



FORMULARZ OFERTOWY

w postępowaniu na

**DOSTAWĘ WYPOSAŻENIA /naczynia/ PRACOWNI NAUKI ZAWODU W CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I
USTAWICZNEGO LUDÓW POLSKI: PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W RAMACH PROJEKTU PN. „SZKOLNICTWO
ZAWODOWE W POWIECIE STRZELIŃSKIM BLIŻEJ RYNKU PRACY”**

Nawiązując do zaproszenia do składania ofert opublikowanego w Bazie Konkurencyjności, na stronie internetowej Zamawiającego i na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego, a także po zapoznaniu się treścią zapytania ofertowego i jego załącznikami, my, niżej podpisani:

1

Wykonawca:

.....

(pełna nazwa wraz adresem Wykonawcy, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

nr tel.

nr faksu

e - mail

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym na dostawę wyposażenia /naczynia/ pracowni nauki zawodu w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Ludów Polski: pracownia gastronomiczna, akceptujemy jego postanowienia, nie wnosimy do niego zastrzeżeń i uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania i złożenia oferty.

2. Oświadczamy, że realizację zamówienia wykonamy za cenę:

netto zł

(słownie cena netto:zł)

brutto zł w tym należny podatek VAT

(słownie cena brutto:zł)

3. Oświadczamy, że dostawę naczyń zrealizujemy w terminie..... dni od daty podpisania umowy.

4. Oświadczamy, iż cena określona powyżej obejmuje realizację wszystkich zobowiązań Wykonawcy opisanych w zapytaniu ofertowym wraz z załącznikami.

5. W załączeniu składamy wypełniony formularz cenowy, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

6. Powstanie obowiązku podatkowego u Zamawiającego.

Oświadczam, że:

- wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego; *

- wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów/usług: *

.....

Wartość towarów/usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to kwota zł netto**.

* *niepotrzebne skreślić*

** *dotyczy wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:*

– *wewnątrzspółnotowego nabycia towarów,*

– *mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,*

– *importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.*



Projekt pt: „Szkolnictwo zawodowe w Powiecie Strzelińskim bliżej rynku pracy”

7. Oświadczam, że niewypełnienie oferty w zakresie pkt. 6 oznacza, że jej złożenie nie prowadzi do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego.

8. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty złożenia ofert.

9. Informujemy, że:

zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia: *

	Nazwa części zamówienia	Nazwa firmy podwykonawczej

2

nie zamierzamy powierzać podwykonawcom wykonania części zamówienia *

* **niepotrzebne skreślić**

10. Oświadczamy, że akceptujemy projekt umowy zawarty w zapytaniu ofertowym. Jednocześnie zobowiązujemy się w przypadku przyznania nam zamówienia, do podpisania umowy w siedzibie Zamawiającego w terminie przez niego wyznaczonym i zrealizowania dostawy na warunkach określonych w projekcie umowy.

11. Oświadczamy, że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty.

12. Zastrzeżenie Wykonawcy (Tajemnica przedsiębiorstwa):

Poniżej wymienione dokumenty, składające się na ofertę, nie mogą być ogólnie udostępniane:

.....

(wypełnić – jeśli dotyczy)

..... (miejsowość), dnia r.

.....
 (podpis)



Projekt pt: „Szkolnictwo zawodowe w Powiecie Strzelińskim bliżej rynku pracy”

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa wraz adresem Wykonawcy,
w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)



Oświadczenie Wykonawcy
dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu
oraz niepodlegania wykluczeniu z postępowania

w postępowaniu na

**DOSTAWĘ WYPOSAŻENIA /naczynia/ PRACOWNI NAUKI ZAWODU W CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I
USTAWICZNEGO LUDÓW POLSKI: PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W RAMACH PROJEKTU PN. „SZKOLNICTWO
ZAWODOWE W POWIECIE STRZELIŃSKIM BLIŻEJ RYNKU PRACY”**

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale 3 ust. 2) Zapytania ofertowego.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych przez Zamawiającego w w Rozdziale 3 ust. 1) Zapytania ofertowego.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)



INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW: *

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Rozdziale 3 ust. 2) Zapytania ofertowego, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....

....., w następującym zakresie: (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:*

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

* niepotrzebne skreślić



Projekt pt: „Szkolnictwo zawodowe w Powiecie Strzelińskim bliżej rynku pracy”

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa wraz adresem Wykonawcy,
w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

5

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

**o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
w postępowaniu na**

**DOSTAWĘ WYPOSAŻENIA /naczynia/ PRACOWNI NAUKI ZAWODU W CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I
USTAWICZNEGO LUDÓW POLSKI: PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W RAMACH PROJEKTU PN. „SZKOLNICTWO
ZAWODOWE W POWIECIE STRZELIŃSKIM BLIŻEJ RYNKU PRACY”**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne informuję, że

- 1) **nie należą** do grupy kapitałowej z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli odrębną ofertę w ww. postępowaniu*;
- 2) **należą** do tej samej grupy kapitałowej z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w ww. postępowaniu**:

- a).....
- b).....
- c).....

(nazwy i adresy tych Wykonawców)

*** niepotrzebne skreślić**

**** w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z niniejszym oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego**

UWAGA

Pod pojęciem „grupa kapitałowa” zgodnie z ustawą z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) rozumie się **wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę** (art. 4 pkt 14 cyt. ustawy).

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)



Projekt pt: „Szkolnictwo zawodowe w Powiecie Strzelińskim bliżej rynku pracy”

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa wraz adresem Wykonawcy,
w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

6

FORMULARZ CENOWY
w postępowaniu w postępowaniu na

**DOSTAWĘ WYPOSAŻENIA /naczynia/ PRACOWNI NAUKI ZAWODU W CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I
USTAWICZNEGO LUDÓW POLSKI: PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W RAMACH PROJEKTU PN. „SZKOLNICTWO
ZAWODOWE W POWIECIE STRZELIŃSKIM BLIŻEJ RYNKU PRACY”**

L.p.	Asortyment	Model +ew. producenta) (kod	Ilość	Cena jednostk owa netto	Cena jednostko wa brutto	Wartość netto (kolumna 4 x kolumna 5)	Wartość brutto (kolumna 4 x kolumna 6)
		Szczegółowy opis proponowanego urządzenia obejmującego wszystkie istotne parametry umożliwiający identyfikację produktu					
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Zestaw naczyń i sztuców		4 zestawy				
2	Komplet desek HACCAP		4 komplety				
3	Komplet półmisek		4 komplety				
4	Komplet garnków do kuchni z płytą indukcyjną		1 komplet				
RAZEM							

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)



Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

Opis przedmiotu zamówienia

w postępowaniu w postępowaniu na

DOSTAWĘ WYPOSAŻENIA /naczynia/ PRACOWNI NAUKI ZAWODU W CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO LUDÓW POLSKI: PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W RAMACH PROJEKTU PN. „SZKOLNICTWO ZAWODOWE W POWIECIE STRZELIŃSKIM BLIŻEJ RYNKU PRACY”

7

Asortyment	Wymagane parametry
Zestaw naczyń i sztućców	<p><u>KAŻDY</u> zestaw składa się z:</p> <p><u>1.Stolnica:</u> - Duża, praktyczna powierzchnia do przygotowania ciast. Stolnica posiada dolną antypoślizgową powłokę, która zabezpiecza ją przed przesuwaniem się po blacie w trakcie używania. Górna powierzchnia stolnicy zapobiega przyklejaniu się ciasta. Wykonana z elastycznego tworzywa, które ułatwia zwijanie cienkich ciast poprzez delikatne uniesienie stolnicy z jednej strony; pozwala też na jej zrolowanie po użyciu, co ułatwia przechowywanie. Na stolnicy nadrukowane 4 okręgi, które wskazują średnice ciast pasujące do większości standardowym form do pieczenia (22, 24, 26 i 28 cm). Na stolnicy nadrukowane są również przeliczniki wag i temperatur: ważenie (gramy/funty/uncje); odmierzenie płynów (mililitry/kwarta/pół kwarty); temperatury (°C/°F). Wymiary: 64 x 46 cm</p> <p><u>2.Walek:</u> średnica: 7.0 cm, długość:45.0 cm, materiał plastikowy</p> <p><u>3.Komplet czterech noży ze stali nierdzewnej:</u> <u>nóż szefa kuchni:</u> do krojenia, siekania, kostkowania, mielenia, cięcia dużych kawałków mięsa, a nawet do rozbijania czosnku; <u>nóż do chleba;</u> <u>nóż do krojenia na plasterki:</u> do wykrajania wokół kości mięsa, krojenie pieczeni, dużych kawałki ryby; <u>nóż wielofunkcyjny:</u> do cięcia większych warzyw i mięs warstwowych, które nie są na tyle duże, aby potrzebny był do tego nóż szefa kuchni; nóż do krojenia warzyw i owoców</p> <p><u>4.Patelnia indukcyjna</u> patelnia na indukcję z nową powłoką nieprzywierającą Titanium Excellence, odporność na zarysowania nawet przy użyciu metalowych akcesoriów. Możliwe smażenie bez użycia tłuszczu. Gruby spód indukcyjny, wskaźnik Thermo-spot.Kolor czarny, średnica 28 cm, powłoka zewnętrzna PTFE, materiał uchwytu: metal, tworzywo.</p>



5. Szklana pokrywa 28cm

Pokrywa uniwersalna umożliwiająca przykrycie nią zarówno garnków, jak i patelni. Pokrywa wykonana z wytrzymałego szkła, które jest jednocześnie estetyczne i łatwe w czyszczeniu, a do tego umożliwia sprawdzenie stanu przygotowania potrawy bez odkrywania garnka lub patelni. Pokrywa uniwersalna ma średnicę 28cm, odpowiednie ranty wewnętrzne, dzięki którym skroplona para nie zalewa kuchenki, delikatnie wypukła, usprawnia cyrkulację powietrza, rant pokrywy pozwala na pewne osadzenie w naczyniu, nadaje się do mycia w zmywarce,

6.Praska do czosnku

Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, wyjmowany koszyk ułatwia czyszczenie, wypolerowana, łatwa do czyszczenia powierzchni. Długość - 15,5cm

7.Praska do ziemniaków

Produkt wykonany z cynowanej stali, długość całkowita (złożona) 29 cm, długość całkowita (rozłożona): 54 cm, głębokość miejsca na ziemniaki: 8 cm, szerokość (złożony): 10 cm.

8.Pojemniki plastikowe zamykane do żywności 0,5l, 1l, 1,5 l.

Wykonane są z tworzywa sztucznego. Pojemniki stosować można w lodówkach i zamrażarkach. Zakres temperatur od +100 stopni C do -30 stopni C. łatwe do czyszczenia, można je myć w zmywarce. Wymiary: 1.Pojemność: 2,5l długość/ Szerokość: 20,5x20,5cm, wysokość: 9cm, waga: 122g; 2.Pojemność: 1,5l długość/ szerokość: 17,5x17,5cm, wysokość: 8cm, waga: 82g; 3.Pojemność: 1l długość/ Szerokość: 15x15cm, wysokość: 7cm, waga: 60g.

9.Tarka do warzyw

Wykonana z wysokiej jakości stali. Posiada co najmniej 4 bardzo ostre krawędzie

10.Komplet trzech szpatuł silikonowych

Łopatki silikonowe o wymiarach 9,5 cm, 11 cm, 6,5 cm/ 26 cm

11.Komplet trzech pędzelków silikonowych

Rączka wykonana z mocnego przezroczystego tworzywa, wymiary:1 pędzelek o długości całkowitej 25 cm, 2 pędzelki o długości całkowitej 20,5 cm

12.Moździerz

Materiał: biała ceramika, grubość 0,5 cm, wymiary: wysokość 4,8 cm x średnica 10 cm, wymiary tłuczka: długość 10,5 cm. Posiada dziubek, który ułatwia przesypanie zawartości.

13.Tortownica

Średnica: 24 cm, wysokość: 7 cm. Można używać w piekarniku

14.Kokilka

Ceramiczna miseczka do przygotowania zapiekanki, słodkiego deseru albo do podawania sosów. Można używać w piekarniku i w mikrofalach, temp. zastosowania -30 stopni do +350 stopni, można myć w zmywarce, wykonana z białej porcelany, Wymiary: - średnica 11,5 cm - wysokość 5 cm, pojemność 250 ml

15.Forma porcelanowa do tarty



Naczynie okrągłe, materiał: porcelana, średnica: 27 cm, wysokość: 3,5 cm Pojemność: 1 litr, można myć w zmywarce, można używać w piekarniku do + 260 C

16. Forma do pieczenia pasztetu

Wymiary: długość: zew.: 27 cm, wew.: 23 cm, szerokość: zew.: 14 cm, wew.: 10,5 cm. wysokość: zew.: 7 cm, wew.: 6,5 cm; wykonana z silikonu, pokryta warstwą non stick - ciasto nie przywiera tak jak do tradycyjnej formy, wytrzymuje wysokie temperatury - w piekarniku (max. temp. do 230 oC) i mikrofalówce oraz wyjątkowo niskie temperatury, w zamrażalniku (min. temp. -40oC), nie wchłania zapachów, możliwość mycia w zmywarce,

17. Sześcioczęściowy komplet sztućców

w zestawie- 6 X łyżka obiadowa, 6 X nóż, 6 X widelec, 6 X łyżka do herbaty, 6 X łyżeczka mała do kawy, 6 X mały widelczyk, gładkie ,materiał – stal nierdzewna ,

18. Komplet sześciu bulionówek z podstawką

W zestawie: sześć porcelanowych, białych bulionówek, wymiary każdej: wysokość: 5,5 cm, średnica podstawki: 17 cm. średnica bulionówki: 10 cm, głębokość bulionówki: 4,5 cm. ,

19. Komplet salaterek na sześć osób

W zestawie: sześć salaterek szklanych okrągłych, gładkich o średnicy 12,5 cm; średnica górna: 12,5 cm; średnica spodu: 5,5 cm; wysokość: 7,5 cm,

19. Komplet sześciu szklanek na napoje

W zestawie: sześć wysokich szklanek na napoje- szklanka wysoka 33cl, pojemność 330ml, wykonana ze szkła hartowanego odpornego na stłuczenia i obicia, można myć w zmywarkach, można używać w mikrofalówce, wysoka odporność na zmiany temperatury, nieporowata, gładka powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, ośmiokątne;

20. Patelnia do grillowania (na kuchnię indukcyjną)

średnica - 26 cm, cechy patelni: jedzenie nie przywiera do powłoki, kontrola temperatury smażenia, łatwe czyszczenie, odporne dno, odporność na odkształcenia i deformacje, równomierna dystrybucja ciepła, smażenie bez użycia tłuszczu, wskaźnik informuje kiedy patelnia jest gotowa do użycia, wytrzymała powłoka nieprzywierająca. Powłoka zewnętrzna: odlew aluminiowy, Powłoka wewnętrzna: powłoka nieprzywierająca (teflon), Materiał produktu: aluminium; głęboki kształt i boczne profile dla łatwiejszego serwowania i przelewania; grube dno - wzmocniona odporność na odkształcenia; nowy Thermo-Spot - wskaźnik optymalnej temperatury smażenia.

21. Patelnia WOK teflonowy

Zastosowanie na kuchenki indukcyjne, powłoka zewnętrzna: odlew aluminiowy, powłoka wewnętrzna: powłoka nieprzywierająca Titanium Pro, materiał produktu: aluminium, średnica całkowita patelni 28 cm, średnica pola grzewczego przylegającego do kuchenki 19.0 cm, wysokość patelni 8,5 cm, długość uchwytu 19.0 cm, kolor zewnętrzny: czerwony, kolor wewnętrzny: czarny, uchwyt z tworzywa sztucznego

22. Komplet sześciu czarek /pucharków do deserów/

Komplet- 6 sztuk- pojemność 380 ml, wysokość 132 mm, średnica 115 mm, na nóżce, doskonały połysk, gładki, higieniczny rant, idealna przejrzystość szkła, można myć w zmywarkach,



23. Dwie różne sosjerki /dwa rodzaje/ -

do sosów gorących i zimnych - pojemność użytkowa 275 ml, kolekcja Fala , Kubiko lub równoważne, materiał porcelana, szerokość 7 cm, długość 20 cm, wysokość 12 cm, kolor biały, można używać w zmywarce, można używać w mikrofalni,

24. Komplet dekoratorów do ciasta z końcówkami (rękaw cukierniczy)

Do zdobienia ciast i deserów. Można dozowników używać także do wylewania ciasta na naleśniki na patelnie. W komplecie: 3 małe, elastyczne dekoratory o pojemności 90 ml, 1 duży dekorator o pojemności 190 ml, 4 różne tylki ze stali nierdzewnej, 4 kolorowe przejściówki z zamknięciami do dekoratorów,

25. Sześćoelementowy zestaw noży do dekoracji z warzyw i owoców

6- elementowy zestaw do carvingu. Rączka wykonana z tworzywa sztucznego, ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Temperówka do robienia kwiatów z warzyw i owoców. Długość noży od 13,5 cm do 15 cm. (4 kpl.- po jednym na każde stanowisko)

26. Dwuelementowy zestaw pierścieni kucharsko-piekarskich do formowania ciast i potraw

Zestaw zawiera 2 foremki : foremka 6x5cm, foremka 9x5cm. Foremki - pierścieni kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej. Przeznaczone do formowania, wykrawania oraz dekorowania potraw.

27. Łyżka cedzakowa- odporna na wysokie (do 220 stopni) temperatury, można myć w zmywarce, długość całkowita 32 cm . Wymiary łopatkki 15 x 13 x 6 cm.

28. Opalarka

- napełniana butanem (do napełnienia po zakupie) z wygodnym zapłonem Piezo, do karmelizacji cukru, breme brulee lub aromatyzowania mięsa.

29. Tarka do sera

- wysokość: 20cm, szerokość/głębokość: 6,5cm x 2,5cm, waga: 72g

30. Forma do gotowania budyniu

- forma do budyniu, galaretki, puddingu oraz innych deserów w kształcie tradycyjnej "babki" o pojemności 0,6 Litra . Wykonana z tworzywa sztucznego. Posiada wieczko u góry. Odporna na temperaturę do 90°C.

Wymiary: 13,5 x 8,5 x 13,5 cm

31. Ociekacz na sztuce z podstawką

- ociekacz o wymiarach 14 cm wysokość i 12 cm średnica, wykonany ze stali nierdzewnej INOX lub równoważny, bardzo pojemny, zmieści nawet duże przybory kuchenne, posiada podkładkę do ociekania wody, łatwy w użytkowaniu i czyszczeniu, nadaje się do mycia w zmywarce, waga 200 gram

32. Waga kuchenna

- elektroniczna waga kuchenna, wyświetlacz LCD; szklana platforma, max nacisk 5kg, podziałka 1g, wyświetlacz cyfrowy, funkcja tarowania, funkcja zmiany jednostki ważenia, wskaźnik przeładowania, automatyczne zerowanie, automatyczne wyłączenie.



	<p><u>33. Wirówka do sałaty (ręczna)</u> - średnica maksymalna 250mm, wysokość maksymalna 145mm, wygodny uchwyt korbki, przezroczysta obudowa, możliwość mycia suszarki w zmywarkach do naczyń.</p> <p><u>34. Dwie obieraczki do warzyw i owoców</u></p> <p><u>35. Komplet trzech misek metalowych o średnicy 30, 28, 22</u> - wykonane ze stali, przeznaczone do kontaktu z żywnością. MISKA STALOWA 30 cm Średnica: 30 cm - Wysokość: 11 cm - Waga: 410 g MISKA STALOWA 28 cm Średnica: 28 cm Wysokość: 10,5 cm Waga: 365 g MISKA STALOWA 22 cm Średnica: 22 cm - Wysokość: 9 cm - Waga: 215 g</p> <p><u>36. Patelnia do naleśników na kuchnię indukcyjną</u> - Wysokość patelni 2 cm, spód o średnicy 21-23 cm, gruby spód indukcyjny (4,5 mm) gwarantujący szybką i równomierną dystrybucję ciepła oraz maksymalną odporność na odkształcenia dna patelni, wewnątrz patelni zaawansowana technologicznie powłoka nieprzywierająca Tefal - INTENSY NON-STICK, odporność na zarysowania oraz pełne bezpieczeństwo przy używaniu metalowych akcesoriów. Wewnątrz patelni wskaźnik optymalnej temperatury smażenia Thermo-Spot. Z zewnątrz łatwa w czyszczeniu powłoka nieprzywierająca Tefal w kolorze czarnym</p> <p><u>37. Dzbanek z miarką</u> oznaczony stal 1 L: wysokość: 13.5 cm Pojemność: 1 l</p> <p><u>38. Sitko stożkowe nierdzewne 10 cm</u> - średnica: 10 cm, sitko stożkowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, konstrukcja rączki umożliwia zawieszenie produktu w dowolnie wybranym miejscu, przyrząd został wyposażony w dwa uchwyty, które umożliwiają położenie sitka na brzegach zlewu,</p> <p><u>39. Szczypce ze stali nierdzewnej dł. 39cm (DO MIĘSA)</u></p> <p><u>40. Osiemnastoczęściowy serwis obiadowy ze szkła hartowanego na 6 osób</u> biały- zestaw nadaje się do zmywarki i mikrofalii. Serwis 18 elementów składa się z następujących elementów: 6 x talerz obiadowy 25,5 cm, 6 x talerz głęboki 22,5 cm x talerz deserowy 20 cm</p> <p><u>41. Miarka metalowa z podziałką 2 l.</u></p> <p><u>42. Szklanki do jajek po wiedeńsku – 6 szt.,</u></p> <p><u>43. Zestaw trzech słoiczków do przypraw</u> wykonane są z grubego szkła o pojemności 150 ml, wymiary wys.ok 10cm (z zakrywką), szerokość 5,5 cm, podstawa – kwadrat Tolerancja wymiarów dla każdego asortymentu: +/- 2 cm</p>
<p>Komplet desek HACCAP</p>	<p><u>KAŻDY Komplet składa się z 6 desek do krojenia kolorowych HACCP: czerwonej, zielonej, żółtej, niebieskiej, białej, brązowej o długości:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • długość: 45 cm, • szerokość: 30 cm, • grubość: 1,3 cm,



	<ul style="list-style-type: none"> wykonane z polietylenu <p>Tolerancja wymiarów: +/- 2 cm</p>
Komplet półmisek	<ul style="list-style-type: none"> Półmisek porcelanowy biały FALA 23 x 5,5 cm Półmisek porcelanowy biały FALA 11,5 x 11,5 cm Półmisek porcelanowy biały FALA 31x20,5 cm Półmisek porcelanowy biały OWAL 27,5 x 40,5 cm Półmisek porcelanowy biały OKRĄGŁY średnica 36 cm Półmisek porcelanowy biały PROSTOKĄTNY 38x27 cm Półmisek porcelanowy biały KWADRAT z zaokrąglonymi brzegami 27x27 cm <p>Tolerancja wymiarów: +/- 2 cm</p>
Komplet garnków do kuchni z płytą indukcyjną	<p>ZESTAW GARNKÓW DO GOTOWANIA (na kuchniach indukcyjnych, piekarnikach) wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, wewnątrz skala wlewanych płynów, pokrywki ze szkła żaroodpornego, można myć w zmywarce</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 rondel 16 cm, 1 L 1 garnek 16 cm, 1.5 L 1 garnek 20 cm, 2 L 1 garnek 20 cm, 3 L 1 garnek 24 cm, 5 L 1 pokrywka z wysokogatunkowej 16 cm 1 pokrywka z wysokogatunkowej stali 20 cm 1 pokrywka z wysokogatunkowej stali 24 cm <ul style="list-style-type: none"> 1 garnek, wymiary: wysokość: 18,5 cm (23 cm z pokrywką) średnica: 22 x 23,5 cm z rantem (spód 20,5 cm) Pojemność: 7,2 L <p>Tolerancja wymiarów: +/- 2 cm</p>

I. Wymagania ogólne dotyczące przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę wyposażenia/ naczyń / do Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Ludowie Polskim 16, 57-100 Strzeliń.
2. Oferowane przez Wykonawcę wyposażenie musi mieć parametry techniczne, jakościowe, funkcjonalne i użytkowe nie gorsze niż wymienione powyżej.
3. Opakowanie wyposażenia musi gwarantować jego bezpieczny transport i składowanie.
4. Zamawiający wymaga, by dostarczone wyposażenie było fabrycznie nowe, nieużywane.
5. Zamawiający przed dostarczeniem produktu, zastrzega sobie prawo jego akceptacji, co winno być udokumentowane protokołem.
6. Wszelkie zmiany i odstępstwa od specyfikacji w żadnym wypadku nie mogą powodować obniżenia cech jakościowych, zmniejszenia trwałości eksploatacyjnej, zwiększenia kosztów eksploatacji oraz zmian funkcjonalnych zaprojektowanych rozwiązań.
7. Dostarczone naczynia muszą być dostępne przez wszystkich użytkowników, w tym przez osoby niepełnosprawne.



PROJEKT UMOWY

zawarta w dniur. pomiędzy Powiatem Strzelińskim reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Strzelinie z siedzibą w Strzelinie przy ulicy Kamiennej 10, 57-100 Strzelin, w imieniu którego działają:

1.
2.

przy kontrasygnacie – Skarbnika Powiatu, zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

1. Na podstawie rozstrzygniętego zapytania ofertowego i dokonanego wyboru oferty Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do dostawy do Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Ludowie Polskim, Ludów Polski 16, 57-100 Strzelin wyposażenia (naczynia) pracowni nauki zawodu w CKZiU Ludów Polski: pracownia gastronomiczna w ramach projektu pn. „SZKOLNICTWO ZAWODOWE W POWIECIE STRZELIŃSKIM BLIŻEJ RYNKU PRACY”.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do umowy.
3. Zamówienie będzie współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020, Działanie 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 10.4.1 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy – konkursy horyzontalne.
4. Podstawą opracowania umowy są:
 - 1) Zapytanie ofertowe ZO 19/2017,
 - 2) Oferta Wykonawcy z dniar.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością, obowiązującymi przepisami, normami technicznymi, standardami, zasadami sztuki budowlanej, etyką zawodową oraz postanowieniami umowy.

§ 2

1. Dostawa wyposażenia zostanie zrealizowana w terminie do dnia.....
2. Jeżeli w toku czynności odbioru końcowego zostaną stwierdzone wady to Zamawiający może odstąpić od odbioru przedmiotu umowy do czasu usunięcia wad, wyznaczając termin ich usunięcia nie dłuższy niż 3 dni.
3. Ostateczne rozliczenie prac nastąpi po podpisaniu przez obie strony końcowego, bezusterkowego protokołu odbioru.
4. Spisanie pozytywnego protokołu odbioru końcowego jest jednoznaczne z przekazaniem przedmiotu umowy do eksploatacji. Po dokonaniu tej czynności ewentualne dalsze roszczenia Wykonawcy nie będą uwzględnione.

§ 3

1. Wykonawca gwarantuje, że przedmiot zamówienia dostarczony w ramach niniejszej umowy jest fabrycznie nowy i nieużywany.
2. Wykonawca odpowiada za wady prawne i fizyczne, ujawnione w przedmiocie umowy oraz ponosi z tego tytułu wszelkie zobowiązania. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego, jeżeli dostarczony sprzęt:
 - a) stanowi własność osoby trzeciej, albo, jeżeli jest obciążony prawem osoby trzeciej,
 - b) ma wadę zmniejszającą jego wartość lub użyteczność wynikającą z jego przeznaczenia, nie ma właściwości wymaganych przez Zamawiającego albo jeżeli dostarczono go w stanie niezupełnym.
3. Wykonawca przy pomocy podwykonawców wykona następujący zakres:
albo na dzień podpisania umowy Wykonawca oświadcza, że będzie realizował przedmiotu umowy bez udziału podwykonawców.
4. Pozostały zakres prac Wykonawca wykona własnymi siłami.

§ 4

1. Za przedmiot umowy określony w § 1 Zamawiający zapłaci Wykonawcy łączne jednorazowe wynagrodzenie całkowite w kwocie zł brutto (słownie:.....) w tym należny podatek VAT zgodnie z ofertą Wykonawcy.
2. Cena określona w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z dostawą wyposażenia.
3. Płatność nastąpi jednorazowo w ciągu 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury wraz z protokołem, o którym mowa w § 2 ust. 4 umowy, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Zamawiający nie odpowiada za opóźnienia lub wstrzymania płatności, które nie były spowodowane jego działaniem. Zamawiający przekazuje Wykonawcy wynagrodzenie w terminie zależnym od daty otrzymania środków finansowych z

Projekt pt: „Szkolnictwo zawodowe w Powiecie Strzelińskim bliżej rynku pracy”

Instytucji Wdrażającej. Wykonawca, oświadcza, iż nie będzie rościł praw do wypłaty odsetek w przypadku opóźnień wypłaty wynagrodzenia z w/w powodów.

5. Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie podpisany przez przedstawiciela Zamawiającego protokół odbioru końcowego.

6. Wykonawca nie może zbyć na rzecz osób trzecich wierzytelności względem Zamawiającego powstałych w związku z realizacją niniejszej umowy, bez uprzedniej zgody zamawiającego wyrażonej na piśmie

§ 5

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1) za niedotrzymanie terminu wykonania przedmiotu niniejszej umowy określonego w § 2 ust. 1 w wysokości 0,5% całkowitego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy, za każdy dzień zwłoki,

2) za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy – w wysokości 30% całkowitego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.

2. Zamawiający zastrzega sobie:

1) prawo dochodzenia kar umownych ze wszystkich tytułów,

2) prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia naliczonych kar umownych bezpośrednio z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.

4. Zamawiający może usunąć, w zastępstwie Wykonawcy i na jego koszt, wady nieusunięte w wyznaczonym terminie.

§ 6

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa podatkowego w zakresie stawki podatku VAT, co skutkować będzie zmianą wynagrodzenia brutto, przy niezmienionym wynagrodzeniu netto.

§ 7

1. W przypadku, gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

3. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

4. Umowę sporządzono w 3-ch jednobrzmiących egzemplarzach 1 egz. dla Wykonawcy i 2 egz. dla Zamawiającego.

5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr. 1 do niniejszej umowy.