Zapytanie ofertowe nr 1/2021
z dnia 08.01.2021r.

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu kieruje zapytanie ofertowe w zakresie zakupu i dostawy wyposażenia do prowadzenia kursów gastronomicznych dla uczniów/uczennic dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w projekcie **„Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu"** realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020, **Nr i nazwa Osi priorytetowej:** XI Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, **Nr i nazwa Działania dla Osi Priorytetowej:** XI.11.2 Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, **Nr i Nazwa Poddziałania:** XI.11.2.3 Wsparcie szkolnictwa zawodowego (dalej: Projekt).

1. INFORMACJE OGÓLNE O PROJEKCIE

Krótki opis Projektu:
Celem projektu jest poprawa jakości kształcenia w CKZiU w Sosnowcu ul. Kilińskiego 25 oraz ulepszenie oferty kształcenia zawodowego i podniesienie umiejętności i kwalifikacji zawodowych uczniów oraz wzmocnienie ich zdolności do zatrudnienia poprzez organizację kursów i szkoleń dostosowanych do aktualnych potrzeb rynku pracy, podniesienie oferty placówki poprzez dostosowanie sal i doposażenie pracowni zawodowych w sprzęt i materiały dydaktyczne.

Grupa docelowa (uczestnicy Projektu):
W Projekcie weźmie udział 450 uczniów/uczennic uczęszczających do szkół wchodzących w skład CKZiU (Technikum nr 2 Architektoniczno – Budowlane, Technikum nr 4 Transportowe, Technikum nr 5 Samochodowo – Mechatroniczne, Technikum nr 6 Grafiki, Logistyki i Środowiska, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 2, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 3 Architektoniczno – Budowlana, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 7 Samochodowo – Mechatroniczna, Branżowa Szkoła I Stopnia w Sosnowcu) w tym 30 uczniów/uczennic posiadających orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego lub orzeczenie o niepełnosprawności lub uczniów/uczennic pochodzących ze środowiska zaniedbanego społecznie, rodzin zagrożonych ubóstwem.

Czas trwania Projektu: wrzesień 2020 r. – październik 2022 r.

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (dalej: Wytyczne)[1].

[1] Aktualne Wytyczne dostępne na stronie rpo.slaskie.pl w zakładce – *Zapoznaj się z prawem i dokumentami.*

3. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIĄCEGO

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa wyposażenia do prowadzenia kursów gastronomicznych dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w projekcie „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020.
2. Ze względu na specyfikę wyposażenia do kursów gastronomicznych, przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części:

   Zadanie I – Wyposażenie - sprzęt AGD
   Zadanie II - Wyposażenie - butelki, słoiki, kubki, salaterki, pucharki, porcjonery
   Zadanie III – Wyposażenie - blachy, formy, tortownice, worki i szpatuły cukiernicze
   Zadanie IV – Wyposażenie - przybory kuchenne, deski, palety, ranty, wałki, maty silikonowe
   Zadanie V – Pozostały sprzęt i wyposażenie
   Zadanie VI – Odzież gastronomiczna

3. **Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia (parametry techniczne, ilościowe i inne wymagania)**

Specyfikacja - Zadanie I - Wyposażenie - sprzęt AGD :

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Ilość
1.	Mikser ręczny moc 1200 wat	Moc[W] – 1200, Dodatkowo funkcja TURBO, Liczba prędkości – 5	2 szt.
2.	Blender ręczny moc 1000 wat	Moc silnika: 1000 W Liczba poziomów obrotów 12	2 szt.
3.	Aerograf cukierniczy	średnica dyszy: 0,4 mm - pojemność zbiornika: 2 ml - trzy możliwości pracy - od bardzo delikatnego natrysku (do detali) po bardzo intensywny (do cieniowania) - wbudowany kompresor niwelujący skoki ciśnienia	1 szt.

Specyfikacja - Zadanie II – Wyposażenie – butelki, słoiki, kubki, salaterki, pucharki, porcjonery:

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/ Parametry	Ilość
1.	Butelki do oliwy z lejkiem metalowym	Zestaw dwóch szklanych butelek z dozownikami (300 ml) w drewnianym stojaku. Materiał: szkło, drewno, metal chromowany, tworzywo Wymiary: zestaw 14x8x27 cm, butelka 5x5 cm, wysokość 26 cm Pojemność: 2x300 ml	4 szt.
2.	Słoiki z wieczkiem 120 ml	Słoik typu wek o pojemności 120 ml Wysokość: 71mm Średnica: 83 mm Pojemność: 125 ml Materiał: szkło	20 szt.
3.	Finger food szklane (pucharek)	Wysokość 62 mm Pojemność 0,04 l Materiał: szkło	24 szt.
4.	Salaterka (miska szklana)	Średnica: 230 mm Wysokość: 105 mm Pojemność: 2,9 l Materiał: szkło hartowane Kolor: przeźroczysty	4 szt.
5.	Salaterka (miska szklana)	Średnica: 172 mm Wysokość: 76 mm Pojemność: 1,2 l Materiał: szkło hartowane Kolor: przeźroczysta	4 szt.
6.	Kubek stalowy, przesiewak do mąki, średnica: 10 cm	Średnica: 100 mm Wysokość: 130 mm Kolor: inox	4 szt.
7.	Porcjoner do lodów i puree	Długość: 240 mm Średnica: 68 mm Materiał: stal nierdzewna Gatunek stali nierdzewnej: 18/10 Powierzchnia: polerowana	3 szt.

Specyfikacja - Zadanie III – Wyposażenie - Blachy, formy, tortownice, worki i szpatuły cukiernicze :

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Ilość
1.	Formy do monoporcji (kule, kamienie)	Wysokość 30 mm Ilość pół 8 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 65 mm Powłoka brak Powierzchnia satynowa	2 szt.

2.	Forma do ciast	Wysokość 35 mm Ilość pól 6 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 70 mm	2 szt.
3.	Forma do lodów i przystawek na patyczku	Wysokość 25 mm Ilość pól 12 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 93x48 mm	1 szt.
4.	Formy na ciasta i desery	Wysokość 20 mm Ilość pól 15 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 40 mm Powłoka brak Powierzchnia satynowa	2 szt.
5.	Komplet jednorazowych worków cukierniczych - 100 szt. 30 cm, grubość 80 mikronów	Wysokość 300 mm Materiał polietylen Kolor przeźroczysty Ilość w komplecie 100 szt.	2 kpl.
6.	Forma do pieczenia ciasta i tortu regulowana, prostokątna	Wysokość całkowita: 6,0 cm Długość: 24,0 cm Kolor: czarny Materiał: stal nierdzewna	3 szt.
7.	Blachy do ciasta tradycyjne non-stick 36 x 25	Materiał wykonania: metal Kolor: czarny Kształt: prostokątny Powłoka: non-stick Rodzaj formy: klasyczne Długość (cm): 36,00 Wysokość (cm): 6,00 Szerokość (cm): 25,00	5szt.
8.	Tortownica okrągła z wyjmowanym dnem, metalowa	Średnica: 24,0 cm Wysokość całkowita: 7,0 cm Kolor: czarny Materiał: metalowe	2 szt.
9.	Tortownica okrągła z wyjmowanym dnem, metalowa	Średnica: 26,0 cm Wysokość całkowita: 7,0 cm Kolor: czarny Materiał: metalowe	2 szt.
10.	Formy do pieczenia (różne rodzaje) Forma do pieczenia lizaków cake pops	Wykonana z materiału typu NON-STICK. Forma zawiera 12 otworów okrągłych z ściętą podstawą. Materiał: Teflon Non - Stick Wymiary gniazda: Średnica: 4,5 cm Głębokość: 4,5 cm Wymiary formy: 29 cm x 20 x 5 cm	2 szt.
11.	Forma do tarty prostokątna z wyjmowanym dnem	Kolor czarny Materiał: stal węglowa Wymiary: 31 x 21 cm	3 szt.
12.	Forma do tarty prostokątna z wyjmowanym dnem	Kolor czarny Materiał: stal węglowa Wymiary: 36 x 13 cm	3 szt.

13.	Forma do tarty z wyjmowanym dnem ø 20 cm	Wysokość: 3,5 cm Średnica: 20 cm Kolor: odcienie czerni Materiał: stal węglowa	3 szt.
14.	Szpatuła cukiernicza z rączką z tworzywa	Długość: 380 mm Szerokość: 40 mm Materiał: stal nierdzewna, polipropylen Kolor: inox	2 szt.
15.	Szpatuła kątowa z rączką z tworzywa 24x4 cm	Szerokość: 40 mm Materiał: stal nierdzewna, polipropylen Kolor: inox, czarny	2 szt.
16.	Szpatuła do wygładzania masy cukierniczej	Długość: 260 mm Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne(trzon) Kolor: inox	1 szt.

Specyfikacja - Zadanie IV – Wyposażenie - Przybory kuchenne, deski, palety, ranty, wałki, maty silikonowe:

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/ Parametry	Ilość
1.	Drewniane deski do serwowania potraw	Długość: 350 mm Szerokość: 240 mm Wysokość: 20 mm Materiał: drewno Kształt: prostokątny Kolor: brązowy	4 szt.
2.	Rant okrągły perforowany o średnicy 7,5 cm, wysokość: 2 cm	Wysokość: 20 mm Średnica: 75 mm Materiał: stal nierdzewna Kolor: inox Kształt: okrągły	10 szt.
3.	Rant okrągły perforowany o średnicy 20,5 cm, wysokość: 2 cm	Wysokość: 20 mm Średnica: 205 mm Materiał: stal nierdzewna Kolor: inox Kształt: okrągły	4 szt.
4.	Rant prostokątny	Rant prostokątny perforowany o wymiarach 12x4x2 cm	10 szt.
5.	Maty do sushi	Mata do sushi wykonana z bambusa o wymiarach 24 x 24cm	4 szt.
6.	Maty silikonowe perforowane do wypieków GN 1/1 |	Silikonowa mata cukiernicza z perforacją Air Mat GN 1/1 Długość: 300 mm Szerokość: 400 mm Materiał: silikon	3 szt.
7.	Paleta drewniana 20x12 cm	Wymiary: 20x12cm Materiał: drewno	4 szt.
8.	Paleta drewniana 30x20 cm	Mini paleta do serwowania: 30 x 20 x 3 cm Wysokość: 30 mm Długość: 300 mm Szerokość: 200 mm Materiał: drewno	4 szt.
9.	Paleta drewniana 40x15 cm	Wysokość: 30 mm Długość: 400 mm	4 szt.

		Szerokość: 150 mm Materiał: drewno	
10.	Wałek do ciasta nieprzywierający	Długość: 470 mm Średnica: 65 mm Waga: 1,65 Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne Kolor: czarny	3 szt.

Specyfikacja - Zadanie V – Pozostały sprzęt i wyposażenie :

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Ilość
1.	Syfon do śmietany plus naboje	Długość: 10 mm Szerokość: 9 mm Wysokość: 33 mm Pojemność: 0,5 l Waga: 0,9 kg Materiał: stal nierdzewna Kolor: inox	1 szt.
2.	Gumowy wybierak do ciasta	Długość: 350 mm Wymiary w mm: 70 x 11 uchwyt wykonany z tworzywa ABS - łopatka wykonana z syntetycznej gumy - odporność termiczna 110'C - można myć w zmywarkach	5 szt.
3.	Pęseta	Długość: 200 mm Materiał: stal chromowo-molibdenowa Kolor: inox	4 szt.
4.	Miarki plastikowe Dzbanek z polipropylenu z miarką	Wysokość: 135 mm Średnica: 90 mm Pojemność: 0,5 l Temperatura max: 125 stopni Celsjusza Materiał: polipropylen Kolor: półprzeźroczysty	3 szt.
5.	Miarki plastikowe Dzbanek z polipropylenu z miarką	Pojemność: 0,25 l Materiał: polipropylen Kolor: półprzeźroczysty	3 szt.

Specyfikacja - Zadanie VI – Odzież gastronomiczna :

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Ilość
1.	Odzież gastronomiczna	czapki, bluzy, zapaski, fartuchy materiał wykonania: bawełna 35 % poliester 65 % rozmiar: S i M	10 kpl.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia przedmiotu zamówienia na własny koszt, w ilościach i wg zestawienia podanego w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Sprzęty i wyposażenie stanowiące przedmiot zamówienia winny być fabrycznie nowe, wolne od wad prawnych i fizycznych i gotowe po zainstalowaniu do eksploatacji bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji oraz zgodne z zaleceniami, normami i obowiązującymi wymaganiami techniczno-eksploatacyjnymi obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w zapytaniu ofertowym oraz załącznikach do zapytania.

5. Jeżeli w którejkolwiek części dokumentacji do opisu przedmiotu zamówienia użyto znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców lub produktów, to Zamawiający w każdym takim przypadku dopuszcza rozwiązanie (materiały, urządzenia, części, podzespoły itp.) „równoważne" zgodne z danymi technicznymi i parametrami zawartymi w dokumentacji. Jako rozwiązania równoważne, należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych, a znajdujących się w dokumentacji. Jeżeli w swojej ofercie, kalkulacji ceny oferty Wykonawca zaproponuje dla w/w wskazania rozwiązania równoważne, to Wykonawca, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy/usługi spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na przedmiot zamówienia udzielił gwarancji na dostarczony sprzęt, zgodnie z gwarancją udzieloną przez producenta. Bieg terminu obowiązywania gwarancji rozpoczyna z dniem potwierdzenia przez Zamawiającego odbioru przedmiotu umowy.
   Zamawiający nie przewiduje dodatkowego wynagrodzenia, poza określonym w umowie, za realizację uprawnień z tytułu gwarancji.

II. Wspólny słownik zamówień (CPV):

Podstawowy kod CPV :

39220000-0- Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

Pozostałe kody CPV :

39700000-9 – Sprzęt gospodarstwa domowego
39710000-2 – Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego
39720000-5 – Sprzęt gospodarstwa domowego inny niż elektryczny
39221000-7 – Sprzęt kuchenny
39300000-5 - Różny sprzęt
39162110-9 - Sprzęt dydaktyczny

5. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

I. Termin wykonania zamówienia:

Maksymalny termin wykonania zamówienia wynosi 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy. Z uwagi na to, iż termin wykonania stanowi kryterium oceny ofert realizacja nastąpi zgodnie ze złożoną ofertą nie później jednak niż 21 dni od dnia podpisania umowy

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

II. Miejsce realizacji zamówienia: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, Branżowa Szkoła I Stopnia, ul. Szymanowskiego 3b , 41-219 Sosnowiec

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca przedstawi aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
Ocena spełnienia warunku będzie dokonana na podstawie oświadczenia
(Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).

c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
Ocena spełnienia warunku będzie dokonana na podstawie oświadczenia
(Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego)

d) nie podlegają wykluczeniu zgodnie z Wytycznymi – tj. nie są osobowo lub kapitałowo powiązani z Zamawiającym.
Ocena spełnienia warunku będzie dokonana na podstawie oświadczenia
(Załącznika nr 2 do zapytania ofertowego)

Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

2. Ocena spełniania w/w warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o dokumenty, w tym oświadczenia, złożone w niniejszym postępowaniu metodą warunku granicznego – spełnia/nie spełnia.

3. Oferty Oferentów, którzy nie spełniają łącznie powyższych warunków zostaną odrzucone i nie będą podlegały ocenie.

7. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ OFERENCI W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Oferent obowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta):

1. **Wypełniony formularz ofertowy**, zawierający specyfikację przedmiotu zamówienia – w zakresie :
   Zadania 1 - według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 A do Zapytania ofertowego**
   i/lub
   Zadania 2 – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 B do Zapytania ofertowego**
   i/lub
   Zadania 3 – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 C do Zapytania ofertowego**
   i/lub
   Zadania 4 – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 D do Zapytania ofertowego**
   i/lub
   Zadania 5 – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 E do Zapytania ofertowego**
   i/lub
   Zadania 6 – według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 F do Zapytania ofertowego**
2. **Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,** wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
3. **Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu** (stanowiący **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego).

8. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJACEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkich informacji związanych z niniejszym zapytaniem udziela: Pani Ewa Bartosińska, e-mail: ewa.bartosinska@ckziu25.sosnowiec.pl, nr tel.: 32 2660734

9. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne Zadania (tj. Zadanie I i/lub Zadanie II, i/lub Zadanie III, i/lub Zadanie IV, i/lub Zadanie V, i/lub Zadanie VI).
4. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami zapytania ofertowego.
5. Oferta winna być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym w odniesieniu do:
   Zadania I - Załącznik nr 1A do zapytania ofertowego;
   Zadania II - Załącznik nr 1B do zapytania ofertowego;
   Zadania III - Załącznik nr 1C do zapytania ofertowego;
   Zadania IV - Załącznik nr 1D do zapytania ofertowego;
   Zadania V - Załącznik nr 1E do zapytania ofertowego;
   Zadania VI - Załącznik nr 1F do zapytania ofertowego;
6. Oferta musi być sporządzona czytelnie, w formie pisemnej i podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnią z dołączonym pełnomocnictwem oraz z pieczątką ogólną.
7. Każda strona oferty i załączników musi zostać ponumerowana i parafowana przez Wykonawcę.
8. Oferta i wszystkie załączniki muszą być ze sobą spięte.
9. Kopie dokumentów Wykonawca musi potwierdzić za zgodność z oryginałem.
10. Oferty niekompletne (niespełniające powyższych wymagań) nie będą rozpatrywane (zostaną przez Zamawiającego odrzucone).
11. Oferta i wszystkie załączniki powinny zostać złożone Zamawiającemu w zamkniętej kopercie. Koperta powinna zostać opatrzona dopiskiem :
    ZAKUP I DOSTAWA WYPOSAŻENIA DO KURSÓW GASTRONOMICZNYCH dla uczniów/uczennic CKZIU w Sosnowcu - zapytanie ofertowe nr 1/2021 w projekcie „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" w ramach RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS).
12. Oferent ponosi koszty przygotowania i złożenia oferty we własnym zakresie.

10. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT, ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Oferty należy składać do dnia 21.01.2021r. w formie papierowej (osobiście/za pośrednictwem osób trzecich, w tym jednego z operatorów pocztowych) pod adresem: 41-200 Sosnowiec, ul. Kilińskiego 31, sekretariat dyrektora (pokój nr 59, na parterze) czynny w dni powszednie w godzinach od 7.30 do 15.00.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu, o którym mowa w ust. 1 powyżej, ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania. Oferty złożone po wskazanym przez Zamawiającego terminie nie będą rozpatrywane (zostaną przez Zamawiającego odrzucone).
3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

11. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić na formularzu ofertowym stanowiącym – w odniesieniu do :

   Zadania I – Załącznik 1A do zapytania ofertowego;
   Zadania II – Załącznik 1B do zapytania ofertowego;
   Zadania III – Załącznik 1C do zapytania ofertowego;
   Zadania IV – Załącznik 1D do zapytania ofertowego;
   Zadania V – Załącznik 1E do zapytania ofertowego;
   Zadania VI – Załącznik 1F do zapytania ofertowego;

2. W ofercie należy wskazać cenę jednostkową netto, cenę jednostkową brutto danego asortymentu przedmiotu zamówienia oraz łączną wartość netto oraz brutto całego zamówienia.

3. Na etapie oceny ofert Zamawiający bierze pod uwagę cenę brutto każdej z sześciu części zamówienia oddzielnie.

4. Kwota podana w ofercie powinna być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5. Cena jednostkowa brutto danego asortymentu przedmiotu zamówienia oraz łączna wartość brutto całego zamówienia podana przez wyłonionego Oferenta w formularzu ofertowym (w odniesieniu do poszczególnych części zamówienia - załączniki 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, do zapytania ofertowego) będzie obowiązywała w całym okresie realizacji umowy i nie będzie podlegała zwiększeniu w okresie jej obowiązywania.

6. Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia ofert, których łączna wartość brutto całego zamówienia będzie przekraczała kwotę jaką dysponuje Zamawiający zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie.

12. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

W odniesieniu do Zadania I:
a) Cena – 80 % max. ilości punktów,
b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,
Razem: 100%

W odniesieniu do Zadania II:
a) Cena – 80 % max. ilości punktów,
b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,
Razem: 100%

W odniesieniu do Zadania III:
a) Cena – 80 % max. ilości punktów,
b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,
Razem: 100%

W odniesieniu do Zadania IV:
a) Cena – 80 % max. ilości punktów,
b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,
Razem: 100%

W odniesieniu do Zadania V:
a) Cena – 80 % max. ilości punktów,
b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,
Razem: 100%

W odniesieniu do Zadania VI:
a) Cena – 80 % max. ilości punktów,
b) Termin dostawy – 20 % max. ilości punktów,
Razem: 100%

2. Opis sposobu kryterium oceny ofert:

W odniesieniu do Zadania I:

a) **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1A do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

b) **Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń zostanie przyjęta następująca punktacja:

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.
- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.
- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

Uwaga:
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*

- *Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

$$P = C + TD$$

gdzie:
P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)
C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)
TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

W odniesieniu do Zadania II:

a) **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1B do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

b) **Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.
- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.
- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

Uwaga:
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

P = C + TD

gdzie:
P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)
C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)
TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

W odniesieniu do Zadania III:

a) **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1C do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

b) **Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.
- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.
- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

Uwaga:
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

P = C + TD

gdzie:
P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)
C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)
TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

W odniesieniu do Zadania IV:

a) **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1D do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

b) **Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.
- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.
- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

Uwaga:
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

P = C + TD

gdzie:
P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)

C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)
TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

W odniesieniu do Zadania V:

a) **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1E do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

b) **Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.
- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.
- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów**.

Uwaga:
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

P = C + TD

gdzie:
P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)
C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)
TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

W odniesieniu do Zadania VI :

a) **Kryterium ceny oferty** będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1F do Zapytania ofertowego. Punkty za kryterium ceny oferty oblicza się wg poniższego wzoru:

Wartość punktowa = (cena najniższa spośród złożonych ofert/cena oferty badanej) x 100 pkt x 0,80

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

W tym kryterium oferta **może uzyskać maksymalnie 80 punktów.**

b) **Kryterium terminu dostawy** – oferta będzie oceniona na podstawie terminu dostawy zamówienia podanego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym. Do wyliczeń zostanie przyjęta następująca punktacja :

- termin dostawy do 7 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 20 pkt.
- termin dostawy od 8 do 15 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 10 pkt.
- termin dostawy od 16 do 21 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy - 0 pkt.

W tym kryterium **oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów.**

Uwaga:

- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania danej Części zamówienia dłuższy niż 21 dni kalendarzowych - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca nie poda terminu wykonania zamówienia - to jego oferta zostanie odrzucona.*
- *Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin wykonania zamówienia krótszy niż 7 dni kalendarzowych do oceny ofert Zamawiający przyjmie wartość 7 dni, natomiast do umowy zostanie przyjęty okres zadeklarowany przez Wykonawcę w ofercie.*

Przez " dni kalendarzowe" Zamawiający rozumie wszystkie dni tygodnia, czyli od poniedziałku do niedzieli. Dniem kalendarzowym dla Zamawiającego są także wszelkie święta państwowe i kościelne.

3. Suma punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie wyliczona, wg następującego wzoru:

$$P = C + TD$$

gdzie:
P – liczba punktów ogółem (max 100 pkt.)
C – liczba punktów w **kryterium cena** (max 80 pkt.)
TD – liczba punktów w **kryterium terminu dostawy zamówienia** (max 20 pkt.)

4. Przyznane ofercie przez oceniających w poszczególnych kryteriach punkty zostaną zsumowane. Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

13. DODATKOWE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy za wyjątkiem wystąpienia:
- zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej bądź innej omyłki polegającej na niezgodności treści umowy z Ofertą;
- zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (np. podatek Vat);
- zmiany zaistniałych okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi np. terminu realizacji zamówienia, w tym zmiany terminu realizacji zamówienia z uwagi na sytuację zagrożenia epidemiologicznego w kraju z powodu COVID-19, warunków płatności, zmiany wartości zamówienia wynikające ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego;
- zmiany parametrów technicznych przedmiotu zamówienia – w przypadku gdy zmiany te będą korzystniejsze dla zamawiającego;
- zmiany umowy polegające na zmianie danych wykonawcy bez zmian samego wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy itp.);
- wszelkich innych zmian, których nie można było przewidzieć, a nie działają na szkodę Zamawiającego.

2. W razie niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w trybie natychmiastowym.

3. Zamawiający przewiduje możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w każdym czasie w przypadku rozwiązania umowy o dofinansowanie przez Instytucję Pośredniczącą bez prawa do dochodzenia odszkodowania przez Wykonawcę.

4. W okresie obowiązywania szczególnych rozwiązań związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem Covid-19 i innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nim sytuacji kryzysowych Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących w tym czasie przepisów, w szczególności określających sposób zabezpieczenia osób świadczących usługi oraz mogących wpływać na realizację umowy.

5. W przypadku określonym w pkt 13.2 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% łącznej wartości brutto zamówienia. Niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

6. Rachunek/faktura powinna zostać wystawiona do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym usługa została zrealizowana. Podstawą wystawienia rachunku/faktury będzie protokół odbioru wykonania usługi bez zastrzeżeń.

7. Płatność za właściwie wykonany przedmiot umowy nastąpi w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego rachunku/faktury prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę.

8. Płatność uregulowana będzie w terminie określonym w pkt. 7 pod warunkiem posiadania środków na koncie Projektu - w przypadku opóźnienia w płatności Wykonawca nie będzie dochodził odsetek za czas opóźnienia.

9. Zamawiający jest uprawniony do potrącania kwot kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

14. PROCEDURA ODWOŁAWCZA

Postępowanie nie podlega przepisom Ustawy Prawo Zamówień Publicznych w związku z powyższym Wykonawcom nie przysługują żadne środki ochrony prawnej wynikające z przedmiotowej Ustawy.

15. INFORMACJE O UNIEWAŻNIENIU POSTĘPOWANIA, O WYBORZE OFERTY I O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAC DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

2. Zamawiający dokona wyboru ofert najpóźniej do dnia 26.01.2021r. (w przypadku dużej ilości ofert zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu dokonania wyboru) a informację o wyniku upubliczni w sposób, o którym mowa w Wytycznych Rozdział 6.5.3 pkt. 11.

3. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, któremu udzieli zamówienia o terminie i miejscu zawarcia umowy telefonicznie bądź pocztą elektroniczną.

4. Wykonawca zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające spełnianie przez niego warunków udziału w postępowaniu.

KOORDYNATOR PROJEKTU

Ewa Bartosińska

Załączniki:

1. Załącznik nr 1A – Formularz ofertowy – Zadanie I
2. Załącznik nr 1B – Formularz ofertowy – Zadanie II
3. Załącznik nr 1C – Formularz ofertowy – Zadanie III
4. Załącznik nr 1D – Formularz ofertowy – Zadanie IV
5. Załącznik nr 1E– Formularz ofertowy – Zadanie V
6. Załącznik nr 1F– Formularz ofertowy – Zadanie VI
7. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy
8. Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Załącznik nr 1A do zapytania ofertowego nr 1/2021

FORMULARZ OFERTOWY

Zamawiający:

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

Wykonawca:

Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:

.....

Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej .....

Dane kontaktowe: tel. ....., e-mail .....

NIP ..... **REGON**.....

KRS / CEIDG .....

1. W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę w ramach projektu „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach:

Zadanie I - Wyposażenie - sprzęt AGD

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
1	Mikser ręczny moc 1200 wat	Moc[W] – 1200, Dodatkowo funkcja TURBO, Liczba prędkości - 5				2 szt.
Ad.1	**Cena jednostkowa netto:** .....zł	**Ilość** 2 sz.	**Wartość ogółem netto:** .....zł	**Stawka VAT** .....%	**Cena jednostkowa brutto:** .....zł	**Wartość ogółem brutto:** .....zł
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
2.	Blender ręczny moc 1000 wat	Moc silnika: 1000 W Liczba poziomów obrotów 12				**2 szt.**
Ad. 2	**Cena jednostkowa netto:** .....zł	**Ilość** 2 szt.	**Wartość ogółem netto:** .....zł	**Stawka VAT** .....%	**Cena jednostkowa brutto:** .....zł	**Wartość ogółem brutto:** .....zł

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)	Ilość
3.	Aerograf cukierniczy	Średnica dyszy: 0,4 mm - pojemność zbiornika: 2 ml - trzy możliwości pracy – od bardzo delikatnego natrysku (do detali) po bardzo intensywny (do cieniowania) - wbudowany kompresor niweluje skoki ciśnienia, zapewniając pewną pracę - wygodny pistolet, dobrze dopasowuje się do dłoni, odwzorowuje nawet najmniejszy ruch nadgarstka		**1 szt.**

Ad. 3	Cena jednostkowa netto:	Ilość 1 sztuka	Wartość ogółem netto:	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto:	Wartość ogółem brutto:
	.....zł		.....zł	.....%	.....zł	.....zł

Łączna wartość netto dla Zadania I :.....

Łączna wartość brutto dla Zadania I : .....

(słownie.....

.....zł).

Termin dostawy : .....

Załącznik nr 1B do zapytania ofertowego nr 1/2021

FORMULARZ OFERTOWY

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

Wykonawca:

Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:

.....

Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej .....

Dane kontaktowe: tel. ....., e-mail .....

NIP ..... **REGON**.....

KRS / CEIDG .....

1.W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę w ramach projektu „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach :

Zadanie II – Wyposażenie – butelki, słoiki, kubki, salaterki, pucharki

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)			Ilość
1.	Butelki do oliwy z lejkiem metalowym	Zestaw dwóch szklanych butelek z dozownikami (300 ml) w drewnianym stojaku. Materiał: szkło, drewno, metal chromowany, two-rzywo Wymiary: zestaw 14x8x27 cm, butelka 5x5 cm, wysokość 26 cm Pojemność: 2x300 ml					4 szt.
Ad.1	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **4 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**		**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**
2	Słoiki z wieczkiem 120 ml	Słoik typu wek o pojemności 120 ml Wysokość: 71mm Średnica: 83 mm Pojemność: 125 ml Materiał: szkło					20 szt.
Ad.2	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **20 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**		**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**

3	Finger food szklane (pucharek)	Wysokość 62 mm Pojemność 0,04 l Materiał: szkło				24 szt.
Ad. 3	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość:** **24 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
4.	Salaterka (miska szklana)	Średnica: 230 mm Wysokość: 105 mm Pojemność: 2,9 l Materiał: szkło hartowane Kolor: przeźroczysty				4 szt.
Ad.4	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość:** **4 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
5.	Salaterka (miska szklana)	Średnica: 172 mm Wysokość: 76 mm Pojemność: 1,2 l Materiał: szkło hartowane Kolor: przeźroczysty				4 szt.
Ad. 5	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość:** **4 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
6.	Kubek stalowy, przesiewak do mąki, średnica: 10 cm	Średnica: 100 mm Wysokość: 130 mm Kolor: inox				4 szt.
Ad. 6	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **4 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto :** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/ Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**

7.	Porcjoner do lodów i puree	Długość: 240 mm Średnica: 68 mm Materiał: stal nierdzewna Gatunek stali nierdzewnej: 18/10 Powierzchnia: polerowana				3 szt.
Ad. 7	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **3 szt.**	**ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**

Łączna wartość netto dla Zadania II :.....

Łączna wartość brutto dla Zadania II :.....

(słownie.....

.....zł).

Termin dostawy : .....

Załącznik nr 1C do zapytania ofertowego nr 1/2021

FORMULARZ OFERTOWY

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

Wykonawca:

Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:

.....

Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej .....

Dane kontaktowe: tel. ....., e-mail .....

NIP ..... **REGON**.....

KRS / CEIDG .....

1.W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę w ramach projektu „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach:

Zadanie III – Wyposażenie - Blachy, formy, tortownice, worki i szpatuły cukiernicze

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)			Ilość
1.	Formy do monoporcji (kule, kamienie)	Wysokość 30 mm Ilość pól 8 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 65 mm Powłoka brak Powierzchnia satynowa		.			2 sztuki
Ad.1	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **2 sztuki**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**	
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**
2.	Forma do ciast	Wysokość 35 mm Ilość pól 6 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 70 mm					2 sztuki
Ad.2	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **2 sztuki**	**Wartość ogółem netto:** **..... zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**	
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**
3	Forma do lodów i przystawek na patyczku	Wysokość 25 mm Ilość pól 12 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 93x48mm					1 szt.
Ad.3	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **1 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**	
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**
4.	Formy na ciasta i desery	Wysokość 20 mm Ilość pól 15 szt. Materiał silikon Wymiary ciastka 40 mm Powłoka brak Powierzchnia satynowa					2 szt.

Ad. 4	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 2 sztuki	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
5	Komplet jednorazowych worków cukierniczych - 100 szt. 30 cm,	Wysokość 300 mm Materiał polietylen Kolor przeźroczysty Ilość w kpl. - 100 szt. grubość 80 mikronów				2 kpl.
Ad. 5	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 2 komplety	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/ Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
6.	Forma do pieczenia ciasta i tortu regulowana, prostokątna	Wysokość całkowita: 6,0 cm Długość 24,0 cm Kolor: czarny Materiał: stal nierdzewna				3 szt.
Ad.6	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 3 szt.	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
7.	Blachy do ciasta tradycyjne non-stick 36 x 25	Materiał wykonania: metal Kolor: czarny Kształt: prostokątny- Powłoka: non-stick Rodzaj formy: klasyczne Długość (cm): 36,00 Wysokość (cm): 6,00 Szerokość (cm): 25,00				5 sztuk
Ad. 7	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 5 sztuk	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
8.	Tortownica okrągła z wyjmowanym	Średnica: 24,0 cm Wysokość całkowita: 7,0 cm Kolor: czarny				2 sztuki

	dnem, metalowa	Materiał: metalowe				
Ad. 8	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 2 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
9.	Tortownica okrągła z wyjmowanym dnem metalowym	Średnica: 26,0 cm Wysokość całkowita: 7,0 cm Kolor: czarny Materiał: metalowe				2 sztuki
Ad. 9	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 2 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
10.	Formy do pieczenia (różne rodzaje) Forma do pieczenia lizaków cake pops	Wykonana z materiału typu NON-STICK. Forma zawiera 12 otworów okrągłych z ściętą podstawą. Materiał: Teflon Non - Stick Wymiary gniazda: Średnica: 4,5 cm Głębokość: 4,5 cm Wymiary formy: 29 cm x 20 x 5 cm				2 sztuki
Ad. 10	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 2 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT ...%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
11.	Forma do tarty prostokątna z wyjmowanym dnem	Kolor czarny Materiał: stal węglowa Wymiary: 31 x 21 cm				3 sztuki
Ad. 11	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 3 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**

12.	Forma do tarty prostokątna z wyjmowanym dnem 36x13 cm	Kolor czarny Materiał: stal węglowa Wymiary: 36 x 13 cm				3 sztuki
Ad. 12	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **3 sztuki**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
13.	Forma do tarty z wyjmowanym dnem ø 20 cm	Wysokość: 3,5 cm Średnica: 20 cm Kolor: odcienie czerni Materiał: stal węglowa				3 sztuki
Ad. 13	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **3 sztuki**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
14.	Szpatuła cukiernicza z rączką z tworzywa 25x4x38 cm	Długość: 380 mm Szerokość: 40 mm Materiał: stal nierdzewna, polipropylen Kolor: inox				2 szt.
Ad. 14	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **2 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
15.	Szpatuła kątowa z rączką z tworzywa 24x4 cm	Szerokość: 40 mm Materiał: stal nierdzewna, polipropylen Kolor: inox, czarny				2 sztuki
Ad. 15	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **2 szt.**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
16	Szpatuła do wygładzania masy cukierniczej	Długość: 260 mm Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne (trzon) Kolor: inox				1 sztuka

Ad. 16	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 1 sztuka	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł

Łączna wartość netto dla Zadania III :.....

Łączna wartość brutto dla Zadania III :.....

(słownie.....

.....zł).

Termin dostawy : .....

Załącznik nr 1D do zapytania ofertowego nr 1/2021

FORMULARZ OFERTOWY

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

Wykonawca:

Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:

.....

Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej .....

Dane kontaktowe: tel. ....., e-mail .....

NIP ..... **REGON**.....

KRS / CEIDG .....

1.W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia dla kursów gastronomicznych dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę w ramach projektu „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach:

Zadanie IV – Wyposażenie – Przybory kuchenne, deski, palety, ranty, wałki, maty silikonowe

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)	Ilość

1.	Drewniane deski do serwowania potraw	Długość: 350 mm Szerokość: 240 mm Wysokość: 20 mm Materiał: drewno Kształt: prostokątny Kolor: brązowy				4 sztuki
Ad.1	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **4 sztuki**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
2.	Rant okrągły perforowany o średnicy 7,5 cm, wysokość: 2 cm	Wysokość: 20 mm Średnica: 75 mm Materiał: stal nierdzewna Kolor: inox Kształt: okrągły				10 sztuk
Ad.2	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **10 sztuk**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
3	Rant okrągły perforowany o średnicy 20,5 cm, wysokość: 2 cm	Wysokość: 20 mm Średnica: 205 mm Materiał: stal nierdzewna Kolor: inox Kształt: okrągły				4 sztuki
Ad.3	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **4 sztuki**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
4.	Rant prostokątny	Rant prostokątny perforowany o wymiarach 12x4x2 cm				10 szt.
Ad. 4	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **10 sztuk**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**

5.	Maty do sushi	Mata do sushi wykonana z bambusa o wymiarach 24 x 24cm				4 szt.
Ad. 5	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 4 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
6.	Maty silikonowe perforowane do wypieków GN 1/1 |	Silikonowa mata cukiernicza z perforacją Air Mat GN 1/1 Długość: 300 mm Szerokość: 400 mm Materiał: silikon				3 sztuki
Ad.6	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 3 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
7.	Paleta drewniana 20x12 cm	wymiary: 20x12cm materiał: drewno				4 sztuki
Ad. 7	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 4 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
8.	Paleta drewniana 30x20 cm	Mini paleta do serwowania: 30x20x3 cm Wysokość: 30 mm Długość: 300 mm Szerokość: 200 mm Materiał: drewno				4 sztuki
Ad. 8	**Cena jednostkowa netto: .....zł**	**Ilość 4 sztuki**	**Wartość ogółem netto: .....zł**	**Stawka VAT .....%**	**Cena jednostkowa brutto: .....zł**	**Wartość ogółem brutto: .....zł**
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**		**Ilość**
9.	Paleta drewniana 40x15 cm	Wysokość: 30 mm Długość: 400 mm Szerokość: 150 mm Materiał: drewno				4 sztuki

Ad. 9	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 4 sztuki	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
10.	Wałek do ciasta nieprzywierający	Długość: 470 mm Średnica: 65 mm Waga: 1,65 Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne Kolor: Czarny				3 szt.
Ad. 10	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 3 sztuki	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł

Łączna wartość netto dla Zadania IV :.....

Łączna wartość brutto dla Zadania IV :.....

(słownie.....

.....zł).

Termin dostawy : .....

Załącznik nr 1E do zapytania ofertowego nr 1/2021

FORMULARZ OFERTOWY

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

Wykonawca:

Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:

.....

Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej .....

Dane kontaktowe: tel. ....., e-mail .....

NIP ..... **REGON**.....

KRS / CEIDG .....

1.W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę w ramach projektu „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach:

Zadanie V – Wyposażenie – Pozostały sprzęt i wyposażenie

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)			Ilość
1.	Syfon do śmietany plus naboje	Długość: 10 mm Szerokość: 9 mm Wysokość: 33 mm Pojemność: 0,5 l Waga: 0,9 kg Materiał: stal nierdzewna Kolor: inox		.			1 sztuka
Ad.1	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	Ilość **1** **sztuka**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**	
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**
2.	Gumowy wybierak do ciasta	Długość: 350 mm Wymiary w mm: 70 x 11 uchwyt wykonany z tworzywa ABS - łopatka wykonana z syntetycznej gumy - odporność termiczna 110'C - można myć w zmywarkach					5 sztuk
Ad.2	**Cena jednostkowa netto:** **.....zł**	**Ilość** **5** **sztuk**	**Wartość ogółem netto:** **.....zł**	**Stawka VAT** **.....%**	**Cena jednostkowa brutto:** **.....zł**	**Wartość ogółem brutto:** **.....zł**	
L.p.	**Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych**	**Szczegółowy Opis/Parametry**		**Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)**			**Ilość**
3	Pęseta	Długość: 200 mm Materiał: stal chromowo-molibdenowa Kolor: inox					4 sztuki

Ad.3	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 4 sztuki	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
4.	Miarki plastikowe Dzbanek z polipropylenu z miarką	Wysokość: 135 mm Średnica: 90 mm Pojemność: 0,5 l Temperatura max: 125 stopni Celsjusza Materiał: polipropylen Kolor: półprzeźroczysty				3 szt.

Ad. 4	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 3 sztuki	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł
L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry		Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)		Ilość
5	Miarki plastikowe Dzbanek z polipropylenu z miarką	Pojemność: 0,25 l Materiał: polipropylen Kolor: półprzeźroczysty				3 szt.

Ad. 5	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 3 sztuki	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł

Łączna wartość netto dla Zadania V :.....

Łączna wartość brutto dla Zadania V :.....

(słownie.....

.....zł).

Termin dostawy : .....

Załącznik nr 1F do zapytania ofertowego nr 1/2021

FORMULARZ OFERTOWY

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Kilińskiego 25, 41-200 Sosnowiec.

Wykonawca:

Imię i Nazwisko/Nazwa – zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej CEiDG:

.....

Adres zamieszkania/prowadzenia działalności gospodarczej .....

Dane kontaktowe: tel. ....., e-mail .....

NIP ..... **REGON**.....

KRS / CEIDG .....

1.W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w sprawie zakupu i dostawy wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów CKZiU w Sosnowcu składam/y przedmiotową ofertę w ramach projektu „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" RPO WSL na lata 2014-2020 (EFS) po następujących cenach:

Zadanie VI – Wyposażenie - Odzież gastronomiczna

L.p.	Nazwa sprzętu/pomocy dydaktycznych	Szczegółowy Opis/Parametry	Oferowany przedmiot zamówienia (producent, typ, nazwa, model, parametry)	Ilość
1.	Odzież gastronomiczna	czapki, bluzy, zapaski, fartuchy materiał wykonania: bawełna 35 % poliester 65 % rozmiar: S i M	.	10 kpl

Ad.1	Cena jednostkowa netto: .....zł	Ilość 10 kpl.	Wartość ogółem netto: .....zł	Stawka VAT .....%	Cena jednostkowa brutto: .....zł	Wartość ogółem brutto: .....zł

Łączna wartość netto dla Zadania VI :.....

Łączna wartość brutto dla Zadania VI :.....

(słownie.....zł).

Termin dostawy : .....

2. Podana przez Wykonawcę w ofercie łączna wartość brutto całego zamówienia jest tak skalkulowana, że uwzględnia wszystkie daniny publicznoprawne (tj. ZUS, podatki) wraz z narzutami Zamawiającego, podatek VAT (jeżeli dotyczy).

3. Wykonawca zapoznał się z treścią Zapytania ofertowego i nie wnosi do niego zastrzeżeń oraz przyjmuje warunki w nim zawarte.

4. W przypadku udzielenia zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

5. Składając ofertę, Wykonawca[2] oświadcza, iż zapoznał się z poniższą klauzulą informacyjną wynikającą z art. 13 RODO:

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 danych osobowych jest Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu, przy ul. Kilińskiego 25;
- w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego wyznaczono Inspektora Ochrony Danych. Jest nim Pani Anna Spas, dostępna pod numerem telefonu (32) 292-44-64;
- dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia nr 1/2021 z zachowaniem zasady konkurencyjności;
- odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Umowę o dofinansowanie Projektu pn. „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu" w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 oraz podrozdział 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, dalej „wytyczne";
- dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Umową o dofinansowanie ww. projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, przez okres trwania projektu oraz wymagany okres po zakończeniu realizacji projektu;
- obowiązek podania przez osobę fizyczną danych osobowych bezpośrednio jej dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach wytycznych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z wytycznych;
- w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- osoba fizyczna posiada:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, które jej dotyczą;

[2] Dot. osób fizycznych

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (*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)*;
- 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 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)*;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy RODO;

- osobie fizycznej nie przysługuje:
  - 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Wykonawca do ofert załącza:

1) .....
2) .....
3) .....
4) .....
5) .....
6) .....

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczątka Oferent

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 1/2021

.....
Pieczęć Oferenta

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym Oferent

Przedmiot zamówienia .....

.....

oświadczam, że:

1. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2. posiadam wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia;

3. dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

4. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

5. pomiędzy mną a Zamawiającym występują/nie występują* powiązania kapitałowe bądź powiązania osobowe[3];

.....
Data i czytelny podpis Oferenta

[3] Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawca Wykonawcą, polegające w szczególności na:
a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr 1/2021

WZÓR UMOWY na zakup i dostawę wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w projekcie „Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu"

Zawarta w dniu ..... roku w Sosnowcu, pomiędzy:

Gminą Sosnowiec al. Zwycięstwa 20, 41-200 Sosnowiec **NIP 644-345-36-72**
- **Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu, ul. Kilińskiego 25,** które reprezentuje na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Sosnowca z dnia 31 lipca 2013r. Pan Jacek Górski – dyrektor Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu zwane dalej **„Zamawiającym"**

a

.....

.....

NIP: ..... REGON: ..... reprezentowanym przez:

..... **zwanym dalej „Wykonawcą".**

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest zakup i dostawa fabrycznie nowego, nieuszkodzonego, wolnego od wad fizycznych i wad prawnych wyposażenia do kursów gastronomicznych dla uczniów/uczennic CKZiU w Sosnowcu w ramach projektu pod nazwą ***„Kompetencje zawodowe kluczem do sukcesu"*** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Oś Priorytetowa XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego w ramach/ Działania 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałanie: 11.2.1. Wsparcie szkolnictwa zawodowego – ZIT Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, zwanego dalej „Projektem", na warunkach zgodnych z zapytaniem ofertowym nr 1/2021 z dnia 08.01.2021r. oraz ofertą z dnia..... złożoną w postępowaniu przeprowadzonym w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
2. Wykonawca w ramach niniejszej umowy zobowiązuje się do wykonania zamówienia w zakresie zgodnym ze złożoną ofertą, obejmującego dostarczenie asortymentu stanowiącego wyposażenie do kursów gastronomicznych – zgodnie z opisem oraz w ilości i o parametrach technicznych określonych w ofercie stanowiącej integralną część niniejszej umowy.
3. W przypadku zaoferowania urządzeń o lepszych parametrach niż urządzenia wymienione w ofercie Wykonawcy, Zamawiający nie wnosi zastrzeżeń pod warunkiem, że zmiana ta nie

będzie miała wpływu na cenę wykonania zamówienia. Jednakże zmiana urządzeń na lepsze wymaga poinformowania Zamawiającego i uzyskania jego akceptacji oraz aneksowania umowy.
4. Wszystkie pozycje sprzętu i wyposażenia będące przedmiotem niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć kompletne, nieużywane, fabrycznie nowe, wolne od wad prawnych i fizycznych oraz gotowe do pracy zgodnie z przeznaczeniem oraz zgodne z zaleceniami, normami i obowiązującymi wymaganiami techniczno-eksploatacyjnymi obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 2
Termin i warunki wykonania umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt dostarczyć przedmiot umowy do siedziby Zamawiającego, tj. Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, Branżowa Szkoła I Stopnia Specjalna, ul. Szymanowskiego 3b, 41-219 Sosnowiec w terminie maksymalnie ..... dni od dnia zawarcia przedmiotowej umowy.
2. Przekazanie przedmiotu umowy wraz z uruchomieniem sprzętu nastąpi każdorazowo w siedzibie Zamawiającego, co potwierdzone będzie protokołem odbioru, podpisanym przez przedstawicieli Obu Stron.
3. Wzór Protokołu Odbioru stanowi **Załącznik nr 2** do Umowy.
4. Zamawiający jest uprawniony odmówić odbioru i podpisania Protokołu Odbioru w przypadku stwierdzenia wad w Sprzęcie.
5. W okresie obowiązywania szczególnych rozwiązań związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem Covid-19 i innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nim sytuacji kryzysowych Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących w tym czasie przepisów, w szczególności określających sposób zabezpieczenia osób świadczących usługi oraz mogących wpływać na realizację umowy.

§ 3
Forma i termin płatności

1. Za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy, Zamawiający uiści na rzecz Wykonawcy wynagrodzenie w łącznej wysokości: netto: .....zł, (słownie netto: .....złotych ...../100); brutto:.....zł (słownie brutto:..... złotych ...../100).
2. Rachunek/faktura powinna zostać wystawiona do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dostawa została zrealizowana. Podstawą wystawienia rachunku/faktury będzie protokół odbioru sprzętu/wyposażenia bez zastrzeżeń.
3. Płatność za właściwie wykonany przedmiot umowy nastąpi w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego rachunku/faktury prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę.
4. Należność Wykonawcy oparta na wystawionej fakturze zostanie przelana na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze: .....
5. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Wynagrodzenie określone w ust. 1 uwzględnia wszystkie zobowiązania, obejmuje wszystkie koszty, podatki, opłaty i zobowiązania pieniężne wynikające z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty dostawy i gwarancji.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu płatności, określonego

powyżej w zależności od posiadania środków na koncie Projektu – w przypadku opóźnienia w płatności Wykonawca nie będzie dochodził odsetek za czas opóźnienia.
8. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 współfinansowane jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 - 2020.

§ 4
Gwarancja

1. Na dostarczony sprzęt, wyszczególniony w ofercie, Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji zgodnie z gwarancją udzieloną przez producenta.
2. Okres gwarancji liczy się od daty podpisania protokołów odbioru, o których mowa w § 2 ust. 2.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu stosowny dokument gwarancyjny przy podpisywaniu protokołu odbioru.
4. Karty gwarancyjne będą wystawione dla każdego urządzenia oddzielnie.

§ 5
Kary umowne

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% łącznej wartości brutto zamówienia, określonej w § 3 ust.1 niniejszej umowy.
2. Niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający jest uprawniony do potrącania kwot kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

§ 6
Zmiany umowy

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w postaci kolejnych aneksów, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy za wyjątkiem:
- zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej bądź innej omyłki polegającej na niezgodności treści umowy z Ofertą;
- zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (np. podatek Vat);
- zmiany zaistniałych okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi np. terminu realizacji zamówienia, w tym zmiany terminu realizacji zamówienia z uwagi na sytuację zagrożenia epidemiologicznego w kraju z powodu COVID-19, warunków płatności, zmiany wartości zamówienia wynikające ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego;
- zmiany parametrów technicznych przedmiotu zamówienia – w przypadku gdy zmiany te będą korzystniejsze dla zamawiającego;
- zmiany umowy polegające na zmianie danych wykonawcy bez zmian samego wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy itp.);
- wszelkich innych zmian, których nie można było przewidzieć, a nie działają na szkodę Zamawiającego.

§ 7

Rozwiązanie umowy

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w trybie natychmiastowym.
2. Zamawiający przewiduje możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w każdym czasie w przypadku rozwiązania umowy o dofinansowanie przez Instytucję Pośredniczącą bez prawa do dochodzenia odszkodowania przez Wykonawcę.

§ 8

Warunki ogólne

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, a w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.
2. Ewentualne sprawy sporne będzie rozstrzygał sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Umowa zostaje zawarta z chwilą podpisania przez obie Strony.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

§ 9

Załączniki do Umowy

Integralną część Umowy stanowią następujące załączniki:

1. Oferta złożona przez Wykonawcę zawierająca m.in. specyfikację wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej.
2. Wzór protokołu odbioru sprzętu/wyposażenia.

Zamawiający: **Wykonawca:**

Załącznik nr 2
do umowy nr .....z dnia..... .....

Sosnowiec, dnia ..... r.

PROTOKÓŁ

odbioru sprzętu/wyposażenia

PRZEKAZUJĄCY (Wykonawca):

.....

.....

.....

reprezentowany przez:

1. .....

2. .....

PRZYJMUJĄCY (Zamawiający): Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego z siedzibą w Sosnowcu, przy ulicy Kilińskiego 25 (CKZiU), NIP: 6443504079; REGON: 243327193

reprezentowany przez:

1. .....

2. .....

USTALENIA:

Strony potwierdzają dostarczenie i montaż sprzętu * zgodnie/niezgodnie* z Umową nr .....z dnia .....r. oraz Ofertą Wykonawcy.

Przyjmujący postanawia:

☐ przyjąć wykonanie Umowy bez zastrzeżeń *)

☐ przyjąć wykonanie Umowy z następującymi zastrzeżeniami *)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(opis zastrzeżeń, uwag i zobowiązanie Przekazującego do ich uwzględnienia w określonym terminie)

Na tym protokół zakończono i podpisano.

Protokół sporządzono w 2 egzemplarzach: po jednym egzemplarzu dla Wykonawcy i jednym dla Zamawiającego.

PRZEKAZUJĄCY: **PRZYJMUJĄCY:**

*) niepotrzebne skreślić