastrzeżeń.
5. Płatność za właściwie wykonany przedmiot umowy nastąpi w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego rachunku/faktury prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę.
6. 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.
7. 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 11.12.2020r. (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 1E– Formularz ofertowy – Zadanie V

6. Załącznik nr 1F– Formularz ofertowy – Zadanie VI

7. Załącznik nr 1G– Formularz ofertowy – Zadanie VII

8. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy

9. Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Załącznik nr 1A do zapytania ofertowego nr 2/2020

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Zamawiający:**

**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** ………………………..

1. 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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie I - Wyposażenie - sprzęt AGD**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | | **Oferowany przedmiot zamówienia**  **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | | | **Ilość** |
| 1. | Chłodziarko-zamrażarka | Wymiary (WxSxG) [cm]: 170 x 54 x 59.5  Pojemność użytkowa chłodziarki [l]: 184  Pojemność użytkowa zamrażarki [l]: 84  Kolor: inox | |  | | | **2 szt.** |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **2 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **……%** | **Cena jedn. 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. | Okap nierdzewny centralny | Okap centralny  Wymiary (dł; szer; wys): 120x90x45 cm  Grubość blachy: 0.8-1 mm  łapacze tłuszczu: tak  Oświetlenie: tak  Kurek spustowy do tłuszczu  Kształt okapu: skrzyniowy  średnica króćca: 25 cm | |  | | | **1 szt.** |
| **Ad. 2** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **.……%** | **Cena jedn. 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. | Okap przyścienny | Okap przyścienny - 0,8 m - z filtrem i lampą -800 x 700 x 450 mm  -Konstrukcja jednoblokowa ze stali nierdzewnej  -Filtr ognioodporny / Typ B  -Kurek spustowy do tłuszczu  -Oświetlenie | |  | | | **1 szt.** |
| **Ad. 3** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **.……%** | **Cena jedn. 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. | Salamander elektryczny | Wymiary: 570 x 340 x 200 mm  2000 Watt / 230V  Obudowa ze stali nierdzewnej  Szczegóły produktu:  Waga: 17 kg  Wydajność : 2 kW  Stopień ochrony: IPX3  Pobór mocy : 230 V, 50 Hz | |  | | | **1**  **sztuka** |
| **Ad. 4** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **.……%** | **Cena jedn. 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. | Maszynka ręczna do mielenia mięsa | Maszynka do mielenia mięsa z mechanizmem mocującym i drewnianą rączką korby. Maszynka żeliwna.  Wymiary 6 x 19 x 16 cm. | |  | | | **1**  **sztuka** |
| **Ad. 5** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **.……%** | **Cena jedn. 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. | Maszynka do mielenia bakalii | * Materiał: stal nierdzewna * Kolor: biały * Wymiary: dług. Wsadu 6,5 cm, szer. Wsadu 5,5 cm, średnica bębna 7 cm/ wys. Maszynki 25 cm, wys. po zamontowaniu 20 cm   Możliwość montowania do każdego rodzaju stołu | |  | | | **1**  **sztuka** |
| **Ad. 6** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **……%** | **Cena jedn. 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. | Mikser ręczny | |  |  | | --- | --- | | Moc [W]: 500; |  | | Liczba prędkości: 5 |  | | |  | | | 3 szt. |
| **Ad. 7** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **3 szt.** | **Wartość ogółem netto :**  **...…………zł** | **Stawka**  **VAT**  **……%** | **Cena jedn. 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. | Blender gastronomiczny | * Wydajność – moc 220 W * Prędkość – 20 000 obr./min * Wygoda – długość końcówki 22 cm * Solidność – końcówka i ostrza ze stali nierdzewnej * Bezpieczeństwo – ergonomiczna rączka z blokadą | |  | | | 5  szt. |
| **Ad. 8** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5 szt.** | **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. | Sokowirówka  (wyciskarka) | |  | | --- | | Moc [W]: 500 | | Regulacja obrotów: Nie | | Pojemnik na sok: Tak | | Pojemność pojemnika na  miąższ: 1 l | | |  | | | 1 szt. |
| **Ad. 9** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **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. | Czajnik elektryczny | |  |  | | --- | --- | | Pojemność [l]: 1.7 | 1.7 | | Moc grzałki [W]: 2200 | 2200 | | Element grzejny: ukryta grzałka | Ukryta grzałka | | |  | | | 5  szt. |
| **Ad.10** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5 szt.** | **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** |
| 11. | Elektryczny zestaw do fondue | Wysokość: 23,5 cm; Średnica 38 cm; Pojemność:1,2 l  Materiał : stal nierdzewna drewno, porcelana | |  | | | 1  szt. |
| **Ad. 11** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **1 szt.** | **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** |
| 12. | Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach | Temperatura max. : 99 °C  Napięcie – U : 230 V  Zasilanie : prąd  Szerokość – W : 568 mm  Waga – M : 7.5 kg  Głębokość – D : 429 mm  Wysokość – H : 277 mm  Moc elektryczna: 2 kW  Temperatura min. : 5 °C  posiada regulację temperatury co 0,1°C  zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C | |  | | | 2  szt. |
| **Ad. 12** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **2 szt.** | **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).** | | | | | | | | |

Załącznik nr 1B do zapytania ofertowego nr 2/2020

**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** ………………………..

1. 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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie II – Wyposażenie - zastawa stołowa, szklana, noże, bielizna stołowa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | | | | | | | **Oferowany przedmiot zamówienia**  **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | | | | | | | | | | | | | | **Ilość** |
| 1. | Zastawa stołowa | serwis obiadowy (komplet, gładka biała porcelana bez wzorów) na 12 osób  Komplet zawiera:   * 12 sztuk talerzy płytkich obiadowych 25 cm * 12 sztuk talerzy głębokich obiadowych 23 cm   12 sztuk talerzy deserowych 19 cm | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 3 kpl |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  3 kpl | | | | | **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** |
| 2 | Szklanki - literatki | Materiał: Szkło; Pojemność:150 ml;  Średnica: 58 mm; Kolor: Bezbarwny  Wysokość: 83 mm | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 30  sztuk |
| **Ad.2** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  30 szt. | | | | | **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 | Zestaw szkła do słodkiego stołu | 1. kielich na nodze - ⌀ 12 cm, h 34,5 cm  2. kielich na nodze - ⌀ 13,5 cm, h 27 cm  3. kielich na nodze - ⌀ 13 cm, h 26 cm  4. bomboniera kula - ⌀ 12 cm  5. kielich kula na nodze - ⌀ 13 cm, h 27 cm  6. tortownica - ⌀ 30 cm  7. słoik kula duża na nodze - ⌀ 18,5 cm, h 31 cm  8. słoik z pokrywką - ⌀ 13 cm, h 22 cm  9. słoik z pokrywką - ⌀ 14 cm, h 22 cm  10. patera - ⌀ 20,5 cm, h 13 cm | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 2 zestawy |
| **Ad.3** | **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** | |
| 4. | Szkło – kieliszki do Martini | średnica: 116mm, wysoko.ść:167 mm, szkło bezbarwne | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 30 szt. | |
| **Ad.4** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość :**  **30 szt.** | | | **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. | Karafka do wody | Szklana ze spiralą do owoców z pokrywką – 1l | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 3 sztuki | |
| **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. | Mini naczynia szklane | Mała uniwersalna szklana miseczka na sosy, dipy i do serwowania przystawek  wysokość 5 cm; średnica górna 7 cm poj. 150 ml | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 30 sztuk | |
| **Ad. 6** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **30 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** |
| 7. | Mini naczynia szklane  okrągłe | **Mini - słoiczek szklany,** p**ojemność -** 100 ml, z silikonową uszczelką | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 30  sztuk |
| **Ad. 7** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **30**  **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** |
| 8. | Łyżki azjatyckie porcelanowe | Wykonanie: porcelana biała błyszcząca, wysokość: 26 mm, długość: 133 mm, szerokość: 13 mm | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 30  sztuk |
| **Ad. 8** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **30 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** |
| 9. | Łyżeczki do finger food | wykonanie: stal nierdzewna  długość; 143 mm;  kolor: inox | | | | | | . | | | | | | | | | | | | | | | 30  sztuk |
| **Ad. 9** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **30**  **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** |
| 10 | Pucharki do deserów | wykonane z szkła bezbarwnego, średnica: 115 mm wysokość; 132 mm, pojemność: 380 ml | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 30 sztuk |
| **Ad.10** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **30 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** | |
| **11** | Precyzyjny nóż cukierniczy – skalpel z ostrzami | nóż wykonany z metalu;  uchwyt ze stali nierdzewnej;  ostrza: 2,5 cm, długość skalpela: 13,5 cm | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | **3 sztuki** | |
| **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.** | Skirting – falbana do stołów – 410 cm | wymiary 73/410 cm, kolor zieleń butelkowa; upięcie kontrafałda materiał: satyna (front w macie) | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | **6 sztuk** | | |
| **Ad. 12** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **6 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.** | serwetki bawełniane białe | serwetka bankietowa; skład: 100% bawełna  rozmiar: 30 x 30 cm | | | | | |  | | | | | | | | | | | | **10 sztuk** | | | |
| **Ad.13** | **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** | | |
| **14.** | obrusy białe | obrusy białe, plamoodporne; wymiary: 180 x 300 cm | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | **20 sztuk** | | |
| **Ad.14** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **20 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** | | |
| **15.** | Ścierki | wymiary: 50 x70 cm  wykonane z bawełny 100% | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | **15 sztuk** | | |
| **Ad.15** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **15 sztuk** | | | | | **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).** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Załącznik nr 1C do zapytania ofertowego nr 2/2020

**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** ………………………..

1. 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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie III – Wyposażenie - Garnki, brytfanny, patelnie, naczynia żaroodporne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | | | **Oferowany przedmiot zamówienia**  **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | | | | | | | | **Ilość** |
| 1. | Garnek do gotowania na parze | Wysokość 29.5 cm Długość 26 cm Szerokość 24 cm  W skład garnka wchodzą 4 elementy: wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej rondel, dwa szklane parniki oraz szklana pokrywa z odpowietrznikiem. | | | . | | | | | | | | 2  sztuki |
| **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 | Patelnia wok | Powłoka wewn.  granitowa  Powłoka zewn. aluminium  średnica 24 cm,  kolor czarny | | |  | | | | | | | | 2  sztuki |
| **Ad.2** | **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** |
| 3. | Naczynia żaroodporne | 1 naczynie: 450 ml 13 x 13 x 5,5 cm 2 naczynie: 750 ml 14,8 x 14,8 x 6 cm | | |  | | | | | | | | 3  szt. |
| **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 | Brytfanna do pieczenia z pokrywką | Kolor: czarny; wykonanie: aluminium; wysokość: 13,5 cm, długość; 32 cm, pojemność: 5,2 l | | |  | | | | | | | | 2  szt. |
| **Ad.4** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **2**  **sztuki** | | **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).** | | | | | | | | | | | | | |

Załącznik nr 1D do zapytania ofertowego nr 2/2020

**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** ………………………..

1.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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie IV – 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 | Taca kelnerska: antypoślizgowa  Kształt: prostokątny  Wymiary: długość: 65 cm; szerokość: 45 cm  Kolor: czarny | | | | . | | | | | | | | 5  sztuk |
| **Ad.1** | **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** |
| 2. | Blachy do pieczenia | Kolor: czarny wymiary: 40 x 25 x 6 cm - prostokątna  Powłoka non-stick | | | |  | | | | | | | | 5  sztuk |
| **Ad.2** | **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** |
| 3 | Forma do budyniu z przykrywką | Pojemność: 2 L Średnica: 18 cm Wysokość: 10 cm Materiał: metal | | | |  | | | | | | | | 5 kpl. |
| **Ad.3** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5 kompletów** | | | **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 ceramiczne - kokilki | Materiał: Szkło  Kolor: przeźroczysty  Średnica 10 cm  Odporność termiczna: od – 40 st. C do 300 st. C | | | |  | | | | | | | | 18 szt. |
| **Ad.4** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **18**  **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** |
| 5. | Zestaw pater stelaży na słodki stół | Skład zestawu:  Bomboniera:  Kolor: przezroczysty  Rodzaj materiału: szkło;  - wymiar: wys. 25 cm, średnica 16 cm,  - wymiar: wys. 40 cm, średnica 16 cm,  Patera z kloszem:  Kolor: przezroczysty  Rodzaj materiału: szkło;  - wymiar: wys. 27 cm, średnica 11 cm,  - wymiar: wys. 23 cm, średnica 11 cm,  - wymiar: wys. 19 cm, średnica 11 cm, | | | |  | | | | | | | | 1 sztuka |
| **Ad.5** | **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 IV :……………………………………………**  **Łączna wartość brutto dla Zadania IV :……………………………………………**  **(słownie…………………………………………………………………………………………**  **…………………………………………………………………………………………..zł).** | | | | | | | | | | | | | | |

Załącznik nr 1E do zapytania ofertowego nr 2/2020

**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** ………………………..

1.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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie V – 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. | Miarka  z polipropylenu z podziałką | wysokość: 140 mm, średnica: 95 mm,  pojemność: 0,5 l, kolor: półprzeźroczysty, materiał: polipropylen | | | | | | . | | | | | | | | 5  sztuk |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | Ilość  **5**  **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** |
| 2. | Praska do czosnku | * wykonane w całości ze stali, z nakładkami w rączce z tworzywa, * długość 18 cm, * wbudowane kły usuwające pozostałość po wyciśniętym czosnku, | | | | | |  | | | | | | | | 3  sztuki |
| **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 | Deski do krojenia | W skład kompletu wchodzi 6 desek różnego koloru zgodnie z HACCP,  wykonane z polietylenu,  wymiar 40 x 60 cm | | | | | |  | | | | | | | | 1  komplet |
| **Ad.3** | **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** |
| 4. | Stojak metalowy na deski | Wymiary: 27 (w) x 30 (s)x 42 (g) cm  Materiał: stal nierdzewna  Maksymalna grubość 30 mm | | | | | |  | | | | | | | | 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** | Stolnica drewniana z rantem | Stolnica drewniana z rantem, kolor beżowy  wymiar 70 x 52 cm; | | | | | |  | | | | | | | | 6  szt. |
| **Ad. 5** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **6**  **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** |
| **6.** | Pędzle cukiernicze | w komplecie 3 pędzle cukiernicze, wykonane z włosia nadającego się do kontaktu z żywnością,  długość 20 cm | | | | | |  | | | | | | | | 5  kompletów |
| **Ad.6** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5**  **kompletów** | **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. | Worki cukiernicze silikonowe | worek silikonowy do dekoracji/szprycowania  30 cm długości, wykonany z silikonu | | | | | |  | | | | | | | | 10  sztuk |
| **Ad. 7** | **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** |
| **8.** | Tylki cukiernicze metalowe | W skład zestawu wchodzą tylki: - otwarta gwiazdka (średnica: 13 mm) - do dekoracji gęstymi kremami, wypełniania ptysiów lub eklerów, do formowania bez, eklerów, ptysiów; - wpółotwarta gwiazdka (średnica: 16 mm) - do dekoracji kremami i bitą śmietaną; - zamknięta gwiazdka(średnica: 15 mm) - do tworzenia rozetek, kwiatów z kremu lub bitej śmietany  - do tworzenia „splotu koszyka”, - do pisania.  Materiał: stal nierdzewna | | | | | |  | | | | | | | | 5 zestawów |
| **Ad. 8** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5 zestawów** | | | | | **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.** | Zestaw 4 miseczek | zestaw misek plastikowychz wieczkiem | | | | | |  | | | | | | | | 4 zestawy |
| **Ad. 9** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **4 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** |
| **10.** | Miski szklane | 1 dm3 | | | | | |  | | | | | | | | 3  szt. |
| **Ad. 10** | **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** |
| **11.** | Miski szklane | 1,5 dm3 | | | | | |  | | | | | | | | 3  szt. |
| **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.** | Miski szklane | 2,5 dm3 | | | | | |  | | | | | | | | 3 szt. |
| **Ad. 12** | **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** |
| **13.** | Pojemnik do przechowywa-nia surowców z tworzywa | 3 - piętrowy pojemnik do przechowywania żywności z wieczkiem; wykonany z plastiku | | | | | |  | | | | | | | | 5  sztuk |
| **Ad. 13** | **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** |
| **14.** | Pojemnik do przechowywa-nia surowców ze szkła | * kolor pokrywki: zielony lub biały * Materiał: pojemnik ze szkła pokrywka z * Pojemność: 370 ml, 560 ml, 970 ml, 1370 ml * Z dopasowanymi pokrywkami zapewniającymi szczelne zamknięcie * Składane w stos, wkładane jeden w drugi | | | | | |  | | | | | | | | 5  kompletów |
| **Ad. 14** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5 kompletów** | | **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.** | Pojemnik do transportu  i przechowy-wania | pojemnik na żywność 2 komory, 2 x 1,35 l,  * wymiary zestawu pojemników: * długość 23,5 cm * szerokość 15,5 cm * wysokość 11 cm (każdy pojemnik 5,5 cm) * Kolor: przezroczysty pojemnik, * półprzezroczysta pokrywka | | | | | |  | | | | | | | | 5  sztuk |
| **Ad. 15** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5**  **sztuk** | | **Wartość ogółem netto :**  **…...……..zł** | | | | **Stawka**  **VAT**  **.……**  **%** | | | **Cena jednostkowa brutto :**  **….………...zł** | | | | | **Wartość**  **ogółem brutto :**  **……….….zł** |
| **Łączna wartość netto dla Zadania V :……………………………………………**  **Łączna wartość brutto dla Zadania V :…………………………………………..**  **(słownie…………………………………………………………………………………………**  **…………………………………………………………………………………………..zł).** | | | | | | | | | | | | | | | | |

Załącznik nr 1F do zapytania ofertowego nr 2/2020

**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** ………………………..

1.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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie VI – 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: * obciążenie max 7kg * dokładność pomiaru 1g * zasilanie bateryjne * zasilanie 230V (opcja) * czytelny wyświetlacz LCD * szalka 17x20cm * Funkcje: Tara | | | | | . | | | | | | | | | | | 2  sztuki |
| **Ad.1** | **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** |
| 2. | Dozownik do mydła ścienny | * Pojemność: 1 litr * Materiał:  stal nierdzewna 304 * Wykończenie:  połysk * Okienko do kontroli ilości mydła * Napełniany z kanistra - nie wymaga wkładów uzupełniających * Zawór odcinający (niekapek) * Sposób uruchamiania: przycisk * Przeznaczony do mydła w płynie * Sprężyna wykonana ze stali hartowanej * Możliwość demontażu wewnętrznego pojemnika w celu wyczyszczenia bądź zdezynfekowania * Komplet wkrętów do montażu * Rodzaj montażu: naścienny, przykręcany lub przyklejany * Wymiary: - szerokość: 130 mm, głębokość: 95 mm, - wysokość: 225 mm | | | | |  | | | | | | | | | | | 2  sztuki |
| **Ad.2** | **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** |
| 3 | Pojemnik na ręczniki papierowe ścienny | Kolor obudowy:  satynowy-srebrny  Przeznaczenie: ręczniki papierowe ZZ w listkach 250 x 230 mm  Maksymalna pojemność dozownika: 400 listków  Wyposażenie / Funkcje: zamek z kluczem plastikowym; wizjer kontrolny | | | | |  | | | | | | | | | | | 2  szt. |
| **Ad.3** | **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** |
| 4. | Stół roboczy z szafkami zamykanymi | Stół roboczy - szafka nierdzewna ze stali kwasoodpornej zamykana drzwiami przesuwnymi z półką w środku + rant ochronny na ścianę  Wymiar realny:1500 x 600 x 850 mm | | | | |  | | | | | | | | | | | 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 | stoły gastronomiczne przyścienne z półką z blokiem 3 szuflad | Stoły nierdzewne  1.Blat z zagięciem z tyłu w górę (typ C). Podstawa otwarta z dolną półką.  Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.   |  | | --- | | Długość - 1400 mm | | Głębokość – 600mm | | Wysokość – 850 mm |   2.Blat z zagięciem z tyłu w górę (typ C). Podstawa otwarta z dolną półką.  Blok szuflad po prawej stronie.  Stół do pracy z blatem z zagięciem z tyłu w górę   |  | | --- | | Długość - 1400 mm | | Głębokość – 600mm | | Wysokość – 850 mm | | | | | |  | | | | | | | | | | | 2  szt. |
| **Ad. 5** | **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** |
| **6** | Stoły gastronomiczne do pracy z drzwiami z blokiem 3 szuflad | • Stół z rantem tylnym typu C (50 mm) wykonany z stali chromowo-niklowej 18/10 AISI 304 • Stół posiada regulowane nóżki które pozwalają zwiększyć wysokość stołu do 900 mm • Podstawa zamknięta z 4 stron ze stałą dolną półką i półką przestawną • Z lewej strony blok 3 szuflad skrzyniowych (Głębokość 600 mm = GN 2/3)  Wymiary 2000x600x850(900) mm | | | | |  | | | | | | | | | | | 2  szt. |
| **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.** | Gastronomiczny stół – szafka z drzwiami na zawisach | Gastronomiczny stół nierdzewny – szafka z drzwiami na zawiasach **50x60x85**  -Zawiasy po prawej stronie  - Przestawna półka  - Montaż zamka  - Stal nierdzewna | | | | |  | | | | | | | | | | | 3  szt. |
| **Ad. 7** | **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** |
| **8** | Porcjonery ze stali nierdzewnej | Gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej | | | | |  | | | | | | | | | | | 3  Szt. |
| **Ad. 8** | **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** | |
| 9 | Wykrawaczki do masy cukrowej -Wycinak forma silikonowa | - forma silikonowa wraz z wykrawaczką (wielkość tworzonego kwiatka: ok. 3,6 cm)  - forma silikonowa liść filodendron - wielkość dekoracji: 7,5 cm x 5 cm  - forma silikonowa do czekoladowych lizaków (wielkość lizaka: ok. 5cm; głębokość formy: ok.0,5cm) - foremka silikonowa: różne kształty liści wymiary (cm):**⌀** 9,5  **- forma silikonowa - muszle** (wymiary formy: 7,5 x 8,0 x 1,4 cm) | | | | |  | | | | | | | | | | 5 szt.  (z każdego rodz. po 1 szt.) | |
| **Ad. 9** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **5 szt.**  (z każdego rodz. po 1 szt.) | | **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 | Płyta z łupka | płyta do finger food z łupka, z uchwytem;wymiar: 325 x 265 | | | | |  | | | | | | | | | 4  sztuki | | |
| **Ad. 10** | **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** | | | |
| 11 | Dekoracyjny stand ekspozycyjny  z tworzywa | długość; 400 mm, szerokość: 180 mm, wysokość: 40 mm, materiał: akryl, kształt: prostokątny,  kolor: przeźroczysty | | | | |  | | | | | | | | **3**  **sztuki** | | | |
| **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 | Ekspozytor okrągły | średnica: 450 mm, szerokość półki: 6 cm, wysokość: 230 mm,  materiał: akryl, kolor: czarny | | | | |  | | | | | | | | | **1**  **sztuka** | | |
| **Ad. 12** | **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** | | | | | | | **Ilość** | | | | |
| 13 | Szafki wiszące z drzwiami suwanymi ze stali | - Wysokość - 600 mm  - Głębokość - 400 mm  - Szerokość - 1000 mm  - Materiał wykonania: stal nierdzewna  - Konstrukcja: spawana  - Drzwi suwane | | | | |  | | | | | | | **4 szt.** | | | | |
| Ad. 13 | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **4**  **sztuka** | | **Wartość ogółem netto :**  **...………zł** | | | **Stawka**  **VAT**  **..……%** | | **Cena jednostkowa brutto :**  **….……......zł** | | | | | **Wartość**  **ogółem brutto :**  **……….……zł** | | | | |
| **Łączna wartość netto dla Zadania VI :……………………………………………**  **Łączna wartość brutto dla Zadania VI :……………………………………………**  **(słownie…………………………………………………………………………………………**  **…………………………………………………………………………………………..zł).** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Załącznik nr 1G do zapytania ofertowego nr 2/2020

**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** ………………………..

1.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 „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu” RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

**Zadanie VII – Wyposażenie - Odzież gastronomiczna :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych** | **Szczegółowy**  **Opis/**  **Parametry** | | **Oferowany przedmiot zamówienia**  **(producent, typ, nazwa, model, parametry)** | | | **Ilość** |
| 1. | Odzież gastronomiczna | czapki, bluzy, zapaski, fartuchy  materiał wykonania: bawełna 35 % poliester 65 % rozmiar: S i M | | . | | | 10  kpl |
| **Ad.1** | **Cena jednostkowa netto :**  **….………......zł** | **Ilość**  **10**  **kpl.** | **Wartość ogółem netto :**  **...………zł** | **Staw-ka**  **VAT**  **..……%** | **Cena jednostkowa brutto :**  **….……......zł** | **Wartość**  **ogółem brutto :**  **……….…….zł** | |
| **Łączna wartość netto dla Zadania VII :……………………………………………**  **Łączna wartość brutto dla Zadania VII :…………………………………………**  **(słownie…………………………………………………………………………………………**  **…………………………………………………………………………………………..zł).** | | | | | | | |

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 Pani Anna Spas, 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 2/2020 **z zachowaniem zasady konkurencyjności;**
* odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Umowę o dofinansowanie Projektu pn. „Kompetencje zawodowe 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 2/2020

……………………………..

*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 3 /2020

**WZÓR UMOWY na zakup i dostawę**

**wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej dla uczniów/uczennic CKZiU   
w Sosnowcu w projekcie „Kompetencje zawodowe 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 31 lipca 2013r. 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 ***„Kompetencje zawodowe 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 2/2020 z dnia 20.11.2020r. 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.

5. W okresie obowiązywania szczególnych rozwiązań związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem Covid-19 i innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nim sytuacji kryzysowych Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących w tym czasie przepisów, w szczególności określających sposób zabezpieczenia osób świadczących usługi oraz mogących wpływać na realizację umowy.

**§ 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, w tym zmiany terminu realizacji zamówienia z uwagi na sytuację zagrożenia epidemiologicznego w kraju z powodu COVID-19, warunków płatności, zmiany wartości zamówienia wynikające ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego;

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

- zmiany umowy polegające 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.

**§ 9**

**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 ………....... r.

**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 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa   
   lub nie został określony przez IZ PO,

   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.

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