



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

FORMULARZ OFERTOWY

.....
(pieczęć Wykonawcy/Pełnomocnika)

Ja (My), niżej podpisany (ni)

.....
działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

REGON NIP

Nr telefonu

e-mail

W odpowiedzi na Zapytanie ofertowe nr DA.323.1.2021 dotyczące **dostawy wyposażenia pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu** w ramach projektu: pn. „**Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce**” RPZP.08.06.00-32-K027/19, gdzie realizatorami są: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu oraz Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Osi Priorytetowej VIII „Edukacja”, Działania 8.6 „Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego” **oświadczam, że zapoznałem się z powyżej wskazanym Zapytaniem ofertowym i akceptuję w całości wszystkie warunki w nim zawarte oraz składam ofertę na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Zapytaniu ofertowym, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na następujących warunkach cenowych:**

WARTOŚĆ NETTO:

WARTOŚĆ NETTO SŁOWNIE:

WARTOŚĆ BRUTTO:

WARTOŚĆ BRUTTO SŁOWNIE:

Długość udzielonej gwarancji w miesiącach



Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszystkie urządzenia wymienione w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia tj. Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego.

Cena oferty została ustalona na podstawie formularza asortymentowo-cenowego stanowiącego Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, który został załączony do oferty.

Oświadczenia:

- Oświadczam, iż złożona przeze mnie / nas oferta spełnia wszystkie wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia zawarte w Zapytaniu ofertowym, w tym w szczególności oferowane urządzenia spełniają minimalne wymagania zawarte w Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego i są kompletne oraz po zainstalowaniu będą gotowe do użytkowania bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji, poza materiałami eksploatacyjnymi. Do urządzenia dostarczone zostaną materiały eksploatacyjne w celu sprawdzenia funkcjonowania.
- Oświadczam, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
- Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
- Oświadczam, że niniejsza oferta zawiera na stronach od do informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. *(Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późniejszymi zmianami). Uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnica przedsiębiorstwa:*
.....
- Oświadczam, że zapoznałem się z wzorem umowy i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- Wraz z ofertą (Załącznik nr 1) składam następujące oświadczenia i dokumenty:

Dokumenty załączone do Formularza Ofertowego (oferty Wykonawcy)	
1	2
Załącznik nr 3	WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW (wraz z dowodami należytego wykonania dostawy)
Załącznik nr 4	OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
Załącznik nr 5	OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH Z ZAMAWIAJĄCYM
Załącznik nr 7	OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O WYPEŁNIENIU OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO
	KARTY KATALOGOWE szt.

_____, dnia _____
(Miejscowość) (Data)

podpis/y osoby/osób upoważnionej/ych
do reprezentowania Wykonawcy



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
DA.322.1.2021

Formularz oferty - Formularz asortymentowo-cenowy

LP.	RODZAJ TOWARU	OPIS PARAMETRÓW (lub karty katalogowe oferowanego modelu)	ILOŚĆ	PRODUCENT I MODEL	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	% VAT	WARTOŚĆ BRUTTO	OKRES GWARANCJI (min. 24 m-ce) ¹⁾
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10.
1	Mikser ubijaczka (mikser planetarny)		1 szt.						
2	Urządzenie do sous vide		1 szt.						
3	Pakowarka próżniowa (komorowa)		1 szt.						
4	Kostkarka do lodu		1 szt.						
5	Ekspres ciśnieniowy do kawy z młynkiem		1 szt.						
6	Kuchenka mikrofalowa		1 szt.						
7	Zmywarka do szkła		1 szt.						
8	Patelnia elektryczna		1 szt.						
					RAZEM:				

¹⁾ - prosimy o podanie okresu gwarancji w miesiącach np.: 24, 36, 48

.....
(miejsowość, data)

.....
(pieczęć nagłówkowa)

.....
(pieczęć imienna wraz z podpisem)



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Dostawa sprzętu do pracowni gastronomicznej.

Wykaz zawiera minimalne techniczne zamawianego sprzętu.

Wymagany minimalny okres gwarancji na wszystkie elementy zamówienia wynosi 24 miesiące.

LP.	RODZAJ TOWARU	OPIS PARAMETROW	ILOŚĆ
1	Mikser ubijaczka (mikser planetarny)	Wymiary: długość 410 mm, szerokość 340 mm, wysokość 260 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%) Pojemność minimalna: 5 l Moc całkowita minimum: 0,315 kw Waga: 12 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%) Materiał: – tworzywo sztuczne – cynk Zasilanie elektryczne, napięcie 230V Opis: misa metalowa, osłona z podajnikiem wykonana z plastiku, korpus - odlew cynkowy, automatyczna regulacja prędkości, misa metalowa Wyposażenie minimalne: różga, hak spiralny, mieszadło płaskie, dzieża 5 l ze zdejmowanym podajnikiem Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE.	1 szt.
2	Urządzenie do sous vide	Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe - potrawy gotowane są w kąpeli wodnej w temperaturze poniżej 100 °C Wymiary: długość 330 mm, szerokość 600 mm, wysokość 300 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%) Moc minimalna 600W Pojemność minimalna 20L Napięcie: 230V Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej. Pokrywa ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową. Termostat z możliwością regulacji temperatury co 0,1 °C (45 - 90°C) Wyposażenie: separator, 6 przekładek, pokrywa ze stali nierdzewnej. Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE.	1 szt.

3	Pakowarka próżniowa (komorowa)	<p>Opis ogólny: profesjonalna pakowarka próżniowa komorowa, możliwość pakowania produktów spożywczych, artykułów przemysłowych oraz artykułów chemicznych (z wyłączeniem artykułów łatwopalnych, agresywnych chemicznie oraz niebezpiecznych). Zastosowana w urządzeniu technika pakowania ma polegać na wytworzeniu próżni wewnątrz woreczka stanowiącego opakowanie towaru i wykonaniu zgrzewu zamykającego.</p> <p>Wymiary : szerokość 375 mm, głębokość 440 mm, wysokość 271 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%)</p> <p>Minimalne wymiary komory: wewnętrzna szerokość 305 mm, wewnętrzna głębokość 320 mm, wewnętrzna wysokość 90 mm</p> <p>Waga: max 20.00 kg</p> <p>Materiał obudowy: stal szlachetna z elementami z tworzywa sztucznego</p> <p>Materiał pokrywy: szkło</p> <p>Sterowanie elektroniczne, wyświetlacz cyfrowy, włącznik/wyłącznik, lampka kontrolna (dla trybów pracy, wł./wył., przerwanie), manometr zegarowy</p> <p>Maksymalna próżnia -900 mbar, kontrola próżni: sterowanie czasowe</p> <p>Długość listwy zgrzewającej minimum [mm] 300</p> <p>Czas pakowania próżniowego 20 – 99 sekund</p> <p>Regulowany czas zgrzewania w zakresie 3 – 9 sekund</p> <p>Regulowany poziom zamknięcia próżniowego</p> <p>Ilość zgrzewów: 2</p> <p>Wydajność pompy minimum 60l / ok. 4 [m3/h]</p> <p>Moc przyłączeniowa 0,35 kW / 230v / 50Hz</p> <p>Wyposażenie niezbędne: pałak zaciskowy w komorze na torbę do pakowania próżniowego</p> <p>W zestawie powinny znaleźć się torby do pakowania próżniowego w celu umożliwienia sprawdzenia działania urządzenia.</p> <p>Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania, ręczne szczelne zamykanie, marynowanie</p> <p>Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE.</p>	1 szt.
4	Kostkarka do lodu	<p>Charakterystyka: parownik oraz system dystrybucji wody i system natryskiwania wody zapewniający pokrycie parownika, zwiększona produkcje kostek. Parownik łatwy do wyjęcia z maszyny w celu czyszczenia. Zoptymalizowane proporcje wydajności i wymiarów. Łatwy montaż w nietypowym miejscu, pod barem. Termostaty regulujące rozmiar kostki i poziom lodu w zbiorniku instalowane na panelu przednim ułatwiają regulację kluczowych parametrów pracy kostkarki. Wałki w drzwiczkach i uszczelka w drzwiach (zapewnienie gładkich i cichych ruchów przy zamykaniu i otwieraniu drzwiczek).</p> <p>Możliwość poprowadzenia instalacji odpowiednio do potrzeb przez otwory w panelach bocznych oraz przez panel podstawy.</p> <p>Dane techniczne:</p> <p>Skrapacz: chłodzony wodą</p> <p>Wydajność minimalna: 48 kg/24h</p> <p>Pojemność zbiornika na lód: minimum 22 kg</p> <p>Wymiary: szer. 467 mm głęb. 570 mm wys. 912 mm z nóżkami</p> <p>Zasilanie: 230/50/1</p> <p>Czynnik chłodniczy: R404A</p>	1 szt.



		<p>Zużycie wody: maksimum 40 l/h Zużycie energii elektrycznej: maksymalnie 8 kWh/24h Waga netto: 38 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%)</p>	
5	<p>Ekspres ciśnieniowy do kawy z młynkiem</p>	<p>EKSPRES DO KAWY KOLBOWY 2-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY Ekspres do kawy przeznaczony do kształcenia uczniów - przyszłych baristów i pracowników w różnych obiektach gastronomicznych. Dwugrupowy, kolbowy ekspres do kawy powinien charakteryzować się nowoczesną technologią, być wykonany z trwałych i wysokiej jakości materiałów, starannością i dokładnością wykonania, współczesny design, pojemność ok. 10,5l, wyposażony w elektryczny podgrzewacz do filiżanek, podwyższoną grupę umożliwiającą przygotowanie napojów również w wyższych filiżankach oraz oświetlony blat roboczy. Wymiary 745x525x(H)511 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%), waga kg do : 63,5 kg, Moc grzewcza 3900 W zarówno przy zasilaniu prądem 400 V oraz 230V: Maksymalna wysokość filiżanki do napoju - do 122 mm, – Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) – Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego, po 1 na każdą grupę – Przycisk dozowania gorącej wody – 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą wygodnego pokrętła – Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców – Dysza gorącej wody sterowana przyciskiem – Elektryczny podgrzewacz do filiżanek – Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę – Wbudowana pompa rotacyjna – Bojler o pojemności 10,5 l – Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze – Manometry ciśnienia wody w bojlerze i pompie – Opuszczana półeczka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm – Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm – Wykonany z wysokogatunkowych materiałów – Obudowa wykonana ze stali w kolorze srebrnym – Regulowane nóżki MŁYNEK w zestawie z ekspresem: Specyfikacja: – Obudowa stalowa – Widelec uchwytu filtra – Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg – Żarna ze stali nierdzewnej \varnothing64 mm – Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min – Sugerowana wydajność: do 2 kg/dobe – Funkcja kontroli zużycia żaren informująca o konieczności ich wymiany, Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką) – 3 tryby mielenia: • Doza dla pojedynczej kawy • Mielenie ręczne ciągłe • Doza dla podwójnej kawy – Regulacja porcji (dozy): czasowa – Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący: • Temperaturę i wilgotność otoczenia • Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji • Godzinę oraz datę • Wybrany tryb mielenia – Kontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony) – Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym chroniącym przed przegrzaniem. Parametry</p>	1 szt.



		<p>Wymiar: 230x270x(h)615 mm, moc minimalna (W) 350 W Napięcie 230V, Głośność pracy do : 78db(A) Waga: 13kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%)</p>	
6	Kuchenka mikrofalowa	<p>Kuchenka mikrofalowa o 3 poziomach mocy z dostosowaniem intensywności grzania do podgrzewanej aktualnie potrawy. Powinna być wyposażona w ceramiczną półkę dzięki, której posiłki mogą być obrabiane termicznie na 2 poziomach. Kuchenka powinna posiadać opcję zapamiętania 10 programów w 3 krokach oraz 10 programów w 1 kroku. Pojemność minimum 30 litowa komora Wymiary wewnętrzne 374x378x224 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%) Moc elektryczna minimalna 1800 W</p>	1 szt.
7	Zmywarka do szkła	<p>ZMYWARKA PODBLATOWA do szkła Urządzenie przeznaczone do celów edukacyjnych mycia przede wszystkim szkła, ale również sztućców i drobnych naczyń, charakteryzująca najnowocześniejszymi rozwiązaniami ekonomicznymi i pro środowiskowymi, oszczędności wody, środków chemicznych oraz energii w postaci odzysku ciepła i pary, automatyzacją oraz prostym oznakowaniem realizowanych zadań i cyklów w postaci oznaczeń w postaci piktogramów zrozumiałych dla wszystkich uczniów i słuchaczy niezależnie od ich poziomu intelektualnego, sposobu i języka komunikowania się; niezawodnością pracy i bardzo łatwą oraz bezpieczną obsługą przez uczniów, starannością wykonania trwałymi materiałami bardzo wysokiej jakości. Niski poziom emisji hałasu do 55-57dB Obsługa zmywarki powinna być prosta i zautomatyzowana, tzn. jednym przyciskiem uruchamiającym całość pracy, kodowanymi kolorami informującymi o obecnym stanie i etapie pracy maszyny. Panel sterowania maszyny wyposażony w przynajmniej 3-4 programy mycia (szkła, sztućców i naczyń, naczyń bistro) , również z objaśnieniami za pomocą ikon, umożliwiających intuicyjną, bezbłędną obsługę. Zmywarka wyposażona w regulację ciśnienia wody z dostosowaniem ciśnienia wody do rodzaju zmywanych naczyń i stopnia ich zabrudzenia Ze względu na kształtowanie u uczniów zasad zrównoważonego rozwoju i ochronę środowiska oraz działań związanych z ochroną klimatu zmywarka powinna posiadać programy specjalnie spełniające te wymagania, a więc umożliwiające odzysk energii w postaci odzysku ciepła i pary(Energy) oraz program samooczyszczania, a także system odwróconej osmozy lub zmiękczenia wody. Urządzenie powinno również poprzez specjalne oprogramowanie dawać możliwości dodatkowego indywidualnego skonfigurowania parametrów mycia maszyny np. typu mycia, wydajności w zależności od potrzeb. Urządzenie powinno być wolnostojące, ale jednocześnie dostosowane do wymiarów urządzeń za ladą barową w pracowni konsumenta - zmywarka podblatowa. Wymiary Szerokość x głębokość: do 600 x 657 mm Wysokość: 905 – 940 mm Głębokość z otwartymi drzwiami: do 1.034 mm Wielkość kosza: 500 x 500 mm Wysokość wejścia: 404 mm Przyłącze wody: G 3/4" Odpływ: ø 39,7 mm Maksymalna wydajność teoretyczna zmywarki w poszczególnych opcjach oraz czas trwania cykli mycia</p>	



		<p>Maszyna do szkła: 77 / 48 / 32 / 22 (koszy / h); cykl mycia: 47 – 163sek. Maszyna do naczyń: 66 / 40 / 28 / 24 (koszy / h); cykl mycia: 54 – 150 sek. Maszyna do naczyń bistro: 66 / 40 / 32 / 28 (koszy / h); cykl mycia: 54 – 128 sek. Maszyna do sztućców: 21 / 11 (koszy / h); cykl mycia: w: 171 – 327 sek. Wbudowany dozownik płynu myjącego Wbudowany dozownik nablyszczacza Zintegrowane pojemniki na płyn myjący i nablyszczacz Wyłącznik drzwiowy, Możliwość montażu pod blatem lub wolnostojącego Odzysk ciepła „Energy” (85 mm wyższa i , oszczędność energii do 0,1 kWh na cykl co przełoży się na - zredukowane temperatury zbiornika i bojlera:(45°C / 50°C w maszynach do szkła; 55°C / 60°C w maszynach do naczyń) <i>Zamawiający wymaga zmywarki z odzyskiem ciepła Energy, bez Cool</i> Zmiękcacz do wody lub system odwróconej osmozy Zamawiający następująco określa zmiękcacz wody: <i>zmiękcacz wody zewnętrzny- regeneracja automatyczna objętościowa logiczna, natężenie przepływu min 1,8-40/101L/min, z elektroniczną głowicą ,wymiary zewnętrzne: min 540x320x670mm, ciśnienie robocze min 2-6Bar, zbiornik na sól min 38kg, zużycie soli min 1,8L, ilość złoża min 12L,</i> <i>Lub odwrócona osmoza o parametrach wydajność :2,6-3,3L/min, wydajność ciągła przy temperaturze 15C, min 180L/h, wymiary min 510/140/500mm, pobór mocy min 0,3L, wydajność dobową min 4320L/dobę + filtr wstępnego oczyszczania Typu AF-C2.</i> Lance ssące z kontrolą poziomu płynu <i>Zamawiający wymaga wraz ze zmywarką wbudowane dozowniki płynów myjącego i nablyszczającego oraz dodatkowo nie zamontowane, osobno lance ssące z czujnikiem poziomu płynu dla płynu myjącego i nablyszczającego osobno</i> Zdalny przesył danych certyfikat zgodności CB, SVGW, WRAS, możliwość pracy przy zasilaniu prądem 230 i 400V</p>	
8	<p>Patelnia elektryczna</p>	<p>Patelnia elektryczna uchylna z pokrywą, 50 l, Opis: urządzenie przeznaczone do celów edukacyjnych do wieloporcjowego smażenia i duszenia potraw charakteryzująca nowoczesnością i automatyzacją, niezawodnością, starannością wykonania i łatwą oraz bezpieczną obsługą przez uczniów, trwałymi materiałami bardzo wysokiej jakości WŁASCIWOŚCI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm, nie ulegające porysowaniu wielkość wanny maksymalnie 720*465*200mm • przeznaczona do smażenia • idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła • nowy, udoskonalony kształt leja - umożliwiający szybkie i wygodne opróżnianie patelni • nierdzewna uchylna pokrywa • zawór do napuszczania wody 	



- automatyczne elektryczne uchylanie wanny, czyli elektryczny automatyczny przechyl misy na zasadzie przycisku, Zamawiający sugeruje umiejscowienie wylewki wody po prawej stronie misy/patelni/.

DANE TECHNICZNE:

Długość 800 mm, szerokość 700 mm, wysokość 900 mm, pojemność 50 l, maksymalnie: długość komory 72 mm, szerokość komory 46,5 mm, wysokość komory 20 mm, moc całkowita maksymalnie 10,5 kw, napięcie 400 v, temperatura minimalna 50 c, temperatura max 300 c, waga 135 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%) , ilość komór 1 szt, materiał stal nierdzewna, zasilanie elektryczne.

.....
(miejscowość, data)

.....
(pieczęć nagłówkowa)

.....
(pieczęć imienna wraz z podpisem)



Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

.....
(pieczęć Wykonawcy)

WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. E. Gierczak w Kołobrzegu w ramach projektu „Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce”**, oświadczam, że wykonaliśmy następujące dostawy:

Lp.	Przedmiot dostawy	Wartość netto / brutto dostawy	Data wykonania		Nazwa i adres podmiotu na rzecz którego dostawa była wykonana
			początek	koniec	

Do wykazu załączamy dokumenty potwierdzające, że te dostawy zostały wykonane należycie.

_____, dnia _____
(Miejscowość) (Data)

podpis/y osoby/osób upoważnionej/ych do
prezentowania Wykonawcy



Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

.....

(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W odpowiedzi na Zapytanie ofertowe nr DA.323.1.2021 dotyczące zamówienia: **„Dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu”** w ramach projektu: pn. **„Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce”** RPZP.08.06.00-32-K027/19, gdzie realizatorami są: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu oraz Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Osi Priorytetowej VIII „Edukacja”, Działania 8.6 „Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego” **oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu:**

1. Posiadam uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Znajduję się w sytuacji ekonomiczno – finansowej zapewniającej prawidłową realizację Zamówienia
3. Dysponuję potencjałem organizacyjnym i technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonania Zamówienia.
4. Nie otwarto wobec podmiotu, który reprezentuję likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości.
5. Podmiot, który reprezentuję, nie zalega z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne.
6. Podmiot, który reprezentuję nie został prawomocnie skazany za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych,
7. Reprezentuję podmiot, wobec którego sąd nie orzekł zakazu ubiegania się o zamówienia, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

_____, dnia _____
(Miejscowość) (Data)

podpis/y osoby/osób upoważnionej/ych
do reprezentowania Wykonawcy



Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH Z ZAMAWIAJĄCYM

W odpowiedzi na Zapytanie ofertowe nr DA.323.1.2021 dotyczące zamówienia: **„Dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu” Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu** w ramach projektu: pn. **„Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce”** RPZP.08.06.00-32-K027/19, gdzie realizatorami są: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu oraz Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Osi Priorytetowej VIII „Edukacja”, Działania 8.6 „Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego” **oświadczam, że nie zachodzą powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym**, rozumiane jako wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z 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.

_____, dnia _____
(Miejscowość) (Data)

podpis/y osoby/osób upoważnionej/ych
do reprezentowania Wykonawc



Załącznik nr 6 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

Istotne postanowienia umowy

UMOWA Nr (projekt)

zawarta w dniu 2021 roku w Kołobrzegu pomiędzy Powiatem Kołobrzeskim Pl. Ratuszowy 1, 78-100 Kołobrzeg nr NIP 671-172-69-29, - Zespołem Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. E. Gierczak w Kołobrzegu, reprezentowanym przez:

.....
zwanym w treści umowy „Zamawiającym”,

a

....., zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, następującej treści:

Zamawiający oświadcza, że jest Realizatorem projektu pn. **„Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce”** RPZP.08.06.00-32-K027/19, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Osi Priorytetowej VIII „Edukacja”, Działania 8.6 „Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego” realizowanego w okresie od 01.04.2020 r. do 30.09.2022 r., gdzie Beneficjentem jest Euro Innowacje sp. z o.o., a Partnerem Powiat Kołobrzeski, a w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego w oparciu o zasadę konkurencyjności zawarto umowę następującej treści:

§ 1.

Przedmiotem umowy jest dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. E. Gierczak w Kołobrzegu w ramach projektu „Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce” o numerze RPZP.08.06.00-32-K027/19, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Osi priorytetowej RPZP.08.00.00. Edukacja, działanie 08.06.00 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego (dalej zwany **Projektem**), w imieniu i na rzecz Powiatu Kołobrzeskiego.

§ 2

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć na swój koszt i ryzyko wyposażenie pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. E. Gierczak w Kołobrzegu w budynku CKZ przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu, zgodnie z ofertą z dnia2021 r. do wskazanych pomieszczeń.
2. Przedmiot umowy obejmuje również wniesienie dostarczonego sprzętu do wyznaczonego miejsca, montaż, rozruch, sprawdzenie prawidłowego działania i przeszkolenie osób wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym termin przeszkolenia osób wskazanych przez Zamawiającego w obsłudze dostarczonego sprzętu.
3. Wykonawca dostarczy urządzenia fabrycznie nowe, kompletne i sprawne technicznie. Urządzenia będą spełniać wymogi techniczno-jakościowe określone przez producenta



danego wyrobu. Całość dostawy będzie posiadała: instrukcje obsługi w języku polskim dostarczone w formie papierowej lub elektronicznej w formacie pdf (na płycie CD/DVD), stosowne świadectwa i certyfikaty dopuszczające do użytkowania, karty gwarancyjne najpóźniej w dniu podpisania końcowego protokołu odbioru.

4. W przypadku otrzymania przedmiotu umowy złej jakości oraz w razie ujawnienia wad po odbiorze, Wykonawca na swój koszt dokona jego wymiany na nowy lub dokona usunięcia wad w terminie, 7 dni od daty dostawy. Wówczas za datę odbioru ustala się datę odbioru przedmiotu umowy bez wad.

§ 3

1. Termin realizacji dostawy urządzeń wraz z wniesieniem ich do wyznaczonego miejsca, montażem, rozruchem, sprawdzeniem prawidłowego ich działania i przeszkolenie osób wskazanych przez Zamawiającego musi nastąpić w okresie do 14 dni od momentu podpisania umowy w dniach roboczych, w godzinach pomiędzy 8.00 a 15.00.
2. O terminie rozpoczęcia dostawy Wykonawca powiadomi Zamawiającego e-mailem na adm@ekonom.kolobrzeg.pl przynajmniej dwa dni robocze przed jej wykonaniem.
3. Wykonawca zobowiązuje się do właściwego opakowania i załadowania przedmiotu umowy oraz zabezpieczenia na czas przewozu, aby wydać go Zamawiającemu w należyтым stanie. Odpowiedzialność za ewentualne szkody powstałe w trakcie dostawy ponosi Wykonawca.
4. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w formie:
 - protokołu odbioru dostawy, podpisanego przez obie strony umowy, po wykonaniu dostawy do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego,
 - protokołu odbioru końcowego, podpisanego przez obie strony umowy.

Protokół przygotowuje wykonawca, na formacie przekazanej mu przez Zamawiającego, mając na uwadze obostrzenia związane z oznaczaniem dokumentów wytworzonych w ramach Projektu.

Wykonawca do faktury dołączy oryginał protokołu odbioru sprzętu.

5. Podpisanie protokołów, o których mowa w ustępie 4 i odbiór przedmiotu umowy w ramach dostawy nie pozbawia Zamawiającego prawa do zgłaszania reklamacji z tytułu jego jakości. Zamawiający ma prawo do składania reklamacji dotyczących jakości dostarczonych przedmiotów umowy za pomocą pism, faksu lub poczty elektronicznej, które to formy są wiążące dla Wykonawcy.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie wyrządzone, w imieniu Zamawiającego, szkody przez osoby realizujące zadanie w imieniu Wykonawcy.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie wady prawne przedmiotu zamówienia, w tym również za ewentualne roszczenia osób trzecich, wynikające z naruszenia praw, własności intelektualnej i przemysłowej w tym praw autorskich, patentów.

§ 4

1. Wartość przedmiotu umowy została określona na kwotę brutto złotych (słownie złotych:,00/100), w tym VAT.
2. Kwota określona w ust.1 zawiera wszelkie koszty związane z realizacją całości przedmiotu Umowy oraz zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu realizacji niniejszej Umowy.

§ 5

1. Rozliczenie za wykonaną dostawę nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru końcowego, na podstawie faktury płatnej w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.



2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy
3. Wykonawca oświadcza, że rachunek płatności należy do Wykonawcy umowy i został dla niego utworzony wydzielony rachunek VAT na cele prowadzonej działalności gospodarczej.

§ 6

1. Wykonawca udzieli gwarancji na dostarczony sprzęt na okres wskazany w swojej ofercie z dnia licząc od daty dokonania ostatecznego odbioru sprzętu.
2. Serwis gwarancyjny będzie świadczony w miejscu zainstalowania sprzętu lub jeżeli będzie to niemożliwe u producenta lub autoryzowanego partnera serwisowego producenta.
3. Serwis urządzeń będzie realizowany przez producenta lub autoryzowanego partnera serwisowego producenta.
4. Wykonawca dokona naprawy uszkodzonego sprzętu w ciągu 4 dni roboczych od momentu zgłoszenia uszkodzenia do Wykonawcy.
5. W przypadku niemożności usunięcia uszkodzenia w terminie, Wykonawca zapewni (na czas naprawy) bezpłatnie urządzenie, o parametrach nie gorszych niż naprawiane.
6. W przypadku, gdy konieczne będzie usunięcie awarii poza siedzibą Zamawiającego, Wykonawca odbierze uszkodzony sprzęt z siedziby Zamawiającego i dostarczy po naprawie na własny koszt i ryzyko.
7. W razie, gdy naprawa sprzętu potrwa dłużej niż 4 dni robocze, okres gwarancji będzie wydłużony o czas trwania naprawy. W razie, gdy sprzęt będzie naprawiany więcej niż 3 razy, Wykonawca niezwłocznie tj. w terminie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych, liczonych od dnia zgłoszenia ostatniej awarii, dokona jego wymiany na sprzęt nowy, wolny od wad, taki sam lub o nie gorszych parametrach technicznych.
8. Uprawnienia Zamawiającego z tytułu gwarancji nie uchybiają uprawnieniom przysługującym mu z tytułu rękojmi za wady. Okres rękojmi jest nie krótszy od okresu gwarancji wynikającej z oferty Wykonawcy.
9. Zakres odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu rękojmi i gwarancji wynika z przepisów kodeksu cywilnego.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za opóźnienie w oddaniu określonego w umowie przedmiotu odbioru w wysokości 0,2% całkowitej wartości umowy określonej w § 4 ust. 1 za każdy dzień opóźnienia.
2. Zamawiający może odliczyć kary umowne od płatności należnych Wykonawcy. Zapłata kar umownych nie wpływa na zobowiązania Wykonawcy.
3. W przypadku, gdy wartość szkody przewyższy wartość kar umownych Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania w pełnej kwocie.
4. W razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę bądź przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia umownego określonego w § 4 ust. 1.

§ 8

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian w treści umowy, w stosunku do oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, co zostało zawarte w zapytaniu ofertowym, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia oraz zmiany terminu realizacji zamówienia w przypadku:
 - 1) działania siły wyższej, zdarzeń losowych niezależnych od stron umowy,
 - 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
 - 3) zmiany przedmiotu umowy – w przypadku, gdy Wykonawca nie jest w stanie nabyć na rynku zaoferowanego w ofercie Wykonawcy sprzętu (np. wycofanie sprzętu z produkcji),



- zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt będzie posiadał parametry nie gorsze niż wymagane w SIWZ i Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczenie innego sprzętu,
- 4) w przypadku obiektywnej niemożliwości dostarczenia przez Wykonawcę sprzętu wskazanego w ofercie z powodu braku jego dostępności na rynku, co zostanie potwierdzone przez jego producenta, dopuszczalne jest dostarczenie przez Wykonawcę towaru o parametrach technicznych nie gorszych i cenie nie wyższej niż wynikającej z oferty. W takim przypadku Wykonawca obowiązany jest uprzednio każdorazowo przedłożyć Zamawiającemu stosowne dokumenty (oświadczenie producenta o niedostępności zaoferowanego towaru, opinia o nie gorszych parametrach technicznych towaru zamiennego niż zaoferowany w ofercie). Zamiana zaoferowanego towaru wymaga zgody Zamawiającego, którą Zamawiający udzieli niezwłocznie, gdy otrzyma wymagane dokumenty
 - 5) gdy brak możliwości dochowania pierwotnego terminu wynika z okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, zmiana nastąpi poprzez wydłużenie terminu maksymalnie o ilość dni odpowiadającą czasowi trwania przyczyn uzasadniających zmianę.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienie treści niniejszej umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności.

§ 9

Do wzajemnego współdziałania przy realizacji Umowy strony wyznaczają:

- 1) ze strony Zamawiającego:
- 2) ze strony Wykonawcy:

§ 10

W sprawach nieregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 11

Umowę niniejszą sporządza się w trzech egzemplarzach – 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....

.....



Załącznik nr 7 do zapytania ofertowego
DA.323.1.2021

Dane oferenta:

Nazwa:

Adres siedziby:

Telefon / fax:

Adres e-mail:

NIP:

REGON:

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O WYPEŁNIENIU OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH
PRZEWDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO**

Składając ofertę na realizację **dostawy wyposażenia pracowni gastronomicznej do Zespołu Szkół Ekonomiczno- Hotelarskich im. E. Gierczak w Kołobrzegu** w ramach projektu **„Zawodowiec w nowoczesnej gospodarce” nr RPZP.08.06.00-32-K027/19** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Osi Priorytetowej VIII „Edukacja”, Działania 8.6 *„Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego”* **Wykonawca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

.....
miejsowość, data,
pieczęć firmowa Wykonawcy

.....
podpis i pieczęć imienna
osoby upoważnionej