



Załącznik nr 1 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2022

## 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.323.1.2022 dla zad. nr 1 dotyczącego **dostawy wyposażenia pracowni techniki żywienia i usług gastronomicznych 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 powyższym 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 dla zad. nr 1 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 dla zad. 1 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 6	OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA
Załącznik nr 8	OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O WYPEŁNIENIU OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO
	KARTY KATALOGOWE ..... szt.

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_  
(Miejscowość) (Data)

\_\_\_\_\_  
podpis/y osoby/osób upoważnionej/ych  
o reprezentowania Wykonawcy



Załącznik nr 1 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.322.1.2022

**Formularz oferty - Formularz asortymentowo-cenowy zad. 1**

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) <sup>1)</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10.
1	Ekspres na kawę ziarnistą		1 szt.						
2	Minitemperówka do czekolady		1 szt.						
3	Szuflada z odbijakiem do fusów od kawy		1 szt.						
4	Baza – stacja tempingowa do tempera (ubijaka do kawy)		1 szt.						
5	Wózek transportowy na 18 blach piekarniczych		1 szt.						
6	Mikser spiralny 10L		1 szt.						
7	Mata silikonowa do wypieków		2 szt.						
8	Mata silikonowa do wypieków		2 szt.						
					<b>RAZEM:</b>				

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

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć nagłówkowa)

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



Załącznik nr 2 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2022

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla zadania 1.  
Dostawa sprzętu do pracowni technik żywienia i usług gastronomicznych.**

**Wykaz zawiera minimalne techniczne zamawianego sprzętu.**

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

LP.	RODZAJ TOWARU	OPIS PARAMETRÓW	ILOŚĆ
1	Ekspres na kawę ziarnistą	<p>Opis ogólny: W pełni automatyczny ekspres do kawy ziarnistej, dostosowany do użytku w strefie o dużym natężeniu ruchu. Urządzenie powinno posiadać: możliwość indywidualnego zaprogramowania min. 20 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności min. 5 litrów, duży min. 7-calowy wyświetlacz z możliwością indywidualnego zapisu reklamowych nagrań wideo. Urządzenie powinno pozwalać na prostą, intuicyjną obsługę. Wydajność urządzenia powinna pozwalać na przygotowanie do 40 filiżanek o pojemności 120ml na godzinę.</p> <p>Wymagane cechy i parametry produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kolorystyka czarna lub srebrna (lub mieszana)</li> <li>- wydajność do: 40 filiżanek o pojemności 120 ml na godzinę</li> <li>- minimalna ilość zaparzonej kawy 25 ml</li> <li>- przystosowane do 80 filiżanek / dzień</li> <li>- wydajność do 40 filiżanek po 120 ml na godzinę</li> <li>- 1 zespół zaparzacza</li> <li>- pojemność pojemnika na ziarna min. 1000 g</li> <li>- zasilanie w wodę 3 opcje</li> <li>- pojemność zbiornika na wodę min 5 l, pojemnik wyjmowany</li> <li>- przyłącze wody - stałe przyłącze wody 1/2"</li> <li>- zbiornik na wodę</li> <li>- doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika</li> <li>- pojemność pojemnika na resztki na min. ok. 35 filiżanek</li> <li>- możliwość mycia pojemnika na resztki w zmywarce</li> <li>- możliwość opcjonalnego podłączenia do systemu automatycznego usuwania resztek (w połączeniu ze specjalnym</li> </ul>	1 szt.



	<p>pojemnikiem)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- funkcja gorącej wody, funkcja gorącego mleka</li><li>- doprowadzanie mleka zewnętrzne za pomocą węża</li><li>- sygnał informujący o konieczności odkamienienia</li><li>- wskaźnik poziomu napełnienia</li><li>- regulacja wysokości wylotu 110 - 165 mm</li><li>- spieniacz do mleka</li><li>- możliwość ustawienia temperatury mleka w programie</li><li>- licznik filiżanek (na program i łącznie)</li><li>- program czyszczenia</li><li>- pamięć cykli czyszczenia</li><li>- min. 20 programów ustawionych wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów</li><li>- programowanie zabezpieczone hasłem</li><li>- wyświetlacz podświetlany, sterowanie dotykowo, możliwości ustawień (grubość mielenia w skali 5-stopniowej, dozowanie kawy, ilości wody, temperatura wody, ilość mleka)</li><li>- wyświetlacz wideo min 7 cali z możliwością indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB do 10 nagrań wideo</li><li>- odtwarzanie nagrań w czasie przyrządzania kawy oraz przerw, możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji</li><li>- port USB</li><li>- mechanizm mielący stożkowy</li><li>- materiał mechanizmu mielącego Stal</li><li>- system ciśnieniowy nacisk tłoka</li><li>- ciśnienie pompy 19 bar</li><li>- funkcja 2 filiżanek</li><li>- moc przyłączeniowa 2.7 kW</li><li>- napięcie 230 V, częstotliwość 50/60 Hz-</li><li>- funkcja automatycznego wyłączenia</li><li>- włącznik/wyłącznik</li></ul> <p>Zestaw powinien zawierać co najmniej: 2 węże do mleka (dł. min. 50 cm), min. 1 wąż doprowadzający wodę (min. 150 cm)</p> <p>Wymiary: szer. 390 mm, gł. 510 mm, wysokość 580 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%) waga ok 20.0 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%)</p> <p>Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE.</p>	
--	---	--



2	Minitemperówka do czekolady	<p>Opis ogólny: minitemperówka - urządzenie do półprofesjonalnego temperowania czekolady z systemem podgrzewania ciepłym powietrzem.</p> <p>Wymagane cechy i parametry produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie do pracy z mniejszą ilością czekolady poddawanej obróbce - pojemność misy max 3 kg, podgrzewanej ciepłym powietrzem.</li> <li>- sterowanie poprzez panel cyfrowy z pamięcią min. 5 różnych programów</li> <li>- zmienne, różne fazy temperowania</li> <li>- możliwość stosowania kilku zbiorników pozwala na używanie czekolady o różnych smakach i kolorach</li> <li>- sterowanie elektronicznie- pozwala na precyzyjny dobór i ustawienie parametrów temperowania (podgrzewania) w zależności od rodzaju czekolady</li> <li>- urządzenie ze stali nierdzewnej 18/10</li> </ul> <p>Pojemność 3 l</p> <p>Wymiary w mm: wys. 400 mm, szer. 420 mm, gł.400 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%)</p> <p>Waga:20 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%)</p> <p>Zasilanie: 220/ 240 V - 60 Hz</p> <p>Moc: 3,0 kW</p> <p>Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE 1szt</p>	1 szt.
3	Szufłada z odbijakiem do fusów od kawy	<p>Opis ogólny: urządzenie przeznaczone dla uczniów do właściwej pracy podczas nauki sporządzania kawy w ekspresie kolbowym.</p> <p>Wymagane cechy i parametry produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemnik umożliwiający szybkie i całkowite opróżnienie kolby po przygotowaniu kawy</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej lub węglowej, perforowany blat</li> <li>- możliwość użycia jako podstawy pod młynek do kawy</li> <li>- poprzeczka (odbijak) wyjmowany, w silikonowej oprawie lub gumowy.</li> </ul> <p>Wymiary (DxSxW) 350 x 250 x 90 mm</p>	1 szt.
4	Baza – stacja tempingowa do tempera (ubijaka do kawy)	<p>Opis ogólny: jedno z podstawowych akcesoriów wyposażenia baristy do prawidłowego ubicia kawy w kolbie.</p> <p>Wymagane cechy i parametry produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania,</li> <li>- wytłoczenie na tamper,</li> <li>- łatwa w użyciu i czyszczeniu</li> </ul>	1 szt.

		- antypoślizgowa – wyposażona w silikon u podstawy, który utrzymuje stację i akcesoria w miejscu Wymiary (DxSxW): 142x 93x60mm	
5	Wózek transportowy na 18 blach piekarniczych	Opis ogólny: wózek transportowy na 16 blach piekarniczych 600x400 mm Wymagane cechy i parametry produktu: - wózek transportowy o pojemności 16 blach cukierniczych EN (600x400mm) - wykonany ze stali nierdzewnej - wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych - 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami - odstępy między półkami 80 mm Wymiary: wysokość - H: 1735 mm, głębokość - D: 620 mm, szerokość - W: 470 mm	1 szt.
6	Mikser spiralny 10L	Opis ogólny: mikser do pracowni gastronomicznej do ugniatania dużej ilości ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi, solidnie wykonany, z wysokiej jakości materiałów. Wymagane cechy i parametry produktu: - do ciast ciężkich, np.: pizza, pierogi - mikser ze stałą głowicą i dzieżą - pojemność dzieży – 10-litrowa misą - maksymalna ilość mąki: 3,5 kg - części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej - dzieża, hak oraz osłony ze stali nierdzewnej, obudowa miksera ze stali - kontrolka pracy - miesiarka wyposażona w timer - dzieża o średnicy do 340 mm zamontowana na stałe - napięcie (V): 230V, moc min. 550W - urządzenie wyposażone w kontrolkę bezpieczeństwa - wymiary 360x680x (H) 750 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%) Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE 1 szt.	1 szt.
7	Mata silikonowa do wypieków	Opis ogólny: silikonowa mata do wypieków zapobiegająca przywieraniu ciasta do blachy. Wymagane cechy i parametry produktu: - odporność termiczna: -40 do 250°C	2 szt.



		<ul style="list-style-type: none"><li>- możliwość mycia w zmywarce</li><li>- materiał: silikon</li><li>- kształt: prostokątny</li></ul> Wymiary: długość 530 mm, szerokość 325 mm	
8	Mata silikonowa do wypieków	Opis ogólny: silikonowa mata do wypieków zapobiegająca przywieraniu ciasta do blachy. Wymagane cechy i parametry produktu: <ul style="list-style-type: none"><li>- odporność termiczna: -40 do 250°C</li><li>- możliwość mycia w zmywarce</li><li>- materiał: silikon</li><li>- kształt: prostokątny</li></ul> Wymiary: długość 585 mm, szerokość 385 mm	2 szt.

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć nagłówkowa)

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





Załącznik nr 3 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2022

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

#### WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Dostawa wyposażenia do pracowni technik żywienia i usług gastronomicznych 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 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2021

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

### OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W odpowiedzi na Zapytanie ofertowe nr DA.323.1.2022 dotyczące zamówienia: „**Dostawa wyposażenia do pracowni technik żywienia j usług gastronomicznych 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 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2022

.....  
(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 do pracowni technik żywienia i usług gastronomicznych 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 Wykonawcy



Załącznik nr 6 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2021

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

### OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

W odpowiedzi na Zapytanie ofertowe nr DA.323.1.2022 dotyczące zamówienia: „Dostawa wyposażenia do pracowni technik żywienia j usług gastronomicznych 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/y, że nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 poz. 835), tj.:

- 1) Nie jesteśmy / nie jestem wymienieni / wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczących środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz.Urz. UE L 134 z 20.05.2006, [str. 1](#), z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem [765/2006](#)” i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz.Urz. UE L 78 z 17.03.2014, [str. 6](#), z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem [269/2014](#)” albo wpisanego na listę osób i podmiotów, wobec których są stosowane środki, o których mowa w [art. 1](#) ustawy wymienionej w ust.2, zwaną dalej „listą” na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
- 2) Nie jesteśmy / nie jestem beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;



- 3) Jako Wykonawca, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), nie jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu nr 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy.”

**Pouczenie:**

Osoba lub podmiot podlegający wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ww. ustawy, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub dopuszczenie do udziału w konkursie lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie, podlegają karze pieniężnej.

Karę pieniężną nakłada Prezes Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 000 000 zł. )

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam/y, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_  
(Miejscowość) (Data)

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



Załącznik nr 7 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2022

### ***Istotne postanowienia umowy***

#### **UMOWA Nr ..... (projekt)**

zawarta w dniu ..... 2022 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 31.12.2022 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 do pracowni techniki żywienia i usług gastronomicznych 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, Oś priorytetowa 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 do pracowni technik żywienia i usług gastronomicznych Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. E. Gierczak w Kołobrzegu w budynku CKZ przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu, zgodnie z ofertą z dnia .....2022 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 niemożności 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 8 zad. 1 do zapytania ofertowego  
DA.323.1.2022

**Dane oferenta:**

Nazwa: .....

Adres siedziby: .....

Telefon / fax: .....

Adres e-mail: .....

NIP: .....

REGON: .....

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

Składając ofertę na realizację **dostawy wyposażenia do pracowni technik żywienia j usług gastronomicznych 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