

Znak: ZSG.KG.226261.1.2019

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR
Zespołu Szefów Zakupów
mgr inż. Danuta Gaczkowska

Bydgoszcz, dnia 16.04.2019 r.

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

**Przetarg nieograniczony
o wartości poniżej kwot określonych w przepisach
wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy
Prawo zamówień publicznych**

Przedmiot zamówienia:

**„Dostawa: wyposażenia pracowni/warsztatów kształcenia zawodowego
w zawodzie: kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych.”**

Spis treści:

Rozdział I SIWZ

Rozdział II Formularz Oferty

Rozdział III Wzór umowy

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy
z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych.

Rozdział I

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA zwana dalej SIWZ

**na dostawę: wyposażenia pracowni/warsztatów kształcenia zawodowego w zawodzie: kucharz,
kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych.**

Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych, oraz na stronie internetowej <http://bip.edu.bydgoszcz.pl/>

§ 1 Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

Miasto Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, 85-102 Bydgoszcz NIP 953-101-18-63, działający przez poprzez statio municipi - Zespół Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy, ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz; tel.: 52 349 38 61; e-mail: zsg@edu.bydgoszcz.pl

§ 2 Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych, zwana w dalszej części SIWZ „Pzp”

Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy powołanej ustawy Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny.

Dokonując oceny ofert Zamawiający zastosuje tzw. „procedurę odwróconą”, określona w art. 24 aa ustawy Pzp.

§ 3 Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku CPV:

39711360-0 – piekarniki

39711100-0 – chłodziarki i zamrażarki

39711400-3 – ruszty, płyty grzewcze (AGD), płytki do podgrzewania potraw i pierścienie do gotowania

39711310-5 – elektryczne zaparzacze do kawy

39710000-2 - elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego

38310000-1 – wagi precyzyjne

2. Przedmiotem zamówienia jest dostawa w ramach projektu pn. „Modernizacja i wyposażenie warsztatów kształcenia praktycznego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy” realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Poddziałanie 6.4.3 Inwestycje w infrastrukturę kształcenia zawodowego w ramach ZIT:

Część 1: Piece konwekcyjne,

Część 2: Chłodziarki i zamrażarki,

Część 3: Płyty grzewcze i podgrzewacze,

Część 4: Urządzenia AGD,

Część 5: Wagi.

oraz dostawa w ramach projektu pn. „Akcja-kwalifikacja 2” realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna Edukacja, Działanie 10.1 kształcenie ogólne i zawodowe w ramach ZIT, Poddziałanie 10.1.3 Kształcenie zawodowe w ramach ZIT:

Część 6: Piece konwekcyjne,

Część 7: Płyty grzewcze i podgrzewacze,

Część 8: Urządzenia AGD,

Oferowane produkty muszą być fabrycznie nowe, nieużywane, nieuszkodzone.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do wzoru umowy.

Zamawiający informuje, że dopuszcza dostawę produktów jakościowo równoważnych, spełniających równoważne do opisanych parametry. Przez produkty równoważne Zamawiający rozumie produkty o parametrach takich samych lub wyższych (zapewniających większą funkcjonalność). O ile w opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający wskazuje nazwy własne wskazujące na rozwiązania funkcjonalne konkretnych produktów, producentów, oznacza to, że Wykonawca ma prawo przyjąć rozwiązania wskazane przez Zamawiającego lub równoważne wykazując równoważność zastosowanych produktów. Wszystkie określenia i nazwy służą jedynie do określenia parametrów jakościowych produktów.

Zamawiający uzna, że oferta jest równoważna, jeżeli przedstawia przedmiot zamówienia o właściwościach funkcjonalnych, jakościowych i merytorycznych takich samych lub lepszych od tych, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

§ 4 Opis części zamówienia jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych zgodnie z podziałem wskazanym w § 3 ust. 2 SIWZ, z zastrzeżeniem, że Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na część 1 i 6 łącznie; 3 i 7 łącznie; 4 i 8 łącznie. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części – zgodnie z podziałem wskazanym w Formularzu oferty stanowiącym Rozdział II SIWZ.

§ 5 Informacja o przewidywanym zamówieniach uzupełniających, o którym mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 Pzp.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

§ 6 Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

§ 7 Termin wykonania zamówienia

do 60 dni

§ 8 Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia wykonawców, o których mowa w art. 24 ust. 5

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają wymagania opisane w art. 22 ust. 1 Pzp:

- 1) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 oraz ust. 5 pkt 1 Pzp,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Zamawiający nie stawia żadnych warunków w powyższym zakresie.
 - b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie stawia żadnych warunków w powyższym zakresie.
 - c) zdolności technicznej lub zawodowej:
Zamawiający nie stawia żadnych warunków w powyższym zakresie.

2. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych, sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru łączących go z nim stosunków prawnych.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:
 - 1) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie, Wykonawcy (zwani dalej konsorcjum) ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - 2) w takim przypadku wspólne oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu składają Wykonawcy łącznie lub co najmniej jeden z nich, który spełnia warunki udziału.
 - 3) w przypadku oświadczeń o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania, każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, składa oświadczenie oddzielnie,
 - 4) przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 5) jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zostanie wybrana, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający będzie żądał przedstawienia umowy regulującej współpracę tych podmiotów,
 - 6) konsorcjum jest zobowiązane do spełnienia takich samych warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, jak Wykonawcy występujący samodzielnie.
5. Nie wykazanie spełniania warunków udziału w postępowaniu skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania zgodnie z art. 24 ust. 1 Pzp. Zamawiający, zgodnie z art. 24 ust. 12 Pzp może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
6. Przy dokonywaniu oceny spełniania warunków Zamawiający będzie się kierował regułą zerojedynkową, tzn. Wykonawca będzie spełniał dany warunek albo nie będzie go spełniał.
7. Niespełnienie chociażby jednego warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

§ 9 Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

1. Na ofertę składają się następujące załączniki:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy - zgodny ze wzorem zawartym w Rozdziale II wraz z wymaganymi dokumentami, oświadczeniami, załącznikami oraz zaświadczeniami,
 - 2) oryginał pełnomocnictwa (pełnomocnictw), jeśli oferta nie jest podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy lub gdy z innych wymaganych dokumentów nie wynika upoważnienie do reprezentowania, ewentualnie notarialnie potwierdzona za zgodność kopia pełnomocnictwa,
 - 3) jeżeli o zamówienie Wykonawcy ubiegają się wspólnie - dokument potwierdzający ustanowienie przez Wykonawców pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - 4) oświadczenie wskazujące, którą część zamówienia Wykonawca powierzy wykonaniu przez podwykonawców, zgodnie z art. 36b ust. 1 Pzp (zawarte w pkt 6 formularza oferty),
 - 5) oświadczenie wstępne o którym mowa w art. 25a ustawy Pzp o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - zgodne ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (konsorcjum) oświadczenie, składa co najmniej ten Wykonawca, który spełnia warunki udziału,
 - 6) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach,

- o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-22 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 Pzp - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ.
2. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do złożenia w terminie nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 Pzp:
 - 1) dotyczące potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Zamawiający żąda następujących dokumentów:
opisów oraz innych podobnych materiałów, których autentyczność musi zostać poświadczona przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego. Z treści przedłożonego dokumentu musi wynikać nazwa producenta oraz model oferowanego produktu oraz opis potwierdzający, że oferowane dostawy spełniają parametry techniczne Zamawiającego określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do wzoru umowy.
 3. Wykonawca, **w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp (zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Oświadczenie należy przedłożyć w oryginale.
 4. W przypadku, gdy Wykonawca prowadzi działalność w formie spółki cywilnej, każdy ze wspólników składa odrębne oświadczenie i ewentualne dowody w zakresie określonym ust. 3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, odrębne oświadczenie i ewentualne dowody w zakresie określonym ust. 3 składa każdy z Wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o zamówienie.
 5. Zamawiający wymaga, aby żądane przez niego oświadczenia i dokumenty zostały złożone w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (formuła „Za zgodność z oryginałem”, data, podpis Wykonawcy).
 6. Szczegółowe zasady dotyczące dostarczanych przez Wykonawcę oświadczeń i dokumentów reguluje Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 7. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń i dokumentów.
 8. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub którzy złożą dokumenty zawierające błędy, do ich uzupełnienia na podstawie art. 26 ust 3 ustawy.

§ 10 Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem formy pisemnej.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim.
3. Numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej i adres internetowy są wskazane w § 1 SIWZ.
4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane drogą elektroniczną

- uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.
5. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zamówień oraz innych informacji przekazanych drogą elektroniczną.
 6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
 7. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
 8. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 7 lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
 9. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 6.
 10. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza je na stronie internetowej, na której została udostępniona SIWZ.
 11. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ. W takim przypadku sporządza informację zawierającą zgłoszone na zebraniu zapytania o wyjaśnienie treści SIWZ oraz odpowiedzi na nie, bez wskazywania źródeł zapytań. Informację z zebrania doręcza się niezwłocznie Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieszcza je na stronie internetowej, na której została udostępniona SIWZ.
 12. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
 13. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieszcza ją na stronie internetowej, na której została udostępniona SIWZ.
 14. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach.
 15. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie zawiadamia wszystkich Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieszcza informację o tym na stronie internetowej, na której została udostępniona SIWZ.

§ 11 Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

Iwona Chojnacka

§ 12 Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

§ 13 Termin związania ofertą

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

§ 14 Opis sposobu przygotowywania ofert

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą przedmiot zamówienia w danej części.

2. W ofercie Wykonawca winien skalkulować cenę dla zamówienia, o które się ubiega.
3. Dopuszcza się możliwość składania jednej oferty przez dwa lub więcej podmioty, pod warunkiem, że Wykonawcy występujący wspólnie ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, a jego upoważnienie udokumentowane zostanie pełnomocnictwem podpisanym przez uprawnionych przedstawicieli wszystkich Wykonawców.
4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną częścią załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej SIWZ.
5. Oferta musi być sporządzona według formularza oferty stanowiącego Rozdział II SIWZ.
6. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, na komputerze lub maszynie do pisania albo czytelnym pismem odręcznym. Wszelkie pisma sporządzone w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski przez tłumacza przysięgłego. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
7. Zamawiający zaleca, aby oferta była złożona na kolejno ponumerowanych stronach, a numeracja stron musi rozpoczynać się od numeru 1, umieszczonego na pierwszej stronie oferty.
8. Wszystkie karty oferty wraz z załącznikami winny być podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, przy czym przynajmniej na formularzu oferty podpis (podpisy) muszą być opatrzone pieczęcią firmową i imienną Wykonawcy. Za osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawców uznaje się:
 - 1) osoby wykazane we właściwym rejestrze,
 - 2) osoby wykazane w zaświadczeniach o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
 - 3) osoby legitymujące się odpowiednim pełnomocnictwem udzielonym przez osoby, o których mowa powyżej, w przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika Wykonawcy, pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty,
 - 4) w przypadku, gdy Wykonawca prowadzi działalność w formie spółki cywilnej, a oferta nie będzie podpisana przez wszystkich wspólników, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty odpowiednie pełnomocnictwa udzielone przez pozostałych wspólników.
9. Zamawiający nie wymaga numerowania i parafowania czystych stron oraz nie wymaga numerowania i parafowania wszystkich stron, jeżeli oferta jest trwale zespolona (zszyta) w sposób zapobiegający dekompletacji zawartości oferty.
10. Każda poprawka w ofercie musi być parafowana przez osobę/osoby upoważnione do podpisywania oferty.
11. Oferta musi być złożona Zamawiającemu w trwale zamkniętym, nienaruszonym opakowaniu z napisem:

OFERTA PRZETARGOWA

ZNAK ZSG.KG.226261.1.2019

NIE OTWIERAĆ PRZED 24.04.2019 R. GODZ. 11:15

oraz z nazwą i dokładnym adresem wraz z numerem telefonu Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci). Napis Oferta oraz tytuł postępowania winny być napisane w sposób wyróżniającym ofertę spośród innej korespondencji wpływającej do Zamawiającego.

Wszelkie elementy oferty nie opakowane i nie oznaczone w ten sposób nie będą brane pod uwagę podczas porównywania i oceny ofert. Brak adnotacji dotyczących Wykonawcy może być przyczyną otwarcia oferty przed terminem składania ofert.

13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania oferty lub ich braku w wymaganym terminie.
14. Zamawiający informuje, że wszelkie oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne od chwili ich otwarcia. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r.

o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane. Wykonawca nie może zastrzec następujących informacji:

- 1) cena oferty,
- 2) termin wykonania zamówienia,
- 3) okres gwarancji,
- 4) warunki płatności.

Stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć na formularzu ofertowym. W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona na życzenie każdego uczestnika postępowania. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa” lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

15. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w postępowaniu obciążają wyłącznie Wykonawcę.

§ 15 Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Termin składania ofert upływa w dniu **24.04.2019 r. o godz. 11:00**.
2. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego – Zespół Szkół Gastronomicznych (adres wskazany w § 1 SIWZ) w Sekretariacie Szkoły w godzinach (8:00 – 15:00) lub przesłać pocztą. Oferty przesłane pocztą będą zakwalifikowane do postępowania pod warunkiem doręczenia ich do siedziby Zamawiającego najpóźniej do dnia **24.04.2019 r. o godz. 11:00**.
3. Zamawiający niezwłocznie zawiadamia Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **24.04.2019 r. o godz. 11:15** w siedzibie Zamawiającego - gabinet dyrektora.
6. Otwarcie ofert jest jawne.

§ 16 Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca określi ceny ściśle według zapisów zawartych w formularzu oferty (Rozdział II SIWZ) odrębnie dla każdej z części zamówienia, o które się ubiega.
2. Cena musi być podana w złotych polskich (PLN) oraz wyrażona liczbowo i słownie, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena określona przez Wykonawcę powinna zawierać w sobie wszystkie koszty mogące powstać w okresie ważności umowy, a także uwzględniać inne opłaty i podatki wynikające z realizacji umowy, jak również ewentualne upusty i rabaty.
4. Stawka podatku VAT jest określona zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
5. Cena podana w ofercie jest ostateczna i nie może ulec zmianie w trakcie realizacji umowy.
6. Skutki finansowe jakichkolwiek błędów w kalkulacji kosztów obciążają Wykonawcę zamówienia - musi on przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.
7. Nie przewiduje się przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu zamówienia.
8. Zamawiający poprawia w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. Zamawiający niezwłocznie o tym zawiadamia Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

§ 17 Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli Zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych

1. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym będą dokonywane wyłącznie w złotych polskich/PLN.

§ 18 Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SIWZ.
2. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert przedstawione poniżej:
 - 1) Cena brutto oferowanej dostawy K_c – 60%
 - 2) Okres gwarancji K_g – 20 %
 - 3) Termin dostawy K_d – 10 %
 - 4) Termin płatności K_p – 10 %

3. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

- 1) kryterium ceny – **wskaźnik K_c – 60 %**

$$K_c = \frac{C_{\min} \times 60}{C_{of}}$$

C_{\min} – najniższa cena z rozpatrywanych ofert

C_{of} – cena badanej oferty

- 2) kryterium gwarancji - **wskaźnik K_g – 20 %**

Zamawiający przyzna następującą ilość punktów;

- a) gwarancja minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 6 miesięcy – 5 punktów,
- b) gwarancja minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 12 miesięcy – 10 punktów,
- c) gwarancja minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 18 miesięcy – 15 punktów,
- d) gwarancja minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 24 miesięcy – 20 punktów.

- 3) kryterium terminu dostawy – **wskaźnik K_d – 10 %**

Zamawiający przyzna następującą ilość punktów;

- a) termin dostawy do 30 dni od zawarcia umowy – 10 punktów,
- b) termin dostawy do 45 dni od zawarcia umowy – 5 punktów,
- c) termin dostawy do 60 dni od zawarcia umowy – 0 punktów.

- 4) kryterium terminu płatności – **wskaźnik K_p – 10 %**

Zamawiający przyzna następującą ilość punktów;

- a) zaoferowany termin płatności 7 dni od doręczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku po należytych spełnieniu całości świadczenia, po zakończeniu postępowania reklamacyjnego dotyczącego jakości dostarczonego przedmiotu zamówienia – 0 punktów,
- b) zaoferowany termin płatności 14 dni od doręczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku po należytych spełnieniu całości świadczenia, po zakończeniu postępowania reklamacyjnego dotyczącego jakości dostarczonego przedmiotu

zamówienia – 5 punktów,

- c) zaofiarowany termin płatności 21 dni od doręczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku po należywym spełnieniu całości świadczenia, po zakończeniu postępowania reklamacyjnego dotyczącego jakości dostarczonego przedmiotu zamówienia – 10 punktów,

4. Zamawiający wybierze Wykonawcę, którego oferta uzyska najwyższą sumę punktów z poszczególnych kryteriów – wskaźnik W obliczony wg następującego wzoru:

$$W = Kc + Kg + Kd + Kp$$

W – suma punktów z poszczególnych kryteriów

5. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

§ 19 Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta będzie odpowiadać wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - 3) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
 - 4) unieważnieniu postępowania podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8, informacja, o której mowa w ust. 2 pkt 2, zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.
4. Zamawiający udostępnia informacje, o których mowa w ust. 2 pkt 1 i 4, na stronie internetowej <http://bip.edu.bydgoszcz.pl/>
5. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w ust. 2, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.
7. Wykonawca jest obowiązany do podpisania umowy w brzmieniu określonym w Rozdziale III, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

§ 20 Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający na wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

§ 21 Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy

1. Wzór umowy stanowi Rozdział III SIWZ.
2. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.

§ 22 Zmiany w treści zawartej umowy i ich warunki

1. Na podstawie art. 144 ust. 1 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia jednej lub kilku z następujących okoliczności:
 - 1) w przypadku zmiany stanu prawnego lub faktycznego, które mają wpływ na treść zawartej umowy;
 - 2) w przypadku zmian podmiotowych po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego;
 - 3) uzasadnionych przyczyn technicznych lub funkcjonalnych powodujących konieczność zmiany sposobu wykonania umowy;
 - 4) wynikającej ze specyfiki działalności Zamawiającego potrzeby w zakresie zmiany terminów wykonania lub odbioru dostawy;
 - 5) w przypadku, gdy oferowany model sprzętu zostanie wycofany z produkcji możliwa jest zmiana modelu sprzętu na model inny, tego samego producenta, o nie gorszych parametrach technicznych, co sprzęt zaproponowany w ofercie, pod warunkiem przedstawienia stosownego oświadczenia producenta o zaprzestaniu produkcji modelu sprzętu, który został zaproponowany w ofercie;
 - 6) zmiana terminu realizacji umowy – w przypadku uzasadnionego i udokumentowanego przez Wykonawcę (np. informacją od producenta) tymczasowego braku dostępności poszczególnych pozycji na rynku, w części dotyczącej wskazanych pozycji.

§ 23 Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. Przepisy dotyczące środków ochrony prawnej określa dział VI ustawy Pzp.

§ 24 Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy, ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz,
- inspektorem ochrony danych osobowych w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy jest Marek Ługiewicz, kontakt: iod@um.bydgoszcz.pl;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę: wyposażenia pracowni/warsztatów kształcenia zawodowego w zawodzie: kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 Pzp;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym

- z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* *Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

** *Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

§ 25 Postanowienia końcowe

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

Rozdział II

Formularz oferty

Znak sprawy: ZSG.KG.226261.1.2019

....., dnia

Nazwa (Firma) Wykonawcy

Adres siedziby

Adres do korespondencji

Tel.; E-mail

NIP; REGON

**Zespół Szkół Gastronomicznych
ul. Konarskiego 5
85-066 Bydgoszcz**

W związku z ogłoszeniem postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na Dostawę: wyposażenia pracowni/warsztatów kształcenia zawodowego w zawodzie: kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych przedkładamy niniejszym naszą ofertę na wykonanie dostawy, informując jednocześnie, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w dokumentacji przetargowej, bez wnoszenia dodatkowych własnych warunków realizacji zamówienia.

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za cenę wg obliczeń zawartych w poniższej tabeli:

Część 1, 6

Piece konwekcyjne:

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
Część 1:				
1.	Piec konwekcyjno-parowy: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 1 Części 1 załącznika nr 1 do wzoru umowy	2		
2.	Piec konwekcyjno-parowy: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 2 Części 1 załącznika nr 1 do wzoru umowy	3		
3.	Piec konwekcyjno-parowy + uzdatniacz: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 3 Części 1 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
Część 6:				
4.	Piec konwekcyjny: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 4 Części 6 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
Razem wartość netto:				
Podatek VAT:				
Razem wartość brutto:				

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 1, 6 wynosi:

..... **PLN brutto**

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okresmiesiący.
(okres wymagany: min. 12 miesięcy).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował min. termin gwarancji określony w SIWZ.

Oferujemy termin realizacji zamówienia (dostawy) dni od zawarcia umowy.
(maksymalny termin dostawy 60 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu dostawy, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował maksymalny termin dostawy określony w SIWZ.

Oferujemy termin płatności dni.
(minimalny termin płatności 7 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu płatności, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował minimalny termin płatności określony w SIWZ.

Część 2

Chłodziarki i zamrażarki:

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
1.	Lodówka 320l: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 1 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	2		

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
2.	Lodówka na próbki: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 2 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
3.	Lodówka podblatowa na jajka: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 3 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	2		
4.	Szafa chłodnicza 1400l: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 4 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	2		
5.	Szafa chłodnicza 700l: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 5 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	6		
6.	Zamrażarka skrzyniowa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 6 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	4		
7.	Zamrażarka szokowa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 7 Części 2 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
Razem wartość netto:				
Podatek VAT:				
Razem wartość brutto:				

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 2 wynosi:

..... **PLN brutto**

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okresmiesiący.
(okres wymagany: min. 12 miesięcy).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmuje, że Wykonawca zaoferował min. termin gwarancji określony w SIWZ.

Oferujemy termin realizacji zamówienia (dostawy) dni od zawarcia umowy.
(maksymalny termin dostawy 60 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu dostawy, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował maksymalny termin dostawy określony w SIWZ.

Oferujemy termin płatności dni.
 (minimalny termin płatności 7 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu płatności, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował minimalny termin płatności określony w SIWZ.

Część 3, 7

Płyty grzewcze i podgrzewacze:

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
Część 3:				
1.	Frytownica elektr. 2-komorowa na szafce: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 1 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
2.	Płyta grillowa gładka: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 2 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
3.	Kocioł warzelny gazowy 50l: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 3 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	2		
4.	Naświetlacz do jaj UV: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 4 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
5.	Patelnia elektryczna: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 5 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
6.	Trzon gazowy na podst.: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 6 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	5		
7.	Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 7 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
8.	Płyta kuchenna 4-palnikowa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 8 Części 3 załącznika nr 1 do wzoru umowy	4		
Część 7:				
9	Płyta gazowa czteropalnikowa + węże: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 9 Części 7 załącznika nr 1 do wzoru umowy	4		
10.	Frytownica: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 10 Części 7 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
Razem wartość netto:				
Podatek VAT:				
Razem wartość brutto:				

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 3, 7 wynosi:

..... **PLN brutto**

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okresmiesiący.
(okres wymagany: min. 12 miesięcy).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował min. termin gwarancji określony w SIWZ.

Oferujemy termin realizacji zamówienia (dostawy) dni od zawarcia umowy.
(maksymalny termin dostawy 60 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu dostawy, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował maksymalny termin dostawy określony w SIWZ.

Oferujemy termin płatności dni.
(minimalny termin płatności 7 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu płatności, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował minimalny termin płatności określony w SIWZ.

Część 4, 8

Urządzenia AGD:

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
Część 4:				
1.	Ekspres do kawy z młynkiem: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 1 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
2.	Kuchenka mikrofalowa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 2 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
3.	Mieszarka do ciasta: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 3 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
4.	Wilk do mięsa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 4 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
5.	Płuczko-obieraczka: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 5 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
6.	Pralko-suszarka: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 6 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
7.	Rozdrabniacz warzyw: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 7 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
8.	Zmywarka kapturowa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 8 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		
9.	Robot kuchenny wieloczynnościowy: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 9 Części 4 załącznika nr 1 do wzoru umowy	1		

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
Część 8:				
10.	Zmywarka do naczyń: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 10 Części 8 załącznika nr 1 do wzoru umowy	3		
11.	Blender kielichowy: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 11 Części 8 załącznika nr 1 do wzoru umowy	4		
12.	Mikser ręczny: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 12 Części 8 załącznika nr 1 do wzoru umowy	8		
13.	Mikser z przystawkami: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 12 Części 8 załącznika nr 1 do wzoru umowy	4		
Razem wartość netto:				
Podatek VAT:				
Razem wartość brutto:				

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 4, 8 wynosi:

..... **PLN brutto**

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okresmiesiący.
(okres wymagany: min. 12 miesięcy).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował min. termin gwarancji określony w SIWZ.

Oferujemy termin realizacji zamówienia (dostawy) dni od zawarcia umowy.
(maksymalny termin dostawy 60 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu dostawy, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował maksymalny termin dostawy określony w SIWZ.

Oferujemy termin płatności dni.
(minimalny termin płatności 7 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu płatności, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował minimalny termin płatności określony w SIWZ.

Część 5

Wagi:

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN
1	2	3	4	5 = 3 x 4
1.	Waga elektroniczna: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 1 Części 5 załącznika nr 1 do wzoru umowy	6		
2.	Waga podłogowa: <i>Producent, model</i> zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w lp. 2 Części 5 załącznika nr 1 do wzoru umowy	2		
Podatek VAT:				
Razem wartość brutto:				

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 5 wynosi:

..... **PLN brutto**

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okresmiesiącey.

(okres wymagany: min. 12 miesięcy).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował min. termin gwarancji określony w SIWZ.

Oferujemy termin realizacji zamówienia (dostawy) dni od zawarcia umowy.

(maksymalny termin dostawy 60 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu dostawy, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował maksymalny termin dostawy określony w SIWZ.

Oferujemy termin płatności dni.

(minimalny termin płatności 7 dni).

Uwaga! W przypadku nie wpisania przez Wykonawcę oferowanego terminu płatności, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował minimalny termin płatności określony w SIWZ.

- Oświadczamy, że podana przez nas cena zawiera w sobie wszystkie elementy kosztów kalkulacyjnych.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ, z projektem umowy i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia, w którym dokonano otwarcia ofert.
- Uzyskaliśmy od Zamawiającego wszystkie informacje niezbędne do wykonania zamówienia.

5. W przypadku udzielenia zamówienia publicznego zobowiązujemy się do zawarcia pisemnej umowy w brzmieniu określonym w Rozdziale III SIWZ w siedzibie Zamawiającego w terminie przez niego wyznaczonym.

6. Oświadczamy, że część zamówienia dotycząca:

.....
.....
.....
.....

powierzona zostanie*/nie zostanie* podwykonawcy*/podwykonawcom*.

7. Oświadczamy, że jesteśmy: małym/średnim** przedsiębiorcą TAK* / NIE*

8. Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO:

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu²⁾.

..... dnia
(miejscowość)

.....
(Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy)

¹⁾ rozporządzenie 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).

²⁾ W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

9. Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego są następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)
- 8)
- 9)

10)

10. Oferta została złożona na ponumerowanych kolejno stronach łącznie ze wszystkimi załącznikami wymaganymi przez Zamawiającego.

..... dnia
(miejscowość)

.....
(Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić

** **Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

Rozdział III Wzór umowy

Umowa nr

Zawarta w dniu r. pomiędzy:

Miastem Bydgoszcz ul. Jezuicka 1, 85-102 Bydgoszcz NIP 953-101-18-63, działający poprzez stacjonarny - **Zespół Szkół Gastronomicznych** im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy, ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz, reprezentowanym przez:

Dyrektora szkoły-,
działającego na podstawie pełnomocnictwa nrz dnia.....
zwanym w umowie „**Zamawiającym**”,

a

.....
z siedzibą,
NIP, REGON, reprezentowaną przez:
.....
zwanym w umowie „**Wykonawcą**”

zwanymi dalej łącznie Stronami

o następującej treści:

Strony zawierają umowę w ramach zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest dostawa
(zapis zostanie dostosowany do części zamówienia, której dotyczy umowa)
w ramach projektu pn. „Modernizacja i wyposażenie warsztatów kształcenia praktycznego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy” realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Poddziałanie 6.4.3 Inwestycje w infrastrukturę kształcenia zawodowego w ramach ZIT:
Część 1: Piece konwekcyjne,
Część 2: Chłodziarki i zamrażarki,
Część 3: Płyty grzewcze i podgrzewacze,
Część 4: Urządzenia AGD,
Część 5: Wagi.

oraz dostawa w ramach projektu pn. „Akcja-kwalifikacja 2” realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna Edukacja, Działanie 10.1 kształcenie ogólne i zawodowe w ramach ZIT, Poddziałanie 10.1.3 Kształcenie zawodowe w ramach ZIT:

- Część 6: Piece konwekcyjne,
Część 7: Płyty grzewcze i podgrzewacze,
Część 8: Urządzenia AGD,

- zgodnie z ofertą Wykonawcy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera załącznik nr 1 do niniejszej umowy pn. Opis przedmiotu zamówienia.
 3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia fabrycznie nowego, nieużywanego, oryginalnie zapakowanego, znajdującego się w stanie nieuszkodzonym, spełniającego wymagania określone przez Zamawiającego.
 4. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne umiejętności i środki do prowadzenia profesjonalnej działalności w zakresie objętym przedmiotem niniejszej Umowy i zobowiązuje się do jej wykonania przy dołożeniu najwyższej staranności, jaka jest wymagana przy wykonaniu czynności będących przedmiotem niniejszej umowy.
 5. Wykonawca dokona montażu, instalacji przedmiotu umowy, w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu, w siedzibie Zamawiającego (w zakresie urządzeń do których Zamawiający określił wymóg montażu w załączniku nr 1 do umowy).
 6. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji szkolenia uruchomieniowego w siedzibie Zamawiającego niezwłocznie po dostarczeniu, zamontowaniu, zainstalowaniu dostarczonych urządzeń w zakresie niezbędnym do prawidłowego użytkowania (w zakresie urządzeń do których Zamawiający określił wymóg szkolenia w załączniku nr 1 do umowy).
 7. Termin szkolenia, o którym mowa w ust. 6 zostanie wyznaczony w uzgodnieniu z Zamawiającym.
 8. Liczbę uczestników szkolenia, o którym mowa w ust. 6 określi Zamawiający.
 9. Wykonawca zobowiązuje się do udzielania w okresie gwarancji wsparcia technicznego w zakresie użytkowaniu dostarczonego przedmiotu zamówienia bez dodatkowego wynagrodzenia.

§ 2

DOSTAWA

1. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Termin wykonania zamówienia:
3. Wykonawca powiadomi telefonicznie Zamawiającego o terminie dostawy nie później niż dwa dni przed planowanym terminem dostawy. Dostawa musi się odbyć w dniu urzędowania Zamawiającego do godziny 12:00.
4. Zamawiający podczas odbioru dostawy ma prawo sprawdzenia dostarczonych produktów.
5. Zamawiający ma prawo odmówić odebrania przedmiotu zamówienia niepełnowartościowego, o obniżonej jakości oraz w przypadku widocznych uszkodzeń opakowań. Odmowa odbioru dostarczonego przedmiotu zamówienia winna być potwierdzona na piśmie wraz ze wskazaniem powodów odmowy.
6. Przekazanie i odbiór przedmiotu zamówienia nastąpi na podstawie protokołu odbioru, według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do umowy.
7. W przypadku niestawiennictwa przedstawiciela Wykonawcy przy odbiorze, Zamawiający samodzielnie sporządzi protokół. Ustalenia zawarte w takim protokole są wiążące dla Wykonawcy.

§ 3

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Strony ustalają wynagrodzenie Wykonawcy, za wykonanie przedmiotu zamówienia na podstawie ceny ofertowej, na kwotę brutto PLN. (słownie:)
zgodnie ze złożoną ofertą.
2. Faktura / rachunek za zrealizowanie przedmiotu umowy powinna być wystawiona według wzoru:
NABYWCA: Miasto Bydgoszcz ul. Jezuicka 1 85-102 Bydgoszcz NIP: 953-101-18-63,
ODBIORCA: Zespół Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy,
ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz.

3. Wykonawca wystawi fakturę / rachunek po całkowitym wykonaniu przedmiotu zamówienia. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia polegającego na niedostarczeniu kompletnego zamówienia lub dostarczeniu z wadami, faktura / rachunek zostanie wystawiona po zakończeniu postępowania reklamacyjnego. Do faktury / rachunku Wykonawca zobowiązany jest załączyć protokół odbioru określony niniejszą umową.
4. W przypadku dostaw w częściach (zgodnych ze złożoną ofertą), Wykonawca wystawi fakturę / rachunek po całkowitym wykonaniu danej części przedmiotu zamówienia. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia polegającego na niedostarczeniu kompletnego zamówienia lub dostarczeniu z wadami, faktura / rachunek zostanie wystawiona po zakończeniu postępowania reklamacyjnego. Do faktury / rachunku Wykonawca zobowiązany jest załączyć protokół odbioru określony niniejszą umową.
5. Termin zapłaty strony ustalają na dni od daty należytego spełnienia całości/części świadczenia, po zakończeniu postępowania reklamacyjnego dotyczącego jakości dostarczonego sprzętu.
6. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia zostanie wpłacone na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w treści faktury / rachunku.
7. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osobę trzecią.
8. Fakturę / rachunek należy dostarczyć do siedziby Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy, ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz.

§ 4

GWARANCJA

1. Wykonawca udziela gwarancji na okres
2. Niezależnie od uprawnień wynikających z gwarancji, Zamawiający zastrzega sobie prawo korzystania z uprawnień dotyczących rękojmi, zgodnie z przepisami Kodeksu cywilnego.

§ 5

KARY UMOWNE

1. Za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostawie zamawianego sprzętu, wskazanego w § 1 ust. 1, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 0,3 % wynagrodzenia całkowitego brutto, w danej części.
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia brutto.
3. Strony mogą dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

§ 6

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od umowy w razie wystąpienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu za wykonaną część umowy.
2. Na podstawie art. 144 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia jednej lub kilku z następujących okoliczności:

- 1) w przypadku zmiany stanu prawnego lub faktycznego, które mają wpływ na treść zawartej umowy;
- 2) w przypadku zmian podmiotowych po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego;
- 3) uzasadnionych przyczyn technicznych lub funkcjonalnych powodujących konieczność zmiany sposobu wykonania umowy;
- 4) wynikającej ze specyfiki działalności Zamawiającego potrzeby w zakresie zmiany terminów wykonania lub odbioru dostawy;
- 5) w przypadku, gdy oferowany model sprzętu zostanie wycofany z produkcji możliwa jest zmiana modelu sprzętu na model inny, tego samego producenta, o nie gorszych parametrach technicznych, co sprzęt zaproponowany w ofercie, pod warunkiem przedstawienia stosownego oświadczenia producenta o zaprzestaniu produkcji modelu sprzętu, który został zaproponowany w ofercie;
- 6) zmiana terminu realizacji umowy – w przypadku uzasadnionego i udokumentowanego przez Wykonawcę (np. informacją od producenta) tymczasowego braku dostępności poszczególnych pozycji na rynku, w części dotyczącej wskazanych pozycji.
3. Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności zmiany.
4. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Strony zobowiązują się do polubownego rozwiązywania sporów wynikłych na tle umowy. W przypadku nieosiągnięcia porozumienia spory będą rozwiązywane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Wzór protokołu odbioru

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

(zapis zostanie dostosowany do części zamówienia, której dotyczy umowa)

Część 1, 6:

Piece konwekcyjne wg poniższej specyfikacji:

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
Część 1:				
1.	Piec konwekcyjno-parowy	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 lub 10x EN 60x40cm; wymiary: 847x771x1042 mm, moc 400V/18kW, zabezpieczenie 3X32A, przyłącze do sieci elektrycznej 3 NAC 400V, z panelem dotykowym i programowaniem (500 przepisów w trybie 15-krokowym), hybrydowy system wytwarzania pary (bojlerem); automatyczne mycie płynami, szyba bezpieczna gięta-10 lat gwarancji, drzwi przestawne lewo-prawo z bezpieczną klamką, zewnętrzna sonda wielopunktowa do potraw; w komplecie podstawa z przewodnicami na GN 1/1 lub EN 60x40cm, nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm, UWAGA!!! ZESTAW POJEMNIKÓW NA JEDEN PIEC!!! -Pojemniki GN ze stali nierdzewnej(1/1 - 5 litrowy/ sztuk 4+ 4 pokrywy; 1/1 - 14 litrowe/ 4 sztuki; perforowane ze stali nierdzewnej 1/1 8 litrowy - 2 sztuki, 1/1 - 14 litrowy/ 2 sztuki); emaliowane- gładka powłoka. (1/1 - 5 litrowy/ 6 sztuk), 1/1 - 8 litrowy - 8 sztuk, pojemnik GN z powłoką nieprzywierającą 1/1 - 2,5 litrowy - 5 sztuk, filtr do wody z licznikiem, dostawa, montaż, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis.	Szt.	2
2.	Piec konwekcyjno-parowy	Piec konwekcyjno-parowy 6xGN 1/1 lub 6x EN 60x40 cm; wymiary: 847x771x782 mm, moc 400V/11kW, zabezpieczenie 3X16A, przyłącze do sieci elektrycznej 3 NAC 400V, z panelem dotykowym i programowaniem (500 przepisów w trybie 15-krokowym), system wytwarzania pary iniekcyjny; automatyczne mycie płynami, szyba bezpieczna gięta-10 lat gwarancji, drzwi przestawne lewo-prawo z bezpieczną klamką, zewnętrzna sonda wielopunktowa do potraw; w komplecie podstawa z przewodnicami na GN 1/1 lub EN 60x40 cm, nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm, dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis pojemniki GN. UWAGA!!! ZESTAW POJEMNIKÓW NA JEDEN PIEC!!! -Pojemniki GN ze stali nierdzewnej(1/1 - 5 litrowy/ sztuk 4 + 4pokrywy; 1/1 - 14 litrowe/ 4 sztuki+ pokrywy; perforowane ze stali nierdzewnej 1/1 - 8 litrowy/ 2 sztuki+ pokrywy); ; 1/1 - 14 litrowe - 2 sztuki + pokrywy, emaliowane- gładka powłoka, (1/1 - 5 litrowy/ 6 sztuk), emaliowane - gładka powłoka 1/1 - 8 litrowe - 8 sztuk, pojemnik GN z powłoką nieprzywierającą 1/1 - 2,5 litrowy - 5 sztuk, filtr do wody z licznikiem, dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis.	Szt.	3
3.	Piec konwekcyjno-parowy + uzdatniacz	Piec konwekcyjno - parowy o wymiarach szer. 57,5 cm, wys. 58,0 cm, głębokość 57,0 cm. Waga pieca 53 kg, moc 5,3 kW, ciśnienie wody 50 -200 kPa, napięcie 230 V- 400 V, częstotliwość 50/60 Hz, cyfrowy panel sterowania + uzdatniacz wody do pieca oraz GN 4 sztuki do zakupionego modelu pieca. Dostawa, montaż, serwis, gwarancja	szt.	1
Część 6:				
4.	Piec konwekcyjny	<ul style="list-style-type: none"> Ręczne opcje pieczenia Pieczenie konwekcyjne 30 °C - 260 °C Mieszana para i pieczenie konwekcyjne 35 °C - 260 °C, z STEAM.Maxi™ 30% do 90% Mieszana wilgotność i pieczenie konwekcyjne 35 °C - 260 °C, z STEAM.Maxi™ 10% do 20% Parowanie 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100% 	szt.	1

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
		<p>Pieczenie suchym powietrzem 30°C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%</p> <p>Sonda Pieczenie Delta T z sondą Sonda SOUS-VIDE (opcjonalnie)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zaawansowane i automatyczne programowanie Technologia MIND.Maps™: rysuj procesy przyrządzania z nieskończoną możliwością etapów za pomocą jednego dotknięcia PROGRAMS: zachowuje do 256 programów użytkownika PROGRAMS: możliwość przypisania nazwy i obrazka do przechowywanych programów PROGRAMS: zachowaj nazwę przepisu zapisując ją (w dowolnym języku) • Rozprowadzanie powietrza w komorze pieczenia wiele wiatraków z biegiem wstecznym 4 prędkości powietrza, możliwość programowania półstatyczne tryby przyrządzania, możliwość programowania • Zarządzanie klimatyzacją w komorze pieczenia usuwanie wilgotności, wysoka wydajność, możliwość programowania przyrządzanie z usuwaniem wilgotności 30 - 260 °C parowanie 35 °C - 130 °C połączenie wilgotnego i suchego powietrza 35 °C- 260 °C • Podwójne piętrowanie • Izolacja termiczna i bezpieczeństwo maksimum termicznej wydajności i bezpieczeństwo pracy (chłodne, szklane drzwi i zewnętrzne powierzchnie) hamulec wirowy wiatraka do zatrzymywania utraty energii podczas otwierania drzwi pobór energii związany z rzeczywistymi potrzebami • Automatyczne czyszczenie automatyczne programy mycia z regulacją ilości detergentu i wody zbiornik na detergent zintegrowany z piecem • Opatentowane drzwi Zawiasy drzwi wykonane z samosmarującego się technopolimeru wysokiej jakości. Odwracane drzwi, nawet po instalacji (opcjonalnie) Drzwi dokują się w pozycji 60°-120°-180° • Funkcje dodatkowe Temperatura ogrzewania wstępnego do 260 °C Wyświetlacz pozostałego czasu pieczenia (podczas pieczenia bez używania sondy) Tryb wstrzymywania przyrządzania «HOLD» Stałe funkcjonowanie «INF» Wyświetlacz wartości temperatury komory pieczenia Jednostka temperatury może zostać ustawiona na °C lub °F • Dane techniczne Zaokrąglona komora ze stali nierdzewnej 304 dla zwiększonej higieny i łatwego czyszczenia Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne światła LED Panel kontrolny MASTER.Touch uszczelniony, odporny na parę Bardzo wytrzymały zamek drzwi z włókna węglowego Tacka ociekowa drzwi ze stałym odpływem, nawet kiedy drzwi są otwarte Tacka ociekowa urządzenia, duża pojemność Mała waga - przemysłowa konstrukcja wykorzystująca innowacyjne materiały Zbliżeniowy przełącznik drzwi kontaktowych z dwustopniowym zamkiem Dwustopniowy zamek drzwi (opcjonalnie) System autodiagnostyczny do rozwiązywania problemów i usterek 		

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
		<p>Wyłącznik bezpieczeństwa temperatury Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie Szyby ze stali nierdzewnej w kształcie litery "C" z ząbkowanymi wnękami do łatwiejszego ładowania</p> <ul style="list-style-type: none"> Wkład filtrujący wydajność do 3240 litrów, system filtrujący do optymalizacji wody dla gastronomii. Redukują one osady wapnia i całkowitą twardość wody pitnej, a tym samym chronią urządzenia pracujące w gastronomii, ponadto poprawiają smak i aromat napojów, ponieważ usuwają substancje smakowe i zapachowe np. chlor. Dodatkowo filtrują zanieczyszczenia z wody. Filtr wstępny usuwa cząstki stałe, a węgiel aktywny eliminuje substancje zapachowe i smakowe, jak np. chlor. Następnie w wymienniku jonów jest ona pozbawiana węglanów, uzdatniana przez węgiel aktywny i filtrowana uniwersalna głowica do wszystkich wkładów filtrujących, zapobiega wypływowi wody podczas wymiany filtra. licznik przepływu wody z wyświetlaczem LCD, Licznik, po podłączeniu do głowicy, zapewnia dokładny pomiar ilości wody, której użyliśmy. Po podłączeniu licznika należy zaprogramować go zgodnie z wydajnością filtra - na wyświetlaczu na bieżąco będzie wyświetlany stan licznika, aż do momentu jego wyzerowania. 		

Część 2:

Chłodziarki i zamrażarki wg poniższej specyfikacji:

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
1.	Lodówka 320l	Lodówka ze stali nierdzewnej, wymiary: 600x650x1700mm, zasilanie: 230V/0,1kW, sterowanie elektromechaniczne, chłodzenie statyczne, prowadnice do półek, półki, samozamykające się drzwi wyposażone w zamek dostawa, ustawienie, gwarancja	Szt.	2
2.	Lodówka na próbki	Obudowa nierdzewna, wkłady kasetowe z tworzywa na próbki, wymiary: 540x800x800mm, poj. 120L, zasilanie: 230V/,2kW, zamek drzwi, chłodzenie statyczne, zakres temperatur (-1 do +10 st.C) dostawa, ustawienie, gwarancja	Szt.	1
3.	Lodówka podblatowa na jajka	Obudowa nierdzewna, wymiary: 540x600x820mm, poj. 120L, zasilanie: 230V/0,2kW, chłodzenie statyczne dostawa, ustawienie, gwarancja.	Szt.	2
4.	Szafa chłodnicza 1400l	Szafa chłodnicza o poj.1300l netto, 2-drzwiowa ze stali nierdzewnej z zew. i wew., wymuszony obieg powietrza, automat. odszranianie z odparowaniem kondensatu gorącym gazem, agregat w formie wymiennego monobloku, chłodzenie, zaokrąglone krawędzie w komorze dla łatwej higieny, wymiary: 1390x810x2020 mm, 4 półki GN 2/1, czynnik chłodniczy R290, zakres temp. +2/+12 st.C, zużycie energii >4,1 kWh/24h dostawa, montaż, uruchomienie, gwarancja	Szt.	2
5.	Szafa chłodnicza 700l	Szafa chłodnicza 650l netto, stal nierdzewna wew. i z zewn. wymuszony obieg powietrza, automat. odszranianie z odparowaniem kondensatu gorącym gazem, agregat w formie wymiennego monobloku, chłodzenie, zaokrąglone krawędzie w komorze dla łatwej higieny, wymiary: 695x810x2020 mm, 4 półki GN 2/1, czynnik chłodniczy R290, zakres temp. -2/+12 st.C, zużycie energii >1,7kWh/24h., dostawa, montaż, uruchomienie, gwarancja.	Szt.	6
6.	Zamrażarka skrzyniowa	UWAGA!!! Zamrażarka skrzyniowa 600l - 2 SZTUKI, wymiary: 1655x770x915 mm, oświetlenie, zużycie energii 24h=1,522kWh, 4 kosze na wyposażeniu, kolor biały. UWAGA!!! Zamrażarka skrzyniowa 300l - 2 SZTUKI, wymiary: 1006x721x915 mm, oświetlenie, zużycie energii 24h=0,778kWh, 3 kosze na wyposażeniu, kolor biały, dostawa, ustawienie, uruchomienie, gwarancja.	Szt.	4

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
7.	Zamrażarka szokowa	Zamrażarka szokowa 8xGN 1/1 lub EN40x60cm o max. wys.=65mm, wykonana ze stali AISI 304, panel dotykowy z możliwością zapamiętywania programów, dno ze zintegrowanym odpływem kondensatu do rynienki, izolacja pianowa PUR, wymiary: 790x840x1300 mm, zasilani230V/0,9kW, wydajność 35kg (+90 /+ 3 st.C) w 90 min. i 25kg (+90/-18 st.C) w 240min., drzwi prawe lub lewe, podstawa jezdna, dostawa, montaż, uruchomienie, ustawienie, gwarancja	Szt.	1

Część 3, 7:

Płyty grzewcze i podgrzewacze wg poniższej specyfikacji:

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
Część 3:				
1.	Frytownica elektr. 2-komorowa na szafce	Frytownica elektryczna, 2x17l, wymiary: 800x730x850 mm, zasilanie: 230V/33kW, na szafce z drzwiami z wbudowanym zbiornikiem i filtrem oleju, zimna strefa w komorze, wykonana ze stali AISI 316, system łączenia na „włos”, dostawa montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis.	Szt.	1
2.	Płyta grillowa gładka	Płyta grillowa gazowa, wymiary: 800x730x850 mm, pochylona płyta ryflowano-gładka wykonana ze stali FE510, na szafce bez drzwi, zasilanie: 230V/13kW, 2 strefy grzewcze, wymiary strefy płyty: 790x510 mm, płynna regulacja temperatury; system łączenia na „włos” dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis	Szt.	1
3.	Kocioł warzelny gazowy 50l	Gazowy kocioł warzelny o poj.50l, wymiary: 800x730x850 mm, zasilanie: 230V/14kW, grzanie pośrednie płaszczem wodnym z automatycznym uzupełnianiem, polerowane dno kotła ze stali nierdzewnej AISI 316, zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła, dodatkowa ochrona elektro-chemiczna płaszcza wodnego, zawór bezpieczeństwa z manometrem; ochrona IPX4, system łączenia na „włos” dostawa, ustawienie, montaż, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis.	Szt.	2
4.	Naświetlacz do jaj UV	Naświetlacz w obudowie nierdzewnej, na 30 szt. jaj, wymiary: 402x572x292mm, zasilanie: 230V/45W, naświetlacz z licznikiem, lampy UV na 2000h/120000cykli odkażania dostawa, montaż, gwarancja.	Szt.	1
5.	Patelnia elektryczna	Patelnia uchylna, elektryczna, wykonana ze stali nierdzewnej AISI304, dno misy ze stali FE510 o poj. 60l, wymiary: 800x730x850mm, zasilanie: 230V/9,6kW, ręczny przechył misy, powierzchnia smażenia: 705x540X630 mm, wbudowana wylewka wody, zawór dopuszczający świeżą wodę, system łączenia na „włos”, dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, gwarancja, serwis, przeszkolenie	Szt.	1
6.	Trzon gazowy na podst.	Trzon gazowy 4-pal. na podstawie szafkowej, wymiary: 800x730x850, moc 22,6kW, pilot płomienia, żeliwne ruszty, jednokoronowe palniki dużej mocy odporne na korozję, demontowalne misy podpalnikowe, elementy palników i ruszty, dysze i palniki zabezpieczone przed zalaniem, system łączenia na „włos”, nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm, dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, gwarancja	Szt.	5

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
7.	Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 33x60x30 cm; - pojemność: 20 l; - regulacja temperatury do 45÷95°C (co 0,5°C); - elektroniczne sterowanie; - cyfrowy timer; - osłona panelu sterowania; - pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; - wentyl odpowietrzający w pokrywie; - 6 przekładek wewnątrz pojemnika; - wyświetlacz temperatury; - kran spustowy; - moc: 600 W; - zasilanie: 230 V. 	szt.	1
8.	Płyta kuchenna 4-palnikowa	Powierzchnia płyty podpalnikowej ze stali nierdzewnej, pojedyncze emaliowane ruszty, palniki gazowe, zapalarka gazu automatyczna w pokrętło, zabezpieczenie przeciwwypływowo gazu. Wymiary 58cm x 52cm. Dostawa, montaż, gwarancja	szt.	4
Część 7:				
9	Płyta gazowa czteropalnikowa + węże	<ul style="list-style-type: none"> • precyzyjna regulacja płomienia na dziewięciu zdefiniowanych poziomach. • Palnik wok: gotowanie z dużą mocą do 3,3 kW. • Pełnowierzchniowy ruszt z żeliwa 2 niezależne części, wysoka stabilność i solidna podpora dla naczyń. • Pokrętła mieczykowe: wspomagające ergonomiczną obsługę. • Kolor powierzchni: stal szlachetna • Informacje podstawowe • Fizyczne <u>Wysokość [cm]</u> 4.5, <u>Szerokość [cm]</u> 58.2 <u>Głębokość [cm]</u> 52 <u>Waga [kg]</u> 11, <u>Wykonanie płyty</u> Stal szlachetna, Panel sterujący 4 pokrętła z przodu na płycie • <u>Sterowanie mechaniczne, zapalarka gazu</u> • Płyta <u>Ilość palników</u> 4 • <u>Palnik 1</u> -Moc [W]: 1750, <u>Palnik 2</u> -Moc [W]: 1750, <u>Palnik 3</u> -Moc [W]: 1700, <u>Palnik 4</u> -Moc [W]: 3500, <u>Palnik Wok</u> 	szt.	4
10.	Frytownica	<ul style="list-style-type: none"> • Obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali nierdzewnej • 1 komora, 1 kosz • Przeznaczona do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach) • Z termostatem bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem) • Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym • Pojemność: 4 l • Moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC • Wymiary: 220x400x315 mm • Waga: 7 kg • moc 3000 • zasilanie sieciowe 230-240 V 50/60 Hz • obudowę ze stali nierdzewnej 18/0, • pojemnik na olej ze stali nierdzewnej, • Lampkę kontrolną informującą o pracy urządzenia, • Regulację temperatury do 190°C, • Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem, • Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania, • Wyjmowany kosz z długim izolowanym uchwytem, • System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu, • W zestawie kosz oraz pokrywa. 	szt.	1

Część 4, 8:

Urządzenia AGD wg poniższej specyfikacji:

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
Część 4:				
1.	Ekspres do kawy z młynkiem	Automat. ekspres ciśnieniowy kompaktowy, 2-kolbowy, z wbudowanym zbiornikiem na wodę i podłączeniem do wody; kolor srebrny, wymiary: 560x525x511mm, bojler pionowy o poj. 2,5, zasilanie: 230V/2,7kW, elektroniczne sterowanie; w komplecie młynek domielający ze zbiornikiem na kawę ziarnistą o poj. 250g, zasilanie: 230V/0,15kW dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie. gwarancja, serwis, filtr do wody z licznikiem.	Szt.	1
2.	Kuchenka mikrofalowa	Elektroniczne sterowanie z programowaniem, wymiary: 510x430x315mm, poj. 25l, zasilanie: 230V/1,5kW, stal nierdzewna, funkcje: gotowanie, grill, rozmrażanie, auto crisp - talerz metalowy, panel sterowania wyposażony w przyciski z możliwością programowania, dostawa, uruchomienie, gwarancja.	Szt.	1
3.	Mieszarka do ciasta	Mikser spiralny do ciasta twardego, podnoszona głowica, wymiary: 480x810x830 mm demontowalna dzieża, poj. 18Kg ciasta, zasilanie: 230/1kW, zestaw mieszadeł, ochronna kratka ze stali nierdzewnej, automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu siatki zabezpieczającej, mocny i niezawodny napęd łańcuchowy, silnik z przekładnią pracującą w kąpielii olejowej, zapewniającą cichą pracę dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja.	Szt.	1
4.	Wilk do mięsa	Wilk do mięsa, wykonanie ze stali nierdzewnej, demontowalny lej załadowczy z tacą, wydajność do 300kg/h, wymiary: 420x260x520mm, zasilanie: 230V/1,1kW, antypoślizgowe nóżki, w standardzie sitka 6 i 8 mm dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie gwarancja.	Szt.	1
5.	Pluczko-obieraczka	Pluczko-obieraczka do warzyw z separatorem obierzyn, wymiary: 1140x600x900mm, zasilanie: 400V/0,55kW, wykonana ze stali nierdzewnej, prędkość talerza 300 obrotów na min, boczne otwieranie drzwiczek do odbioru obranych warzyw, wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek, wymagane podłączenie do wody wężyk zaciskowy bez gwintu, odpływ boczny lub pionowy dolny do wyboru podczas montażu, wodoodporny panel sterujący z przyciskami START, STOP, dostawa montaż, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis	Szt.	1
6.	Pralko-suszarka	Pralko-suszarka, wymiary: 600x650x850mm, zasilanie 230V, Ładowność 9kg, ładowność suszarki 5 kg, silnik Digital Inverter, Eco Bubble, Quik Drive, pralka uzbrojona w armaturę wod-kan. dostawa, montaż, uruchomienie, gwarancja	Szt.	1
7.	Rozdrabniacz warzyw	Szatkowica do warzyw z kpl. 6 tarcz, obudowa nierdzewna, wymiary: 463x366x648mm, zasilanie: 230V, komplet tarcz -plastry, wiórki, plastry faliste, frytki, słupki, kostki, tarcze ziemniaki lub miazga, zestaw do czyszczenia kostki, uchwyty ściennie na 4 tarcze, dostawa montaż, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis.	Szt.	1
8.	Zmywarka kapturowa	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń, wymiary: 635x825x1485 mm, zasilanie: 400V/10,8kW, max. wysokość naczyń 44cm, 3 programy mycia, system wirowej filtracji wody na koniec cyklu mycia, pompa spustowa wody, możliwość połączenia z drugą zmywarką, kosze do talerzy 4szt, kosze do sztućców 2 szt, filtr do wody z licznikiem, dostawa, montaż, ustawienie, uruchomienie, przeszkolenie, gwarancja, serwis.	Szt.	1
9.	Robot kuchenny wieloczynnościowy	Robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie, moc pobierana 500W, obroty na minutę 58-222-, pojemność dzieży 6,9 l, wymiary miksera (wys. X szer. x dł.) 41,9x28,7x37 cm	Szt.	1
Część 8:				
10.	Zmywarka do naczyń	<ul style="list-style-type: none"> Parametry techniczne 13 kompletów naczyń 	Szt.	3

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
		<p>Klasa efektywności energetycznej: A++ (na skali klasy efektywności energetycznej od A+++ do D)</p> <p>Zużycie energii w programie Eco 50: 262 kWh/rok przy 280 cyklach zmywania po podłączeniu do zimnej wody</p> <p>Zużycie energii w programie Eco 50: 0.92 kWh</p> <p>Zużycie wody w programie Eco 50: 9.5 l</p> <p>Klasa efektywności suszenia: A</p> <p>Poziom hałasu: 44 dB (re 1 pW)</p> <ul style="list-style-type: none"> Programy i funkcje <p>6 Programów: Garnki 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Cichy 50 °C, Szkło 40 °C, Godzinny 65 °C, 3 Funkcje dodatkowe: Higiena Plus, Suszenie Extra</p> <p>Czyszczenie Zmywarki – Program 5 temperatur</p> <p>Asystent Dozowania Sensor załadunku</p> <p>Wymiennik ciepła Technika naprzemiennego mycia</p> <p>Elektroniczna regeneracja, 3-częściowy system filtrów</p> <p>Materiał, z którego wykonana jest komora zmywarki: stal szlachetna/polinox</p> <p>Wyświetlacz z informacją o czasie pozostałym do końca programu</p> <p>Sygnal akustyczny końca programu</p> <p>Programowanie czasu startu: 1-24 h</p> <p>Wskaźnik braku soli na panelu, Wskaźnik braku nablyszczacza na panelu</p> <p>Program dedykowany do delikatnego mycia i suszenia naczyń szklanych, funkcja dodatkowa wspomagająca dokładne suszenie trudno schnących naczyń.</p> <p>System koszy wraz z szufladą na sztućce zwiększone możliwości dostosowania wnętrza zmywarki na wszystkich trzech poziomach załadunku.</p> <p>System koszy VarioFlex</p> <p>Szuflada Vario3 - dodatkowy poziom załadunku</p> <p>Składane półki w górnym koszu (2x)</p> <p>Składane półki w dolnym koszu (4x)</p> <p>Półki na filizanki w górnym koszu (2x)</p>		
11.	Blender kielichowy	<ul style="list-style-type: none"> Profesjonalny blender o wysokiej mocy do dużej i małej gastronomii Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies i deserów, a także kruszenia lodu Zdejmowany, nietłukący dzbanek o pojemności 2,5 l z pokrywką oraz kolek dociskowy w zestawie Dzbanek wykonany z tritanu niezawierającego BPA, odporny na działanie temperatury: od -40°C do +90°C Wymienny nóż ze stali nierdzewnej Korpus i pokrywka z tworzywa ABS Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej Prędkość obrotowa od 14000 obr./min. do 25000 obr./min. (bez obciążenia) Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniowe Wymiary w mm: 270x250x(H)550 Moc (w): 1500 Napięcie (V): 230 Pojemność (l): 2,5 l 	Szt.	4
12.	Mikser ręczny	<ul style="list-style-type: none"> Zasilanie sieciowe 230-240 V 50/60 Hz Moc silnika 500 W Regulacja obrotów mechaniczna-skokowa Liczba poziomów obrotów 5 Praca pulsacyjna, Cicha praca Funkcje dodatkowe mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie (siekanie), ubijanie piany, Waga 2,10 kg 	Szt.	8

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
		<ul style="list-style-type: none"> Kielich do miksowania z pokrywą, końcówka do miksowania, końcówki do mieszania (haki), końcówki do ubijania (trzepaczki), ostrze do rozdrabniania/siekania, pojemnik do rozdrabniania z pokrywą 		
13.	Mikser z przystawkami	<ul style="list-style-type: none"> Efektywny silnik prądu stałego, o mocy wyjściowej 1,3 KM, z napędem bezpośrednim zapewnia dużą sprawność przy pracy pod dużym obciążeniem i cichą pracę Model z podnoszoną dzieżą - winda dzieży, to mechanizm właściwy rozwiązaniom stosowanym w mikserach zawodowych zapewnia wygodę podnoszenia i opuszczania dzieży, zwłaszcza gdy jest maksymalnie wypełniona produktami W całości metalowa konstrukcja, starannie dobrane i wykonane przekładnie zębate oraz mechanizmy kontroli prędkości, mikser jest stabilny i trwały Szeroka i pojemna dzieża 6,9 L ze stali nierdzewnej jej kształt (duża średnica) wspomaga proces napowietrzania i bez trudu może pomieścić większe ilości produktów 67- punktowy gęsty ruch planetarny, który zapewnia najlepsze napowietrzanie mas - szybkie i dokładne Narzędzia robocze wykonane ze stali nierdzewnej, wytrzymałe i można je myć w zmywarce Uniwersalne gniazdo napędu przystawek i łatwy ich montaż duży wybór przystawek, to szerszy zakres możliwości zastosowań miksera Opływowe kształty ułatwiające mycie i utrzymanie w czystości Moc 500 W Typ silnika DC (prąd stały) z napędem Moc wyjściowa 1,3 KM Napięcie 220 - 240 V Częstotliwość 50/60 Hz Obroty na minutę (prędkość 1 do 10) 58 do 220 Pojemność dzieży 6,9 L Materiał korpusu cynkowy odlew ciśnieniowy Sposób regulacji prędkości elektroniczny Wymiary miksera (wys. × szer. × dł.) 41,9 × 28,7 × 37,1 cm Przystawki <ul style="list-style-type: none"> temperówka wykrojnik do warzyw, który wycina cienkie pasy z twardych warzyw i owoców, przyda się do tworzenia alternatywnych wersji tradycyjnych dań z ciasta makaronowego. Cukinię, bataty, jabłka, ogórki i inne twarde warzywa, przeobrażone w postać cienkich szaliczków, można użyć do przygotowania wegetariańskich lasagne, zawinąć je w rollsy z dowolnym farszem i jeszcze na sto sposobów wykorzystać, dając upust swej kulinarnej fantazji. Do dyspozycji są dwa ostrza ze stali nierdzewnej, które umożliwiają wykrawanie platów o dwóch grubościach. Solidna konstrukcja zapewnia długotrwałe działanie. Produkt ma swoje pudełko-organizer do wygodnego przechowywania. Oba wykrojniki, adapter do ogórka i cukinii, szpikulec i uchwyt można myć w zmywarce na górnej półce. Korpus przeciera się czystą wilgotną ściereczką. Metalowa maszynka do mięsa z bogatym wyposażeniem. Korpus maszynki należy myć ręcznie. Podobne zalecenie odnosi się także do nierdzewnych sitek i nożyka. Do mycia w zmywarce nadają się tylko akcesoria maszynki wykonane z tworzywa waga 1,5 kg netto, wymiary: 22 x 14 x 22 cm, wymiary pudełka: wys.16 x szer. 26 x głęb. 41 cm 	Szt.	4

Część 5:

Wagi wg poniższej specyfikacji:

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość
1.	Waga elektroniczna	Waga elektroniczna, w całości wykonana ze stali nierdzewnej, wymiar pomostu 305X355 mm, zasilanie 230 V + akumulatorowe, dostawa ustawienie i uruchomienie, gwarancja.	Szt.	6
2.	Waga podłogowa	Waga podłogowa, platformowa ze stali nierdzewnej, zasilanie 230 V, + akumulatorowe, wymiary 500X650 mm, wyposażona w kółka, dostawa ustawienie, uruchomienie, gwarancja.	Szt.	2

....., dnia

Protokół odbioru

W dniu..... w siedzibie Zamawiającego dokonano odbioru przedmiotu umowy dostarczonego przez w ramach umowy nr z dnia

Dostawa została przyjęta / nie została przyjęta * ze względu na

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Wykonawca

Zamawiający

.....

.....

*/ niepotrzebne skreślić

.....
pieczęć adresowa firmy Wykonawcy - nazwa, adres

OŚWIADCZENIE
o braku podstaw do wykluczenia
zgodnie z art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień
publicznych

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na Dostawę: wyposażenia pracowni/warsztatów kształcenia zawodowego w zawodzie: kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych, ja niżej podpisany, reprezentujący firmę, której nazwa jest wskazana w pieczęci nagłówkowej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-22 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

..... dnia
(miejsowość)

.....
/Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy/

Oświadczam*, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.
ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20).
Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące
środki naprawcze:

.....
.....
.....
.....
.....

..... dnia
(miejsowość)

.....
/Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy/

* Wypełnić wyłącznie w przypadku, jeżeli zachodzą wskazane przesłanki.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj

.....
.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... dnia
(miejscowość)

.....
/Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

.....
.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG),

nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... dnia
(miejscowość)

.....
/Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, 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)

.....
/Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy/

.....
pieczęć adresowa firmy Wykonawcy - nazwa, adres

OŚWIADCZENIE
o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której
mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp

W nawiązaniu do oferty złożonej w przetargu nieograniczonym na:

Dostawę: wyposażenia pracowni/warsztatów kształcenia zawodowego w zawodzie: kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych.

Znak postępowania: ZSG.KG.226261.1.2019 prowadzonym przez Zespół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy

w imieniu Wykonawcy:

.....
oświadczam, że:

- nie należę/nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp do której należą inni Wykonawcy składający ofertę w postępowaniu*
- należę/należymy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, w skład której wchodzi następujące podmioty, do której należą inni Wykonawcy składający ofertę w postępowaniu*:

Lp.	Nazwa	Adres

..... dnia
(miejsowość)

.....
(Podpis upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy)

* niewłaściwe skreślić

UWAGA:

- 1) Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia przekazuje niniejszy „Formularz” Zamawiającemu **w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji**, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp.
- 2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia **składa go każdy** z członków Konsorcjum lub wspólników spółki cywilnej.

W przypadku należności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji.

W przypadku, gdy Wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej może złożyć oświadczenie wraz z ofertą.