

Numer postępowania: KON/3/2017

Potoczek, 2017.07.29

## ZAPYTANIE OFERTOWE

na dostawę sprzętu i pomocy dydaktycznych do

Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku

w ramach projektu „Wyższe kompetencje zawodowe szansą na rynku pracy”

<i>I. Nazwa i adres Zamawiającego</i>	Zespołem Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku Potoczek 43, 23-313 Potok Wielki e- mail: zsr_pot@poczta.onet.pl Adres strony internetowej na której dostępne jest zapytanie ofertowe: www.zsckrpotoczek.pl
<i>II. Tryb wyboru oferty</i>	Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w oparciu o Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020 <b>w oparciu o reguły dotyczące zasady konkurencyjności.</b> Do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych
<i>III. Przedmiot zamówienia</i>	<b>Kody CPV</b> Wyposażenie pracowni gastronomicznej 39711310-5 , 39711360-0 , 39221200-9
<i>IV. Opis przedmiotu zamówienia</i>	Przedmiotem zamówienia jest <b>dostawa sprzętu i pomocy dydaktycznych do pracowni gastronomicznej, dla Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku</b> w ramach projektu „Wyższe kompetencje zawodowe szansą na rynku pracy” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 zatwierdzony decyzją Komisji Europejskiej z dnia 12 lutego 2015 r. nr C(2015) 887 wraz z jego ewentualnymi późniejszymi zmianami, zgodnie z opisem przedmiotu stanowiącym <b>Załącznik nr 1</b> do niniejszego zapytania ofertowego.

<p>V. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia</p>	<p>Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi <b>Załącznik nr 1</b> do niniejszego zapytania.</p> <p>Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.</p>
<p>VI. Warunki udziału w postępowaniu wraz z opisem dokonywania oceny ich spełnienia</p>	<p><b>Istotne warunki zamówienia:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca będzie zobowiązany do oznakowania wszystkich dokumentów przekazywanych Zamawiającemu, zgodnie z aktualnie obowiązującymi zasadami Podręcznika wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji.</li> <li>2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i uprawnienia do wykonania zamówienia, w szczególności: nie są w stanie upadłości bądź likwidacji</li> </ol> <p><b>Wykonawcy nie spełniający ww. warunków zostaną odrzuceni.</b></p>
<p>VII. Informacje o wykluczeniu</p>	<p>Z udziału w postępowaniu wyłączeni są wykonawcy, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.</p> <p>Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,</li> <li>b. posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% akcji,</li> <li>c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,</li> <li>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.</li> </ol> <p>W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do popisania stosownego oświadczenia, określonego w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego.</p> <p><b><u>Oferenci, którzy nie podpiszą ww. oświadczenia, bądź też są powiązani z Zamawiającym we wskazanym zakresie zostaną wykluczeni, a ich oferta odrzucona.</u></b></p>

IX. Wadium	Zamawiający nie wymaga od Wykonawców wniesienia wadium.
X. Oferta częściowa	Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych .
XI. Termin wykonania zamówienia	Przedmiot zamówienia będzie realizowany w terminie: do 14 dni od dnia podpisania umowy.
XII. Przygotowanie Oferty	<p>Oferta powinna być złożona (pocztą lub osobiście; decyduje data wpływu) do dnia <b>2017.09.07</b> do godziny <b>9:00</b> w formie pisemnej w siedzibie Zamawiającego: Zespołem Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku Potoczek 43, 23-313 Potok Wielki w zamkniętej kopercie z dopiskiem:</p> <p style="text-align: center;"><b>„ 3/2017/KON</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Oferta na dostawę sprzętu i pomocy dydaktycznych do Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku Wyposażenie pracowni gastronomicznej Nie otwierać 2017.09.07 do godziny 09:30”</b></p> <p><u>Oferta musi zawierać następujące elementy:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego – <i>Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Zamawiającym,</i></li> <li>2. Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego – <i>Formularz ofertowy,</i></li> <li>3. Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego – <i>Szczegółowe zestawienie cenowe</i></li> <li>4. Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub zaświadczenie o wpisie Wykonawcy do ewidencji działalności gospodarczej/wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których w zdaniu wcześniejszym składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio,</li> </ol>

że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty, o których mowa powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

Wymagane jest złożenie wraz z ofertą wszelkich dokumentów mających znaczenie dla oceny oferty potwierdzonych za zgodność z oryginałem:

Oferta wraz z załącznikami powinna być trwale spięta oraz podpisana przez Wykonawcę

Złożenie oferty po terminie oraz w innej formie skutkować będzie jej odrzuceniem.

W szczególności wyklucza się przesyłanie oferty wyłącznie pocztą e-mail.

Oferty niekompletne nie będą podlegały ocenie.

Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.

Składając ofertę wspólnie z innymi podmiotami, każdy z nich musi załączyć do oferty dokumenty:

- a) oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym,
- b) wypis z właściwego rejestru (jeśli dotyczy) aktualny na dzień składania ofert, z którego wynikać będzie iż podmiot nie jest w upadłości.

Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za wykonanie umowy.

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ:

Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Zamawiający przekazuje Oferentom drogą elektroniczną na [zsr\\_pot@poczta.onet.pl](mailto:zsr_pot@poczta.onet.pl)

Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Oferentami może odbywać się:

- a) pisemnie,
- b) elektronicznie.

Pytania do treści zaproszenia:

	<p>a) Oferenci mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert.</p> <p>b) Jeżeli pytanie o wyjaśnienie treści zaproszenia wpłynęło do Zamawiającego po upływie terminu o którym mowa punkcie a) powyżej, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić pytanie bez odpowiedzi.</p>
<p><i>XIII. Warunki unieważnienia postępowania</i></p>	<p>Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny, także w części /w podziale na zadania.</p>
<p><i>XIV. Kryteria wyboru oferty</i></p>	<p>Kryterium wyboru oferty to:</p> <p><b>1. Cena - 82%</b></p> <p>Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.</p> <p>Punkty przyznawane za kryterium <b>Cena</b> będą liczone wg następującego wzoru:</p> $C = (C_{\text{MIN}} : C_0) \times 82 \quad \text{gdzie:}$ <p>C - liczba punktów przyznana w kryterium cena w danej ofercie,  <math>C_{\text{MIN}}</math> - najniższa cena spośród ważnych ofert,  <math>C_0</math> - cena obliczona badanej oferty.</p> <p>Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 82. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p> <p><b>2. Gwarancja – 18%</b></p> <p>Punkty przyznawane za kryterium <b>Gwarancja</b> będą liczone wg następującej formuły:</p> <p>G = 0 dla 36 miesięcy  G = 0,5 dla 37 miesięcy  G = 1 dla 38 miesięcy  G = 1,5 dla 39 miesięcy.....  G = 6 dla 48 miesięcy .....  G = 18 dla 72 miesięcy</p>

	<p><b>Minimalny okres gwarancji wymagany przez Zamawiającego to 36 miesięcy.</b></p> <p><b>Maksymalny okres gwarancji to 72 miesiące.</b></p> <p>Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium Gwarancja wynosi 18.</p> <p>W ramach kryteriów 1,2 łącznie można uzyskać 100 punktów.</p> <p><b>Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie wezwany do podpisania umowy.</b></p>
<p><i>XV. Ocena i wybór najkorzystniejszej oferty</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 07.09.2017r o godz. 9.30 w Sali nr 1 Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku, Potoczek 43, 23-313 Potok Wielki</li> <li>2. Oferent przed upływem terminu złożenia oferty może zmienić lub wycofać swoją ofertę składając pisemne oświadczenie. Oferta wycofana nie będzie rozpatrywana.</li> <li>3. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od oferenta wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.</li> <li>4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dalszych negocjacji dotyczących wyłącznie ceny oferty z wykonawcą, który złożył ofertę z najniższą ceną w przypadku, gdy cena tej oferty przewyższa kwotę, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.</li> <li>5. Ocenie merytorycznej podlegają tylko oferty spełniające kryteria formalne.</li> <li>6. W przypadku braku załączonych do oferty Wykonawcy wymaganych niniejszym zapytaniem ofertowym dokumentów, Zamawiający ofertę odrzuca.</li> <li>7. Informujemy, że do niniejszego postępowania Zamawiającego nie dotyczy ustawa prawo zamówień publicznych.</li> </ol>
<p><i>XVI. Dodatkowe informacje</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. W ramach zamówienia <u>nie ma możliwości</u> składania ofert wariantowych.</li> <li>2. W przypadku, gdy Zamawiający uzna, iż wycena oferty zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy z wnioskiem o wyjaśnienie w wyznaczonym terminie. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa, o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub</li> </ol>

jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni od terminu złożenia oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.
5. Każdy Oferent w ofercie podaje cenę brutto. W przypadku dostawy objętej odwróconym VAT-em wykonawca zobowiązany jest do wskazanie tej informacji w ofercie.
6. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
7. Zapłata za zrealizowaną usługę nastąpi na podstawie sporządzonej przez Wykonawcę faktury/rachunku, maksymalnie w terminie 30 (trzydziestu) dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury/rachunku, z takim zastrzeżeniem, że wystawienie faktury/rachunku nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru dokumentującego zakończenie realizacji przedmiotu danego zamówienia.
8. Dodatkowo, termin zapłaty może być wydłużony, w przypadku nie otrzymania przez Zamawiającego środków przeznaczonych na realizację zadania z MRIRW w Warszawie. Z tego tytułu nie należą się Wykonawcy żadne odsetki za zwłokę.

Zatwierdzam

.....

Załącznik nr 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Wyposażenie pracowni gastronomicznej**

<b>Urządzenia kuchenne</b>			
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa towaru</b>	<b>Opis</b>	<b>Ilość</b>
<b>1</b>	<b>Profesjonalny ekspres do kawy</b>	<p>1-GRUPOWY POSIADA MŁYNEK min.6L sterowanie elektroniczne, możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup automatyczne dopuszczanie wody i płukanie grupy, przystawka do cappuccino miedziany bojler na wodę wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy min.0,45 kW i o prędkości obrotowej min.1300 obr/min regulowana porcję kawy w zakresie od 5 do 12 g niezależny zawór dozujący parę i gorącą wodę automatyczne dopuszczanie wody i płukanie grupy</p> <p>DANE TECHNICZNE: POJEMNOŚĆ: min.6 l MOC CAŁKOWITA: min.2.8 kW NAPIĘCIE: 230 V MATERIAŁ: stal nierdzewna 18/10 oraz tworzywo sztuczne ZASILANIE: elektryczne</p>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Wielofunkcyjny piec konwencyjno-parowy</b>	<p>min. 3x1/1 GN Moc przyłączeniowa min.6.3 kW Przyłącze urządzenia 3 NAC Napięcie 400 V Częstotliwość 50 Hz Zakres temperatury od 50 °C do 280 °C Sterowanie Elektronicznie Funkcje (minimalnie 10), w tym: Powietrze obiegowe, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze kombi, Gotowanie niskotemperaturowe, Nawilżanie, Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku, Automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora), Komin Prędkość wentylatora min. 3 stopnie Ilość programów gotowania ok. 99 Ilość faz gotowania ok. 9 Rodzaj przewodnic W poprzek Ilość par przewodnic min 3 Odstęp pomiędzy parami przewodnic ok. 74 mm Przyłącze wody 3/4" Właściwości (minimalnie 4), w tym:</p>	<b>1</b>

		<p>Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi, Przyłącze bagietkowej sondy temperatury, z boku</p> <p>Wyświetlacz LED (minimalnie 6), w tym: Nawilżanie, Fazy gotowania, Temperatura wnętrza potrawy, Program, Temperatura, Czas, W zestawie</p> <p>min. 3 blachy 1/1 GN min. 1 ruszt 1/1 GN min. 1 rura odpływowa PVC min. 1 wąż doprowadzający wodę min. 1 wąż doprowadzający środek czyszczący Lampka kontrolna Regulacja temperatury: Bezstopniowo Oświetlenie wewnętrzne</p>	
<b>Wypożyczenie pracowni gastronomicznej - zestawy do obsługi kelnerskiej</b>			
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa towaru</b>	<b>Opis</b>	<b>Ilość</b>
1	<b>Wózek kelnerski</b>	<p>3 półkowy Stal nierdzewna 18/10 Odległość między półkami 250 mm +/-5% Udźwig min. 145 kg Hamulce Kółka gumowe</p>	2
2	<b>Zestaw sztuczków do owoców morza</b>	<p>Materiał: Stal nierdzewna 18/10 Kolor: srebrny do mycia w zmywarce W zestawie znajdują się: - min. 2 pary szczypiec do zgniatania kleszczy homarów, raków i krabów - min. 6 widelczyków ułatwiających wydostanie mięsa ze skorupiaków oraz oddzielenie ostryg od muszli - min. 1 nóż do otwierania ostryg</p>	1
3	<b>Warnik do wody</b>	<p>Zakres regulacji termostatu 30÷100°C Termostat bezpieczeństwa Wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku Bezkróplowy kranik Stal nierdzewna wysokopolerowana 18/10 Czas zagotowywania płynów - 30 min +/-3 min Grzałka zabudowana</p>	1
4	<b>Szczypce do serwowania</b>	<p>stal nierdzewna 18/10 uformowany uchwyt odporne na temperaturę do 280°C długość 235 mm +/-5% możliwość mycia w zmywarkach</p>	2
5	<b>Szczypce do spaghetti</b>	<p>polerowana stal nierdzewna monoblok 18/10 długość 270 mm +/-5%</p>	2
6	<b>Szczypce do sałaty</b>	<p>stal nierdzewna 18/10 długość 230 mm +/-5%</p>	4
7	<b>Taca kelnerska</b>	<p>Okrągła (średnica 380 mm +/-5%; wysokość 40 mm +/-5%) Antypoślizgowa Powlekana kauczukiem</p>	10

8	<b>Taca dekoracyjna</b>	wykonana ze szkła optycznego antypoślizgowe nóżki możliwość mycia w zmywarkach do sztaplowania DANE TECHNICZNE: DŁUGOŚĆ: 530 mm +/-5% SZEROKOŚĆ: 325 mm +/-5% WYSOKOŚĆ: 30 mm +/-5% POWIERZCHNIA: polerowana KSZTAŁT: prostokątny	2
9	<b>Nożyce do drobiu</b>	stal nierdzewna 18/10 sprężyna (w łożysku) zakrzywione ostrza o długości minimum 105 mm długość minimum 240 mm higieniczne demontowalne sprężyny zapasowe min 2 szt.	2
10	<b>Taca serwingowa</b>	prostokątna wykonana z naturalnego kamienia łupkowego schłodzona posiada właściwości termoizolacyjne zaimpregnowana, wodoodporna powierzchnia do bezpośredniego kontaktu z żywnością krawędzie tacy łamane (ukazana naturalna struktura prawdziwego kamienia) do sztaplowania DANE TECHNICZNE: DŁUGOŚĆ: 530 mm +/-5% SZEROKOŚĆ: 325 mm +/-5% WYSOKOŚĆ: 8 mm +/-5% ROZMIAR GN: GN 1/1 MATERIAŁ: kamień łupkowy KSZTAŁT: prostokątny	2
11	<b>Sztućce specjalne do ryb</b>	Zestaw dla 12 osób, min 24 elementy wykonane ze stali szlachetnej chromowo-niklowej CrNi 18/10 o właściwościach bakteriostatycznych duża mechaniczna wytrzymałość (nie wyginają się) odporne na zarysowania i matowienie odporne na zmiany barwy możliwość mycia w zmywarce odporność na wysoką i niską temperaturę połączenie satyny z powierzchnią chromowaną lub wysoki połysk Opakowanie min typu flok. W skład zestawu wchodzi min: widelec do ryb - 12 szt., nóż do ryb - 12 szt	1
12	<b>Sztućce specjalne do deserów</b>	Zestaw na 12 osób, min 25 elementów wykonane ze stali szlachetnej chromowo-niklowej duża mechaniczna wytrzymałość (nie wyginają się) odporne na zarysowania i matowienie odporne na zmiany barwy możliwość mycia w zmywarce odporność na wysoką i niską temperaturę	1

		połączenie satyny z powierzchnią chromowaną lub wysoki połysk  Opakowanie min typu flok.  W skład zestawu wchodzi min: Widelczyk deserowy - 12 szt., Łyżeczka do kawy/herbaty - 12 szt. Łopatka do tortu – 1 szt.	
13	<b>Nożyce/nóż do pieczywa</b>	mocne i długie ząbkowane ostrze (nie ześlizguje się z krojonej powierzchni) nie wymaga ostrzenia ergonomiczny uchwyt wykonany z tworzywa sztucznego uchwyt wzmocniony stalowymi nitami Wymiary: długość 34 cm +/-5%, dł. ostrza ok. 21 cm Materiał: stal nierdzewna 18/10 , tworzywo sztuczne Kolor: srebrny lub czarny	2
<b>Wyposażenie pracowni gastronomicznej - nakrycia stołu</b>			
Szt.	Nazwa towaru	Opis	Ilość
1	<b>Sztućce komplet</b>	Zestaw na 12 osób, min. 90 elementów wykonanych ze stali szlachetnej chromowo-niklowej CrNi 18/10 o właściwościach bakteriostatycznych duża mechaniczna wytrzymałość (nie wyginają się) odporne na zarysowania i matowienie odporne na zmiany barwy możliwość mycia w zmywarce odporność na wysoką i niską temperaturę Połączenie satyny z powierzchnią chromowaną  Opakowanie: walizka DREWNIANA POKRYTA POLITURĄ.  Walizka składa się z min. 2 szuflad. <b>Wszystkie zestawy ujednolicone.</b> <b>Skład zestawu w szt.:</b> min. 12 x nóż stołowy (dł. 22 cm +/-5%) min. 12 x widelec obiadowy (dł.21 cm +/-5%) min. 12 x łyżka stołowa (dł. 20 cm +/-5%) min. 12 x widelczyk do ciast (dł. 13 cm +/-5%) min. 12 x łyżeczka do herbaty ( dł. 13 cm +/-5%) min. 12 x łyżeczka do kawy (dł. 11 cm +/-5%) min. 2 x łyżka do podawania min. 2 x widelec do mięsa min. 1 x łyżka wazowa min. 1 x łyżka do sosów min. 1 x łyżeczka do cukru	4

		<p>min. 1 x szczypcze do cukru min. 1 x łopatka do tortu min. 1 x łyżka do sałatek min. 1 x widelec do sałatek min. 1 x łyżka do śmietanki min. 5 x noże kuchenne min. 1 x nożyczki do mięsa</p>	
2	<b>Naczynie z podgrzewaczem</b>	<p>Z polerowanej stali nierdzewnej 18/10 Pokrywa Pojemnik na żywność – średnica 330 mm +/-5%, pojemność 4 litry +/-5% Pojemnik na wodę ze stali nierdzewnej Rama Pojemnik na paliwo żelowe Wymiary: średnica 340 mm +/-5%, wysokość: 250 mm Waga: max. 2,7 kg</p>	2
3	<b>Patera szklana</b>	<p>3-poziomowa wykonana ze szkła hartowanego łączenia ze stali nierdzewnej 18/10 WYSOKOŚĆ: powyżej 400 mm ŚREDNICA: min 200/250/300 mm (+/-5%) KOLOR: przezroczysty</p>	2
<b>ZASTAWA STOŁOWA - porcelana biała, niedekorowana ZESTAW Z NALEŻĄCY DO JEDNEJ KOLEKCJI !!!- w tym:</b>			
4	<b>Talerz deserowy niedekorowany</b>	<p>Materiał – porcelana szerokość: 20 cm +/-5%, długość: 20 cm +/-5%, waga: 0,7 kg +/-5%, możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych</p>	50
5	<b>Talerz głęboki nie dekorowany</b>	<p>Materiał – porcelana szerokość: 24 cm +/-5%, długość: 24 cm +/-5%, wysokość 7 cm +/-5%, waga: 0,4 kg +/-5%, możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych</p>	50
6	<b>Talerz płytki niedekorowany</b>	<p>Materiał – porcelana szerokość: min 28 cm długość: min 28 cm waga: 1,1 kg +/-5%, możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych</p>	40
7	<b>Kubek niedekorowany</b>	<p>Materiał – porcelana Niedekorowany Posiadający ucho Pojemność min 350 ml waga: 0,4 kg +/-5%, możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych</p>	40
8	<b>Półmisek</b>	<p>Materiał – porcelana, błyszcząca Kształt – kwadratowy Niedekorowany Wymiary 360 +/-5% x 240 +/-5% x (H) 30 +/-5% (mm) możliwość mycia w zmywarkach</p>	5

		możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych	
9	<b>Półmisek</b>	Materiał – porcelana, błyszcząca Niedekorowany Wymiary 250+/-5%x175+/-5%x(H)23+/-5% (mm) możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych	5
10	<b>Salaterka</b>	Niedekorowany Wymiary - głęboka 225+/-5%x111+/-5%x(H)62+/-5% (mm) możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych	5
11	<b>Salaterka</b>	Niedekorowany Wymiary - śr. 14 cm+/-5%, możliwość mycia w zmywarkach możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych	5
12	<b>Półmisek podłużny</b>	Kształt – podłużny lub owalny Niedekorowany Wymiary - 280x180 mm możliwość użytkowania w kuchniach mikrofalowych	6
13	<b>Półmisek prostokątny do zapiekania</b>	Niedekorowany Wymiary - 10+/-5%x14 +/-5% cm x 5,2 +/-5% cm (głębokość) możliwość użytkowania zmywarkach, w kuchniach mikrofalowych w piekarnikach, piecach konwekcyjno-parowych, Porcelana odporna na wstrząs termiczny, odporność na temperaturę do 600 <sup>o</sup> C.	10
14	<b>Salaterka puzzle</b>	Niedekorowany możliwość mycia w zmywarkach możliwość-użytkowania w kuchniach mikrofalowych	6
15	<b>Naczynie do dipów</b>	Niedekorowany 4 zestawy po min. 3 sztuki 9,5cm możliwość mycia w zmywarkach możliwość-użytkowania w kuchniach mikrofalowych	12
16	<b>Kieliszki do jaj</b>	średnica 4,5 cm+/-5%, wysokość 7 cm+/-5%. Niedekorowane możliwość mycia w zmywarkach możliwość-użytkowania w kuchniach mikrofalowych <i>Klasyczne, na stopce.</i>	12
17	<b>Sosjerka</b>	Niedekorowany Wymiary, 150 ml+/-5% możliwość mycia w zmywarkach możliwość-użytkowania w kuchniach mikrofalowych	4
18	<b>Dzbanek szklany</b>	Pojemność 1 l+/-5% Niedekorowany , szkło przezroczyste, gładkie akryl przezroczysty	4

<b>Sala obsługi konsumenta</b>			
<b>Bielizna stołowa o tej samej strukturze materiału, bez wzorów:</b>			
1	<b>Serwety dekoracyjne – bankietowe białe</b>	Białe serwety bankietowe. Skład 40% poliester 60% Bawełna Gładka, matowa o wymiarach 50 na 50 cm z wykończeniem brzegów-obszycie około 1 cm, gramatura 250 g/m <sup>2</sup> (+/- 10g)	15
2	<b>Serwety dekoracyjne – bankietowe z haftem</b>	Białe serwety dekoracyjne z haftem. Skład: 60% bawełny 40% poliester. Gładka, matowa o wymiarach 50 x 50 cm z wykończeniem brzegów-obszycie około 1 cm, gramatura 250 g/m <sup>2</sup> (+/-10g)	10
3	<b>Serweta dekoracyjna kolor fuksja</b>	Serwety bankietowe w kolorze fuksja, skład 60% bawełna, 40% poliester Gładkie, matowe o wymiarach 50x50 z wykończeniem brzegów: przeszycie ok 1cm. gramatura około 250 g/m <sup>2</sup> (+/-10g).	15
4	<b>Serweta bankietowa kolor ciemna zieleń</b>	Serwety bankietowe w kolorze ciemna zieleń, skład 60% bawełna, 40% poliester Gładkie, matowe o wymiarach 50x50 z wykończeniem brzegów: przeszycie ok 1cm. gramatura około 250 g/m <sup>2</sup> (+/-10g).	10
5	<b>Obrus stołowy biały 150/300</b>	Obrus stołowy biały Wymiary:150/300 Skład 50% bawełna, 50% poliester , plamoodporny Gramatura tkaniny od 250g/m <sup>2</sup> do 283 g/m <sup>2</sup> , kolor: biały gładki z przeszyciem maszynowym i około 2 cm podwinięciem .	2
6	<b>Obrus stołowy biały 150/250</b>	Obrus stołowy biały Wymiary:150/250. Skład 50% bawełna, 50% poliester , plamoodporny Gramatura tkaniny od 250g/m <sup>2</sup> do 283 g/m <sup>2</sup> , kolor: biały gładki z przeszyciem maszynowym i około 2 cm podwinięciem .	2
7	<b>Obrus stołowy kolor popielaty</b>	<b>Obrus stołowy kolor popielaty.</b> <b>Wymiary 140/500</b> Skład: 50% bawełna 50% poliester, Obustronnie plamoodporny. Przeszycie maszynowe i około 2cm podwinięcie, gramatura ok. 290g/m <sup>2</sup> (+/-10g).	1
8	<b>Falbana do stołów-skirtingi białe</b>	Falbana do stołów- skirtingi białe gładkie. Wysokość 73 cm (+/- 5%), tkanina poliestrowa bez połysku gładka, plamoodporna, niemnąca. Sposób mocowania: za pomocą rzepu. Długość 15m. Lamówka puszczone w dolnej części falbany. Marszczenie góra/dół	1
9	<b>Falbana do stołów-skirtingi fuksja</b>	Falbana do stołów-skirtingi fuksja gładkie. Wysokość 73 cm(+/- 5%), tkanina poliestrowa bez połysku gładka, plamoodporna, niemnąca. Sposób mocowania: za pomocą rzepu. Długość: 15 metrów. Lamówka puszczone w dolnej części falbany.	1

		Marszczenie góra/dół	
10	<b>Bieżnik w kolorze ciemna zieleń</b>	Bieżnik w kolorze ciemna zieleń. Skład: 100% poliester. Gramatura 290g/m <sup>2</sup> (+/-10g). Wymiary 40/220(+/-5%). Obszycie maszynowe około 1 cm podwinięcie.	6
11	<b>Bieżnik popiel</b>	Bieżnik w kolorze popiel. Skład: 100% polyester. Gramatura 290g/m <sup>2</sup> (+/- 10g). Wymiary 40/140(+/- 5%). Obszycie maszynowe około 1 cm podwinięcie.	8
12	<b>Pierścień na serwety</b>	Pierścień w kształcie spirali do serwet, wykonany z matowej stali nierdzewnej, bez wzorów gładki o średnicy 47 mm (+/- 5%). Jeden komplet zawiera 6 sztuk.	6 kpl
13	<b>Serweta kelnerska</b>	Serweta kelnerska do podawania potraw, kolor biały. Skład: poliester (50%), bawełna (50%), Gramatura 195 g/m <sup>2</sup> (+/- 10g) . Wymiary 64 cm x 48 cm.	10
<b>Wyposażenie pracowni barmańskiej</b>			
1	<b>Miarka barmańska ze stali nierdzewnej</b>	Miarka dwustronna 0,015-0,03 l ze stali nierdzewnej 18/10	5
2	<b>Zestaw miarek łączonych</b>	Zestaw miarek łączonych : 6 miarek o różnych wymiarach, Zawartość: 1/8, 1/4, 1/2, 1 łyżeczka, 1/2, 1 łyżka Materiał: stal nierdzewna 18/10	5
3	<b>Łyżka barmańska z widelczykiem</b>	Łyżka barmańska z widelczykiem wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej 18/10. Długość 30,5 cm (+/- 5%)	5
4	<b>Sitko barmańskie</b>	Sitko barmańskie stożek wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, średnica 200 mm(+/- 5%)	3
5	<b>Szczypce do lodu</b>	Szczypce do lodu 200 mm(+/- 5%) ze stali nierdzewnej 18/10	3
6	<b>Korkociąg</b>	Korkociąg dźwigowy, wykonany ze stali nierdzewnej	1
7	<b>Korkociąg</b>	Otwieracz do wina wielofunkcyjny BARMAŃSKI, wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 (trybuszon)	1
8	<b>Nożyk barmański</b>	Nożyk barmański, stal nierdzewna 18/10 dł. 19 cm(+/- 5%)	5
9	<b>Muddler</b>	<b>Muddler, rozgniatacz z tworzywa 220 mm(+/- 5%)</b>	2
10	<b>Wyciskacz do cytryn</b>	Wyciskacz do cytryn – ręczny, wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 o średnicy minimum 130 mm, wysokości minimum 100 mm. Pojemność pojemnika: minimum 0,35 l	2
11	<b>Shaker</b>	Shaker ze stali nierdzewnej 18/10 pojemność minimum 0,50 l	3
12	<b>Shaker bostoński</b>	Shaker bostoński winylowy ze szklanką 0,80 l. Wykonany ze szkła i stali nierdzewnej 18/10.	3

		W zestawie szklanka o pojemności minimum 0,4 l.	
13	<b>Ekspozytor na herbatę</b>	Ekspozytor na herbatę - 12 częściowy (12-przegródek). Pokrywa z okienkiem umożliwiającym widok poszczególnych rodzajów herbat.	1
14	<b>Serwetnik</b>	Serwetnik wykonany ze stali nierdzewnej. Wysokość około 8 cm(+/- 5%)	5
<p><b>* Szkło należące do jednego gatunku, jednej kolekcji – szkło gładkie, bezbarwne odporne na zarysowania, przeznaczone do mycia w zmywarce. Wykonane w technologii monoblok, tzn. jednego kawałka szkła.</b></p>			
15	<b>Kieliszek do wody*</b>	<b>Kieliszek do wody</b> pojemności 350 ml(+/- 5%) na niskiej stopce z zaokrąglonymi krawędziami, czasza kieliszka wykonana z bezbarwnego, przezroczystego, niezdobionego szkła. Przystosowany do mycia w zmywarce.	10
16	<b>Kieliszek do wina białego*</b>	<b>Kieliszek do wina białego</b> wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź i stopkę. Pojemność: 200 ml (+/- 5%) Wysokość: 143 mm, (+/- 5%) Średnica: 63 mm (+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	10
17	<b>Kieliszek do wina czerwonego*</b>	<b>Kieliszek do wina czerwonego</b> wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź i stopkę. Pojemność: około 400 ml,(+/- 5%) Wysokość: 220 mm, (+/- 5%) średnica: 70 mm(+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	10
18	<b>Kieliszek do koktajli*</b>	<b>Kieliszek do koktajli</b> wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła z bezpieczną, zaokrągloną krawędzią i stopką. wysokość: 134 mm,,(+/- 5%) średnica: 66 mm,,(+/- 5%) pojemność: 255 ml,(+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	10
19	<b>Kieliszek do martini*</b>	<b>Kieliszek do martini</b> wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź i stopkę. wysokość: 170 mm,(+/- 5%) pojemność: 150 ml,(+/- 5%) średnica: 122 mm,(+/- 5%) wykonane z kryształu bezołowiowego gładka, ścięta krawędź, przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	10
20	<b>Kieliszek do wódki*</b>	wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź i stopkę. wysokość: 130 mm,(+/- 5%) pojemność: 50 ml,(+/- 5%) średnica: 44 mm,(+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	10
21	<b>Kieliszek do</b>	wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź i	10

	<b>szampana*</b>	stopkę. wysokość: 190mm,(+/- 5%) średnica: 51 mm,(+/- 5%) pojemność: 150 ml,(+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	
22	<b>Szklanka wysoka*</b>	wykonana z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź. pojemność 310 ml; (+/- 5%) wysokość: 166 mm, (+/- 5%) średnica: 60mm, (+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	20
23	<b>Szklanka niska*</b>	W wykonany z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadający bezpieczną, zaokrągloną krawędź.  pojemność całkowita: 185 ml; (+/- 5%) wysokość: 84 mm; (+/- 5%) średnica: 64 mm(+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	20
24	<b>Wyciskacz do owoców cytrusowych</b>	Chromowany wyciskacz do owoców cytrusowych. Części mające kontakt z sokiem wykonane ze stali nierdzewnej 18/10. Wysokość 500 mm(+/- 5%) przystosowane do częstego mycia w zmywarce.	1
25	<b>Wysoka szklanka do serwowania irish coffee*</b>	Wysoka szklanka do serwowania irish coffee. wykonana z bezbarwnego, przezroczystego szkła, posiadająca bezpieczną, zaokrągloną krawędź i stopkę. Pojemność: 250 ml, (+/- 5%) Wysokość: 155 mm, (+/- 5%) Średnica dolna: 65 mm, (+/- 5%) Średnica górna: 80 mm. (+/- 5%) Kolor bezbarwny przystosowane do częstego mycia w zmywarce	10
26	<b>Taca barmańska</b>	Okrągła średnica ok. 405 mm ; (+/- 5%) wysokość około 25 mm (+/- 5%) Czarna Antypoślizgowa Powlekana kauczukiem	3

### **Gwarancja**

Okres gwarancji min. 36 miesięcy od daty dostawy, uruchomienia urządzenia. Bezpłatny serwis minimum 1 x na 12 miesięcy w siedzibie Zamawiającego.

### **Warunki dodatkowe**

Wykonawca odpowiedzialny będzie za dostarczenie oraz montaż przedmiotu dostawy w siedzibie Zamawiającego oraz przeprowadzenie przeszkolenia stanowiskowego z zakresu obsługi dostarczonego urządzenia.

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH  
I OSOBOWYCH Z ZAMAWIAJĄCYM**

**Działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy (dane Wykonawcy):**

**Nazwa:** .....

**Adres siedziby:** .....

oświadczam(y), że nie jestem(śmy) z Zamawiającym powiązany(i) osobowo lub kapitałowo tzn.: nie jestem(śmy) z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, powiązany(i) poprzez:

- a. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

podpis osoby upoważnionej  
do reprezentowania Wykonawcy

### Załącznik nr 3 – Wzór Formularza ofertowego

<i>Pieczęć Wykonawcy</i>
--------------------------

....., dnia ..... roku

(miejsowość)

(data)

**Zamawiający :** Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku

**Adres:** Potoczek 43, 23-313 Potok Wielki

#### OFERTA

**dostawę sprzętu i pomocy dydaktycznych**

**do Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku**

#### I. OFERTA ZŁOŻONA PRZEZ WYKONAWCĘ/PODMIOTY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCE SIĘ O ZAMÓWIENIE

	Nazwa	Adres
1		

#### II. OSOBA DO KONTAKTU

Imię i Nazwisko	
Instytucja	
Adres	
Telefon	
Fax	
e-mail	

#### III. TREŚĆ OFERTY

W odpowiedzi na ogłoszenie o wszczęciu postępowania w trybie zapytania ofertowego, oświadczamy, że oferujemy realizację usługi dostawy na:

### Wypożyczenie pracowni gastronomicznej

za wynagrodzeniem:

netto wynoszącym .....zł

Vat ....zł

brutto wynoszącym ..... zł

(słownie: .....)

Okres Gwarancji wynosi .....

Odwrócony VAT dotyczy:

1 . ..... ( nazwa), wartość netto ..... VAT .....

Dostawę wykonamy w ciągu 21 dni od dnia podpisania umowy.

Zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia.

Jesteśmy związani niniejszą ofertą przez 30 dni.

Zawarty w zapytaniu ofertowym wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się – w przypadku wybrania naszej oferty – do zawarcia umowy według wzoru określonego w Załączniku nr 5 do zapytania ofertowego, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Oferta zawiera łącznie ..... ponumerowanych i parafowanych stron.

..... dnia .....

.....

(podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Do oferty zostały dołączone następujące załączniki (należy wliczyć wszystkie załączniki):

Załącznik nr 1 Szczegółowe zestawienie cenowe.

Załącznik nr 2 .....

Załącznik nr 3 ..... (...)

## Załącznik nr 4 - Szczegółowe zestawienie cenowe

### Część I – Wyposażenie pracowni gastronomicznej

Lp.	Nazwa towaru	Ilość	Cena netto	Vat	Cena Brutto
1	Profesjonalny ekspres do kawy	1			
2	Wielofunkcyjny piec konwencyjno-parowy	1			
3	Wózek kelnerski	2			
4	Zestaw sztućców do owoców morza	1			
5	Warnik do wody	1			
6	Szczypce do serwowania	2			
7	Szczypce do spaghetti	2			
8	Szczypce do sałaty	4			
9	Taca kelnerska	10			
10	Taca dekoracyjna	2			
11	Nożyce do drobiu	2			
12	Taca serwingowa	2			
13	Sztućce specjalne do ryb	1			
14	Sztućce specjalne do deserów	1			
15	Nożyce/nóż do pieczywa	13			
16	Sztućce komplet	4			

17	Naczynie z podgrzewaczem	<b>2</b>			
18	Patera szklana	<b>2</b>			
19	Talerz deserowy nie dekorowany	<b>50</b>			
20	Talerz głęboki nie dekorowany	<b>50</b>			
21	Talerz płytki niedekorowany	<b>40</b>			
22	Kubek niedekorowany	<b>40</b>			
23	Półmisek	<b>5</b>			
24	Półmisek	<b>5</b>			
25	Salaterka	<b>5</b>			
26	Salaterka	<b>5</b>			
27	Półmisek podłużny	<b>5</b>			
28	Półmisek prostokątny do zapiekania	<b>10</b>			
29	Salaterka puzzle	<b>6</b>			
30	Naczynie do dipów	<b>12</b>			
31	Kieliszki do jaj	<b>12</b>			
32	Sosjerka	<b>4</b>			
33	Dzbanek szklany	<b>4</b>			

34	Serwety dekoracyjne – bankietowe białe	<b>15</b>			
35	Serwety dekoracyjne – bankietowe z haftem	<b>10</b>			
36	Serweta dekoracyjna kolor fuksja	<b>15</b>			
37	Serweta bankietowa kolor ciemna zieleń	<b>10</b>			
38	Obrus stołowy biały 150/300	<b>2</b>			
39	Obrus stołowy biały 150/250	<b>2</b>			
40	Obrus stołowy kolor popielaty	<b>1</b>			
41	Falbana do stołów- skirtingi białe	<b>1</b>			
42	Falbana do stołów-skirtingi fuksja	<b>1</b>			
43	Bieżnik ciemna zieleń	<b>6</b>			
44	Bieżnik popiel	<b>8</b>			
45	Pierścień na serwety	<b>6</b>			
46	Serweta kelnerska	<b>10</b>			
47	Miarka barmańska ze stali nierdzewnej	<b>5</b>			
48	Zestaw miarek łączonych	<b>5</b>			
49	Łyżka barmańska z widelczykiem	<b>5</b>			
50	Sitko barmańskie	<b>3</b>			
51	Szczypce do lodu	<b>3</b>			
52	Korkociąg	<b>1</b>			
53	Korkociąg	<b>1</b>			
54	Nożyk barmański	<b>5</b>			
55	Muddler	<b>2</b>			



56	Wyciskacz do cytryn	2			
57	Shaker	3			
58	Shaker bostoński	3			
59	Ekspozytor na herbatę	1			
60	Serwetnik	5			
61	Kieliszek do wody	10			
62	Kieliszek do wina białego	10			
63	Kieliszek do wina czerwonego	10			
64	Kieliszek do koktajli	10			
65	Kieliszek do martini	10			
66	Kieliszek do wódki	10			
67	Kieliszek do szampana	10			
68	Szklanka wysoka	20			
69	Szklanka niska	20			
70	Wyciskacz do owoców cytrusowych	1			
71	Wysoka szklanka do serwowania irish coffee	10			
72	Taca barmańska	3			
<b>SUMA</b>					

..... dnia .....

.....

(podpis osoby/osób uprawnionej do  
reprezentowania Wykonawcy)

## Załącznik nr 5 – Wzór umowy

### UMOWA

*zawarta w dniu ..... w .....*

pomiędzy

**Zespołem Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku, Potoczek 43, 23-313 Potok Wielki**

reprezentowanym przez: Dariusza Wolana –Dyrektora

Barbarę Dyjach – Głównego Księgowego

zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”,

a

..... NIP ..... reprezentowaną przez:

.....

zwaną dalej „WYKONAWCĄ”

w wyniku wyboru oferty wykonawcy zawarto umowę o następującej treści:

#### § 1

Wykonawca sprzedaje Zamawiającemu ..... zwany w dalszej części umowy „sprzętem” i zobowiązuje się do dostarczenia go Zamawiającemu, a Zamawiający zobowiązuje się do odebrania tego sprzętu i zapłaty ceny.

#### § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania Przedmiotu umowy, w tym do:
  - a) dostarczenia do siedziby Zamawiającego, jako miejsce spełnienia świadczenia, sprzętu zgodnego z Opisem Przedmiotu Zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do specyfikacji i jednocześnie Załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 2 i 3 do umowy,
  - b) dostarczenia instrukcji obsługi do sprzętu w języku polskim,
  - c) udzielenia gwarancji jakości na dostarczony sprzęt (dostarczenie kart gwarancyjnych),
2. Wykonawca oświadcza, że do wykonania przedmiotu umowy posiada niezbędne uprawnienia, wiedzę i doświadczenie, oraz dysponuje potencjałem ekonomicznym i technicznym, odpowiednim stanem zatrudnienia wykwalifikowanych pracowników lub zleceniobiorców lub innych osób współpracujących oraz że przedmiot umowy wykona zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.

3. Oferowany przez Wykonawcę sprzęt musi być fabrycznie nowy.
4. Strony umowy zgodnie ustalają, iż odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu rękojmi za wady fizyczne i prawne nie jest umownie wyłączona. Strony ustalają dwuletni okres rękojmi, licząc od dnia podpisania Protokołu zdawczo – odbiorczego.
5. Wykonawca dostarczy Przedmiot umowy do siedziby Zamawiającego w terminie do 21 dni licząc od dnia podpisania niniejszej umowy.
6. Dostawa przedmiotu umowy oraz serwis powinny być wyznaczone na dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego tj. od 8.00 do 14.00.
7. Wykonawca zobowiązuje się do odpowiedzi na wszelkie pisma Zamawiającego związane z przedmiotem umowy w ciągu 3 dni roboczych od daty ich otrzymania.
8. W przypadku braku odpowiedzi na pisma Zamawiającego w terminie określonym w ust. 8 niniejszego paragrafu pismo uważa się za przyjęte bez zastrzeżeń i nie może być ono później kwestionowane.
9. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy objęty niniejszą umową jest wolny od wad prawnych i nie narusza praw majątkowych osób trzecich.
10. Wykonawca zapewnia i zobowiązuje się, że zgodne z niniejszą umową korzystanie przez Zamawiającego z dostarczonych produktów nie będzie stanowić naruszenia majątkowych praw autorskich osób trzecich.

### § 3

1. Wykonawca udzieli gwarancji na dostarczony przedmiot umowy na okres:..... zgodnie ze złożoną ofertą.
2. Okres gwarancji liczony będzie od dnia podpisania przez Zamawiającego protokołu przekazania, o którym mowa w § 4 ust. 6.
3. Bezpłatny serwis gwarancyjny odbywać się będzie w miejscu użytkowania sprzętu minimum jeden raz na 12 msc przez cały okres gwarancji.
4. Wykonawca odpowiada za wady prawne i fizyczne, ujawnione w dostarczonych urządzeniach wchodzących w skład Przedmiotu niniejszej Umowy i ponosi z tego tytułu wszelkie zobowiązania. Jest odpowiedzialny względem Zamawiającego również, jeżeli dostarczony sprzęt:
  - a) stanowi własność osoby trzeciej, albo jeżeli jest obciążony prawem osoby trzeciej;
  - b) ma wadę zmniejszającą jego wartość lub użyteczność wynikającą z jego przeznaczenia,

- c) nie ma właściwości wymaganych przez Zamawiającego, albo jeżeli dostarczony jest w stanie niepełnym.
5. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji na urządzenia, materiały oraz wykonany montaż i uruchomienie na zasadach:
- okres gwarancyjny: .....lata – zgodnie ze złożoną ofertą,
  - przyjmowanie zgłoszeń: we wszystkie dni pracujące w tygodniu,
  - czas reakcji: 8 godzin ,
  - gwarantowany czas docelowego usunięcia awarii: 72 godzin.
6. Wraz ze zgłoszeniem osoba zgłaszająca zobowiązana jest do podania krótkiego opisu awarii lub usterki.
7. Osoba zgłaszająca zobowiązana jest do podania czy zgłoszenie dotyczy awarii czy usterki.
8. Jako awarię rozumie się częściową lub całkowitą niesprawność działania systemów, oprogramowania lub urządzeń będących przedmiotem niniejszej umowy, polegającą na istotnym pogorszeniu parametrów pracy przez użytkowników bądź niewykonywaniu albo niewłaściwym wykonywaniu poszczególnych funkcji lub operacji.
9. Jako usterkę rozumie się inną niż określona w ust. 8 nieprawidłowość w działaniu systemów, oprogramowania lub urządzeń będących przedmiotem niniejszej umowy.
10. Po przyjęciu zgłoszenia w ciągu 8 godzin osoba zgłaszająca awarię lub usterkę zostanie poinformowana o danych kontaktowych osoby, która została przydzielona do obsługi danego zlecenia.
11. W miarę postępu prac przedstawiciel Zamawiającego zgłaszający awarię lub usterkę będzie na bieżąco informowany o statusie zlecenia.
12. Zamawiający uznaje prawo Wykonawcy do wstępnego i tymczasowego rozwiązywania awarii lub usterek, o ile tymczasowe rozwiązanie przywróci poprzednie parametry pracy systemu, urządzenia lub oprogramowania z punktu widzenia jego użytkownika.
13. Serwisem nie są objęte:
- mechaniczne uszkodzenia urządzeń lub ich części oraz wszelkie spowodowane nimi wady powstałe z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego;
  - wady powstałe wskutek niedbalstwa, niewłaściwego używania i/lub konserwacji niezgodnego z instrukcją obsługi i dokumentacją,
  - wady powstałe w wyniku przeróbek, modyfikacji urządzeń lub ich części dokonane przez Zamawiającego lub osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej zgody Wykonawcy.

#### § 4

1. Jeżeli dostarczony przedmiot umowy będzie niezgodny z ofertą złożoną do postępowania lub nie będzie spełniał odpowiednich wymogów jakościowych i technicznych, Wykonawca jest zobowiązany odebrać dostarczony Przedmiot niniejszej Umowy na swój koszt i wymienić na nowy, wolny od wad i zgodny z ofertą, w terminie 7 dni kalendarzowych od dnia zgłoszenia tego faktu przez Zamawiającego.
2. Wykonawca nie może powierzyć w całości ani w części wykonania przedmiotu zamówienia osobom trzecim bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, z wyjątkiem zakresu wskazanego w ofercie.
3. Wszelkie przepisy niniejszej umowy odnoszące się do Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Podwykonawców, za których działania lub zaniechania Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania lub zaniechania.
4. Wykonanie dostaw zostanie potwierdzone Protokołem Odbioru.
5. Wykonawca zobowiązuje się do powiadomienia Zamawiającego o terminie dostawy z co najmniej jedno dniowym wyprzedzeniem.
6. Zamawiający zobowiązuje się:
  - a) do sprawdzenia – w obecności pracownika Wykonawcy - kompletności zakresu dostawy, zgodności z Umową i Załącznikami pod względem ilościowych oraz do zgłoszenia ewentualnych roszczeń o usunięcie braków ilościowych lub innych braków albo dokonanie uzupełnień w terminie do końca następnego dnia roboczego w którym nastąpiło przekazanie dostarczonego sprzętu i oprogramowania.
  - b) do odbioru dostawy do końca dnia, w którym nastąpiła dostawa.
7. Ryzyko przypadkowej utraty, uszkodzenia lub zniszczenia części przedmiotu umowy przechodzi na Zamawiającego z chwilą podpisania Protokołu Przekazania bez żadnych zastrzeżeń.
8. Jeżeli zaoferowany do Odbioru Przedmiot Umowy nie spełnia wymogów określonych w Umowie oraz Załącznikach, Zamawiający może żądać od Wykonawcy usunięcia wad na koszt i ryzyko Wykonawcy, w terminach wynikających z zapisów gwarancyjnych, w innych przypadkach termin ten wynosi 7 dni od wskazania wady przez Zamawiającego.
9. W przypadku, gdy zaoferowany do odbioru przez Wykonawcę przedmiot umowy spełnia wymogi określone w Umowie, Zamawiający jest zobowiązany do potwierdzenia jego Odbioru i zapłaty

wynagrodzenia ustalonego niniejszą Umową. Potwierdzenie odbioru nastąpi poprzez podpisanie przez obie Strony stosownych protokołów.

10. Potwierdzenie odbioru sprzętu nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności z tytułu rękojmi i gwarancji jakości.

#### § 5

1. Osobami odpowiedzialnymi za realizację niniejszej Umowy są:
  - a) Ze strony Wykonawcy - .....
  - b) Ze strony Zamawiającego - .....
2. Zmiana osób odpowiedzialnych za realizację niniejszej Umowy, o których mowa w ust. 1, będzie odbywać się poprzez pisemne zgłoszenie i nie wymaga zmiany treści niniejszej Umowy

#### § 6

1. Cenę umowną brutto za wykonanie całości umowy, zwaną również dalej „wynagrodzeniem” określa się na kwotę ..... (słownie: .....)
2. Kwota określona w ust. 1 zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w związku z realizacją Przedmiotu niniejszej Umowy, w szczególności zaś koszty transportu, ubezpieczenia na okres transportu i dostawy przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wypłacone na podstawie prawidłowo wystawionych faktur VAT w terminie 30 dni kalendarzowych od daty jej dostarczenia Zamawiającemu. Wypłata właściwego wynagrodzenia następować będzie po odbiorze całości zamówienia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie przekazane na jego rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT.
5. Jako dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku naliczenia Wykonawcy kary umownej, płatność na rzecz Wykonawcy, będzie dokonana w terminie określonym w ust. 3, liczącym od dnia wpływu należnej kwoty kary umownej na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego w nocie obciążeniowej.
7. Zamawiający zastrzega, iż płatność zostanie dokonana pod warunkiem wpłacenia przez Instytucję Pośredniczącą środków na rachunek Zleceniodawcy. W przypadku nie posiadania środków na wydzielonym rachunku do realizacji w/w projektu, płatność zostanie przekazana bezzwłocznie po dokonaniu przelewu przez instytucję wdrażającą, nie później jednakże niż w terminie 14 dni od otrzymania środków przez Zleceniodawcę.

## § 7

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości:
  - a) 0,5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1, za każdy dzień opóźnienia ,
  - b) 0,02% wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 6 ust. 1, za każdą godzinę opóźnienia w podjęciu naprawy.
2. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 zostaną przekazane każdorazowo na rachunek wskazany przez Zamawiającego w notach obciążeniowych, w terminie 14 dni od dnia otrzymania od Zamawiającego noty obciążeniowej.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.

## § 8.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczenia kary umownej w przypadku:
  - a) odstąpienia od umowy z w wysokości 20% całkowitego wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust.1;
  - b) wykonania zadań w sposób nienależyty, tzn. taki, który nie uwzględnia wszystkich wymaganych w Opisie Przedmiotu Zamówienia zapisów lub wymaga wprowadzenia dalszych poprawek, uzupełnień lub nie uzyskało akceptacji Zamawiającego, w wysokości 1% wynagrodzenia brutto wskazanego w ofercie cenowej Wykonawcy za wykonanie danego zadania, za każdy dzień opóźnienia, licząc od dnia upływu terminu, o których mowa w zaakceptowanym przez Zamawiającego harmonogramie szczegółowym.
2. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych, na zasadach ogólnych.

## § 9.

1. Wszelkie zmiany w treści niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności .
2. Zmiany dotyczące wskazanych w treści niniejszej Umowy osób do kontaktów nie wymagają sporządzenia aneksu do niniejszej Umowy, a jedynie pisemnego powiadomienia drugiej strony.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



4. Spory wynikłe z realizacji niniejszej Umowy będzie rozstrzygał Sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Niniejszą Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
6. Integralną częścią niniejszej Umowy są następujące załączniki:  
Załącznik Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia.  
Załącznik Nr 2 – Oferta Wykonawcy

WYKONAWCA :

ZAMAWIAJĄCY: