

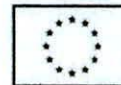


Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Znak: ZSGH.226261.1.2020

ZATWIERDZAM:

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
ul. Ks. St. Konarskiego 5
85-066 Bydgoszcz
tel./fax 52 349 38 61

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich

Amena Ormańska
Justyna Ormańska

Bydgoszcz, dnia 29.12.2020 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 kuchennego.”

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 kuchennego.

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 Gastronomiczno-Hotelarskich, ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz; tel.: 52 349 38 61; e-mail: zsgh@edu.bydgoszcz.pl

§ 2 Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. 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

39710000-2 – elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego

39221000-7 – sprzęt kuchenny

39221100-8 – zastawa kuchenna

39221200-9 – zastawa stołowa

2. Przedmiotem zamówienia jest dostawa w ramach projektu pn. „Akcja – kwalifikacja 3” projekt nr RPKP.10.02.03-04-0033/19 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe, którego beneficjentem jest Miasto Bydgoszcz:

Część 1: pieca konwekcyjno-parowego, w ilości 2 szt.,

Część 2: urządzeń AGD,

Część 3: sprzętu kuchennego,

Część 4: zastawy kuchennej,

Część 5: zastawy stołowej.

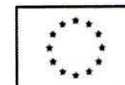
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do wzoru umowy.

§ 4 Opis części zamówienia jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

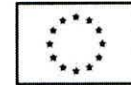
Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych zgodnie z podziałem wskazanym w § 3 ust. 2 SIWZ. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.

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

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.



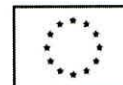
- § 6 Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie**
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- § 7 Termin wykonania zamówienia**
60 dni
- § 8 Warunki udziału w postępowaniu oraz 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 zamówienia 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 - zgodne 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 (**dotyczy części nr 1 i 2 zamówienia**):
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 współników 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 Pzp.

§ 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
Sebastian Wagner.

§ 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 współników, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty odpowiednie pełnomocnictwa udzielone przez pozostałych współników.
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 ZSGH.226261.1.2020**

NIE OTWIERAĆ PRZED 15.01.2021 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.

12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania oferty lub ich braku w wymaganym terminie.
13. 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.

14. 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 **15.01.2021 r. o godz. 11:00**.
2. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego (adres wskazany w § 1 SIWZ) w s. 104 (sekretariat) w godzinach (8:00 – 14:00) lub przesłać pocztą. Oferty przesłane pocztą będą

- zakwalifikowane do postępowania pod warunkiem doręczenia ich do siedziby Zamawiającego najpóźniej do dnia **15.01.2021 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 **15.01.2021 r. o godz. 11:15** w siedzibie Zamawiającego – w Gabinetce Dyrektora Szkoły.
 6. Otwarcie ofert jest jawne.

§ 16 Opis sposobu obliczenia ceny

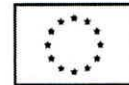
1. Wykonawca określi ceny ściśle według zapisów zawartych w formularzu oferty (Rozdział II SIWZ) odrębnie dla każdej z części zamówienia, o które się ubiega.
2. Cena musi być podana w złotych polskich (PLN) oraz wyrażona liczbowo i słownie, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena określona 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 tekście 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 Kc – 60%
 - 2) Okres gwarancji Kg – 40 %



3. Ocena ofert, będzie dokonywana według następujących zasad:

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

$$K_C = \frac{C \text{ min} \times 60}{C \text{ of}}$$

C min – najniższa cena z rozpatrywanych ofert

C of – cena badanej oferty

2) kryterium gwarancji - **wskaźnik K_g – 40 %**

Zamawiający przyzna następującą ilość punktów;

- a) gwarancja określona jako minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 6 miesięcy – 10 punktów,
- b) gwarancja określona jako minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 12 miesięcy – 20 punktów,
- c) gwarancja określona jako minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 18 miesięcy – 30 punktów,
- d) gwarancja określona jako minimalna wynosząca 12 miesięcy przedłużona o okres 24 i więcej miesięcy – 40 punktów.

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

$$W = K_c + K_g$$

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 najwyżej 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. Zamawiający zastrzega możliwość zaproszenia Wykonawcy do zawarcia umowy w siedzibie Zamawiającego w terminie 2 dni od dnia przekazania informacji o gotowości do zawarcia umowy przez Zamawiającego. Nie podpisanie umowy w wyznaczonym miejscu i terminie będzie traktowane jako uchylenie się od zawarcia umowy przez Wykonawcę

§ 20 Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie 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

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:

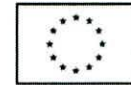
- 1) w przypadku zmiany stanu prawnego lub faktycznego, które mają wpływ na treść zawartej umowy;
- 2) w przypadku zmian podmiotowych po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego;
- 3) uzasadnionych przyczyn technicznych lub funkcjonalnych powodujących konieczność zmiany sposobu wykonania umowy;
- 4) wynikającej 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:



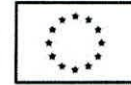
- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz,
- w sprawach związanych z ochroną swoich danych osobowych możecie się Państwo kontaktować z Inspektorem Ochrony Danych za pomocą e-mail: iod@um.bydgoszcz.pl;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę wyposażenia kuchennego;
- 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: ZSGH.226261.1.2020

....., dnia

Nazwa (Firma) Wykonawcy

Adres siedziby

Adres do korespondencji

Tel.; fax; E-mail

NIP; REGON

**Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
ul. Konarskiego 5
85-066 Bydgoszcz**

W związku z ogłoszeniem postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na Dostawę wyposażenia kuchennego 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:

Część 1

Dostawa pieca konwekcyjno-parowego, w ilości 2 szt.:

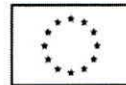
Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 1 wynosi:

..... PLN brutto

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okres miesięcy.
(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.



Część 2

Dostawa urządzeń AGD:

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 2 wynosi:

..... PLN brutto

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okres miesięcy.

(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.

Część 3

Dostawa sprzętu kuchennego:

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 3 wynosi:

..... PLN brutto

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okres miesięcy.

(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.

Część 4

Dostawa zastawy kuchennej:

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 4 wynosi:

..... PLN brutto

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okres miesięcy.

(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.

Część 5

Dostawa zastawy stołowej:

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia dla części 5 wynosi:

..... PLN brutto

(słownie:.....).

Udzielamy gwarancji na zakupiony sprzęt na okres miesięcy.
(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.

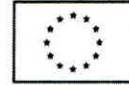
1. Oświadczamy, że podana przez nas cena zawiera w sobie wszystkie elementy kosztów kalkulacyjnych.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ, z projektem umowy i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
3. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia, w którym dokonano otwarcia ofert.
4. 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)

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

..... dnia
(miejsowość)

.....
(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 statio municipi - **Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich**, 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
zgodnie z ofertą Wykonawcy,
(*zapis zostanie dostosowany do części zamówienia, której dotyczy umowa*)
w ramach projektu pn. „Akcja – kwalifikacja 3” projekt nr RPKP.10.02.03-04-0033/19, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe.
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 uprawnienia, 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.

§ 2

DOSTAWA

1. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt i ryzyko Wykonawcy oraz wniesiony do wyznaczonego przez Zamawiającego pomieszczenia.
2. Termin wykonania zamówienia: 60 dni od zawarcia umowy.
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. Jezuitska 1 85-102 Bydgoszcz NIP: 953-101-18-63,
ODBIORCA: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, 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 30 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 Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, 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 rękopisów, 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)

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.

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
Część 1 Dostawa pieca konwekcyjno-parowego, w ilości 2 szt.				
1	Piec konwekcyjno-parowy	Przyłącze do sieci elektrycznej – 400V Wymiary około: <ul style="list-style-type: none"> • szerokość 75cm • głębokość 78 cm • wysokość 68cm • waga 64 kg • moc elektryczna : 7 kW • pojemność: 10xGN1/1 • odległość między półkami około 67 mm • panel dotykowy odporny na parowanie, sterowanie elektroniczne • zestaw podłączeniowy w komplecie • komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zaokrąglonych krawędziach • drzwi pieca wykonane z wytrzymałego techno polimeru z możliwością zablokowania otwartych drzwi w trzech pozycjach • musi posiadać izolację termiczną • ma posiadać opcje pieczenia: <ol style="list-style-type: none"> 1. pieczenie konwekcyjne w zakresie 30 °C - 260 °C 2. mieszana para i pieczenie konwekcyjne w zakresie 35 °C - 260 °C, z parą 30% do 90% 3. parowanie w zakresie 35 °C - 130 °C 4. pieczenie suchym powietrzem w zakresie 30°C - 260 °C z możliwością natychmiastowego usunięcia wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne • piec ma stwarzać zaawansowane i automatyczne programowanie z możliwością zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, 	Szt.	2

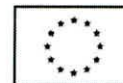
Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<p>wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym.</p> <ul style="list-style-type: none"> • stwarzać możliwość przypisania nazwy i obrazka do przechowywanych programów, zachowuje do 256 programów użytkownika • piec powinien zachowywać nazwę przepisu zapisując ją (w dowolnym języku) • piec powinien mieć możliwość rozprowadzanie powietrza w komorze pieczenia przez wiele wiatraków z biegiem wstecznym 4 prędkości powietrza, możliwość programowania • zarządzanie klimatyzacją w komorze pieczenia usuwanie wilgotności, wysoka wydajność, możliwość programowania • piec powinien posiadać automatyczne czyszczenie, automatyczne programy mycia z regulacją ilości detergentu i wody zbiornik na detergent zintegrowany z piecem • drzwi, zawiasy wykonane z samosmarującego się technopolimeru wysokiej jakości. • temperatura ogrzewania wstępnego do 260 st.C • wyświetlacz pozostałego czasu pieczenia (podczas pieczenia bez używania sondy) • tryb wstrzymywania przyrządzenia • wyświetlacz wartości temperatury komory pieczenia • jednostka temperatury może zostać ustawiona na st.C lub st.F • komora ze stali nierdzewnej dla zwiększonej higieny i łatwego czyszczenia • oświetlenie komory poprzez zewnętrzne światła LED • panel kontrolny 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 wyłącznik drzwiowy • system autodiagnostyczny do rozwiązywania problemów i usterek • wyłącznik bezpieczeństwa temperatury • otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie • szyny ze stali nierdzewnej w kształcie litery "C" z ząbkowanymi wnękami do łatwiejszego ładowania <p>Dostawa, montaż, serwis, gwarancja.</p>		
Część 2 Dostawa urządzeń AGD				
2	Ekspres automatyczny do kawy z młynkiem	<ul style="list-style-type: none"> • ekspres ciśnieniowy • rodzaj kawy do wykorzystania- mielona lub ziarnista • moc 1500 W • ciśnienie 15 bar • funkcje spieniania mleka • wbudowany młynek • wymiary około: <ul style="list-style-type: none"> głębokość 37 cm szerokość 25 cm wysokość 43 cm 	Szt.	4

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<ul style="list-style-type: none"> • kolor czarny • typ ekspresu automatyczny • antypoślizgowe nóżki • pojemność zbiornika na wodę około 1.8 L • funkcje dodatkowe - funkcja przypominania o konieczności odkamieniania, gorąca woda • wyświetlacz -sterowanie sensorowe • regulacja ilości zaparzonej kawy • regulacja mocy kawy • dostępne napoje Americano, Caffè Latte, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato • wyposażenie - Filtr AquaClean, miarka, pasek testowy do badania twardości wody 		
3	Piekarnik elektryczny do zabudowy	<ul style="list-style-type: none"> • piekarnik elektryczny do zabudowy • zasilany napięciem 220-240V, klasa energetyczna A+ • wymiary około: <ul style="list-style-type: none"> szerokość 60 cm wysokość 60 cm głębokość 56 cm pojemność 73 l • termoobieg, grill (opiekacz), • system samoczyszczący- hydroliza • teleskopowe prowadnice i 2 blachy • elektroniczny programator pracy piekarnika • sterowanie dotykowe • oświetlenie wewnętrzne 	Szt.	3
4	Gofrownica - dwudzielna	<ul style="list-style-type: none"> • płyty grzewcze wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem • zakres regulacji termostatu 50-300st.C • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • timer do 5 min • nienagrzewający się uchwyt pokrywy • antypoślizgowe nóżki • grzałka górna moc ~ 700W, dolna moc ~ 800W • wymiary płyty roboczej 25 x 25 cm • wymiary gofra ok. 10 x 16,5 cm • temperatura max. : 300 st.C • napięcie 230 V • wymiary około: <ul style="list-style-type: none"> szerokość 32cm głębokość 38 cm wysokość 24 cm • waga ok.9.8 kg • częstotliwość 50 Hz • moc elektryczna 1.5 kW 	Szt.	4
5	Sokowirówka – przystawka do posiadanego przez Zamawiającego Kitchen Aid Model: 5KSM1JA	<ul style="list-style-type: none"> • wyciskacz soków przecierowych • materiał korpusu Tritan / ABS • wyciskarki przezroczyste tworzywo najwyższej jakości, bez BPA • wymiary: <ul style="list-style-type: none"> wysokość: 29,5 cm szerokość: 17,8 cm głębokość: 24,6cm 	Szt.	4

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<ul style="list-style-type: none"> wolnoobrotowy system wyciskania, który nie nagrzewa przetwarzanych produktów komplet powinien zawierać trzy sitka ze zróżnicowaną średnicą oczek Skład zestawu: <ul style="list-style-type: none"> pokrywa z szerokim podajnikiem popychacz 2 w 1 misa 1 l nóż tarczowy trzy rodzaje sit: do rzadkiego soku, gęstego soku oraz przecierów i dżemów ze stali nierdzewnej polerowanej pojemnik na sok 1 l z kalibracją pojemności z plastiku niezawierającego BPA pojemnik na pulpę wykonany z plastiku niezawierającego BPA pojemnik na sita składana wylewka umożliwia kontrolę kapania soku w przerwie wyciskania szczoteczka do czyszczenia 		
6	Wałkownica i wykrawarki do makaronu – do posiadanego przez Zamawiającego Kitchen Aid Model: 5KSMPPRA	<ul style="list-style-type: none"> wałkowarka + 2 wykrojniki wałkowarka do ciasta, wałkująca płaty o szerokości do 140 mm (8 grubości) i płaty do -lasagne wykrojnik do przygotowania wstążek tagliatelle wykrojnik do spaghetti pędzelek do czyszczenia z resztek ciasta 	Szt.	4
7	Maszynka do tarcia i szatkowania – do posiadanego przez Zamawiającego Kitchen Aid Model: 5KSMVSA	<ul style="list-style-type: none"> maszynka do tarcia szatkuje na plasterki trze na wiórki czerwone i zielone surowe warzywa, ziemniaki, cebulę, orzechy, czekoladę, migdały na mączkę Skład zestawu: <ul style="list-style-type: none"> tarka o średnich otworach - do tarcia czerwonych i zielonych warzyw na surówki, do tarcia migdałów i orzechów do ciast i deserów, do tarcia miękkiego sera żółtego tarka o dużych otworach - do tarcia zielonych warzyw i owoców do zup i ciast, do tarcia migdałów, orzechów i czekolady do dekorowania ciast, do tarcia serów żółtych bęben z nożykami - do szatkowania ziemniaków, ogórków, czerwonych i zielonych warzyw (marchewki, cukinii) i owoców Zestaw zabezpieczony <ul style="list-style-type: none"> obudową z popychaczem i pierścieniem blokującym tarkę z podwójnym popychaczem Średnice otworów dozowania produktów (dwuczęściowego popychacza): 3,5cm i 6cm 	Szt.	4
8	Czajnik elektryczny	bezprzewodowy czajnik do wody <ul style="list-style-type: none"> pojemność 4.2 l napięcie 230 V wymiary około: <ul style="list-style-type: none"> szerokość 33 cm głębokość 23 cm wysokość 28 cm moc elektryczna 2 kW wykonany z polerowanej stali nierdzewnej duża pokrywa ułatwiająca nalewanie 	Szt.	12

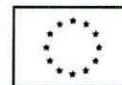
Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<ul style="list-style-type: none"> • wskaźnik poziomu wody • automatyczny wyłącznik • zabezpieczenie przed przegrzaniem • podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360 stopni • kontrolka zasilania • materiał wykonania: stal nierdzewna 		
9	Waga elektroniczna – płaska, na baterie.	<ul style="list-style-type: none"> • dokładność pomiaru 1 g • jednostki wagowe G - gram, Lb - funt, Ml - mililitr, Oz – uncja • szklana platforma o wymiarach około 22x15 cm wyposażona w bardzo precyzyjne czujniki, pozwala na zważenie nawet niewielkich ilości produktów z wielką precyzją • waga waży w zakresie od 5g do 5 kg i dokładnością 1 g • funkcję tarowania • maksymalne obciążenie 5000 g • zasilanie na baterie • funkcje ręcznego lub automatycznego włączania i wyłączania • funkcje obliczania objętości wody i mleka • wartość pomiaru wskazuje cyfrowy wyświetlacz LCD 	Szt.	12
10	Waga elektroniczna	<ul style="list-style-type: none"> • zakres 4- 5kg • funkcja TARA, sumowanie ważeń, • polskie napisy • podświetlenie wyświetlacza LCD • zasilanie: sieciowe i akumulator 6V/4Ah • kabel zasilający • wielkość szalki około 33 x 23 cm • funkcje ręcznego lub automatycznego włączania i wyłączania • platforma pokryta folią antypoślizgową 	Szt.	10
11	Warnik do wody dwuosobowy z ociekaczem – 19L	<ul style="list-style-type: none"> • z wysoko polerowanej stali nierdzewnej • pojemność około 19 L • wymiary około: średnica 28cm wysokość 58cm • napięcie 230 V • moc elektryczna 2.4 kW • funkcja: podgrzewanie i gotowanie wody • podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii • niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń) • regulacja termostatu od 30st.do 110st.C • wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku • termostat bezpieczeństwa • wyjmowana taca ociekowa, bezkropelkowy kranik • zabudowana grzałka • kontrolki zasilania i zakamieniania 	Szt.	2
12	Garnek elektryczny do gotowania ryżu 1,5 l z pokrywką	<ul style="list-style-type: none"> • obudowa ze stali szlachetnej • powłoka nieprzywierająca • szklana pokrywa • nóżki antypoślizgowe • wymiary około: 25x30x20cm • moc ok. 500W • pojemność 1,5 L • automatyczne wyłączanie 	Szt.	1

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<ul style="list-style-type: none"> funkcja utrzymywania ciepła ochrona przed pracą na sucho miarka oraz łyżeczka w zestawie możliwość gotowania różnych rodzajów ryżu 		
Część 3 Dostawa sprzętu kuchennego				
13	Komplet garnków - 8 częściowy	<ul style="list-style-type: none"> wykonane ze stali nierdzewnej do profesjonalnego użytku gastronomicznego okrągłe z metalowymi uchwytami, nienagrzewające się wielopunktowo mocowane rondel z pokrywą 14x6,5cm - 1 l garnek z pokrywą 16x7,5cm - 1.6 l garnek z pokrywą 18x8,5 cm- 2.2 l garnek z pokrywą 22x1,5cm - 5.8 l dno wielowarstwowe pokrywki szklane z metalowymi uchwytami przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej , gazowej i elektrycznej można myć w zmywarce 	Komplet	12
14	Garnek ze stali nierdzewnej 1,9 l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> garnek ze stali nierdzewnej satynowy do profesjonalnego użytku gastronomicznego dno wielowarstwowe uchwyty zgrzewane, nienagrzewające się wielopunktowo mocowane pokrywka metalowa z metalowym uchwytem pojemność 1,9 l średnica 18 cm przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej , gazowej i elektrycznej można myć w zmywarce 	Szt.	12
15	Rondel ze stali nierdzewnej 1,9l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> rondel ze stali nierdzewnej satynowy dno wielowarstwowe nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty pokrywka metalowa z metalowym uchwytem pojemność 1,9 l średnica 18 cm przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej , gazowej i elektrycznej można myć w zmywarce 	Szt.	12
16	Brytfanna z pokrywą- ok. 6L	<ul style="list-style-type: none"> zestaw ze szklaną pokrywą wykonana z aluminium, wewnątrz trzywarstwowe z nieprzywierająca powłoką granitową pojemność ok. 6 l możliwość mycia w zmywarce na zewnątrz żaroodporny lakier silikonowy przystosowana do wszystkich rodzajów kuchenek grzewczych, w tym do płytach indukcyjnych 	Szt.	2
17	patelnia aluminiowa ø 28 cm z powłoką nieprzywieralną	<ul style="list-style-type: none"> patelnia aluminiowa Ø 28 cm nieprzywierająca powłoka wysokość 5,5 cm rączka stalowa 	Szt.	3



Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<ul style="list-style-type: none"> przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej, gazowej i elektrycznej możliwość mycia w zmywarce 		
18	patelnia aluminiowa ø 20 cm z powłoką nieprzywieralną	<ul style="list-style-type: none"> patelnia aluminiowa Ø 20 cm trzywarstwowa z powłoką nieprzywierającą , wysokość 3,5 cm rączka stalowa przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej, gazowej i elektrycznej możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	3
19	Patelnia do naleśników ø25,5 cm z powłoką nieprzywieralną	<ul style="list-style-type: none"> patelnia aluminiowa Ø 25,5 cm trzywarstwowa z powłoką nieprzywierającą wysokość 1,7 cm rączka stalowa przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej, gazowej i elektrycznej możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	8
20	Miska kuchenna z rantem nierdzewna ø 16 cm	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wymiary około: średnica 16 cm wysokość 6 cm pojemność 0.7 l kształt okrągły z zagiętymi brzegami możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	22
21	Miska kuchenna z rantem nierdzewna ø 18 cm	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wymiary około: średnica 18 cm wysokość 8cm pojemność 1.7 l kształt okrągły z zagiętymi brzegami możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	20
22	Miska kuchenna z rantem nierdzewna ø 20 cm	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wymiary około: średnica 20 cm wysokość 7 cm pojemność 1,2 l kształt okrągły z zagiętymi brzegami możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	10
23	Miska kuchenna z rantem nierdzewna ø 22 cm	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wymiary około: średnica 22 cm wysokość 7 cm pojemność 1,6 l kształt okrągły z zagiętymi brzegami możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	22
24	Miska kuchenna z rantem nierdzewna ø 25 cm	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wymiary około: średnica 25 cm wysokość 9 cm pojemność 2,3 l kształt okrągły z zagiętymi brzegami możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
25	Miska kuchenna z rantem nierdzewna ø 28 cm	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wymiary około: średnica 28 cm wysokość 12 cm pojemność 3,2 l kształt okrągły z zagiętymi brzegami możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	52
26	Waza do zupy z pokrywką i podtalerzem – ok. 3L	<ul style="list-style-type: none"> waza ze stali nierdzewnej, polerowanej z podtalerzem pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę pojemność ok.3l średnica ok. 24cm wysokość 13,5cm możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
27	Błazka do pizzy z powłoką nieprzywierającą ø 32cm	<ul style="list-style-type: none"> blacha do pizzy z powłoką nieprzywierającą wymiary około: średnica 32 cm wysokość ok.2,5cm czarna z wysokim rantem 	Szt.	4
28	Naczynie żaroodporne z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> odporne na wysokie i niskie temperatury od -40 st. C do +300 st.C możliwość używania w kuchenkach mikrofalowych możliwość mycia w zmywarce możliwość przechowywania w lodówce i zamrażarce pokrywa może służyć jako osobne naczynie wykonana ze szkła żaroodpornego o zwiększonej odporności na zarysowania i stłuczenia wymiary około: pojemność 4,5 l szerokość 20 cm długość 34cm wysokość 16cm 	Szt.	2
29	Stolnica drewniana - duża	<ul style="list-style-type: none"> stolnica drewniana dwustronna długość ok.77 cm szerokość ok.51 cm wykonana ze sklejki drewna bukowego, bez brzegów, posiada dolną listwę uniemożliwiającą przesuwanie się stolnicy 	Szt.	16
30	Szatkownica do warzyw – typu mandolina	<ul style="list-style-type: none"> wykonana ze stali nierdzewnej posiada płynną regulację grubości cięcia (plastry 0,5 – 0,9 mm, julienne 4,5x4,5 mm oraz 9x9mm) z opcją zmiany noża bez konieczności demontowania poprzedniego w zestawie z uchwytem do warzyw 	Szt.	1
31	Otwieracz do puszek przykręcany do blatu	<ul style="list-style-type: none"> otwiera każdą puszkę o wysokości od 2 do 40 cm posiada wymienne ostrze mocowany do blatu przy pomocy wkrętów i zacisku ślimakowego wysokość ok.65cm w komplecie z jednym ostrzem 	Szt.	1
32	Sito metalowe stożkowe- chińskie	<ul style="list-style-type: none"> sito ze stali nierdzewnej średnica sita ok. 20cm średnica oczka 1,8mm kształt stożkowy z metalowym uchwytem możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	12

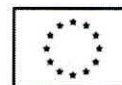


Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
33	Deski HACCP – komplet	<ul style="list-style-type: none"> komplet desek składający się z 6 szt Komplet zawiera deski w kolorze czerwonym, zielonym, żółtym, niebieskim, białym i brązowym, HACCP, deski z atestem PZH rozmiar GN : 1/1 materiał wykonania : polipropylen można myć w zmywarce 	komplet	4
34	Foremka do pieczenia minitart/tartaletek- komplet 6 szt.	<ul style="list-style-type: none"> blacha stalowa z powłoką nieprzywieralną średnica ok. 10 cm wysokość ok. 2 cm 	komplet	2
35	Foremka do pieczenia babeczek i muffinów z 12 gniazdami	<ul style="list-style-type: none"> blacha stalowa z powłoką teflonową wielkość formy ok. 35 cm x 26 cm średnica górna gniazda ok. 6,5 cm, dolna 5 cm wysokość gniazda ok. 3 cm 	Szt.	3
Część 4 Dostawa zastawy kuchennej				
36	Nóż kuchenny uniwersalny – ok. 20,5cm	<ul style="list-style-type: none"> wymiar długości ostrza około: L – 20,5cm wykonany z kutego pręta stalowego twardość ostrza 52-54 HRC rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia można myć w zmywarkach i wyparzarkach 	Szt.	12
37	Sztućce - komplet	<ul style="list-style-type: none"> sztućce obiadowe - zestaw zawiera (nóż, widelec, łyżkę, łyżeczkę) 24 elementy dla 6 osób, wykonane ze stali 18/0, polerowane na wysoki połysk, <p>Skład zestawu powinny wchodzić:</p> <ul style="list-style-type: none"> nóż stołowy - grubość: 6 mm - 6 szt widelec stołowy - grubość: 2 mm - 6 szt łyżka stołowa - grubość: 2 mm - 6 szt łyżeczka do herbaty - grubość: 1.8 mm - 6 szt 	Komp.	12
38	Sosjerka ze stali nierdzewnej z podstawkiem	<ul style="list-style-type: none"> wykonana ze stali nierdzewnej wymiary około: pojemność 0,25 l szerokość 9 cm głębokość 21 cm wysokość 8 cm można myć w zmywarkach 	Szt.	12
39	Miarka 0,25l stal nierdzewna	<ul style="list-style-type: none"> wykonana ze stali nierdzewnej z uchwytem podziałka wewnętrzna pojemność 0,25l można myć w zmywarkach 	Szt.	12
40	Miarka 0,50l stal nierdzewna	<ul style="list-style-type: none"> ze stali nierdzewnej z uchwytem podziałka wewnętrzna pojemność 0,5l można myć w zmywarkach 	Szt.	12
41	Obieraczka	<ul style="list-style-type: none"> powierzchnia robocza wykonana ze stali nierdzewnej – ostrze falowane długość ostrza ok. 5,5cm rączka wykonana z tworzywa 	Szt.	10

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
42	Obieraczka boczna do warzyw i owoców	<ul style="list-style-type: none"> powierzchnia robocza wykonana ze stali nierdzewnej długość ostrza ok.8cm rączka wykonana z tworzywa 	Szt.	12
43	Pędzel do smarowania ciasta silikonowy	<ul style="list-style-type: none"> wykonany z silikonu uchwyt ze stali nierdzewnej odporność termiczna do 230 st.C długość ok.28 cm szerokość 5 cm 	Szt.	12
44	Łopatka do przewracania – ok. 8cm	<ul style="list-style-type: none"> wykonana z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym nadająca się do powłok teflonowych wysoka odporność termiczna do +220 °C długość ok. 38cm szerokość części roboczej ok. 8cm przystosowana do mycia w zmywarce 	Szt.	4
45	Łyżka drewniana – ok.5cm	<ul style="list-style-type: none"> nielakierowana, gładka z drewna bukowego, z uchwytem szerokość części roboczej ok.5cm długość ok.30cm 	Szt.	24
46	Szpatuła drewniana- łopatka ok.6cm	<ul style="list-style-type: none"> nielakierowana, gładka z drewna bukowego, z uchwytem szerokość części roboczej ok.6cm długość ok.30cm 	Szt.	24
47	Foremki do wycinania ciasteczek – komplet 12 szt	<ul style="list-style-type: none"> wykonane z blachy angielskiej zestaw zawiera 12 foremek o różnych kształtach wymiary foremek około: od 2,5 cm do 5 cm wysokość 1,6 cm możliwość mycia w zmywarce 	Komp.	2
48	Termos stołowy do kawy/herbaty - 2 L	<ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali nierdzewnej z pokrywą z polipropylenu w kolorze czarnym przeznaczony do napojów gorących i zimnych wysokość ok.28,5cm pojemność 2 l 	Szt.	12
Część 5 Dostawa zastawy stołowej				
49	Szklanka/filizanka do kawy latte 260ml	<ul style="list-style-type: none"> szkło hartowane pojemność 260 ml, średnica ok.8 cm wysokość ok.15 cm szklanka z uchwytem możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	12
50	filizanki do kawy espresso ze spodkiem - 80ml	<ul style="list-style-type: none"> szkło hartowane (filizanka ze spodkiem) pojemność 80 ml średnica ok.6 cm wysokość ok.6 cm filizanka z uchwytem możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	12
51	filizanki do cappuccino ze spodkiem - 165ml	<ul style="list-style-type: none"> wykonane z ultra lekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek (filizanka ze spodkiem) pojemność 165 ml średnica ok.8 cm wysokość ok.7 cm filizanka z uchwytem 	Szt.	12

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
		<ul style="list-style-type: none"> • możliwość mycia w zmywarce 		
52	Pucharek do lodów i deserów – 375ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło przeznaczone do serwowania lodów i deserów • pojemność 375ml • średnica ok.13 cm • wysokość ok.9 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	18
53	Kieliszki do wódki typ boston shots – 60ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło dla gastronomii, grube dno • pojemność 60ml • średnica ok.5 cm • wysokość ok.9 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
54	Kieliszki do likieru – 50 ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło dla gastronomii wykonane z jednego kawałka szkła • kieliszek na stopce • pojemność 50ml • średnica ok.5 cm • wysokość ok.11 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
55	Kieliszki do koniaku – 395ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło dla gastronomii • kieliszek na stopce • pojemność 395ml • średnica ok. 6 cm • wysokość ok.12 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
56	Kieliszki do Martini – 190ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło dla gastronomii wykonane z jednego kawałka szkła • kieliszek na stopce • pojemność 190 ml • średnica ok.11 cm • wysokość ok.14 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
57	Szklanki do whisky niska– 300ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło dla gastronomii, grube dno • pojemność 300ml • średnica ok.9 cm • wysokość ok.8 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
58	Szklanki do piwa – 320ml	<ul style="list-style-type: none"> • szkło dla gastronomii, grube dno • pojemność 320ml • średnica ok.8 cm • wysokość ok.18 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
59	Menaż – zestaw 4 – elementowy do przypraw	<ul style="list-style-type: none"> • szkło łączone ze stalą nierdzewną • uchwyt i podstawa ze stali nierdzewnej • pojemniki na przyprawy wykonane ze szkła • skład zestawu : solniczka i pieprzniczka, 2 pojemniki na przyprawy płynne • wymiary około: szerokość 12 cm głębokość 12 cm wysokość 18 cm • możliwość mycia w zmywarce 	Szt.	6
60	Zestaw do ciasta 2 – elementowy (do	<ul style="list-style-type: none"> • zestaw do ciasta 2-elementowy - łopatka + nóż) • polerowana stal nierdzewna 18/10, • wymiary około: 	zestaw	6

Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja techniczna	Jednostka miary	Ilość sztuk
	krojenia i serwowania ciasta)	długość noża: 27 cm szerokość noża: 3 cm grubość noża: 1,2 -7mm szerokość łopatki: 5 cm grubość łopatki: 1,3 mm - 2mm • sztucze można myć w zmywarce		
61	Talerz płytki obiadowy – 26,5 cm	<ul style="list-style-type: none"> kształt okrągły porcelana – biała wysokość ok.2,5cm średnica ok.26,5cm przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej i zmywarce do naczyń 	Szt.	12
62	Talerz głęboki obiadowy – 23,5cm	<ul style="list-style-type: none"> kształt okrągły porcelana– biała wysokość ok.4cm średnica ok.23,5cm pojemność 700ml przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej i zmywarce do naczyń 	Szt.	12
63	Talerz płytki – śniadaniowy 19cm	<ul style="list-style-type: none"> kształt okrągły porcelana – biała wysokość ok. 2cm średnica ok. 19 cm przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej i zmywarce do naczyń 	Szt.	12
64	Obrus biały teflonowy z mankietem 120x160cm	<ul style="list-style-type: none"> kolor biały – z mankietem 7cm tkanina poliester 100%, gramatura 235g/m tkanina pokryta powłoką teflonową z dwóch stron wymiary 120x160cm pokrycie plamoodporne możliwość prania w pralkach mechanicznych w temp. do 40 st.C możliwość prasowania do 150 st C nie wymaga gotowania, krochmalenia, prasowania po wielokrotnym praniu zachowuje swoje właściwości i estetykę 	Szt.	30
65	Obrus plamoodporny z ozdobną mereżką – 120x160cm	<ul style="list-style-type: none"> kolor biały tkanina poliester 100%, gramatura 250g/m tkanina pokryta powłoką teflonową z dwóch stron wymiary 120x160cm pokrycie plamoodporne możliwość prania w pralkach mechanicznych w temp. do 40 st.C możliwość prasowania do 150 st C nie wymaga gotowania, krochmalenia, prasowania po wielokrotnym praniu zachowuje swoje właściwości i estetykę 	Szt.	15
66	Serwety kelnerskie białe – 40x60cm	<ul style="list-style-type: none"> kolor biały tkanina 100% bawełna, gramatura 195g/m brak plamoodporności wymiary 40x60cm możliwość prania w pralkach mechanicznych w temp. do 95 st.C możliwość prasowania do 230 st C nie wymaga gotowania, krochmalenia, prasowania po wielokrotnym praniu zachowuje swoje właściwości i estetykę 	Szt.	12



Załącznik nr 2
do umowy nr

....., 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 kuchennego, 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/

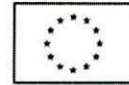
Oświadczam*, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.
ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20).
Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 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/yh zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj

.....
.....
(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

(miejsowość)

.....
/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

(miejsowość)

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

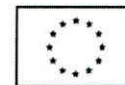
OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

(miejsowość)

.....
/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 kuchennego.

Znak postępowania: ZSGH.226261.1.2020 prowadzonym przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich,

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
(miejscowość)

.....
(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.