

## **Zamawiający:**

Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2

Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź

tel. 42 657 16 53, 655 32 11

fax: 42 657 40 65

adres strony internetowej: <http://www.zszs2.szkolnastrona.pl>

<http://www.bip.zszs2lodz.wikom.pl>

Nr sprawy: ZSZS/1/D/2019

## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

na

### **dostawę sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego**

realizowana w ramach projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00  
pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość” współfinansowanego ze środków  
Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego  
Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje  
Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1  
Kształcenie zawodowe

---

*zatwierdzam*

## **Rozdział I. Nazwa oraz adres Zamawiającego**

Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2

Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź

tel. 42 657 16 53, 655 32 11

fax: 42 657 40 65

adres strony internetowej: <http://www.zszs2.szkolnastrona.pl>

<http://www.bip.zszs2lodz.wikom.pl>

## **Rozdział II. Tryb udzielenia zamówienia**

1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej powyżej 30 000 euro prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zwanej dalej „ustawą Pzp”.
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
3. Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.

## **Rozdział III. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego do Zespołu Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 z siedzibą w Łodzi przy Al. Pierwszej Dywizji 16/18, realizowana w ramach projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00 pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe.

Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwie części.

- 1) Część I zamówienia:
  - dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów,
- 2) Część II zamówienia:
  - dostawa wyposażenia gastronomicznego.
2. Przedmiot zamówienia jest zaklasyfikowany pod numerami:
  - 39221000-7 – Sprzęt kuchenny
  - 39700000-9 – Sprzęt gospodarstwa domowego
  - 39710000-2 – Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego
  - 39711300-2 – Urządzenia elektrotermiczne
  - 39221100-8 – Zastawa kuchenna
  - 39221200-9 – Zastawa stołowa
  - 39151000-5 – Meble różne
  - 39121200-8 – Stoły,zgodnie z klasyfikacją Wspólnego Słownika Zamówień (CPV).
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa:
  - Załącznik nr 6 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia.

4. Integralną część opisu przedmiotu zamówienia stanowi także formularz cenowy (Załączniki nr 5a i 5b do SIWZ) oraz wzory umów (Załączniki nr 7a i 7b do SIWZ).
5. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę prac związanych z rozmieszczeniem i instalacją, w ramach zamówienia na dostawy.

#### **Rozdział IV. Oferty częściowe; zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp; oferty wariantowe**

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, stosownie do wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia części. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie lub wybrane części zamówienia.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz modyfikacji przedmiotu zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym dokonanych przez Wykonawców.

#### **Rozdział V. Termin wykonania zamówienia**

Termin realizacji zamówienia dla części I i II zamówienia: (wskazany w ofercie Wykonawcy):

- maksymalny termin dostawy: 14 dni od dnia podpisania umowy,
- minimalny termin dostawy: 3 dni od dnia podpisania umowy.

#### **Rozdział VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu.  
Podstawy wykluczenia Wykonawcy określa art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i art. 24 ust. 5 ustawy Pzp,
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w SIWZ.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:
  - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
  - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
  - 3) zdolności technicznej lub zawodowej,określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w SIWZ.
3. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków określonych w pkt 2:
  - 1) w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o których mowa w punkcie 2 ppkt 1), Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia,
  - 2) w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej, o których mowa w ppkt 2), Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia,
  - 3) w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, o których mowa w punkcie 2 ppkt 3), Zamawiający nie stawia

szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia.

4. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania, będzie dokonana na podstawie złożonych oświadczeń i dokumentów wymienionych rozdziale VIII SIWZ, według formuły spełnia – nie spełnia. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunki udziału określone w pkt 2 i nie podlega wykluczeniu z niniejszego postępowania, jeżeliłoży odpowiednie oświadczenia (Załączniki nr 1 - 3 do SIWZ).

5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

6. W przypadku określonym w pkt 5 Zamawiający dokona oceny, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dokona badania, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5 ustawy Pzp na podstawie oświadczeń i dokumentów, o których mowa w rozdziale VIII SIWZ.

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 3 SIWZ.

7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (np. w konsorcjum) są zobowiązani do łącznego spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Przy ocenie spełnienia warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp - w zależności od warunków udziału w postępowaniu - Zamawiający będzie brał pod uwagę łączną sytuację ekonomiczną i zdolność zawodową .

Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania. Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty (oryginał lub kopię poświadczoną notarialnie).

Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający będzie żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

8. W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający przewiduje możliwość zastosowania art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp. W przypadku zastosowania art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Jeżeli wyżej wymieniony Wykonawca, będzie uchylać się od zawarcia umowy lub nie wniesie wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższą ocenioną spośród pozostałych ofert.

## **Rozdział VII. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp**

Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy również Wykonawcę:

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1508, ze zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 2344, ze zm.);
- 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- 3) jeżeli Wykonawca lub osoby, o których mowa w ust. 1 pkt 14 ustawy Pzp, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy pozostają w relacjach określonych w art. 17 ust. 1 pkt 2–4 ustawy Pzp z:
  - a) Zamawiającym,
  - b) osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,
  - c) członkami komisji przetargowej,
  - d) osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy Pzp – chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie Zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;



- 4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
- 5) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych;
- 6) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 5;
- 7) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;
- 8) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15, chyba że Wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

## **Rozdział VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty:
  - oświadczenie Wykonawcy, składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu, złożone według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.
2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty:
  - oświadczenie Wykonawcy, składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, złożone według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do SIWZ.
3. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, Wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp (informacji dotyczących: kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach), przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, złożone według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do SIWZ. Wraz ze złożeniem

oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Powyższy wymóg nie dotyczy przypadku, gdy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego złożono tylko jedną ofertę.

4. Wykluczenie Wykonawcy następuje w przypadkach określonych w art. 24 ust. 7 ustawy Pzp, z uwzględnieniem zapisów art. 24 ust. 8-10 oraz 12 ustawy Pzp.

5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (np. w konsorcjum).

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia o których mowa w pkt 1, 2 i 3 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia są zobowiązani do łącznego spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Przy ocenie spełnienia warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp - w zależności od warunków udziału w postępowaniu - Zamawiający będzie brał pod uwagę łączne kompetencje lub uprawnienia, łączną sytuację ekonomiczną i finansową oraz łączne zdolności techniczne lub zawodowe Wykonawców (łączny potencjał techniczny, kadrowy Wykonawców, łączne kwalifikacje i doświadczenie).

Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania. Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty (oryginał lub kopię poświadczoną notarialnie).

Uwaga: wspólnicy spółki cywilnej nie mają obowiązku ustanawiania pełnomocnika w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, pod warunkiem, iż każda czynność prawna zostanie dokonana przez wszystkich wspólników spółki cywilnej. W takim przypadku wszystkie oświadczenia i dokumenty składające się na ofertę muszą być podpisane przez wszystkich wspólników spółki cywilnej – chyba, że umowa regulująca współpracę wspólników spółki cywilnej stanowi inaczej. Wówczas Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty umowę spółki cywilnej.

Formularze stanowiące Załączniki nr 4 i 5a i 5b do SIWZ podpisuje pełnomocnik.

Formularze stanowiące Załączniki nr 1, 2 i 3 do SIWZ każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podpisuje oddzielnie – powyższy zapis ma zastosowanie także w odniesieniu do wspólników spółki cywilnej.

Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę” – z wyłączeniem Załączników nr 1, 2, 3 do SIWZ – w miejscu „Wykonawca” należy wpisać dane dot. konsorcjum, a nie pełnomocnika konsorcjum.

Uwaga: wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

6. Wykonawca powołujący się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o którym mowa w pkt 1 i 2 (Załączniki nr 1 i 2 do SIWZ).

W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu zobowiązania tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia w postaci dokumentów, które określają w szczególności:

- 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- 4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Zobowiązanie to może być wyrażone w jednym dokumencie, jak również być podparte całym pakietem innych dokumentów. Niezależnie od tego, czy Wykonawca będzie udowadniał okoliczności dysponowania zasobami podmiotu trzeciego tylko przy pomocy jednego dokumentu zawierającego zobowiązanie podmiotu trzeciego, czy też przy pomocy wielu dokumentów tworzących w całości takie zobowiązanie, treść ich powinna bezspornie i jednoznacznie wskazywać w szczególności wskazane powyżej elementy.

Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków udziału w postępowaniu, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania firm podwykonawców (Załącznik nr 4 do SIWZ).

Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

Nie ma konieczności przedkładania przez Wykonawcę ww. zobowiązania w przypadkach:

- realizacji zamówienia przy udziale podwykonawcy w sytuacji, gdy Wykonawca spełnia samodzielnie warunki udziału w postępowaniu, bez powoływania się na zasoby innych podmiotów. Taki udział podwykonawcy w wykonaniu zamówienia nie stanowi korzystania z zasobu podmiotu trzeciego w rozumieniu art. 22a ustawy Pzp,
- zaangażowania przez Wykonawcę na podstawie różnych stosunków prawnych osoby fizycznej, niezależnie od tego, czy prowadzi działalność gospodarczą przy pomocy przedsiębiorstwa (zakładu pracy), czy też świadczącej usługę na podstawie, m.in. umowy zlecenia, jeżeli osoba ta będzie wykonywała wyłącznie osobiście, uzgodnione z wykonawcą czynności związane z realizacją zamówienia publicznego (np. pełniła funkcję kierownika budowy). W takim bowiem przypadku mamy do czynienia z bezpośrednim dysponowaniem osobą zdolną do wykonania zamówienia, a nie powołaniem się na zasoby podmiotu trzeciego.



7. Podwykonawcy.  
Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 2 - Załącznik nr 2 do SIWZ.  
Jednocześnie Wykonawca jest zobowiązany do wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców - Załącznik nr 4 do SIWZ.
8. Do oferty powinno być załączone pełnomocnictwo do jej podpisania (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie), jeżeli upoważnienie do podpisywania oferty i załączników do oferty nie wynika bezpośrednio z wpisów dokonanych we właściwych rejestrach oraz w przypadku, gdy ofertę lub w imieniu właściciela firmy (osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą), mocodawcy (Wykonawcy) podpisuje inna osoba.
9. Szczegółowe uregulowania w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, okresu ich ważności oraz formy, w jakich dokumenty te mogą być składane zawarte są w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126) oraz w Rozporządzeniu Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. poz. 1993).
10. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia - wskazanych w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ.
11. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

## **Rozdział IX. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami**

1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim.
2. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów dla których Prowadząca przewidziała wyłącznie formę pisemną. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się znakiem sprawy określonym w SIWZ.

Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres Zamawiającego: Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź, Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2.

Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: biuro@projekt-edukacja.pl

3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku braku potwierdzenia przez Wykonawcę, faktu otrzymania korespondencji w dniu jej wysłania przez Zamawiającego, za potwierdzenie jej otrzymania przyjmuje się wydruk potwierdzający wysłanie wiadomości. Zamawiający przyjmie, iż korespondencja wysłana przez Zamawiającego została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią korespondencji w dniu jej wysłania.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej.
5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże pisemnie Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści na swojej stronie internetowej.
6. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Informację o terminie zebrania Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej. Zamawiający sporządza informację zawierającą zgłoszone na zebraniu pytania o wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz odpowiedzi na nie, bez wskazywania źródeł zapytań. Informację z zebrania Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej.
7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści specyfikacji Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej. Każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana stanie się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, zamieści informację na swojej stronie internetowej oraz zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych i na swojej stronie internetowej.
9. W trakcie prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający sporządza protokół. Oferty, opinie biegłych, oświadczenia, informacja z zebrania, o którym mowa

w pkt 6, zawiadomienia, wnioski, inne dokumenty i informacje składane przez Zamawiającego i Wykonawców oraz umowa w sprawie zamówienia publicznego stanowią załączniki do protokołu.

10. Protokół wraz z załącznikami jest jawny, z zastrzeżeniem uregulowań zawartych w art. 96 ust. 3a i ust. 3b ustawy Pzp. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
11. Udostępnianie protokołu lub załączników do protokołu odbywać się będzie zgodnie z zasadami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 28 lipca 2016 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (Dz.U. z 2016 r. poz. 1128).
12. Osobą upoważnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Pan Adam Stańczyk – tel. 721-222-221, Pani Lidia Smulska – tel. 603-600-980, e-mail: biuro@projekt-edukacja.pl

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy Pzp nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt osobisty w swojej siedzibie.

## **Rozdział X. Wymagania dotyczące wadium.**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **Rozdział XI. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium (jeżeli było wymagane) albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

## **Rozdział XII. Opis sposobu przygotowywania ofert**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę (na każdą część zamówienia), uwzględniając cały zakres zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w Rozdziale III SIWZ oraz w Załącznikach nr 5a i 5b, 7a i 7b do SIWZ – stosownie do danej części zamówienia. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty na jedną część zamówienia lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne, spowoduje odrzucenie tych ofert.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części zamówienia.

- Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie pisemnej, w języku polskim. Ofertę należy sporządzić na maszynie, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym (przy użyciu nieścieralnych przyborów piszących). Oferty nieczytelne zostaną, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp odrzucone.

Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna dołączona przez Wykonawcę do oferty jest wersją wiążącą.

- Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

- Składana oferta musi zawierać:
  - wypełniony formularz ofertowy, według wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ,
  - wypełniony formularz cenowy, według wzoru stanowiącego Załączniki nr 5a i 5b do SIWZ - (stosownie do danej części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę),
- Do oferty należy załączyć:
  - oświadczenia Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz przesłanek wykluczenia z postępowania, złożone według wzorów stanowiących Załączniki nr 1 i 2 do SIWZ (Rozdział VIII SIWZ),
  - pełnomocnictwo (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie) - jeżeli upoważnienie do podpisywania oferty i załączników do oferty nie wynika bezpośrednio z wpisów dokonanych we właściwych rejestrach oraz w przypadku, gdy ofertę lub załączniki do oferty w imieniu właściciela firmy (osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą), mocodawcy (Wykonawcy) podpisuje inna osoba. Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania,
  - dokument ustanawiający pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - w przypadku Wykonawców wspólnie

ubiegających się o zamówienie (zgodnie z warunkami określonymi w Rozdziale VIII SIWZ),

- zobowiązanie do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia - w przypadku, gdy wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp (zgodnie z warunkami określonymi w Rozdziale VIII SIWZ),
  - oświadczenie o zamiarze powierzenia części zamówienia podwykonawcom, wg wzoru zawartego w Załączniku nr 4 do SIWZ - w przypadku zamiaru powierzenia części zamówienia podwykonawcom (zgodnie z warunkami określonymi w Rozdziale VIII SIWZ).
6. Wszystkie ww. oświadczenia i dokumenty, muszą być podpisane przez Wykonawcę (osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy), z zastrzeżeniem oświadczeń i dokumentów składanych przez inne podmioty, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, zgodnie z zasadami określonymi w Rozdziale VIII SIWZ. Wszystkie miejsca, w których naniesiono zmiany, powinny być parafowane odpowiednio przez Wykonawcę lub podmioty, o których mowa powyżej.  
Zamawiający zaleca, aby wszystkie zapisane strony oferty, w tym strony załączników, zostały zaparafowane przez Wykonawcę.
7. Formularz oferty wraz ze stanowiącymi jego integralną część załącznikami oraz formularz cenowy, należy wypełnić ściśle według postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, bez dokonywania zmian warunków określonych przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zaleca, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była trwale spięta.
9. Zamawiający zaleca złożenie oferty w dwóch nieprzejrzystych, zamkniętych kopertach, zaadresowanych do Zamawiającego, z zamieszczeniem na zewnętrznej:

*Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2*

*Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź*

*Oferta w postępowaniu na dostawę sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego w ramach realizacji projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00*

*pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość”*

*Znak sprawy: ZSZS/1/D/2019*

*Otworzyć na jawnym otwarciu ofert w dniu 30 października 2019 r. o godz.15.15."*

i opatrzyć nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy (wewnętrzna koperta).

W przypadku nieprawidłowego opisanego, zaadresowania lub zamknięcia kopert z ofertami Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za jej nieterminowe otwarcie.

10. Wewnętrzna koperta powinna być opatrzona dokładnym adresem Wykonawcy. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia kopert Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej nieterminowe otwarcie.
11. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu do składania ofert pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty musi być złożone przed upływem terminu do składania ofert i oznaczone w



sposób określony w pkt. 9 i 10 niniejszego rozdziału oraz dodatkowo opisane „zmiana” lub „wycofanie”.

12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
13. Wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp (informacji dotyczących: kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach), przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, złożone według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do SIWZ.  
Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.  
Powyższy wymóg nie dotyczy przypadku, gdy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego złożono tylko jedną ofertę.
14. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, przy zastosowaniu uregulowań zawartych w art. 96 ust. 3a i ust. 3b ustawy Pzp, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
15. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „*tajemnica przedsiębiorstwa*”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
16. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
17. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

### **Rozdział XIII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy Al. Pierwszej Dywizji 16/18 w Łodzi – (sekretariat) do dnia 30 października 2019 r., do godziny 15.00 i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym w Rozdziale XII SIWZ.

2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego – sekretariat, w dniu 30 października 2019 r., o godzinie 15.15.
4. Otwarcie ofert jest jawne.
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej: informacje dotyczące kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia; firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie oraz ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

#### **Rozdział XIV. Opis sposobu obliczania ceny**

1. Oferta musi obejmować cały zakres zamówienia, określony w Rozdziale III SIWZ oraz w Załącznikach nr 6, 5a, 5b oraz nr 7a, 7b do SIWZ – stosownie do danej części zamówienia.
2. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia (wybranych części zamówienia) poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ ceny ofertowej brutto za realizację przedmiotu zamówienia w podziale na części zamówienia, o których mowa w Rozdziale III SIWZ. Cenę ofertową należy obliczyć na podstawie tabeli cenowej zawartej w formularzu cenowym - odpowiedniego do oferowanej części zamówienia (według wzorów stanowiących Załączniki nr 5a i 5b do SIWZ).
3. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
4. Wykonawca jest zobowiązany wypełnić wszystkie pozycje zawarte we wzorze formularza cenowego (stosownie do danej części zamówienia). Brak wyceny jakiegokolwiek elementu, będzie skutkować odrzuceniem oferty, na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.
5. Cena ofertowa musi zawierać całość kosztów związanych z wykonaniem zamówienia z uwzględnieniem podatku VAT, jeżeli Wykonawca jest jego płatnikiem.
6. Cena ofertowa powinna być wpisana cyframi w złotych polskich oraz potwierdzona słownie.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do prawidłowej wyceny wartości przedmiotu zamówienia, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem elementów niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
8. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

## Rozdział XV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

dla części I i II zamówienia:

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

- 1) „Łączna cena ofertowa brutto” – C
- 2) „Termin dostawy” – T

złożona przez Wykonawcę, który wykazał odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia z postępowania.

2. Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga [%]	Maksymalna ilość punktów, jakie może otrzymać oferta w ramach danego kryterium	Sposób oceny według wzoru/schematu
Łączna cena ofertowa brutto	60%	60	$C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 60\text{pkt}$
Termin dostawy	40%	40	T = Liczba punktów za określenie terminu dostawy w badanej ofercie: - 12-14 dni – Wykonawca otrzyma 10 pkt - 9-11 dni – Wykonawca otrzyma 20 pkt - 6-8 dni – Wykonawca otrzyma 30 pkt - 3-5 dni – Wykonawca otrzyma 40 pkt
RAZEM	100%	100	_____

3. Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona wg poniższego wzoru:

$$L = C + T$$

gdzie:

- L – całkowita liczba punktów,  
 C – punkty uzyskane w kryterium „Łączna cena ofertowa brutto”,  
 T – punkty uzyskane w kryterium „Termin dostawy”.

4. Ocena punktowa w kryterium „Łączna cena ofertowa brutto” dokonana zostanie na podstawie łącznej ceny ofertowej brutto wskazanej przez Wykonawcę w ofercie i przeliczona według wzoru opisanego w tabeli w punkcie 2.

5. Ocena punktowa w kryterium „Termin dostawy”:
- 1) Maksymalny termin dostawy wynosi 14 dni.
  - 2) Oferta Wykonawcy z terminem dostawy dłuższym niż 14 dni zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią SIWZ, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.
  - 3) Maksymalna liczba punktów do zdobycia: 40 punktów, w tym:
    - a) termin dostawy: 12-14 dni – Wykonawca otrzyma 10 pkt,
    - b) termin dostawy: 9-11 dni – Wykonawca otrzyma 20 pkt,
    - c) termin dostawy: 6-8 dni – Wykonawca otrzyma 30 pkt,
    - d) termin dostawy: 3-5 dni – Wykonawca otrzyma 40 pkt.
  - 4) Wykonawca, który zaoferuje termin dostawy krótszy niż 3 dni, tj. 1 lub 2 dni, otrzyma 40 punktów.
6. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
8. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych (art. 91 ust. 4 ustawy Pzp).
9. Zamawiający nie przewiduje po dokonaniu oceny ofert w celu wyboru najkorzystniejszej oferty przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
10. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności w zakresie:
- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, oryginalności projektu Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2177);
  - 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
  - 3) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
  - 4) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
  - 5) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:

- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 ustawy Pzp lub średniej arytmetycznej

cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w tym punkcie, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;

- 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w tym punkcie.

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

11. Zamawiający poprawia w ofercie (art. 87 ust. 2 ustawy Pzp):

- 1) oczywiste omyłki pisarskie (tj. omyłki polegające np. na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu lub jego części, mylnej pisowni, błędzie logicznym lub gramatycznym, błędzie pisarskim lub błędzie mającym postać innej niedokładności przypadkowej, których poprawienie nie prowadzi do zmiany rzeczywistej treści i sensu oświadczenia Wykonawcy),
- 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek (np. widoczny niezamierzony błąd rachunkowy popełniony przez Wykonawcę, który polega na uzyskaniu nieprawidłowego wyniku działania arytmetycznego, mający charakter bezsporny i nie budzący wątpliwości, możliwy do ustalenia na podstawie oferty. Popełniona omyłka powinna być możliwa do poprawienia bez konieczności odwoływania się do innych dokumentów postępowania lub uzyskiwania wyjaśnień Wykonawcy. Konieczność odwoływania się do wiadomości specjalnych oraz posłużenie się przy wyjaśnianiu istoty błędu specjalistami wyklucza możliwość uznania omyłki za oczywistą),
- 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty (tj. omyłki, których charakter zezwala na ich samodzielne poprawienie przez zamawiającego, bez konieczności uzyskiwania dodatkowych wyjaśnień Wykonawcy. Z okoliczności postępowania wynika zamiar złożenia przez Wykonawcę oferty zgodnej z wymogami zamawiającego, natomiast Zamawiający posiada wszystkie dane do dokonania czynności poprawy, w związku z czym nie będzie zmuszony w sposób istotny ingerować w treść oferty. Omyłka może dotyczyć również ceny, czyli istotnego elementu oferty, co nie musi oznaczać, że ma ona charakter istotny w stosunku do całej oferty)

- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Oferta Wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w ppkt. 3 zostanie, zgodnie z art. 89 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp odrzucona.

12. W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający przewiduje możliwość zastosowania art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp. W przypadku zastosowania art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający w pierwszej kolejności dokona oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia (art. 89 ust.1 ustawy Pzp) oraz kryteriów oceny ofert opisanych w punkcie 1, po czym dopiero wyłącznie w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza (uplasowała się na najwyższej pozycji rankingowej), dokona oceny podmiotowej Wykonawcy,



tj. zbada oświadczenie wstępne, a następnie zażąda przedłożenia dokumentów w trybie art. 26 ust. 2 ustawy Pzp – jeżeli są wymagane.

Jeżeli wyżej wymieniony Wykonawca, będzie uchylać się od zawarcia umowy lub nie wniesie wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.

13. Wykluczenie Wykonawcy następuje w przypadkach określonych w art. 24 ust. 7 ustawy Pzp, z uwzględnieniem zapisów art. 24 ust. 8-10 oraz 12 ustawy Pzp.
14. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpią okoliczności wymienione w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp z uwzględnieniem zapisów art. 89 ust. 4-5 ustawy Pzp.
15. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informacje dotyczące:
  - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
16. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
  - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - 2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
  - 3) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty,
  - 4) unieważnieniu postępowania  
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy Pzp, informacja, o której mowa w pkt 2, zawierać będzie wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.

Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w pkt 1 i 4, na swojej stronie internetowej. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt 1-4, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

W informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty (wyniku postępowania), Zamawiający poda miejsce i termin zawarcia umowy, w których Wykonawca ma się stawić celem zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

## **Rozdział XVI. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
2. Zamawiający zawrze umowę tylko z jednym Wykonawcą.

3. Zamawiający udzieli zamówienia, Wykonawcy, który spełnił wszystkie warunki zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, a jego oferta uzyskała największą ilość punktów, zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert (Rozdział XV SIWZ).
4. Przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o przyznaniu mu zamówienia w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty (wyniku postępowania). W informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty (wyniku postępowania), Zamawiający poda miejsce i termin zawarcia umowy, w których Wykonawca ma się stawić celem zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Wykonawca, którego oferta została wybrana, zobowiązany jest do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty (wyniku postępowania), zgodnie z wzorem umowy załączonym do niniejszej SIWZ. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.  
Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
6. Wykonawca zobowiązany jest przed zawarciem umowy wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy (jeżeli jest wymagane w przedmiotowym postępowaniu), zgodnie z warunkami określonymi w Rozdziale XVII.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchylać się będzie od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnieśli wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.
8. Wykonawcy, wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą ponosić solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
9. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie. Umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ, z uwzględnieniem zapisów art. 144 ustawy Pzp (pkt 10).
10. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z okoliczności, o której mowa w art. 144 ust. 1 ustawy Pzp z uwzględnieniem zapisów art. 144 ust. 1a-1e, 2, 3 ustawy Pzp.
11. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

W przypadku dokonywania zmian w umowie konsorcjum, Wykonawca zobowiązany będzie informować o tym fakcie Zamawiającego i przedstawiać mu stosowne dokumenty w tym zakresie, w terminie 14 dni od dnia podpisania tych dokumentów.

12. Zamawiający będzie żądał, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w usługi. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także do przekazywania informacji na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług.
13. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca będzie zobowiązany na żądanie Zamawiającego do przedstawienia oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, lub oświadczeń lub dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
14. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Zamawiający może rozwiązać umowę, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z okoliczności, o której mowa w art. 145a ustawy Pzp. W przypadkach, o których mowa w zdaniu pierwszym i drugim, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
15. W trakcie realizacji zamówienia zastosowanie będą miały odpowiednie przepisy art. 139-151a ustawy Pzp.

## **Rozdział XVII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **Rozdział XVIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach**

Wzory umów stanowią Załączniki nr 7a i 7b do SIWZ.

## **XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują

również organizacjom wpisanym na listę prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. W przedmiotowym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
  - 1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
  - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
  - 3) odrzucenia oferty odwołującego;
  - 4) opisu przedmiotu zamówienia;
  - 5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Szczegółowe uregulowania w sprawie środków ochrony prawnej, jakie przysługują Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia zawarte są w art. 179-198g ustawy Pzp.

## **Rozdział XX. Informacje w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO <sup>(1)</sup>**

1. W przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego mogą być przetwarzane dane osobowe podlegające ochronie zgodnie z przepisami RODO. Dane te mogą dotyczyć tak samego Wykonawcy (osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą), jego pełnomocnika (osoby fizycznej), jak też informacji o osobach, które w swojej ofercie Wykonawca przedkłada celem wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia z postępowania, jak i potwierdzenia wymogów zamawiającego dotyczących wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Administratorem danych osobowych obowiązującym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO będzie w szczególności:
  - 1) Zamawiający - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:
    - Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
    - Wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
    - pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
    - członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
    - osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
  - 2) Wykonawca - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:
    - osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia,
    - podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną,
    - podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,

- pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
- członka organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu trzeciego, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK);

3) podwykonawca/podmiot trzeci - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.

3. Obowiązek informacyjny z art. 13 RODO powinien być wykonany wraz ze zbieraniem (tj. podczas pozyskiwania) danych osobowych, a informacja powinna dotrzeć w sposób zindywidualizowany do osoby, której dane osobowe dotyczą.

4. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO, dotyczący Wykonawcy, podwykonawcy, podmiotu trzeciego:

Wykonawca, podwykonawca, podmiot trzeci jest zobowiązany podczas pozyskiwania danych osobowych na potrzeby przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą, i od których dane te bezpośrednio pozyskał.

Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4).

Ponadto Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

W celu zapewnienia, że Wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem Wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany do złożenia w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO (oświadczenie zawarte we wzorze formularza ofertowego).

5. W celu spełnienia przez zamawiającego obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 13 RODO, wobec Wykonawcy, którego dane osobowe w niniejszym postępowaniu będzie przetwarzał, przedkłada poniżej klauzulę informacyjną:

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”, Zamawiający informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:

Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 reprezentowany przez Dyrektora



Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź

tel.: 42 657 16 53, 655 32 11, fax: 42 657 40 65

adres strony internetowej: [www.zszs2.szkolnastrona.pl](http://www.zszs2.szkolnastrona.pl)

e-mail: [zszs2@poczta.internetdsl.pl](mailto:zszs2@poczta.internetdsl.pl), [zszs2@szkoly.lodz.pl](mailto:zszs2@szkoly.lodz.pl)

- inspektorem ochrony danych w Zespole Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 jest Aldona Ekiel, tel. 42/657 16 53  
adres e-mail: [a.ekiel@zszs2.elodz.edu.pl](mailto:a.ekiel@zszs2.elodz.edu.pl)
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w tiret 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych.  
Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
  - 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 uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

<sup>(1)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) - zwane w treści SIWZ RODO

## **Rozdział XXI. Pozostałe informacje**

1. Zamawiający:
  - nie przewiduje zawarcia umowy ramowej,
  - zawrze umowę tylko z jednym Wykonawcą,
  - nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych,
  - nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej,
  - nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu przetargowym.
2. Postępowanie zostanie unieważnione, gdy wystąpią okoliczności określone w art. 93 ustawy Pzp.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

## **Rozdział XXII. Załączniki do SIWZ**

Integralną część niniejszej SIWZ stanowią:

- Załącznik nr 1 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu – wzór,
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – wzór,
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – wzór,
- Załącznik nr 4 – Formularz ofertowy – wzór,
- Załączniki nr 5a i 5b – Formularze cenowe – wzór,
- Załącznik nr 6 – Opis przedmiotu zamówienia,
- Załącznik nr 7a i 7b – Wzory umów.

Wykonawca:

.....

.....

.....  
(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....

.....  
(imię, nazwisko)

### **Oświadczenie Wykonawcy**

**składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.  
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

### **DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na

**dostawę sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego**

w ramach realizacji projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00

pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe

znak sprawy: ZSZS/1/D/2019

prowadzonego przez: Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2  
91-836 Łódź, Al. Pierwszej Dywizji 16/18

oświadczam, co następuje:

#### **INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia – Rozdział VI pkt 2 oraz w Ogłoszeniu o zamówieniu – Sekcja III pkt 1.

....., dnia ..... r.

(miejsowość)

.....  
(podpis)

## INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

(Uwaga: należy wypełnić w przypadku polegania na zasobach innych podmiotów)

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia – Rozdział VI pkt 2 oraz w Ogłoszeniu o zamówieniu – Sekcja III pkt 1, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

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

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

....., dnia ..... r.  
(miejsowość)

.....  
(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.

....., dnia ..... r.  
(miejsowość)

.....  
(podpis)

Wykonawca:

.....

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko)

**Oświadczenie Wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.  
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na

**dostawę sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego**

w ramach realizacji projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00

pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe

znak sprawy: ZSZS/1/D/2019

prowadzonego przez: Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2  
91-836 Łódź, Al. Pierwszej Dywizji 16/18

oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

....., dnia ..... r.

(miejscowość)

.....  
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp.

(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

....., dnia ..... r.

(miejscowość)

.....  
(podpis)



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

*(Uwaga: należy wypełnić w przypadku polegania na zasobach innych podmiotów)*

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

- .....
- .....  
*(podać pełną nazwę/firmę, adres)*

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

....., dnia ..... r.

*(miejsowość)*

.....  
*(podpis)*

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

*(Uwaga: należy wypełnić w przypadku zamiaru powierzenia wykonania części zamówienia przy udziale podwykonawców)*

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:

- .....
- .....  
*(podać pełną nazwę/firmę, adres)*

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

....., dnia ..... r.

*(miejsowość)*

.....  
*(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.

....., dnia ..... r.

*(miejsowość)*

.....  
*(podpis)*

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko)

**Oświadczenie Wykonawcy\***

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI lub  
BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego w ramach realizacji projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00 pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe (znak sprawy: ZSPM/1/D/2019),

prowadzonego przez: Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2, 91-836 Łódź, Al. Pierwszej Dywizji 16/18

1. **oświadczam/oświadczamy, że należę/należymy do grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229, 1089 i 1132), łącznie z następującymi Wykonawcami:

- .....

- .....

którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Jednocześnie oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

....., dnia ..... r.

(miejscowość)

.....

(podpis)

2. **oświadczam/oświadczamy, że nie należę/nie należymy do grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229, 1089 i 1132), z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

Jednocześnie oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

....., dnia ..... r.

(miejscowość)

.....

(podpis)

\*należy wypełnić pkt 1- w przypadku przynależenia Wykonawcy do grupy kapitałowej **lub** pkt 2

**UWAGA:**

Oświadczenie należy przekazać **w terminie 3 dni** od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp (informacji dotyczących: kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach), Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Powyższy wymóg nie dotyczy przypadku, gdy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego złożono tylko jedną ofertę (w ramach tej samej części zamówienia złożono jedną ofertę częściową).

.....  
*pieczęć Wykonawcy i nr tel./faksu*

**Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2  
Al. Pierwszej Dywizji 16/18  
91-836 Łódź**

## **FORMULARZ OFERTOWY**

### 1. Ofertę składa:

.....  
*(NAZWA WYKONAWCY)*

.....  
*(ADRES SIEDZIBY WYKONAWCY)*

.....  
*(ADRES DO KORESPONDENCJI – jeśli jest inny, niż w/w)*

NIP: .....

REGON: .....

osoba upoważniona do kontaktu: .....

telefon: .....

e-mail do kontaktu: .....

2. Przedmiotem oferty jest dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego w ramach realizacji projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00 pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności” Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe, znak sprawy: ZSZS/1/D/2019.
3. Oferujemy wykonanie zamówienia za obliczoną na podstawie załączonego formularza cenowego cenę w wysokości:

*(wypełnić tabelę dotyczącą części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę):*

<p><b><u>Część I zamówienia</u></b></p> <p>Cena (wartość brutto): ..... zł</p> <p>(słownie złotych: .....)</p> <p>.....)</p> <p>w tym podatek VAT*: .....zł</p> <p>(słownie złotych: .....)</p>
---

<p><b><u>Część II zamówienia</u></b></p> <p>Cena (wartość brutto): ..... zł</p> <p>(słownie złotych: .....)</p> <p>.....)</p> <p>w tym podatek VAT*: .....zł</p> <p>(słownie złotych: .....)</p>
--

*\*jeżeli Wykonawca jest jego płatnikiem*

4. Oświadczamy, że oferowane wynagrodzenie, określone w punkcie 3, zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
5. Oświadczamy, że niniejsza oferta zawiera na stronach od ..... do ..... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
6. Przedmiot zamówienia (dot. części I zamówienia) zrealizujemy w terminie..... dni od dnia podpisania umowy.

Przedmiot zamówienia (dot. części II zamówienia) zrealizujemy w terminie..... dni od dnia podpisania umowy.

7. Zamierzamy wykonać przedmiot zamówienia: (właściwe zaznaczyć „X”)

osobiście - bez zaangażowania podwykonawców

z zaangażowaniem podwykonawców

Zamierzamy zaangażować podwykonawców

.....  
.....  
(wskazanie firm podwykonawców w przypadku, gdy Wykonawca zamierza zaangażować podwykonawców do realizacji przedmiotu zamówienia)

do:

.....  
(wypełnić tylko w przypadku, jeżeli Wykonawca zamierza zaangażować podwykonawców do realizacji przedmiotu zamówienia)

8. Informujemy, że zapoznaliśmy się i akceptujemy warunki przetargu określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Do dokumentów przetargowych nie wnosimy zastrzeżeń.

9. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

10. Oświadczamy, że:

- uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty,
- uważamy się związani niniejszą ofertą w okresie wskazanym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia,
- w wyznaczonym terminie i miejscu dokonamy zawarcia umowy, na warunkach określonych we wzorze umowy (stosownie do danej części zamówienia), stanowiącym załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

....., dnia ..... r.  
(miejscowość)

.....  
(podpis)

<sup>1)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

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

Informacje w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO zawarte są w rozdziale XX SIWZ.



Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko)

**Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2**  
**Al. Pierwszej Dywizji 16/18**  
**91-836 Łódź**

### FORMULARZ CENOWY

Lp.	Nazwa	Opis/parametry techniczne	Ilość	Wartość brutto (w zł)	Łączna wartość brutto (w zł)
1	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem	Rodzaj kuchni: elektryczna Klasa energetyczna: A Moc przyłączenia 8.9 kW Napięcie zasilania: 400V Piekarnik elektryczny Pojemność 65 l, 1 półka blaszana Prowadnice wytłaczane Wyświetlacz elektroniczny, szybkie nagrzewanie pola HiLight, sygnał końca pracy pola Dual HiLight Instrukcja obsługi w języku polskim. Gwarancja 24 miesiące.	4		
2	Frytownica	Wymiary: 27 x 42 x 30 mm Zasilanie: 230 V Moc: 3 kW Wymiary koszyka: 21 x 23,5 x 10 cm Zimna strefa, Pojemność 7-8 L Typ frytownicy: jednokomorowa	1		
3	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	Do powierzchniowego odkażania jaj Dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj Długość trwania cyklu – 90 s Klasa ochronności – IP20 Trwałość promienników UV – 7500h	1		
4	Piekarnik z termoobiegiem	Napięcie - U: 400 V Zasilanie: prąd Moc elektryczna: 6 kW, Piętrowanie: tak Front urządzenia i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej Timer 120 min z funkcją pracy ciągłej Ruszt piekarnika w komplecie Trzy poziomy prowadnic Kontrolki zasilania i pracy Wymiary piekarnika elektrycznego 600x400/ GN 1/1 - 660x445x285 (WxDxH) z termoobiegiem Osobno załączana grzałka górna do zapiekania	1		

5	Kuchenka mikrofalowa	Pojemność [l]: 25 Szerokość [cm]: 52 Sterowanie: Elektroniczne Funkcje podstawowe: Rozmrażanie, Podgrzewanie, Opiekanie na chrupko, Gotowanie na parze, Grill Moc mikrofalni [W]: 800	1		
6	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	Rodzaj piekarnika: Elektryczny Rodzaj płyty grzewczej: Indukcyjna Szerokość [cm]: 50 Termo-obieg: Tak	1		
7	Pakowarka próżniowa	Długość: 320 mm Szerokość: 500 mm Wysokość: 270 mm Długość komory: 260 mm Szerokość komory: 300 mm Wysokość komory: 120 mm Długość listew: 1 szt Długość listew 250 mm Materiał; stal nierdzewna lub tworzywo sztuczne Możliwość stosowanie worków szczelinowych/ worków gładkich Wydajność pompy min.7,2m3/h	1		
8	Zamrażarka szokowa	Schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca Zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie wbudowany agregat cyfrowy panel sterowania czynnik chłodzący: R404A wewnętrzne wymiary komory: 610x410x410 mm odległość między tacami 70 mm	1		
9	Blender gastronomiczny	Posiada funkcje mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, ubijanie piany, szatkowanie. Regulacja prędkości. Moc 1 kW Poj. pojemnika 2,15 litra	6		
10	Sokowirówka	Moc 250 Watt Pojemnik na odpadki 0,8 litra 2 poziomy obrotów	6		
11	Robot wieloczynnościowy	Hak do zagniatania ciasta Końcówka do ubijania Końcówka do mieszania Misa ze stali szlachetnej o pojemności 3,9 l - maksymalnie 2,7 kg lekkiego ciasta lub 1,9 kg ciasta drożdżowego Przezroczysta pokrywa misy chroniąca przed rozpryskiwaniem, duży otwór ułatwiający	6		

		<p>dodawanie składników</p> <p>Rozdrabniacz do warzyw i owoców z 3 wymiennymi tarczami ze stali szlachetnej(5 funkcji): tarcza dwustronna do krojenia na plasterki (grube i drobne), tarcza dwustronna do krojenia na wiórki (grube i drobne) oraz tarcza do drobnego tarcia</p> <p>Maszynka do mielenia</p> <p>Regulacja płynna min 6 prędkości</p> <p>Nóżki antypoślizgowe</p>			
12	Chłodziarka podblatowa	<p>Chłodziarko-zamrażarka</p> <p>Wymiary: 83 x 47 x 44 cm</p> <p>Pojemność 83 l</p> <p>Kolor inox</p>	1		
13	Wózek kelnerski	<p>Wymiary:120x70x85 cm</p> <p>Wykonanie: Stal Nierdzewna</p> <p>Ilość półek: 3</p>	2		
14	Szafa chłodnicza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- w komplecie 5 półek</li> <li>- nośność półek do 8 kg</li> <li>- cichy agregat</li> <li>- szafa posiada wymuszony obieg powietrza</li> <li>- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem</li> <li>- wbudowany zamek na klucz</li> <li>- nowoczesna konstrukcja</li> <li>- automatyczne odszranianie</li> <li>- wymiary półek WxD: 635x500 mm</li> <li>- czynnik chłodniczy R134a 250g</li> </ul>	1		
15	Chłodziarka	<p>Pojemność 535 litrów</p> <p>Kolor INOX</p> <p>Energooszczędna</p>	1		
16	Mięsiarka do ciast	<p>Szeroki zakres płynnej regulacji obrotów</p> <p>podstawa wykonana z aluminium</p> <p>średnica dzieży 205 mm, dzieża wyjmowana, 3 końcówki w standardzie</p> <p>Moc elektryczna: 0,3 kW</p> <p>3 szt. poj. 5 Litrów</p> <p>1 szt. poj. 1 Litr</p>	4		
17	Mikser/ubijaczka cukiernicza	<p>Pojemność: 5 LITRÓW</p> <p>Profesjonalna</p> <p>Ruch planetarny</p> <p>Produkt wyprodukowany zgodnie z normami</p> <p>UE, posiada znak CE, deklaracje zgodności WE, atest SANEPID-u. Pulpit sterowniczy oraz zabezpieczenia zgodne z wymogami BHP</p>	4		
18	Kuchenka elektryczna	<p>Klasa energetyczna A</p> <p>Moc przyłączeniowa [kW] 8,9,</p> <p>Napięcie zasilania 400V</p> <p>Piekarnik elektryczny, pojemność 65 l,</p> <p>1 półka siatkowa, 1 półka blaszana</p> <p>Prowadnice w piekarniku wytłaczane typu W</p> <p>Wyświetlacz elektroniczny</p> <p>Szybkie nagrzewanie pola HiLight,</p> <p>Sygnal końca pracy pola Dual Light</p> <p>Instrukcja obsługi w języku polskim,</p> <p>Gwarancja na 24 miesiące.</p>	4		

19	Kuchenka mikrofalowa	Pojemność: 25 l, szerokość 52 cm Moc: 800W. Sterowanie elektryczne Funkcje podstawowe: rozmrażanie, podgrzewanie, opiekanie na chrupko, gotowanie a parze, grill.	1		
20	Smażalnik	Zasilanie: 380-400 V, Moc: 6 kW Wymiary kosza: 270x480x90 mm Minimalna ilość oleju (l): 21 Maksymalna ilość oleju (l): 26,5 Pojemność całkowita (l): 35 litrów Zabezpieczenie przed przegrzaniem - max 260°C „Zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruchów na dnie komory Uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz Płynna regulacja temperatury w zakresie 60°C do 200°C Wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciąganiu Pokrywka z plastikowym uchwytem Kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika	1		
21	Podgrzewacz do czekolady	Podgrzewanie typu bain- marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady. Dno pojemnika ze stali nierdzewnej AISI 304. Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu. Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady. Niezatykający się kranik. Wymagana temp. otoczenia: +10°C do 32°C, pojemność 5l	4		
22	Promiennikowa lampa do karmelu	Moc maksymalna 1800W 2 poziomy regulacji mocy: 600-1200W. powierzchnia robocza: 625x450 mm. Regulowana wysokość i kąt nachylenia lampy (do 40 °).	1		
23	Stół mroźniczy	Stół chłodniczy 2-drzwiowy Błat roboczy z rantem Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury Chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem Zawiera funkcję automatycznego odszraniania. Stół wyposażony jest w 4 nóżki z regulacją wysokości w zakresie 120 ~180mm, możliwość przechowywania pojemników GN 1/1	1		
24	Chłodziarko zamrażarka	Pojemność Chłodziarki: min 190 L Pojemność Zamrażarki: min 75 L Klasa energetyczna: min A++ Powłoka antibakteryjna. Półki wykonane ze szkła bezpiecznego Sposób odmrażania: automatyczny	1		
25	Kuchenka mikrofalowa	Pojemność: min. 21 l Liczba min. 6 Funkcje: rozmrażanie, grill, timer, funkcja memory, min. 13 programów automatycz.	1		

26	Mikser ręczny	Wykonanie: Stal nierdzewna Moc: min. 500W Końcówki: do ubijania, do zagniatania ciasta 4 stopnie prędkości, Funkcja Turbo	4		
27	Maszynka do mielenia mięsa	Moc: 0,25 W. Obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium, Nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej Popychacz wykonany z tworzywa Wydajność chwilowa: 125 kg/h Bieg wsteczny 3 sitka w zestawie z otworami $\varnothing$ 3mm, 5mm, 8 mm. Sitka o średnicy 62 mm W zestawie lejek do nadziewania kiełbas i końcówka do nadziewania pierogów.	4		
28	Robot wieloczynnościowy	Funkcje dodatkowe: ruch planetarny, możliwość mycia w zmywarce Elektroniczna płynna regulacja obrotów Mielenie mięsa, wyciskanie soków Mieszanie, miksowanie Liczba poziomów obrotów min. 6 Rozdrabnianie – siekanie Sokowirówka, praca pulsacyjna Tarcie na wiórki, tarcie ziemniaków Krojenie na plastry, ubijanie piany	4		
29	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	Urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj. Działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki Niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP. Zastępuje klasyczne wyparzacz do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj długość trwania cyklu – 90 s klasa ochronności – IP20 trwałość promienników UV – 7500 h	1		
30	Stoły produkcyjne	ze stali nierdzewnej o wymiarach 150 x 60 cm gł.	4		
31	Stoły produkcyjne	ze stali nierdzewnej o wymiarach 150 x 60 cm gł. z szufladami	2		
32	Stoły robocze	Ze stali nierdzewnej 120 cm x 60 cm x 1 szt. 150 cm x 60 cm x 1 szt.	2		
33	Zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody	Ze stali nierdzewnej o wymiarach: 120 x 70 x 85 wys. z półką z prawej strony	2		
34	Szafa przelotowa	Ze stali nierdzewnej 80 szer. x 50 gł. x 1800 cm wys. Drzwi suwane podwójne	1		
35	Regały na surowce i półprodukty	Ze stali nierdzewnej o wymiarach 46 x 122 x 1800 cm wys.	2		

.....  
/Miejscowość, data i podpis Wykonawcy/



Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko)

**Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2**  
**Al. Pierwszej Dywizji 16/18**  
**91-836 Łódź**

**FORMULARZ CENOWY**

Lp.	Nazwa	Opis/parametry techniczne	Ilość	Wartość brutto (w zł)	Łączna wartość brutto (zł)
Zestaw garnków i naczyń					
1	Garnek z kranem w komplecie z pokrywą	Pojemność 25 l Materiał; stal nierdzewna polerowana Gatunek stali nierdzewnej: 8/10 Kolor: INOX Do indukcji	1		
2	Rondel	Materiał wykonania – stal nierdzewna Średnica od 120 do 240 mm 1 szt. 1 litr 1 szt. 1,5 litra 1 szt. 2 litry 1 szt. 2,5 litra	4		
3	Pokrywa do rondla	Materiał wykonania – stal nierdzewna Pasujące do rondli z pozycji powyżej.	4		
4	Garnek niski	Materiał wykonania – stal nierdzewna Średnica od 160 do 350 mm 1 szt. 1 litr 1 szt. 2 litry 1 szt. 3,5 litra 1 szt. 5 litrów	4		
5	Garnek z płaszczem wodnym	10 litrów	4		
6	Garnek do gotowania szparagów	Dno o grubości 6,4 mm <i>(nie pozwala na przypalenie potraw, szybko i równomiernie rozprowadza ciepło).</i> Naczynie ma posiadać szklaną pokrywkę ze stalowym brzegiem. Możliwość używania w piekarniku w temperaturze do 260°C. Przeznaczony do wszystkich rodzajów kuchni, również na indukcję Średnica 21 cm	1		

7	Patelnia	Zestaw 4 patelni Przeznaczony do wszystkich rodzajów kuchni, również na indukcję Średnica pola grzewczego: 28/32/36/40 cm Powłoka wewnętrzna/zewnętrzna: nieprzywierająca	4		
8	Patelnia grillowa	Wykonana z dobrze przewodzącego ciepło odlew aluminium Masywne ścianki - 5 mm grubości Wewnętrzne ścianki pokryte nieprzywierającą powłoką Greblon C3+ (teflon wzmacniany ceramiką) Rączka wykonana z antypoślizgowego Tworzywa Patelnia jest przystosowana do: - używania na wszystkich rodzajach kuchenek, także indukcyjnych - używania w piekarniku, w temperaturze do 180 °C - mycia w zmywarce Średnica 32 cm	2		
9	Błacha do pieczenia	24 x 28 cm 26 x 26 cm 24 x 32 cm 30 x 30 cm	4		
10	Brytfanna	Różne wielkości, Na indukcję Wymiary wewnętrzne 28 x 35, cm 40 x 25 cm 46 x 30 cm 23 x 30 cm	4		
11	Misa do głębokiego smażenia	Średnica 320 mm Wysokość 98 mm Pojemność: 6 litrów Pokrywa w komplecie Na indukcję.	4		
12	Koszyk ze stali nierdzewnej	Koszyk do pieczywa	2		
13	Forma do terrin	2 szt. o wymiarach 180 x 750 mm 2 szt. o wymiarach 350 x 60 x 470 mm - Grubość blachy min: 0,9 mm	4		
14	Pojemniki GN	Ze stali nierdzewnej 1/1 – 2 szt. 1/3 gł. 10 cm – 2 szt. 1/4 - 4 szt. 1/6 2 szt.	10		
15	Pokrywy do GN	Odpowiednie do w/w GNów	10		
16	Pojemniki z polipropylenu	Zestaw 4 pojemników GM 1/2,1/4,1/1,1/6 Pokrywki w zestawie	4		
17	Pojemnik na jaja	Pojemnik na jajka wykonany z materiału zapewniającego maksymalną odporność na wgniecenia, uderzenia i temperaturę. W komplecie 8 tac (4 w pojemniku + 4 na zamianę) gdzie pojemność każdej wynosi: 30 jaj. Tace można piętrować. Można je również myć w zmywarce.	1		

18	Miski różnej wielkości	Wykonanie: stal nierdzewna o pojemności: 5 szt 0,5 l 5 szt 0,75 l 5 szt 1,5 l 5 szt 3,0 l 5 szt. 4,8 l 5 szt 8 l	30		
19	Miska do miksowania	Misa do ubijania z podziałką co 100 ml Pojemność min 2 L	4		
20	Wiadro	Z tworzywa sztucznego Pojemność min. 10 L	4		
Zestaw noży kuchennych					
21	Nóż do sera	Długość - L: 150 mm, Stal nierdzewna Do mycia w zmywarce	6		
22	Nóż do siekania	Noże wykonane są z jednego kawałka stali nierdzewnej Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną Długość 330 mm, 370 mm, 300 mm, 350 mm, 280 mm, 250 mm	6		
23	Nóż do obierania warzyw	Długość: 150 mm Kolor: czarny Materiał: tworzywo sztuczne, stal nierdzewna Materiał ostrza: ceramika Przeznaczenie: do owoców i warzyw Szerokość: 69 mm	6		
24	Nóż do pomidorów	Długość 23,5 cm Długość ostrza 12,5 cm Kolor: czarny Materiał: stal	6		
25	Nóż do chleba	Ząbkowane ostrze. Uchwyt z polipropylenu w kolorze czarnym. Długość ostrza 30 cm, całego noża - 43 cm.	6		
26	Nóż do filetowania	długość ostrza: 18 cm długość całkowita: 31 cm szerokość: 2 cm stal nierdzewna	6		
27	Nóż do szynki	Długość ostrza: 28 x 1,8 cm Rękojeść wykonana z tworzywa, Stal nierdzewna	6		
28	Nóż do mięsa	długość 365 mm długość ostrza: 230 mm materiał wykonania: stal nierdzewna	6		
29	Nóż kucharski	Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej Ergonomiczny, antypoślizgowy uchwyt Długość ostrza min 20 cm	6		
Drobny sprzęt produkcyjny					
30	Cedzak	Zestaw 6 cedzaków z uchwytami, okrągłe, Stal nierdzewna Różna rozmiary o średnicy: 2 szt. x 22 cm, 2 szt. x 25cm, 2 szt. x 28 cm	6		
31	Sita	1 szt. średnica 26 cm - cedzak z rączkami, 1 szt. średnica 18 cm - cedzak z rączkami, 1 szt. 12 cm z rączką 1 szt. 5 cm z rączką Ze stali nierdzewnej	6		

32	Stojak do sita stożkowego	Wysokość 28 cm Średnica 18 cm Ze stali nierdzewnej	2		
33	Przecierak do warzyw	Stal nierdzewna 18/10 Urządzenie wyposażone w dwa dyski Średnica: 30 cm Długość: 54 cm Można używać do garnków o min. średnicy 20 cm, max. 45 cm	2		
34	Maszynka do makaronu	Długość: 160 mm, Szerokość: 185 mm Wysokość: 205 mm, Waga: 3,4 kg Materiał: stal chromowana Można wykonać 6 stopni grubości makaronu	4		
35	Lejek	1 szt. średnica 10,5 cm silikonowy 1 szt. średnica 12,5 ze stali nierdzewnej z cedzakiem 1 szt. średnica 13 cm ze stali nierdzewnej 1 szt. średnica 9,5 cm z polietylenu 2 szt. średnica 100 mm z polietylenu	6		
36	Szufelki	Z tworzywa sztucznego, 2 szt. poj. 0,125 l, 2 szt. poj. 0,25 l 2 szt. poj. 0,5 l	6		
37	Miarki polipropylenu	Wykonane z polipropylenu Podziałki od 100 ml do 2,5 l	6		
38	Porcjoner do ryżu	Wykonanie : stal nierdzewna Pojemność: 10/20/40/60/70/100 g	6		
39	Dyspenser do sosów	Wysokość 255 mm, Średnica: 95 mm Pojemność: 1,1 l, Materiał: polietylen Kształt: okrągły	6		
40	Ubijak do ziemniaków	Wykonanie : stal nierdzewna Długość : 25 cm	6		
41	Różga stalowa	Wykonanie stal nierdzewna Długość od: 15 do 60 cm	6		
42	Wyciskacz do puree	Wymiary wsadu około : średnica 9,5 cm x 9 cm Długość wraz z rękojeścią: 27 cm, Wykonanie: stal nierdzewna	6		
43	Trzepaczka	Ze stali nierdzewnej 2 szt. 25,5 cm długości 2 szt. 28,5 cm długości 2 szt. 31,5 cm długości	6		
44	Chochla	Wykonanie: Stal nierdzewna 1 szt. pojemność 300 ml 1 szt. pojemność 200 ml 1 szt. pojemność 110 ml 1 szt. pojemność 500 ml 1 szt. pojemność 250 ml 1 szt. pojemność 750 ml	6		
45	Wiosło	Z drewna bukowego, pełne, bez perforacji.	6		
46	Łyżki kuchenne	Łyżka chochelka do teflonu, łyżka łopatkowa, łyżka drewniana, łyżka chochla średnica 10 cm, ze stali nierdzewnej, łyżka wazowa średnica 7,5 cm, ze stali nierdzewnej łyżka cedzakowa 350 mm, ze stali nierdzewnej, łyżka do ryżu ze stali nierdzewnej	4 zestawy		

47	Szpachelka	Wykonanie : stal nierdzewna 2 szt. 100 x 220 mm 2 szt. 118 x 101 mm 2 szt. 180 x 100 mm	6		
48	Szczypce	Wykonane ze stali nierdzewnej - solidna konstrukcja - wyposażone w blokadę - długość 400 mm	6		
49	Nożyce kuchenne	Wykonane ze stali nierdzewnej Całkowita długość min. 20 cm	6		
50	Wyciskacz do czosnku	Dwa wyjmowane elementy Wykonany ze stali nierdzewnej Uchwyt z polipropylenu Można myć w zmywarkach	4		
51	Otwieracz do konserw	Wykonanie: stal nierdzewna Rękojeść: plastik Długość całkowita ok 20 cm	4		
52	Obieraczki	Obieraczka podłużna do obierania warzyw i owoców. Wykonana ze stali nierdzewnej. Długość 15 cm	6		
53	Skrobak do ryb	Wykonany z stali nierdzewnej 18/10.	6		
54	Tarka	Wysokość całkowita z pojemnikiem: 20,5 cm Wysokość tarki: 14,5 cm Szerokość podstawy: 8,5 cm Głębokość podstawy: 6,5 cm Szerokość uchwytu: 6,5 cm 4 zróżnicowane typy ostrzy	6		
55	Młynek do pieprzu	Wykonanie: stal nierdzewna Oświetlenie LED w trakcie użytkowania Regulowanie grubości mielenia Długość 23 cm, Średnica 5 cm Zasilanie 4 baterie AA	4		
56	Mandolina do warzyw	Wykonana ze stali nierdzewnej W zestawie 2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany), 3 noże do krojenia w słupki (5,7,10 mm), uchwyt do trzymania warzyw i pojemnik na noże Antypoślizgowa podstawa Tworzywo ABS	4		
57	Krajalnica do jajek	długość w mm: 120 szerokość w mm: 115	4		
58	Krajalnica do owoców	Szerokość: 170 mm Średnica: 90 mm Materiał: stal nierdzewna lub aluminium	4		
59	Osełka do noży	2-stopniowy system – ostrzenie i polerowanie Precyzyjne prowadzenie noża pod idealnym kątem ostrzenia Mocne antypoślizgowe przyssawki utrzymują urządzenie na miejscu. Łatwa do czyszczenia Moc: min: 40W Napięcie: 220 - 240V	1		
60	Deski do krojenia	Kolory HACCP, dobrej jakości, różne Kolory, 450 mm x 300 mm 6 szt. 600 mm x 400 mm 6 szt.	12		



61	Stojak na deski do krojenia	Pasujący do w/w desek	4		
62	Łączek do mięsa	Waga: 0,32 kg Długość uchwytu: min. 18 cm Długość: min. 22 cm Szerokość całkowita: 5,0 cm Materiał; stal nierdzewna Uchwyt antypoślizgowy	6		
63	Nożyce do drobiu	Długość 250 mm Materiał; stal nierdzewna	4		
64	Shaker	Pojemność 0,8 l Materiał; stal nierdzewna i szkło	6		
65	Syfon do bitej śmietany	Poj. 1,5 litra , 0,75 litra	2		
66	Łyżeczki miarki	Pojemności miarek: 60, 80, 125 i 250 ml Wykonanie: stal nierdzewna	1 kpl		
67	Widelec do mięsa	Długość: 275 mm Szerokość 40 mm Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne Gatunek stali nierdzewnej: 18/8	6		
68	Łyżki do serwowania	Długość - L (mm): 328 Materiał wykonania: stal nierdzewna polerowana	10		
<b>Zastawa stołowa i inny sprzęt do podawania potraw</b>					
60	Zastawa stołowa na 12 osób	talerz płytki 19 cm talerz płytki 25 cm talerz głęboki 22,5 cm półmisek owalny 29 cm półmisek owalny 33 cm rawier 25 cm sosjerka 500 ml salaterka kwadratowa 17 cm salaterka kwadratowa 24 cm salaterka kwadratowa 27 cm	1 kpl		
70	Sztućce na 12 os.	12 x nóż stołowy 12 x widelec stołowy 12 x łyżka stołowa 12 x łyżeczka do herbaty 12 x widelczyk do ciasta 12 x łyżeczka do kawy wykonanie: stal nierdzewna 18/0 (hipoalergiczna - nie zawierająca niklu)	1 kpl		
71	Tace stołowe aluminiowe	2 szt. 40 cm x 30 cm, 2 szt. 40 x 25 cm 2 szt. 30 x 30 cm	6		
72	Patery na ciasto	Długość 420 mm Szerokość: 310 mm Wysokość: 80 mm Materiał: stal nierdzewna, polistyren Powierzchnia polerowana Kształt prostokątny Kształt prostokątny	6		
73	Sosjerka	Porcelana do mikrofal Nadająca się do mycia w zmywarce Pojemność 500 ml	3		
74	Waza	Pojemność 5l. Porcelana. do mikrofal Nadająca się do mycia w zmywarce	3		
75	Mlecznik	Pojemność 0,2 l, Materiał ; porcelana Kolor: biały	3		

76	Cukiernica	Pojemność :250 g Materiał : porcelana Kolor biały	3		
77	Termos	Termos wykonany ze stali nierdzewnej Pojemność 1L	4		
78	Butelka na oliwę	Wykonanie: szkło zakończone lejkiem Pojemność 500 ml	3		
79	Talerze do podawania zakąsek	6 szt. kształt łezka 9x15 x 5 cm kolor biały 3 szt. oval 38 cm 16 cm kolor biały 3 szt. Oval 16 x 27 cm kolor biały	12		
80	Półmiski owalne	Materiał wykonania: porcelana Kolor: biały bez wzoru Kształt: owalny Długość : 31 cm, Szerokość: 22 cm Możliwość używania w kuchence mikrofalowej, Możliwość mycia w zmywarce	8		
81	Bulionówka	Materiał wykonania: porcelana Kolor: biały bez wzoru Kształt: owalny Informacje dodatkowe: Możliwość używania w kuchence mikrofalowej, możliwość mycia w zmywarce Pojemność: min. 150 ml	12		
82	Pucharki	Wysokość 101 mm Średnica 125 mm Pojemność 0,2 l Materiał szkło Kolor: przezroczyste	12		
83	Dzbanki	Pojemność 1L Materiał: Szkło Kolor: Przezroczysty	3		
84	Szklaneczki do napojów	Pojemność: 200 ml Materiał: Szkło Kolor: Przezroczysty	12		
85	Kieliszki na 12 os. Do wina białego Do wina czerwonego Do szampana	Pojemność 200 ml Materiał: Szkło Kolor: Przezroczysty	1 kpl		
86	Filizanki i spodki	Średnica spodka: 18 cm Wysokość całkowita: 11 cm Wysokość kubka: 8 cm Pojemność: 360 ml Kolor: biały	12		
87	Szklanki do drinków	Pojemność:300, 350, 420 ml Wysokość: 10,15,20 cm Średnica: 7, 10 cm Możliwość mycia w zmywarce Materiał : szkło	12		
88	Szklanki do shakerów	Wysokość: 191 mm Średnica: 81 mm Pojemność: 0,36 mm Materiał: szkło	12		
89	Łyżeczki do podawania	Łyżeczka do podawania przekąsek, do miodu, do konfitury, do jogurtu, - stal nierdzewna	10		
90	Koszyk na sztucce	Materiał: polirattan 27x10x4,5 cm, koszyk na sztucce dzielony, koszyk okrągły wys. 15 cm	3		

91	Tace dekoracyjne do prezentowania i podawania ciast	Taca ze stali nierdzewnej z rączkami 52 x31 cm - 3 szt.	3		
92	Tace dekor. do podawania ciast z rączkami	Taca ze stali nierdzewnej, prostokątna z uchwytami 65x36 cm ze stali nierdzewnej, 3 szt.	3		
Drobny sprzęt cukierniczy-zestaw					
93	Nożyki	Wykonanie: tworzywo sztuczne Długość całkowita : 29 cm	6		
94	Skrobki	Wykonanie: stal nierdzewna Kształt/rozmiar: 4szt półokrągłe 14,5x19,5 2x kwadratowe 13x11 cm	6		
95	Formy karbowane do babek	Materiał stal nierdzewna Średnica: 18, 22, 25, 27, 30, 35 cm	6		
96	Formy keksowe	Wykonanie: stal z powłoką non-stick Rozmiary: 170x70x100mm;170x150x75 mm	6		
97	Blachy arkuszowe	Wykonanie: Stal Rozmiary 40x60 cm niski rant	6		
98	Zdobniki (końc. dekorac.) kpl. po 16 szt.	Tylki ze stali nierdzewnej: gwiazdka 13mm, wpółotwarta gwiazdka 16mm, zamknięta gwiazdka 15mm, róża 6mm	3		
99	Worek cukierniczy	Materiał silikon, rękaw długość 30 cm, szer. 23 cm, tyłka długość 5 cm, średnica 3 cm	6		
100	Wałki	Silikon, eko drewno, kręcone na rolce, typu pałka – marmurowy 47cm, silikonowy z pierścieniami – długi, drewniany regulowany	6		
101	Radełka pojedyncze	Radełko do ciasta nierdzewne pięcioelementowe karbowane – 3 szt. Radełko do ciasta nierdzewne pięcioelementowe gładkie – 3 szt.	6		
102	Mata cukiernicza	Długość 300 mm, szerokość 40 mm, Materiał silikon	6		
103	Formy silikonowe do wylewania	Donaty, zdobnicze, silikonowe okrągłe do ciasta z 3 części, do babki wysoka z kominem	6		
104	Wykrojniki do ciasta	Wykonanie : stal ocynkowana Ilość szt. W komplecie: 4 szt. Kształt: figury geometryczne	6		
105	Pędzelek silikonowy	materiał: silikon, można myć w zmywarce, dziurka do powieszenia Długość 25 cm Kolor biały	6		
106	Porcjoner /gałkownica	Długość: 215 mm Szerokość: 60 mm Pojemność: 0,028 l Pojemność porcji: 1/36 l Materiał: stal nierdzewna Powierzchnia: polerowana	6		

107	Łopatką kątową	Uchwyt: tworzywo sztuczne Część robocza: stal nierdzewna Głębokość: 360 mm Szerokość: 80 mm Długość rączki: 130 mm Długość powierzchni roboczej 170 mm	6		
108	Mata antypoślizgowa silikonowa	Wymiary: 520mm x 315mm, 400 x 300mm, Kolor biały	6		
109	Sito do mąki	Średnica 210 mm cztery różne średnice oczek: 0,75 x 0,75mm, 2 szt. 1 x 1 x 0,24 mm 2 szt. 2 x 2 mm, 2 szt. 3 x 3 mm	6		
110	Różgi	-8 twardych wrzecion z zawieszka Wykonana ze stali nierdzewnej Rączka wykonana z poliamidu Można myć w zmywarkach Rozmiary: 230,250,300,350,400,450 mm	6		
111	Szczypce cukiernicze	Wykonane ze stali nierdzewnej Można myć w zmywarkach Długość 270 mm	6		
112	Nóż do krojenia biszkoptów	Strunowy, 31-33 cm, dł. ostrza 31cm, stal nierdzewna	6		
113	Nóż zwykły do ciast	Stal nierdzewna, długość ostrza 31-33 cm	6		
<b>Zestaw form i blach</b>					
114	Formy do ravioli	Forma na okrągłe ravioli z odlewu aluminium na gumowych nóżkach Podstawa ze stali lakierowanej – 12 form 52x52x(H)12mm – Średnica formy O39 mm długość w mm: 335 wysokość w mm: 22 szerokość w mm: 114	6		
115	Formy do pieczenia muffinów	Wymiary formy: 34 x 22 cm Wielkość pojedynczego gniazda: -średnica górna: 9 cm -średnica dolna: 6 cm -głębokość: 5 cm	6		
116	Formy do pieczenia z wyjmowanym dnem	Wykonanie: stal ocynkowana Rozmiary: 2 szt. 36x24x6 cm 1 szt. 23x23x7 1 szt. 24x24, 2 szt. 23,5x23,5x6,5	6		
117	Formy do terrin	Długość: 350 mm Szerokość: 60 mm Wysokość: 47 mm Pojemność: 0,9 l Materiał: stal nierdzewna Gatunek stali nierdzewnej: 18/10 Powierzchnia: polerowana	3		
118	Forma okrągła ceramiczna	Średnica: około 26 cm Odporność powłoki na temperatury do 230°C	6		

119	Tortownica	Stal ocynkowana Rozmiary: 24 cm 26 cm 28 cm 30 cm 32 cm 36 cm	6		
120	Blacha do bagietek	Szerokość: 600 mm Głębokość: 400 mm Opis: - Wykonana z aluminium - Blacha perforowana - Na 5 bagietek - Można używać w piekarnikach	1		
121	Blacha do pieczenia Stalowa	Prostokąt, kwadrat, koło, wielkości standard bądź jedna większa w wysokim rantem 40* 60 cm blacha rozsuwana od 36 do 53cm, blacha z ukośnymi krawędziami	3		
122	Pizza okrągła	Wykonana z blachy ocynowanej. 3 sztuki - wysokość: 1,5 cm - średnica: 35,5 cm 3 sztuki - wysokość 1,5 cm - średnica 28 cm	6		
123	Forma do pieczenia i prużenia	Powłoka nieprzywierająca długość - 31 cm szerokość - 14 cm wysokość - 6 cm	6		
124	Trzony kuchenne z piekarnikiem	Szerokość - W : 800 mm Głębokość - D : 700 mm Wysokość - H : 850 mm Moc kuchnia/ piekarnik: 10,4 / 7 kW Zasilanie : prąd Napięcie - U : 400 V Rodzaj piekarnika: statyczny Karta gwarancyjna	4		
Zestaw garnków i innych naczyń					
125	Rondel	Pojemność 1.5 l Możliwość używania na kuchni indukcyjnej Nienagrzewające się uchwyty, Pokrywka w zestawie	4		
126	Garnek wysoki	2 x pojemność 3 L 2 x pojemność 8 L Materiał wykonania: stal nierdzewna i aluminium Pokrywa w zestawie	4		
127	Patelnie zwykła	Materiał wykonania: stal nierdzewna Średnica: 24cm, Możliwość używania na kuchni indukcyjnej Możliwość używania w piekarniku	4		
128	Patelnia grillowa	Powłoka zewnętrzna odporna na zarysowania Powłoka wewnętrzna nie przywierająca 2 szt. średnica 26 cm okrągła 2 szt. 26 x 26 cm kwadratowa	4		



129	Koszyk ze stali nierdzewnej	Wysokość: 137 mm Średnica: 97 mm Materiał: stal nierdzewna Kształt: okrągły	4		
130	Brytfanna	Możliwość używania w piekarniku Pojemność: 5l Długość: 40 cm Szerokość: 25,5 Wysokość: 7,5 Materiał: Stal nierdzewna emaliowana	4		
131	Forma to terrin	Długość: 350 mm Szerokość: 60 mm Wysokość: 47 mm Pojemność: 0,9 l Materiał: stal nierdzewna Gatunek stali nierdzewnej: 18/10 Powierzchnia: polerowana	1		
132	Błacha do pieczenia	Stal nierdzewna 32 x 37 cm	1		
133	Zestaw misek różnej wielkości	Materiał wykonania: stal nierdzewna Średnice: 18,20,24,30 cm	4		
134	Miska do miksowania	Pojemność: 5 l Średnica pokrywki: 26 cm Wysokość: 15 cm Materiał: Plastik	4		
135	Pojemniki uniwersalne do żywności	Zestaw 5 szt. pojemników plastikowych z pokrywkami	4		
136	Cedzak stojący	Opis produktu: - stal nierdzewna 18/10, - wewnątrz wysoko-polerowana, zewnętrznie satynowana - zgrzana podstawa - otwory 4 mm Parametry techniczne: - średnica: 26 cm - szerokość całkowita: 33,5 cm - wysokość: 16,2 cm	4		
137	Wirówka do sałaty	Wysokość całkowita: 17 cm Średnica: 24 cm Materiał: Stal nierdzewna	1		
138	Nóż rzeźniczy do mięsa i wędlin	Długość ostrza 18 cm Wykonanie: stal nierdzewna Rękojeść z tworzywa sztucznego	6		
139	Nóż do filetowania	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 29 cm	6		
140	Nóż do sera	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 20 cm	6		
141	Nóż do krojenia ciasta/biszkoptów	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 36 cm, Ostrze falowane	3		
142	Nóż do chleba	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 36 cm, Ostrze falowane	6		
143	Nóż dekoracyjny do masła	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 15 cm	6		
144	Nóż dekoracyjny	Nóż tajski	1		
145	Nóż kucharski	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 32 cm	6		
146	Nóż do warzyw i owoców	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 21 cm	6		

147	Nóż do siekania ziół	Długość: 25,0 cm Długość uchwytu: 7,0 cm Materiał: stal nierdzewna	6		
148	Ostrzałka do noży	Długość: 14cm Ostrze: węgiel wolfranu	6		
149	Nożyce kuchenne	-długość: 19,5 cm - Miękki uchwyt, - Uchwyt wykonany z polipropylenu, - Można myć w zmywarkach.	6		
150	Nożyce do drobiu	Długość noża mm: 250 Długość ostrza mm: 140 Wykonanie: stal nierdzewna	6		
Drobny sprzęt produkcyjny					
151	Pierścień do jaj sadzonych	Materiał stal nierdzewna 18/10 Wysokość 15 mm Średnica 85 mm	4		
152	Misa do głębokiego smażenia	Wykonanie: Stal Wysokość: 98 mm Szerokość: 320 mm Pojemność: 6l	4		
153	Pojemniki GN	Wykonane: Stal nierdzewna Pojemność: 1,8 l 2 l 26 l 18 l	4		
154	Przykrywki do pojemników GN	Wykonane: Stal nierdzewna Wielkość do pojemników o pojemności: 1,8 l 2 l 26 l 18 l	4		
155	Sitka różne	1 szt. średnica 26 cm - cedzak z rączkami 1 szt. średnica 18 cm - cedzak z rączkami 1 szt. 12 cm z rączką 1 szt. 5 cm z rączką Ze stali nierdzewnej	4 kpl		
156	Stojaki do sita	Dopasowany do rozmiarów sit: Średnica 210 mm cztery różne średnice oczek: 0,75 x 0,75mm, 1 x 1 x 0,24 mm 2 x 2mm, 3 x 3mm	4		
157	Miarki ze stali nierdzewnej	Wykonanie: stal nierdzewna Czytelna podziałka Pojemności: 0,5l 1l 3l 5l	4		
158	Rózgi/trzepaczki	Wykonanie: Stal nierdzewna, 8 wrzecion Wymiary: 600 mm 6 szt. 250 mm 6 szt.	6 kpl		
159	Ubijak do ziemniaków	Wykonanie: Stal nierdzewna Średnica 95mm Długość: 230 mm	4		
160	Łyżki wazowe	Wykonanie: Stal nierdzewna Średnica 100mm Długość: 310 mm	4		

161	Łyżki cedzakowe	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 340 mm	4		
162	Widelec do pieczenia	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 280 mm	4		
163	Łopatka do przewracania	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 350 mm Szerokość: 80 mm Uchwyt: polipropylen	4		
164	Szpachelka	Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z nylonu Odporność termiczna do 80°C Można myć w zmywarkach Długość: 250 mm	4		
165	Wyciskarka do czosnku	Dwa wyjmowane elementy, wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu - długość 185 mm - szerokość 25 mm	4		
166	Otwieracz do konserw	Długość: 20,5 cm Szerokość: 5 cm Wykonanie: Stal nierdzewna	4		
167	Obieraczki	Wykonanie: stal nierdzewna Długość : 6 cm	6		
168	Krajalnica do owoców	średnica: 90 mm Szerokość: 170 mm Wykonanie: Stal nierdzewna	4		
169	Krajalnica do jajek	Długość: 150 mm Szerokość: 95 mm Wykonanie: Stal nierdzewna	4		
170	Tarka do warzyw	wysokość: 200 mm Wykonanie: Stal nierdzewna Czterostronna	6		
171	Młynek do gałki muszkatołowej	Młynek ręczny Wykonanie: Stal nierdzewna Wysokość: 110 mm	1		
172	Moździerz	Szerokość: 9 cm Głębokość: 3,5cm Długość: 9cm Wysokość: 5cm	6		
173	Lejek	Wykonanie: Stal nierdzewna Średnica: 120 mm Lejek z rączką Kolor biały	6		
174	Walek	Długość: 485 mm Średnica: 68 mm, Wykonanie: Silikon	6		
175	Mandolina do warzyw	Wykonanie ostrza: Stal nierdzewna Wykonanie obudowy: tworzywo sztuczne Funkcje szatkowania Proste plastry z regulacją grubości od 0 do 10 mm Plastry karbowane z regulacją grubości od 0 do 10 mm Julienne cienkie, długie paski, frytki	4		
176	Tłuczek do mięsa	Powierzchnia z piramidkami do Rozbijania wołowiny i wieprzowiny Gładka powierzchnia do rozbijania drobiu i ryb, Długość: 220 mm	6		
177	Deski do krojenia HACCP	Wykonana z polietylenu HDPE 500 Zgodna z normami HACCP Wymiary 450x300 mm	12		

178	Wyciskacz do puree	Długość: 300 mm Szerokość: 110 mm Wykonanie: Stal nierdzewna	4		
179	Syfon	Wykonanie: Stal nierdzewna Pojemność: 0,5 L	2		
180	Wydrążacz do warzyw i owoców	Średnica wycięcia 1,2 cm Długość 9 cm Wykonanie ostrza: Stal nierdzewna	6		
181	Worki do wyciskania ciast	Długość: 400 mm Materiał: Nylon	6		
182	Końcówki	Zestaw 20 różnych końcówek Wykonanych ze stali nierdzewnej	1 kpl		
183	Porcjoner/ gałkownica	Wykonanie: Aluminium Pojemność: 1/30l Długość: 22,5 cm Średnica: 4,9 cm	4		
184	Szczypce do cukru	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 113 mm	2		
185	Szczypce do pieczywa	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 240 mm	2		
<b>Zastawa stołowa</b>					
186	Kieliszki do martini 1 kpl. 12 szt.	Wysokość :165 mm Pojemność: 0,15l Materiał: szkło	1 kpl		
187	Zastawa śniadaniowa 1 kpl 12 szt.	Talerz średnica : 23cm Miska pojemność : 600 mm Kubek pojemność : 280 mm Kieliszek na jajko	1 kpl		
188	Sztuce 1 kpl. 12 szt.	- łyżka stołowa x 12 - widelec stołowy x 12 - nóż stołowy x 12 - łyżeczka do herbaty x 12 - widelczyk do ciasta x 12 - widelec do mięsa x 2 - łyżka do podawania x 2 - łyżeczka do cukru x 1 - łyżeczka do śmietanki x 1 - łyżka do sałatek x 1 - widelec do sałatek x 1 - łyżka wazowa x 1 - łyżka do sosów x 1 - łopatką do ciasta x 1 - szczypce do cukru x 1	1 kpl		
189	Przybory do serwowania	Łyżka do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 32,8 cm  Chochła do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 33,5 cm  Widelec długi do mięsa: wykonanie stal nierdzewna, długość: 32,5 cm  Widelec do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 30 cm  Łyżka do serwowania sosów: wykonanie stal nierdzewna, długość:	3 kpl		

		29 cm  Łopatka do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 32,5 cm  Łyżka do sałaty: wykonanie stal nierdzewna, długość: 25 cm			
190	Waza do ponczu	Materiał: szkło, Pojemność: 4l	2		
191	Patera trzystopniowa	Materiał: stal nierdzewna, Wysokość: 35,5 cm Górny poziom: 17 (Ø) cm Środkowy poziom: 20 (Ø) cm Dolny poziom: 28 (Ø) cm	2		
192	Patera do ciasta z pokrywą	Materiał: szkło, Kształt: okrągły Klosz: przezroczysty o średnicy 30 cm	2		
193	Dyspenser do mleka	Wykonanie: Stal nierdzewna Pojemność: 5 l	1		
194	Dyspenser do soku	Wykonanie: Stal nierdzewna Pojemność: 8 l	1		
195	Dyspenser do płatków	Wykonanie: Stal nierdzewna/ Poliwęglan, Pojemność: 4,5 l	1		
196	Stojak bufetowy FingerFood	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 26x18 cm, wysokość: 43 cm</li> <li>• odlew cynku, ABS, drewno</li> <li>• zestaw składa się z: 1x podstawa, 1x płyta tylna, 3x zsypy głęboki</li> </ul>	1		
Tace metalowe					
197	- tace do serwowania kawy	Długość :300 mm, Szerokość: 220 mm Materiał: Stal Chromoniklowa	3		
198	-taca do serwowania okrągła	Średnica: 350 mm, Kształt: Okrągły Materiał: Stal Chromoniklowa	3		
199	- taca prostokątna z rączkami	Długość :500 mm Szerokość: 360 mm Materiał: Stal Chromoniklowa	3		
200	- taca chłodząca z pokrywą	Przezroczysta podstawa z tworzywa ABS, podstawa wykonana polistyrenu W zestawie taca ze stali nierdzewnej 2 elementy chłodzące 3 szt. o wymiarach 440 x 320 x 205 mm	3		
201	- taca okrągła z pokrywą	Pokrywa wykonana z tworzywa SAN Taca z rączkami wykonana ze stali Nierdzewnej, Średnica 300mm wysokość 110 mm	3		

.....  
/Miejscowość, data i podpis Wykonawcy/

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów oraz wyposażenia gastronomicznego do Zespołu Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 z siedzibą w Łodzi przy Al. Pierwszej Dywizji 16/18 realizowana w ramach projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00 pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe.

Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwie części.

1) Część I zamówienia:

- dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów:

Lp.	Nazwa	Opis/parametry techniczne	Ilość
1	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem	Rodzaj kuchni: elektryczna Klasa energetyczna: A Moc przyłączenia 8.9 kW Napięcie zasilania: 400V Piekarnik elektryczny Pojemność 65 l 1 półka blaszana Prowadnice wytłaczane Wyświetlacz elektroniczny, szybkie nagrzewanie pola HiLight, sygnał końca pracy pola Dual HiLight Instrukcja obsługi w języku polskim. Gwarancja 24 miesiące.	4
2	Frytownica	Wymiary: 27 x 42 x 30 mm Zasilanie: 230 V Moc: 3 kW Wymiary koszyka: 21 x 23,5 x 10 cm Zimna strefa, Pojemność 7-8 L Typ frytownicy: jednokomorowa	1
3	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	Do powierzchniowego odkażania jaj Dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj Długość trwania cyklu – 90 s Klasa ochronności – IP20 Trwałość promienników UV – 7500h	1
4	Piekarnik z termoobiegem	Napięcie - U: 400 V Zasilanie: prąd Moc elektryczna: 6 kW Piętrowanie: tak Front urządzenia i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej Timer 120 min z funkcją pracy ciągłej Ruszt piekarnika w komplecie Trzy poziomy prowadnic Kontrolki zasilania i pracy Wymiary piekarnika elektrycznego 600x400/ GN 1/1 - 660x445x285 (WxDxH) z termoobiegem Osobno załączana grzałka góra do zapiekania	1



5	Kuchenka mikrofalowa	Pojemność [l]: 25 Szerokość [cm]: 52 Sterowanie: Elektroniczne Funkcje podstawowe: Rozmrażanie, Podgrzewanie, Opiekanie na chrupko, Gotowanie na parze, Grill Moc mikrofal [W]: 800	1
6	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	Rodzaj piekarnika: Elektryczny Rodzaj płyty grzewczej: Indukcyjna Szerokość [cm]: 50 Termo-obieg: Tak	1
7	Pakowarka próżniowa	Długość: 320 mm Szerokość: 500 mm Wysokość: 270 mm Długość komory: 260 mm Szerokość komory: 300 mm Wysokość komory: 120 mm Długość listew: 1 szt Długość listew 250 mm Materiał: stal nierdzewna lub tworzywo sztuczne Możliwość stosowanie worków szczelinowych/ worków gładkich Wydajność pompy min.7,2m <sup>3</sup> /h	1
8	Zamrażarka szokowa	Schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca Zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie wbudowany agregat cyfrowy panel sterowania czynnik chłodzący: R404A wewnętrzne wymiary komory: 610x410x410 mm odległość między tacami 70 mm	1
9	Blender gastronomiczny	Posiada funkcje mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, ubijanie piany, szatkowanie. Regulacja prędkości. Moc 1 kW Poj. pojemnika 2,15 litra	6
10	Sokowirówka	Moc 250 Watt Pojemnik na odpadki 0,8 litra 2 poziomy obrotów	6
11	Robot wieloczynnościowy	Hak do zagniatania ciasta Końcówka do ubijania Końcówka do mieszania Misa ze stali szlachetnej o pojemności 3,9 l - maksymalnie 2,7 kg lekkiego ciasta lub 1,9 kg ciasta drożdżowego Przezroczysta pokrywa misy chroniąca przed	6

		rozpryskiwaniem, duży otwór ułatwiający dodawanie składników Rozdrabniacz do warzyw i owoców z 3 wymiennymi tarczami ze stali szlachetnej(5 funkcji): tarcza dwustronna do krojenia na plasterki (grube i drobne), tarcza dwustronna do krojenia na wiórki (grube i drobne) oraz tarcza do drobnego tarcia Maszynka do mielenia Regulacja płynna min 6 prędkości Nóżki antypoślizgowe	
12	Chłodziarka podblatowa	Chłodziarko-zamrażarka Wymiary: 83 x 47 x 44 cm Pojemność 83 l Kolor inox	1
13	Wózek kelnerski	Wymiary:120x70x85 cm Wykonanie: Stal Nierdzewna Ilość półek: 3	2
14	Szafa chłodnicza	- w komplecie 5 półek - nośność półek do 8 kg - cichy agregat - szafa posiada wymuszony obieg powietrza - obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej - elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem - wbudowany zamek na klucz - nowoczesna konstrukcja - automatyczne odszranianie - wymiary półek WxD: 635x500 mm - czynnik chłodniczy R134a 250g	1
15	Chłodziarka	Pojemność 535 litrów Kolor INOX Energooszczędna	1
16	Mięsiarka do ciast	Szeroki zakres płynnej regulacji obrotów podstawa wykonana z aluminium średnica dzieży 205 mm, dzieża wyjmowana, 3 końcówki w standardzie Moc elektryczna: 0,3 kW 3 szt. poj. 5 Litrów 1 szt. poj. 1 Litr	4
17	Mikser/ubijaczka cukiernicza	Pojemność: 5 LITRÓW Profesjonalna Ruch planetarny Produkt wyprodukowany zgodnie z normami UE, posiada znak CE, deklaracje zgodności WE, atest SANEPID-u. Pulpit sterowniczy oraz zabezpieczenia zgodne z wymogami BHP	4
18	Kuchenka elektryczna	Klasa energetyczna A Moc przyłączeniowa [kW] 8,9, Napięcie zasilania 400V Piekarnik elektryczny, pojemność 65 l, 1 półka siatkowa, 1 półka blaszana Prowadnice w piekarniku wytłaczane typu W Wyświetlacz elektroniczny Szybkie nagrzewanie pola HiLight, Sygnał końca pracy pola Dual Light Instrukcja obsługi w języku polskim, Gwarancja na 24 miesiące.	4

19	Kuchenka mikrofalowa	Pojemność: 25 l, szerokość 52 cm Moc: 800W. Sterowanie elektryczne Funkcje podstawowe: rozmrażanie, podgrzewanie, opiekanie na chrupko, gotowanie a parze, grill.	1
20	Smażalnik	Zasilanie: 380-400 V Moc: 6 kW Wymiary kosza: 270x480x90 mm Minimalna ilość oleju (l): 2l Maksymalna ilość oleju (l): 26,5 Pojemność całkowita (l): 35 litrów Zabezpieczenie przed przegrzaniem - max 260°C „Zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory Uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz Płynna regulacja temperatury w zakresie 60°C do 200°C Wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciągnięciu Pokrywka z plastikowym uchwytem Kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika	1
21	Podgrzewacz do czekolady	Podgrzewanie typu bain- marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady. Dno pojemnika ze stali nierdzewnej AISI 304. Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu. Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady. Niezatykający się kranik. Wymagana temp. otoczenia: +10°C do 32°C. Pojemność 5l	4
22	Promiennikowa lampa do karmelu	Moc maksymalna 1800W 2 poziomy regulacji mocy: 600-1200W. powierzchnia robocza: 625x450 mm. Regulowana wysokość i kąt nachylenia lampy (do 40 °).	1
23	Stół mroźniczy	Stół chłodniczy 2-drzwiowy Błat roboczy z rantem Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury Chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem Zawiera funkcję automatycznego odszraniania Stół wyposażony jest w 4 nóżki z regulacją wysokości w zakresie 120~180mm Możliwość przechowywania pojemników GN 1/1	1
24	Chłodziarko-zamrażarka	Pojemność Chłodziarki: min 190 L Pojemność Zamrażarki: min 75 L Klasa energetyczna: min A++ Powłoka antybakteryjna Półki wykonane ze szkła bezpiecznego Sposób odmrażania: automatyczny	1
25	Kuchenka mikrofalowa	Pojemność: min. 21 l Liczba min. 6 Funkcje: rozmrażanie, grill, timer, funkcja memory, min. 13 programów automatycznych	1

26	Mikser ręczny	Wykonanie: Stal nierdzewna Moc: min. 500W Końcówki: do ubijania, do zagniatania ciasta 4 stopnie prędkości Funkcja Turbo	4
27	Maszynka do mielenia mięsa	Moc: 0,25 W. Obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium, Nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej Popychacz wykonany z tworzywa Wydajność chwilowa: 125 kg/h Bieg wsteczny 3 sitka w zestawie z otworami $\varnothing$ 3mm, 5mm, 8 mm. Sitka o średnicy 62 mm W zestawie lejek do nadziewania kielbas i końcówka do nadziewania pierogów.	4
28	Robot wieloczynnościowy	Funkcje dodatkowe: ruch planetarny, możliwość mycia w zmywarce Elektroniczna płynna regulacja obrotów Mielenie mięsa Wyciskanie soków Mieszanie Miksowanie Liczba poziomów obrotów min. 6 Rozdrabnianie – siekanie Sokowirówka Praca pulsacyjna Tarcie na wiórki Tarcie ziemniaków Krojenie na plastry Ubijanie piany	4
29	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	Urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj. Działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki Niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP. Zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj długość trwania cyklu – 90 s klasa ochronności – IP20 trwałość promienników UV – 7500 h	1
30	Stoły produkcyjne	ze stali nierdzewnej o wymiarach 150 x 60 cm gł.	4
31	Stoły produkcyjne	ze stali nierdzewnej o wymiarach 150 x 60 cm gł. z szufladami	2
32	Stoły robocze	Ze stali nierdzewnej 120 cm x 60 cm x 1 szt. 150 cm x 60 cm x 1 szt.	2
33	Zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody	Ze stali nierdzewnej o wymiarach: 120 x 70 x 85 wys. z półką z prawej strony	2
34	Szafa przelotowa	Ze stali nierdzewnej 80 szer. x 50 gł. x 1800 cm wys. Drzwi suwane podwójne	1
35	Regały na surowce i półprodukty	Ze stali nierdzewnej o wymiarach 46 x 122 x 1800 cm wys.	2

2) Część II zamówienia:

- dostawa wyposażenia gastronomicznego:

Lp.	Nazwa	Opis/parametry techniczne	Ilość
Zestaw garnków i naczyń			
1	Garnek z kranem w komplecie z pokrywą	Pojemność 25 l Materiał; stal nierdzewna polerowana Gatunek stali nierdzewnej: 8/10 Kolor: INOX, Do indukcji	1
2	Rondel	Materiał wykonania – stal nierdzewna Średnica od 120 do 240 mm 1 szt. 1 litr 1 szt. 1,5 litra 1 szt. 2 litry 1 szt. 2,5 litra	4
3	Pokrywa do rondla	Materiał wykonania – stal nierdzewna Pasujące do rondli z pozycji powyżej.	4
4	Garnek niski	Materiał wykonania – stal nierdzewna Średnica od 160 do 350 mm 1 szt. 1 litr 1 szt. 2 litry 1 szt. 3,5 litra 1 szt. 5 litrów	4
5	Garnek z płaszczem wodnym	10 litrów	4
6	Garnek do gotowania szparagów	Dno o grubości 6,4 mm ( <i>nie pozwala na przypalenie potraw, szybko i równomiernie rozprowadza ciepło</i> ). Naczynie ma posiadać szklaną pokrywkę ze stalowym brzegiem. Możliwość używania w piekarniku w temperaturze do 260°C. Przeznaczony do wszystkich rodzajów kuchni, również na indukcję Średnica 21 cm	1
7	Patelnia	Zestaw 4 patelni Przeznaczony do wszystkich rodzajów kuchni, również na indukcję Średnica pola grzewczego: 28/32/36/40 cm Powłoka wewnętrzna/zewnętrzna: nieprzywierająca	4
8	Patelnia grillowa	Wykonana z dobrze przewodzącego ciepło odlewu aluminium Masywne ścianki - 5 mm grubości Wewnętrzne ścianki pokryte nieprzywierającą powłoką Greblon C3+ (teflon wzmacniany ceramiką) Rączka wykonana z antypoślizgowego Tworzywa Patelnia jest przystosowana do: - używania na wszystkich rodzajach kuchenek, także indukcyjnych - używania w piekarniku, w temperaturze do 180 °C - mycia w zmywarce Średnica 32 cm	2
9	Blacha do pieczenia	24 x 28 cm 26 x 26 cm 24 x 32 cm 30 x 30 cm	4

10	Brytfanna	Różne wielkości, Na indukcję Wymiary wewnętrzne 28 x 35, cm 40 x 25 cm 46 x 30 cm 23 x 30 cm	4
11	Misa do głębokiego smażenia	Średnica 320 mm Wysokość 98 mm Pojemność: 6 litrów Pokrywa w komplecie Na indukcję.	4
12	Koszyk ze stali nierdzewnej	Koszyk do pieczywa	2
13	Forma do terrin	2 szt. o wymiarach 180 x 750 mm 2 szt. o wymiarach 350 x 60 x 470 mm - Grubość blachy min: 0,9 mm	4
14	Pojemniki GN	Ze stali nierdzewnej 1/1 – 2 szt. 1/3 gł. 10 cm – 2 szt. 1/4 - 4 szt. 1/6 2 szt.	10
15	Pokrywy do GN	Odpowiednie do w/w GNów	10
16	Pojemniki z polipropylenu	Zestaw 4 pojemników GM 1/2,1/4,1/1,1/6 Pokrywki w zestawie	4
17	Pojemnik na jaja	Pojemnik na jajka wykonany z materiału zapewniającego maksymalną odporność na wgniecenia, uderzenia i temperaturę. W komplecie 8 tac (4 w pojemniku + 4 na zamianę) gdzie pojemność każdej wynosi: 30 jaj. Tace można piętrować. Można je również myć w zmywarce.	1
18	Miski różnej wielkości	Wykonanie: stal nierdzewna o pojemności: 5 szt 0,5 l 5 szt 0,75 l 5 szt 1,5 l 5 szt 3,0 l 5 szt. 4,8 l 5 szt 8 l	30
19	Miska do miksowania	Misa do ubijania z podziałką co 100 ml Pojemność min 2 L	4
20	Wiadro	Z tworzywa sztucznego Pojemność min. 10 L	4
<b>Zestaw noży kuchennych</b>			
21	Nóż do sera	Długość - L: 150 mm, Stal nierdzewna Do mycia w zmywarce	6
22	Nóż do siekania	Noże wykonane są z jednego kawałka stali Nierdzewnej Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną Długość 330 mm, 370 mm, 300 mm, 350 mm, 280 mm, 250 mm	6
23	Nóż do obierania warzyw	Długość: 150 mm Kolor: czarny Materiał: tworzywo sztuczne, stal nierdzewna Materiał ostrza: ceramika Przeznaczenie: do owoców i warzyw Szerokość: 69 mm	6
24	Nóż do pomidorów	Długość 23,5 cm Długość ostrza 12,5 cm Kolor: czarny Materiał: stal	6



25	Nóż do chleba	Ząbkowane ostrze. Uchwyt z polipropylenu w kolorze czarnym. Długość ostrza 30 cm, całego noża - 43 cm	6
26	Nóż do filetowania	długość ostrza: 18 cm długość całkowita: 31 cm szerokość: 2 cm stal nierdzewna	6
27	Nóż do szynki	Długość ostrza: 28 x 1,8 cm Rękojeść wykonana z tworzywa, Stal nierdzewna	6
28	Nóż do mięsa	długość 365 mm długość ostrza: 230 mm materiał wykonania: stal nierdzewna	6
29	Nóż kucharski	Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej Ergonomiczny, antypoślizgowy uchwyt Długość ostrza min 20 cm	6
Drobny sprzęt produkcyjny			
30	Cedzak	Zestaw 6 cedzaków z uchwytami, okrągłe Stal nierdzewna Różna rozmiary o średnicy: 2 szt. x 22 cm 2 szt. x 25cm, 2 szt. x 28 cm	6
31	Sita	1 szt. średnica 26 cm - cedzak z rączkami 1 szt. średnica 18 cm - cedzak z rączkami 1 szt. 12 cm z rączką 1 szt. 5 cm z rączką Ze stali nierdzewnej	6
32	Stojak do sita stożkowego	Wysokość 28 cm Średnica 18 cm Ze stali nierdzewnej	2
33	Przecierak do warzyw	Stal nierdzewna 18/10 Urządzenie wyposażone w dwa dyski Średnica: 30 cm Długość: 54 cm Można używać do garnków o min. średnicy 20 cm, max. 45 cm	2
34	Maszynka do makaronu	Długość: 160 mm Szerokość: 185 mm Wysokość: 205 mm Waga: 3,4 kg Materiał: stal chromowana Można wykonać 6 stopni grubości makaronu	4
35	Lejek	1 szt. średnica 10,5 cm silikonowy 1 szt. średnica 12,5 ze stali nierdzewnej z cedzakiem 1 szt. średnica 13 cm ze stali nierdzewnej 1 szt. średnica 9,5 cm z polietylenu 2 szt. średnica 100 mm z polietylenu	6
36	Szufelki	Z tworzywa sztucznego, 2 szt. poj. 0,125 l 2 szt. poj. 0,25 l 2 szt. poj. 0,5 l	6
37	Miarki z polipropylenu	Wykonane z polipropylenu Podziałki od 100 ml do 2,5 l	6
38	Porcjoner do ryżu	Wykonanie : stal nierdzewna Pojemność: 10/20/40/60/70/100 g	6
39	Dyspenser do sosów	Wysokość 255 mm, Średnica: 95 mm Pojemność: 1,1 l Materiał: polietylen Kształt: okrągły	6

40	Ubijak do ziemniaków	Wykonanie : stal nierdzewna Długość : 25 cm	6
41	Różga stalowa	Wykonanie stal nierdzewna Długość od: 15 do 60 cm	6
42	Wyciskacz do puree	Wymiary wsadu około : średnica 9,5 cm x 9 cm Długość wraz z rękojeścią : 27 cm Wykonanie : stal nierdzewna	6
43	Trzepaczka	Ze stali nierdzewnej 2 szt. 25,5 cm długości 2 szt. 28,5 cm długości 2 szt. 31,5 cm długości	6
44	Chochła	Wykonanie: Stal nierdzewna 1 szt. pojemność 300 ml 1 szt. pojemność 200 ml 1 szt. pojemność 110 ml 1 szt. pojemność 500 ml 1 szt. pojemność 250 ml 1 szt. pojemność 750 mm	6
45	Wiosło	Z drewna bukowego, pełne, bez perforacji.	6
46	Łyżki kuchenne	Łyżka chochelka do teflonu, łyżka łopatkowa, łyżka drewniana, łyżka chochła średnica 10 cm, ze stali nierdzewnej łyżka wazowa średnica 7,5 cm, ze stali nierdzewnej łyżka cedzakowa 350 mm, ze stali nierdzewnej łyżka do ryżu ze stali nierdzewnej	4 zestawy
47	Szpachelka	Wykonanie : stal nierdzewna 2 szt. 100 x 220 mm 2 szt. 118 x 101 mm 2 szt. 180 x 100 mm	6
48	Szczypce	Wykonane ze stali nierdzewnej - solidna konstrukcja - wyposażone w blokadę - długość 400 mm	6
49	Nożyce kuchenne	Wykonane ze stali nierdzewnej Całkowita długość min. 20 cm	6
50	Wyciskacz do czosnku	Dwa wyjmowane elementy Wykonany ze stali nierdzewnej Uchwyt z polipropylenu Można myć w zmywarkach	4
51	Otwieracz do konserw	Wykonanie: stal nierdzewna Rękojeść: plastik Długość całkowita ok 20 cm	4
52	Obieraczki	Obieraczka podłużna do obierania warzyw i owoców. Wykonana ze stali nierdzewnej. Długość 15 cm	6
53	Skrobak do ryb	Wykonany z stali nierdzewnej 18/10.	6
54	Tarka	Wysokość całkowita z pojemniczkiem: 20,5 cm Wysokość tarki: 14,5 cm Szerokość podstawy: 8,5 cm Głębokość podstawy: 6,5 cm Szerokość uchwytu: 6,5 cm 4 zróżnicowane typy ostrzy	6
55	Młynek do pieprzu	Wykonanie: stal nierdzewna Oświetlenie LED w trakcie użytkowania Regulowanie grubości mielenia Długość 23 cm, Średnica 5 cm Zasilanie 4 baterie AA	4

56	Mandolina do warzyw	Wykonana ze stali nierdzewnej W zestawie 2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany), 3 noże do krojenia w słupki (5,7,10 mm), uchwyt do trzymania warzyw i pojemnik na noże Antypoślizgowa podstawa Tworzywo ABS	4
57	Krajalnica do jajek	długość w mm: 120 szerokość w mm: 115	4
58	Krajalnica do owoców	Szerokość: 170 mm Średnica: 90 mm Materiał: stal nierdzewna lub aluminium	4
59	Osełka do noży	2-stopniowy system – ostrzenie i polerowanie Precyzyjne prowadzenie noża pod idealnym kątem ostrzenia Mocne antypoślizgowe przyssawki utrzymują urządzenie na miejscu. Łatwa do czyszczenia Moc: min: 40W Napięcie: 220 - 240V	1
60	Deski do krojenia	Kolory HACCP, dobrej jakości, różne kolory 450 mm x 300 mm 6 szt. 600 mm x 400 mm 6 szt.	12
61	Stojak na deski do krojenia	Pasujący do w/w desek	4
62	Tłuczek do mięsa	Waga: 0,32 kg Długość uchwytu: min. 18 cm Długość: min. 22 cm Szerokość całkowita: 5,0 cm Materiał; stal nierdzewna Uchwyt antypoślizgowy	6
63	Nożyce do drobiu	Długość 250 mm Materiał; stal nierdzewna	4
64	Shaker	Pojemność 0,8 l Materiał; stal nierdzewna i szkło	6
65	Syfon do bitej śmietany	Poj. 1,5 litra , 0,75 litra	2
66	Łyzeczki miarki	Pojemności miarek: 60, 80, 125 i 250 ml Wykonanie: stal nierdzewna	1 kpl
67	Widelec do mięsa	Długość: 275 mm Szerokość 40 mm Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne Gatunek stali nierdzewnej: 18/8	6
68	Łyżki do serwowania	Długość - L (mm): 328 Materiał wykonania: stal nierdzewna polerowana	10
<b>Zastawa stołowa i inny sprzęt do podawania potraw</b>			
69	Zastawa stołowa na 12 osób	talerz płytki 19 cm talerz płytki 25 cm talerz głęboki 22,5 cm półmisek owalny 29 cm półmisek owalny 33 cm rawier 25 cm sosjerka 500 ml salaterka kwadratowa 17 cm salaterka kwadratowa 24 cm salaterka kwadratowa 27 cm	1 kpl
70	Sztućce na 12 os.	12 x nóż stołowy 12 x widelec stołowy 12 x łyżka stołowa	1 kpl

		12 x łyżeczka do herbaty 12 x widelczyk do ciasta 12 x łyżeczka do kawy wykonanie: stal nierdzewna 18/0 (hipoalergiczna - nie zawierająca niklu)	
71	Tace stołowe aluminiowe	2 szt. 40 cm x 30 cm 2 szt. 40 x 25 cm 2 szt. 30 x 30 cm	6
72	Patery na ciasto	Długość 420 mm Szerokość: 310 mm Wysokość: 80 mm Materiał: stal nierdzewna, polistyren Powierzchnia polerowana Kształt prostokątny Kształt prostokątny	6
73	Sosjerka	Porcelana do mikrofal Nadająca się do mycia w zmywarce Pojemność 500 ml	3
74	Waza	Pojemność 5l. Porcelana. do mikrofal Nadająca się do mycia w zmywarce	3
75	Mlecznik	Pojemność 0,2 l Materiał ; porcelana Kolor: biały	3
76	Cukiernica	Pojemność :250 g Materiał : porcelana Kolor biały	3
77	Termos	Termos wykonany ze stali nierdzewnej Pojemność 1L	4
78	Butelka na oliwę	Wykonanie: szkło zakończone lejkiem Pojemność 500 ml	3
79	Talerze do podawania zakąsek	6 szt. kształt łezka 9x15 x 5 cm kolor biały 3 szt. oval 38 cm 16 cm kolor biały 3 szt. Oval 16 x 27 cm kolor biały	12
80	Półmiski owalne	Materiał wykonania: porcelana Kolor: biały bez wzoru Kształt: owalny Długość : 31 cm Szerokość: 22 cm Możliwość używania w kuchence Mikrofalowej, Możliwość mycia w zmywarce	8
81	Bulionówka	Materiał wykonania: porcelana Kolor: biały bez wzoru Kształt: owalny Informacje dodatkowe: Możliwość używania w kuchence mikrofalowej, możliwość mycia w zmywarce Pojemność: min. 150 ml	12
82	Pucharki	Wysokość 101 mm Średnica 125 mm Pojemność 0,2 l Materiał szkło Kolor: przezroczyste	12
83	Dzbanki	Pojemność 1L Materiał: Szkło Kolor: Przezroczysty	3
84	Szklaneczki do napojów	Pojemność: 200 ml Materiał: Szkło Kolor: Przezroczysty	12

85	Kieliszki na 12 os. Do wina białego Do wina czerwonego Do szampana	Pojemność 200 ml Materiał: Szkło Kolor: Przezroczysty	1 kpl
86	Filiżanki i spodki	Średnica spodka: 18 cm Wysokość całkowita: 11 cm Wysokość kubka: 8 cm Pojemność: 360 ml Kolor: biały	12
87	Szklanki do drinków	Pojemność: 300, 350, 420 ml Wysokość: 10, 15, 20 cm Średnica: 7, 10 cm Możliwość mycia w zmywarce Materiał: szkło	12
88	Szklanki do shakerów	Wysokość: 191 mm Średnica: 81 mm Pojemność: 0,36 mm Materiał: szkło	12
89	Łyżeczki do podawania	Łyżeczka do podawania przekąsek, do miodu, do konfitury, do jogurtu, - stal nierdzewna	10
90	Koszyk na sztucce	Materiał: polirattan 27x10x4,5 cm, koszyk na sztucce dzielony, koszyk okrągły wys. 15 cm	3
91	Tace dekoracyjne do prezentowania i podawania ciast	Taca ze stali nierdzewnej z rączkami 52 x 31 cm - 3 szt.	3
92	Tace dekor. do podawania ciast z rączkami	Taca ze stali nierdzewnej prostokątna z uchwytami 65x36 cm ze stali nierdzewnej, 3 szt.	3
Drobny sprzęt cukierniczy-zestaw			
93	Nożyki	Wykonanie: tworzywo sztuczne Długość całkowita: 29 cm	6
94	Skrobki	Wykonanie: stal nierdzewna Kształt/rozmiar: 4szt półokrągłe 14,5x19,5 2x kwadratowe 13x11 cm	6
95	Formy karbowane do babek	Materiał stal nierdzewna Średnica: 18, 22, 25, 27, 30, 35 cm	6
96	Formy keksowe	Wykonanie: stal z powłoką non-stick Rozmiary: 170x70x100mm; 170x150x75 mm	6
97	Blachy arkuszowe	Wykonanie: Stal Rozmiary 40x60 cm niski rant	6
98	Zdobniki (końc. dekorac.) kpl. po 16 szt.	Tylki ze stali nierdzewnej: gwiazdka 13mm, wpółotwarta gwiazdka 16mm, zamknięta gwiazdka 15mm, róża 6mm	3
99	Worek cukierniczy	Materiał silikon, rękaw długość 30 cm, szer. 23 cm, tyłka długość 5 cm, średnica 3 cm	6
100	Wałki	Silikon, eko drewno, kręcone na rolce, typu pałka – marmurowy 47cm, silikonowy z pierścieniami – długi, drewniany regulowany	6
101	Radełka pojedyncze	Radełko do ciasta nierdzewne pięcioelementowe karbowane – 3 szt. Radełko do ciasta nierdzewne pięcioelementowe gładkie – 3 szt.	6

102	Mata cukiernicza	Długość 300 mm, szerokość 40 mm, Materiał silikon	6
103	Formy silikonowe do wylewania	Donaty, zdobnicze, silikonowe okrągłe do ciasta z 3 części, do babki wysoka z kominem	6
104	Wykrojniki do ciasta	Wykonanie : stal ocynkowana Ilość szt. W komplecie: 4 szt. Kształt: figury geometryczne	6
105	Pędzelek silikonowy	materiał: silikon, można myć w zmywarce, dziurka do powieszenia Długość 25 cm Kolor biały	6
106	Porcjoner /gałkownica	Długość: 215 mm Szerokość: 60 mm Pojemność: 0,028 l Pojemność porcji: 1/36 l Materiał: stal nierdzewna Powierzchnia: polerowana	6
107	Łopatka kątowna	Uchwyt: tworzywo sztuczne Część robocza: stal nierdzewna Głębokość: 360 mm Szerokość: 80 mm Długość rączki: 130 mm Długość powierzchni roboczej 170 mm	6
108	Mata antypoślizgowa silikonowa	Wymiary: 520mm x 315mm, 400 x 300mm, Kolor biały	6
109	Sito do mąki	Średnica 210 mm cztery różne średnice oczek: 0,75 x 0,75mm, 2 szt. 1 x 1 x 0,24 mm 2 szt. 2 x 2 mm, 2 szt. 3 x 3 mm	6
110	Rózgi	-8 twardych wrzecion z zawieszka Wykonana ze stali nierdzewnej Rączka wykonana z poliamidu Można myć w zmywarkach Rozmiary: 230,250,300,350,400,450 mm	6
111	Szczypce cukiernicze	Wykonane ze stali nierdzewnej Można myć w zmywarkach Długość 270 mm	6
112	Nóż do krojenia biszkoptów	Strunowy, 31-33 cm, dł. ostrza 31 cm, stal nierdzewna	6
113	Nóż zwykły do ciast	Stal nierdzewna , długość ostrza 31-33 cm	6
<b>Zestaw form i blach</b>			
114	Formy do ravioli	Forma na okrągłe ravioli z odlewu aluminium na gumowych nóżkach Podstawa ze stali lakierowanej – 12 form 52×52x(H)12mm – Średnica formy O39 mm długość w mm: 335 wysokość w mm: 22 szerokość w mm: 114	6
115	Formy do pieczenia muffinów	Wymiary formy: 34 x 22 cm Wielkość pojedynczego gniazda: -średnica górna: 9 cm -średnica dolna: 6 cm -głębokość: 5 cm	6



116	Formy do pieczenia z wyjmowanym dnem	Wykonanie: stal ocynkowana Rozmiary: 2 szt. 36x24x6 cm 1 szt. 23x23x7 1 szt. 24x24 2 szt. 23,5x23,5x6,5	6
117	Formy do terrin	Długość: 350 mm Szerokość: 60 mm Wysokość: 47 mm Pojemność: 0,9 l Materiał: stal nierdzewna Gatunek stali nierdzewnej: 18/10 Powierzchnia: polerowana	3
118	Forma okrągła ceramiczna	Średnica: około 26 cm Odporność powłoki na temperatury do 230°C	6
119	Tortownica	Stal ocynkowana Rozmiary: 24 cm 26 cm 28 cm 30 cm 32 cm 36 cm	6
120	Blacha do bagietek	Szerokość: 600 mm Głębokość: 400 mm Opis: - Wykonana z aluminium - Blacha perforowana - Na 5 bagietek - Można używać w piekarnikach	1
121	Blacha do pieczenia stalowa	Prostokąt, kwadrat, koło, wielkości standard bądź jedna większa w wysokim rancem 40* 60 cm blacha rozsuwana od 36 do 53cm, blacha z ukośnymi krawędziami	3
122	Pizza okrągła	Wykonana z blachy ocynowanej. 3 sztuki - wysokość: 1,5 cm - średnica: 35,5 cm 3 sztuki - wysokość 1,5 cm - średnica 28 cm	6
123	Forma do pieczenia i prużenia	Powłoka nieprzywierająca długość - 31 cm szerokość - 14 cm wysokość - 6 cm	6
124	Trzony kuchenne z piekarnikiem	Szerokość - W : 800 mm Głębokość - D : 700 mm Wysokość - H : 850 mm Moc kuchnia/ piekarnik: 10,4 / 7 kW Zasilanie : prąd Napięcie - U : 400 V Rodzaj piekarnika: statyczny Karta gwarancyjna	4
<b>Zestaw garnków i innych naczyń</b>			
125	Rondel	Pojemność 1.5 l Możliwość używania na kuchni indukcyjnej Nienagrzewające się uchwyty, Pokrywa w zestawie	4
126	Garnek wysoki	2 x pojemność 3 L 2 x pojemność 8 L Materiał wykonania: stal nierdzewna i aluminium, Pokrywa w zestawie	4

127	Patelnie zwykła	Materiał wykonania: stal nierdzewna Średnica: 24cm Możliwość używania na kuchni indukcyjnej Możliwość używania w piekarniku	4
128	Patelnia grillowa	Powłoka zewnętrzna odporna na zarysowania Powłoka wewnętrzna nie przywierająca 2 szt. średnica 26 cm okrągła 2 szt. 26 x 26 cm kwadratowa	4
129	Koszyk ze stali nierdzewnej	Wysokość: 137 mm Średnica: 97 mm Materiał: stal nierdzewna Kształt: okrągły	4
130	Brytfanna	Możliwość używania w piekarniku Pojemność: 5l Długość: 40 cm Szerokość: 25,5 Wysokość: 7,5 Materiał: Stal nierdzewna emaliowana	4
131	Forma to terrin	Długość: 350 mm Szerokość: 60 mm Wysokość: 47 mm Pojemność: 0,9 l Materiał: stal nierdzewna Gatunek stali nierdzewnej: 18/10 Powierzchnia: polerowana	1
132	Blacha do pieczenia	Stal nierdzewna 32 x 37 cm	1
133	Zestaw misek różnej wielkości	Materiał wykonania: stal nierdzewna Średnice: 18,20,24,30 cm	4
134	Miska do miksowania	Pojemność: 5 l Średnica pokrywki: 26 cm Wysokość: 15 cm Materiał: Plastik	4
135	Pojemniki uniwersalne do żywności	Zestaw 5 szt. pojemników plastikowych z pokrywkami	4
136	Cedzak stojący	Opis produktu: - stal nierdzewna 18/10, - wewnątrz wysoko-polerowana, zewnątrz satynowana - zgrzana podstawa - otwory 4 mm Parametry techniczne: - średnica: 26 cm - szerokość całkowita: 33,5 cm - wysokość: 16,2 cm	4
137	Wirówka do sałaty	Wysokość całkowita: 17 cm Średnica: 24 cm Materiał: Stal nierdzewna	1
138	Nóż rzeźniczy do mięsa i wędlin	Długość ostrza 18 cm Wykonanie: stal nierdzewna Rękojeść z tworzywa sztucznego	6
139	Nóż do filetowania	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 29 cm	6
140	Nóż do sera	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 20 cm	6
141	Nóż do krojenia ciasta/biszkoptów	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 36 cm Ostrze falowane	3
142	Nóż do chleba	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 36 cm, Ostrze falowane	6

143	Nóż dekoracyjny do masła	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 15 cm	6
144	Nóż dekoracyjny	Nóż tajski	1
145	Nóż kucharski	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 32 cm	6
146	Nóż do warzyw i owoców	Materiał: Stal nierdzewna Długość: 21 cm	6
147	Nóż do siekania ziół	Długość: 25,0 cm Długość uchwytu: 7,0 cm Materiał: stal nierdzewna	6
148	Ostrzałka do noży	Długość: 14cm Ostrze: węgiel wolfranu	6
149	Nożyce kuchenne	-długość: 19,5 cm - Miękki uchwyt, - Uchwyt wykonany z polipropylenu, - Można myć w zmywarkach.	6
150	Nożyce do drobiu	Długość noża mm: 250 Długość ostrza mm: 140 Wykonanie: stal nierdzewna	6
Drobny sprzęt produkcyjny			
151	Pierścień do jaj sadzonych	Materiał stal nierdzewna 18/10 Wysokość 15 mm Średnica 85 mm	4
152	Misa do głębokiego smażenia	Wykonanie: Stal Wysokość: 98 mm Szerokość: 320 mm Pojemność: 6l	4
153	Pojemniki GN	Wykonane: Stal nierdzewna Pojemność: 1,8 l 2 l 26 l 18 l	4
154	Przykrywki do pojemników GN	Wykonane: Stal nierdzewna Wielkość do pojemników o pojemności: 1,8 l 2 l 26 l 18 l	4
155	Sitka różne	1 szt. średnica 26 cm - cedzak z rączkami 1 szt. średnica 18 cm - cedzak z rączkami 1 szt. 12 cm z rączką 1 szt. 5 cm z rączką Ze stali nierdzewnej	4 kpl
156	Stojaki do sita	Dopasowany do rozmiarów sit: Średnica 210 mm cztery różne średnice oczek: 0,75 x 0,75mm, 1 x 1 x 0,24 mm 2 x 2mm, 3 x 3mm	4
157	Miarki ze stali nierdzewnej	Wykonanie: stal nierdzewna Czytelna podziałka Pojemności: 0,5l 1l 3l 5l	4

158	Rózgi/trzepaczki	Wykonanie: Stal nierdzewna, 8 wrzecion Wymiary: 600 mm 6 szt. 250 mm 6 szt.	6 kpl
159	Ubijak do ziemniaków	Wykonanie: Stal nierdzewna Średnica 95mm Długość: 230 mm	4
160	Łyżki wazowe	Wykonanie: Stal nierdzewna Średnica 100mm Długość: 310 mm	4
161	Łyżki cedzakowe	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 340 mm	4
162	Widelec do pieczenia	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 280 mm	4
163	Łopatka do przewracania	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 350 mm Szerokość: 80 mm Uchwyt: polipropylen	4
164	Szpachelka	Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z nylonu Odporność termiczna do 80°C Można myć w zmywarkach Długość: 250 mm	4
165	Wyciskarka do czosnku	Dwa wyjmowane elementy, wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu - długość 185 mm - szerokość 25 mm	4
166	Otwieracz do konserw	Długość: 20,5 cm Szerokość: 5 cm Wykonanie: Stal nierdzewna	4
167	Obieraczki	Wykonanie: stal nierdzewna Długość : 6 cm	6
168	Krajalnica do owoców	średnica: 90 mm Szerokość: 170 mm Wykonanie: Stal nierdzewna	4
169	Krajalnica do jajek	Długość: 150 mm Szerokość: 95 mm Wykonanie: Stal nierdzewna	4
170	Tarka do warzyw	wysokość: 200 mm Wykonanie: Stal nierdzewna Czterostronna	6
171	Młynek do gałki muszkatołowej	Młynek ręczny Wykonanie: Stal nierdzewna Wysokość: 110 mm	1
172	Moździerz	Szerokość: 9 cm Głębokość: 3,5cm Długość: 9cm Wysokość: 5cm	6
173	Lejek	Wykonanie: Stal nierdzewna Średnica: 120 mm Lejek z rączką, Kolor biały	6
174	Walek	Długość: 485 mm Średnica: 68 mm Wykonanie: Silikon	6
175	Mandolina do warzyw	Wykonanie ostrza: Stal nierdzewna Wykonanie obudowy: tworzywo sztuczne Funkcje szatkowania Proste plastry z regulacją grubości od 0 do 10 mm Plastry karbowane z regulacją grubości od 0 do 10 mm Julienne cienkie, długie paski, frytki	4

176	Tłuczek do mięsa	Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny Gładka powierzchnia do rozbijania drobiu i ryb Długość: 220mm	6
177	Deski do krojenia HACCP	Wykonana z polietylenu HDPE 500 Zgodna z normami HACCP Wymiary 450x300 mm	12
178	Wyciskacz do puree	Długość: 300 mm Szerokość: 110 mm Wykonanie: Stal nierdzewna	4
179	Syfon	Wykonanie: Stal nierdzewna Pojemność: 0,5 L	2
180	Wydrążacz do warzyw i owoców	Średnica wycięcia 1,2 cm Długość 9 cm Wykonanie ostrza: Stal nierdzewna	6
181	Worki do wyciskania ciast	Długość: 400 mm Materiał: Nylon	6
182	Końcówki	Zestaw 20 różnych końcówek Wykonanych ze stali nierdzewnej	1 kpl
183	Porcjoner/ gałkownica	Wykonanie: Aluminium Pojemność: 1/30l Długość: 22,5 cm Średnica: 4,9 cm	4
184	Szczypce do cukru	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 113 mm	2
185	Szczypce do pieczywa	Wykonanie: Stal nierdzewna Długość: 240 mm	2
Zastawa stołowa			
186	Kieliszki do martini 1 kpl. 12 szt.	Wysokość :165 mm Pojemność: 0,15l Materiał: szkło	1 kpl
187	Zastawa śniadaniowa 1 kpl 12 szt.	Talerz średnica : 23cm Miska pojemność : 600 mm Kubek pojemność : 280 mm Kieliszek na jajko	1 kpl
188	Sztuce 1 kpl. 12 szt.	- łyżka stołowa x 12 - widelec stołowy x 12 - nóż stołowy x 12 - łyżeczka do herbaty x 12 - widelczyk do ciasta x 12 - widelec do mięsa x 2 - łyżka do podawania x 2 - łyżeczka do cukru x 1 - łyżeczka do śmietanki x 1 - łyżka do sałatek x 1 - widelec do sałatek x 1 - łyżka wazowa x 1 - łyżka do sosów x 1 - łopatka do ciasta x 1 - szczypce do cukru x 1	1 kpl
189	Przybory do serwowania	Łyżka do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 32,8 cm  Chochła do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 33,5 cm  Widelec długi do mięsa: wykonanie stal nierdzewna, długość: 32,5 cm	3 kpl

		<p>Widelec do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 30 cm</p> <p>Łyżka do serwowania sosów: wykonanie stal nierdzewna, długość: 29 cm</p> <p>Łopatka do serwowania: wykonanie stal nierdzewna, długość: 32,5 cm</p> <p>Łyżka do sałaty: wykonanie stal nierdzewna, długość: 25 cm</p>	
190	Waza do ponczu	Materiał: szkło Pojemność: 4l	2
191	Patera trzystopniowa	Materiał: stal nierdzewna, Wysokość: 35,5 cm Górny poziom: 17 (Ø) cm Środkowy poziom: 20 (Ø) cm Dolny poziom: 28 (Ø) cm	2
192	Patera do ciasta z pokrywą	Materiał: szkło Kształt: okrągły Klosz: przezroczysty O średnicy 30 cm	2
193	Dyspenser do mleka	Wykonanie: Stal nierdzewna Pojemność: 5 l	1
194	Dyspenser do soku	Wykonanie: Stal nierdzewna Pojemność: 8 l	1
195	Dyspenser do płatków	Wykonanie: Stal nierdzewna/ poliwęglan Pojemność: 4,5 l	1
196	Stojak bufetowy FingerFood	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 26x18 cm, wysokość: 43 cm</li> <li>• odlew cynku, ABS, drewno</li> <li>• zestaw składa się z: 1x podstawa, 1x płyta tylna, 3x zsypy głęboki</li> </ul>	1
Tace metalowe			
197	- tace do serwowania kawy	Długość :300 mm Szerokość: 220 mm Materiał: Stal Chromoniklowa	3
198	-taca do serwowania okrągła	Średnica: 350 mm Kształt: Okrągły Materiał: Stal Chromoniklowa	3
199	- taca prostokątna z rączkami	Długość :500 mm Szerokość: 360 mm Materiał: Stal Chromoniklowa	3
200	- taca chłodząca z pokrywą	Przezroczysta podstawa z tworzywa ABS, podstawa wykonana polistyrenu W zestawie taca ze stali nierdzewnej 2 elementy chłodzące 3 szt. o wymiarach 440 x 320 x 205 mm	3
201	- taca okrągła z pokrywą	Pokrywa wykonana z tworzywa SAN Taca z rączkami wykonana ze stali nierdzewnej Średnica 300mm wysokość 110 mm	3

1. Wspólny Słownik Zamówień CPV: 39700000-9, 39710000-2, 39711300-2, 39221000-7, 39221100-8, 39221200-9, 39151000-5, 39121200-8.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony sprzęt gastronomiczny i stoły oraz wyposażenie gastronomiczne były fabrycznie nowe oraz aby nie były używane.



3. Zamawiający w tabeli określił minimalne, wymagane parametry techniczne sprzętu, stołów i wyposażenia stanowiącego przedmiot niniejszego zamówienia. Wykonawcy zobowiązani są do zaoferowania sprzętu, stołów i wyposażenia o parametrach nie gorszych niż wymagane. W przypadku zaoferowania programów o parametrach niższych oferta zostanie odrzucona jako nieodpowiadająca treści SIWZ.
4. W cenie oferty Wykonawca musi skalkulować wszystkie koszty, jakie poniesie w związku z realizacją zamówienia np. koszty dostawy (zakupu), magazynowania, transportu, rozładunku, dokonania odbiorów, gwarancji, opłaty i podatki oraz wszystkie dodatkowe koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
5. Minimalny termin gwarancji na sprzęt gastronomiczny i stoły wynosi 24 miesiące, licząc od daty podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego. Na dostarczone wyposażenie gastronomiczne (*dla artykułów, które są objęte gwarancją*) Wykonawca zobowiązany będzie udzielić gwarancji na okres gwarancji producenta.

## Umowa

zawarta w dniu ..... roku w wyniku przeprowadzenia postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843),  
pomiędzy:

**Zespołem Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2** z siedzibą w: 91-836 Łódź, Al. Pierwszej Dywizji 16/18, NIP: 726-12-71-316, REGON: 000195340,  
reprezentowanym przez **Panią Iwonę Kowalską** – Dyrektora,  
zwanym dalej **Zamawiającym**  
a

.....  
zwanym dalej **Wykonawcą**,  
zwani w dalszej części **umowy** pojedynczo **stroną** lub łącznie **stronami**,

o następującej treści:

### § 1

#### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów do Zespołu Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 z siedzibą w Łodzi przy Al. Pierwszej Dywizji 16/18, realizowana w ramach projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00 pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony jest w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) jak również w ofercie Wykonawcy, stanowiących integralną część niniejszej umowy.
3. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu przedmiot umowy na własny koszt i ryzyko oraz weźmie udział w jego rozpakowaniu w celu stwierdzenia ewentualnych uszkodzeń mechanicznych lub braków w dostawie, a także dokona jego montażu/instalacji i uruchomienia w pomieszczeniach wskazanych w dniu dostawy przez Zamawiającego.
4. Serwis gwarancyjny świadczony będzie w miejscu użytkowania sprzętu. Jednakże w przypadku konieczności wykonania naprawy w serwisie Wykonawcy, Wykonawca zapewni na własny koszt odbiór sprzętu do naprawy i jego dostawę po dokonaniu naprawy.

### § 2

#### Termin realizacji

Wykonawca wykona przedmiot umowy w terminie ..... dni, licząc od dnia podpisania umowy.

### § 3

#### Wynagrodzenie umowne

1. Za realizację przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości ..... zł (słownie złotych: .....00/100), w tym obowiązujący podatek VAT, w wysokości .....zł (słownie złotych: .....00/100).
2. Wynagrodzenie określone w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty obciążające Wykonawcę, a w szczególności dostawę (zakup) sprzętu gastronomicznego i stołów, koszty czynności

konserwacyjnych, magazynowania, transportu, rozładunku, dokonania odbiorów, gwarancji, niezbędne opłaty i podatki, koszty instalacji i uruchomienia ww. sprzętu w siedzibie Zamawiającego.

3. Wynagrodzenie umowne, o którym mowa w ust. 1 zostanie zapłacone przelewem w terminie do 30 dni, licząc od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury:
  - Nabywca: Miasto Łódź, ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, NIP: 725-00-28-902,
  - Odbiorca/Płatnik: Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2, Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź,do siedziby Zamawiającego.
4. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę jest przedłożony przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego obustronnie podpisany protokół zdawczo-odbiorczy.
5. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do faktury kserokopię protokołu, o którym mowa w ust. 4.
6. Za termin zapłaty strony przyjmują termin obciążenia konta Zamawiającego poleceniem dokonania przelewu na rzecz Wykonawcy.
7. Wykonawca ma prawo naliczać odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia umownego.

#### **§ 4**

##### **Obowiązki umowne stron**

1. Zamawiający udostępni miejsce wykonania zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do rzetelnego i terminowego wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego sprzęt gastronomiczny i stoły fabrycznie nowe, nieużywane, wolne od wad prawnych i fizycznych, kompletne, o najwyższej jakości. Wykonawca załączy szczegółową specyfikację techniczną ww. sprzętu. Wykonawca zapewnia, że dostarczany sprzęt będzie spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa oraz będzie zgodny z obowiązującymi normami i warunkami określonymi w ofercie. Dostarczony sprzęt musi być, sprawny technicznie, bezpieczny i gotowy do pracy.
4. Dostarczony sprzęt, o którym mowa w ust. 3, musi posiadać w szczególności instrukcję obsługi, aprobaty techniczne, certyfikaty, karty gwarancyjne oraz inne dokumenty wymagane przy tego typu sprzęcie. Dokumenty załączone do dostarczonego przedmiotu zamówienia muszą być sporządzone w języku polskim w formie papierowej/drukowanej lub na nośniku CD/DVD (nie dotyczy karty gwarancyjnej ww. sprzętu).
5. Do kontaktów roboczych między stronami, w związku z realizacją przedmiotu umowy, upoważnione są następujące osoby:
  - 1) Po stronie Zamawiającego:
    - imię i nazwisko: Pani Iwona Kowalska
    - e-mail: i.kowalska@poczta.internetdsl.pl
    - tel. kom. 516-103-306
  - 2) Po stronie Wykonawcy:
    - imię i nazwisko:.....
    - e-mail:.....
    - tel.fax: .....
    - tel. kom.....
6. Kontakty robocze, o których mowa w ust. 5 obejmują w szczególności kwestie techniczne związane z dostawą ww. sprzętu, serwisem, gwarancją.

#### **§ 5**

##### **Odbiór przedmiotu umowy i okres gwarancji oraz rękojmi**

1. Wykonawca zgłosi wykonanie przedmiotu umowy do odbioru najpóźniej w terminie określonym w § 2 niniejszej umowy.
2. Z odbioru przedmiotu umowy sporządzony zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

3. Jeżeli w toku czynności odbioru przedmiotu umowy zostaną stwierdzone wady, to Zamawiającemu przysługują następujące uprawnienia:
  - a) jeżeli wady nadają się do usunięcia, Zamawiający wyznaczy termin na usunięcie stwierdzonych wad, nie dłuższy jednak niż 4 dni robocze liczone od dnia stwierdzenia wad. Dostawa towaru wolnego od wad odbędzie się bez dodatkowego wynagrodzenia,
  - b) jeżeli wady nie nadają się do usunięcia i uniemożliwiają korzystanie ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem, Zamawiający może odstąpić od umowy lub żądać wykonania przedmiotu odbioru po raz drugi wyznaczając Wykonawcy dodatkowy termin wskazany w pkt 1. W przypadku odstąpienia od umowy wynagrodzenie nie przysługuje.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy odbioru urządzeń w przypadku braku dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 4 oraz innych dokumentów wymaganych przepisami prawa.
5. Po odbiorze końcowym przedmiot oferty zostanie objęty gwarancją jakości przez okres 24 miesięcy. Okres rękojmi za wady sprzętu jest równy okresowi udzielonej gwarancji jakości. Udzielona gwarancja jakości i rękojmi za wady oznaczają, że Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za wynikiłe szkody w mieniu Zamawiającego będące następstwem wad urządzenia.
6. Okres gwarancji jakości i rękojmi za wady poszczególnych sprzętów rozpoczyna swój bieg od daty podpisania przez strony protokołu odbioru – bez zastrzeżeń.
7. Obowiązki gwaranta pełni Wykonawca, przy czym wykonanie napraw gwarancyjnych Wykonawca może zlecić innemu profesjonalnemu podmiotowi, na własną odpowiedzialność i na własny koszt. W okresie gwarancji jakości Wykonawca zobowiązany jest do bezpłatnego usuwania wszelkich zaistniałych wad i uszkodzeń sprzętu, tj. do bezpłatnej naprawy lub wymiany: podzespołów, elementów wyposażenia, części, które w okresie gwarancji (rękojmi) okażą się wadliwe, tj. niepełnowartościowe lub uszkodzone na skutek zastosowania wadliwych materiałów, błędnej konstrukcji, niepełnej sprawności, wadliwego wykonania lub z innych przyczyn. Gwarancją objęte są wady sprzętu wynikające z wad materiałowych oraz wad wykonania.
8. Strony ustalają, że naprawy w ramach gwarancji jakości i rękojmi za wady wykonywane będą w siedzibie Zamawiającego chyba że sprzeciwia się temu istota uszkodzenia (koszty dojazdu, wyżywienia i noclegów serwisantów, transportu, materiałów do naprawy, części zamiennych i podzespołów oraz wszelkie inne koszty związane z wykonaniem napraw w ramach gwarancji jakości i rękojmi za wady, obciążają Wykonawcę) lub w serwisie wskazanym przez Wykonawcę (obowiązek dostarczenia urządzenia do serwisu i dostarczenia po naprawie do Zamawiającego wraz z kosztami spoczywa po stronie Wykonawcy). Z czynności przekazania towaru Wykonawcy i jego odbioru po naprawie strony sporządzą odpowiednio protokół przekazania i odbioru.
9. Strony zgodnie ustalają, że Wykonawca zobowiązany jest do przystąpienia do usuwania wad urządzenia - ujawnionych w okresie gwarancji jakości lub rękojmi, do końca następnego dnia roboczego w godzinach 08.00-15.00, po dniu doręczenia mu zgłoszenia wystosowanego przez Zamawiającego za pośrednictwem faksu na numer ..... lub poczty elektronicznej na adres .....
10. Wykonawca oświadcza, że okres każdej naprawy gwarancyjnej lub wynikającej z rękojmi nie przekroczy 14 dni od dnia doręczenia mu zgłoszenia, o którym mowa w ust. 9 niniejszego paragrafu. Opóźnienie Wykonawcy w tym zakresie uzasadniać mogą jedynie zdarzenia stanowiące siłę wyższą.
11. W odniesieniu do wymienionych lub naprawionych części lub podzespołów, termin gwarancji lub rękojmi biegnie na nowo od chwili dokonania skutecznej naprawy lub zakończenia wymiany. Jeżeli Wykonawca nie usunie wad sprzętu we wskazanym powyżej

terminie, Zamawiający może je usunąć samodzielnie lub zlecić ich usunięcie osobie trzeciej - na koszt i ryzyko Wykonawcy.

12. W przypadku, gdy przedmiotu umowy nie da się naprawić albo ten sam element naprawiany był już 2 razy, Zamawiający może żądać wymiany tego elementu lub przedmiotu umowy na wolny od wad. Wykonawca obowiązany jest dostarczyć nowy przedmiot umowy/element w terminie do 14 dni od dnia zgłoszenia żądania drogą elektroniczną.
13. W przypadku rozbieżnych stanowisk, co do istnienia i zakresu wad jakościowych Strony mogą zlecić wykonanie ekspertyzy niezależnemu ekspertowi. Koszty tej ekspertyzy poniesie Strona, której stanowiska nie potwierdzi ekspertyza. Gdy Strony w terminie 14 dni nie ustalą osoby wspólnego, niezależnego eksperta, wówczas prawo wyboru eksperta przysługiwać będzie Zamawiającemu. W przypadku, gdy wykonana ekspertyza potwierdzi stanowisko Zamawiającego, wówczas Wykonawca zobowiązany będzie do zwrotu Zamawiającemu całości kosztów wykonania ekspertyzy.
14. Jeżeli z powodu wady prawnej przedmiotu umowy Zamawiający będzie zmuszony wydać przedmiot umowy osobie trzeciej, Wykonawca jest zobowiązany do zwrotu otrzymanej kwoty bez względu na inne postanowienia umowy.
15. Dokonanie odbioru sprzętu zgodnie z postanowieniami umowy nie zwalnia Wykonawcy od roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.
16. Jeżeli zajdzie konieczność dostarczenia urządzeń zastępczych, urządzenia te zostaną dostarczone Zamawiającemu w terminie nie dłuższym niż 3 dni od daty zgłoszenia. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu urządzenia zastępcze o takich samych lub wyższych parametrach technicznych na koszt Wykonawcy.
17. W ramach gwarancji Wykonawca zapewni profesjonalne wsparcie techniczne świadczone w języku polskim od poniedziałku do piątku.

## **§ 6**

### **Kary umowne i odstąpienie od umowy**

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,1 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1 za każdy dzień opóźnienia,
  - b) w przypadku opóźnienia w przystąpieniu do usuwania wad sprzętu - ujawnionych w okresie gwarancji jakości lub rękojmi w stosunku do terminu określonego w § 5 ust. 9 umowy, w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 1 za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w przystąpieniu do usunięcia wad,
  - c) w przypadku opóźnienia się przez Wykonawcę z usuwaniem wad stwierdzonych w trakcie odbioru i w ramach gwarancji jakości w stosunku do terminów, określonych odpowiednio w § 5 ust 3 lit. a i w § 5 ust. 10 umowy, w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1 za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w usunięciu wad,
  - d) w przypadku opóźnienia w dostarczeniu sprzętu wolnego od wad w terminie o którym mowa w § 5 ust. 12 umowy w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1 za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w dostarczeniu sprzętu wolnego od wad,
  - e) w przypadku opóźnienia w dostarczeniu sprzętu zastępczego w terminie o którym mowa w § 5 ust. 16 umowy w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1 za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w dostarczeniu sprzętu zastępczego.
  - f) z tytułu odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1.
3. Strony zgodnie ustalają, że odstąpienie od umowy przez Zamawiającego i obciążenie Wykonawcy karą umowną, określoną w ust. 2 lit. f , nie pozbawia Zamawiającego prawa do naliczenia kar



umownych również na podstawie ust. 2 lit. a , b, c, d i e niniejszego paragrafu.

4. W przypadku poniesienia przez Zamawiającego szkody przewyższającej wartość zastrzeżonej kary umownej oraz w innych wypadkach niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych wynikających z kodeksu cywilnego, przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z przyczyn dotyczących Wykonawcy bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu, w przypadku gdy:
  - a) opóźnienie w realizacji przedmiotu umowy będzie trwać powyżej 5 dni roboczych. W takim przypadku Zamawiający zwolniony jest od obowiązku zapłaty Wykonawcy jakiegokolwiek wynagrodzenia,
  - b) rozpocznie się likwidacja firmy Wykonawcy, zostanie złożony wniosek o ogłoszenie jego upadłości lub rozwiązanie firmy Wykonawcy, chyba że Wykonawca będzie w stanie zamówienia zrealizować,
  - c) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, w zakresie uniemożliwiającym wykonanie umowy,
  - d) Wykonawca naruszy obowiązek określony w § 7 polegający w szczególności na przekazaniu, wykorzystaniu, ujawnieniu jakiegokolwiek Informacji Poufnej osobom nieupoważnionym,
  - e) wystąpią inne, niezależne od Zamawiającego okoliczności uniemożliwiające finansowanie realizacji projektu bądź podważające konieczność jego realizacji.
6. Odstąpienie od umowy pod rygorem nieważności winno nastąpić na piśmie.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych naliczonych przez Zamawiającego z wystawionej faktury.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku zaistnienia przesłanek określonych w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych bez naliczania kar umownych z tytułu tego odstąpienia.

## § 7

### Klauzula poufności

1. Materiały lub informacje dotyczące danej strony, zarówno handlowe, finansowe, technologiczne lub inne, ujawnione drugiej stronie w związku z wykonaniem umowy, w formie ustnej, pisemnej lub w jakikolwiek inny sposób, zapisane w jakiegokolwiek formie (w tym między innymi w formie prezentacji, rysunków, filmów, dokumentów, w formie elektronicznej), oznaczone jako poufne lub w inny sposób zastrzeżone, wyraźnie lub w sposób dorozumiany, jako poufne lub prawnie zastrzeżone dla strony lub, jeżeli takie materiały/informacje są niewątpliwie poufne z natury („Informacje Poufne”) podlegają postanowieniom określonym w niniejszym paragrafie. Każda ze stron zobowiązuje się do nieprzekazywania i nieudostępniania osobom trzecim Informacji Poufnych uzyskanych od drugiej strony. Umowa jest jawna i podlega udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej. Niemniej, żadnej ze stron nie wolno, bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej strony, ujawnić treści umowy lub informacji dostarczonej przez tę stronę lub na jej rzecz w związku z tą umową, jakiegokolwiek osobie trzeciej. Żadnej ze stron nie wolno, bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej strony, wykorzystywać jakichkolwiek dokumentów lub informacji, o których mowa w ust. 1 w innych celach niż wykonanie przedmiotu umowy.
2. Strony zobowiązują się poinformować swoich pracowników oraz współpracowników o obowiązkach wynikających z niniejszej klauzuli poufności. Strony odpowiadają za zachowanie tajemnicy również przez osoby te osoby.
3. Udostępnienie Informacji Poufnych przez strony osobom trzecim możliwe jest jedynie za uprzednią pisemną zgodą drugiej strony albo na żądanie sądu, prokuratury, policji i innych organów państwowych uprawnionych do ich uzyskania na podstawie ustawy. W tym ostatnim wypadku strona zobowiązuje się niezwłocznie poinformować drugą stronę



o wpłynięciu takiego żądania. W obu wypadkach strona udostępni Informacje Poufne jedynie w niezbędnym zakresie.

## § 8

### **Kontrola dokumentacji finansowej projektu przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego i organów kontrolnych**

1. Dostawa sprzętu gastronomicznego i stołów będąca przedmiotem niniejszej umowy, może być przedmiotem kontroli przez organy kontrolne i inne uprawnione podmioty.
2. Wykonawca na pisemne żądanie Zamawiającego oraz w przypadku kontroli przeprowadzonej przez organy kontrolne jest zobowiązany do przedstawienia dowodów księgowych, faktury oraz innych dokumentów związanych z realizacją przedmiotu umowy do wglądu przez instytucje do tego upoważnione.
3. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia rzetelnej ewidencji księgowej związanej z realizacją przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się, w ramach kwoty wskazanej w §3 do przechowywania dokumentacji związanej z realizacją projektu do dnia 30 listopada 2024 roku w sposób zapewniający dostępność, poufność i bezpieczeństwo.
5. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać Zamawiającemu telefonicznie lub pocztą elektroniczną informacje o prowadzonych przez organy kontrolne i inne uprawnione podmioty kontrolach realizacji projektu, w dniu powzięcia przez Wykonawcę wiadomości w tym zakresie.

## § 9

### **Informacje w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z 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”, zamawiający informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:  
Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 reprezentowany przez Dyrektora  
Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź  
tel.: 42 657 16 53, 655 32 11, fax: 42 657 40 65  
adres strony internetowej: [www.zszs2.szkolnastrona.pl](http://www.zszs2.szkolnastrona.pl)  
e-mail: [zszs2@poczta.internetdsl.pl](mailto:zszs2@poczta.internetdsl.pl), [zszs2@szkoly.lodz.pl](mailto:zszs2@szkoly.lodz.pl)
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem,
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja związana z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w ppkt b, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych.

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

- 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 uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## **§ 10**

### **Warunki zmiany umowy**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany. Niedopuszczalne są również jakiegokolwiek inne zmiany, które mogłyby naruszać przepisy prawa zamówień publicznych.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w sytuacjach i na warunkach:
  - a) w przypadku zaprzestania produkcji przez producenta oferowanego przez Wykonawcę sprzętu (urządzenia, elementu), jeśli Wykonawca pomimo dołożenia należytej staranności nie mógł uzyskać takiej informacji do chwili zawarcia umowy. Wykonawca musi wykazać, iż dołożył należytej staranności, aby uzyskać od producenta informację odnośnie kontynuowania lub zaprzestania produkcji oferowanego przez siebie sprzętu (urządzenia, elementu) i zaoferować w zamian sprzęt o nie niższych parametrach technicznych i funkcjonalności, kompatybilny ze sprzętem (urządzeniem, elementem) wskazanym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz przedstawi Zamawiającemu na piśmie propozycję zmian w stosunku do specyfikacji technicznej i funkcjonalnej przedmiotu umowy zaproponowanego w ofercie, zaś Zamawiający propozycje taką na piśmie zaakceptuje,
  - b) zmiany parametrów technicznych dostawy na korzystniejsze, jeżeli w trakcie realizacji umowy podwyższa się standard oferowanych produktów,
  - c) w przypadku konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego,
  - d) inne zmiany, gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.
3. Zmiana wymaga zgody Zamawiającego i musi być przez Wykonawcę udokumentowana - pismo (wniosek) dotyczące tej zmiany.
4. Pozostałe możliwości zmiany umowy zostały określone w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Prawo zamówień publicznych.

## § 11

### Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonane wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieunormowanych umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.
3. Integralną część umowy stanowią załączniki:
  - 1) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia – załącznik nr 1,
  - 2) Oferta Wykonawcy – załącznik nr 2.
4. Wszelkie spory wynikające z umowy strony będą się starały załatwić w drodze polubownej.
5. W przypadku niemożności załatwienia sporu we wskazany w ust. 4 sposób sądem miejscowo właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

## Umowa

zawarta w dniu ..... roku w wyniku przeprowadzenia postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843),  
pomiędzy:

**Zespołem Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2** z siedzibą w: 91-836 Łódź, Al. Pierwszej Dywizji 16/18, NIP: 726-12-71-316, REGON: 000195340,  
reprezentowanym przez **Panią Iwonę Kowalską** – Dyrektora,  
zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....  
zwanym dalej **Wykonawcą**,  
zwani w dalszej części **umowy** pojedynczo **stroną** lub łącznie **stronami**,

o następującej treści:

### § 1

#### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dostawa wyposażenia gastronomicznego do Zespołu Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 z siedzibą w Łodzi przy Al. Pierwszej Dywizji 16/18, realizowana w ramach projektu nr RPLD.11.03.01-10-0025/17-00 pn. „Moje umiejętności, moja przyszłość”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej „Edukacja Kwalifikacje Umiejętności”, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3.1 Kształcenie zawodowe.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony jest w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) jak również w ofercie Wykonawcy, stanowiących integralną część niniejszej umowy.
3. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu przedmiot umowy na własny koszt i ryzyko oraz weźmie udział w jego rozpakowaniu w celu stwierdzenia ewentualnych uszkodzeń mechanicznych lub braków w dostawie.

### § 2

#### Termin realizacji

Wykonawca dostarczy przedmiot umowy do siedziby Zamawiającego w terminie ..... dni, licząc od dnia podpisania umowy.

### § 3

#### Wynagrodzenie umowne

1. Za realizację przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości ..... zł (słownie złotych: .....00/100), w tym obowiązujący podatek VAT, w wysokości ..... zł (słownie złotych: .....00/100).
2. Wynagrodzenie określone w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty obciążające Wykonawcę, a w szczególności dostawę (zakup) wyposażenia gastronomicznego, koszty transportu oraz koszty związane z udzielaną gwarancją (*dla artykułów, które są objęte gwarancją*).
3. Wynagrodzenie umowne, o którym mowa w ust. 1 zostanie zapłacone przelewem w terminie do 30 dni, licząc od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury:  
- Nabywca: Miasto Łódź, ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, NIP: 725-00-28-902,

- Odbiorca/Płatnik: Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2, Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź,

do siedziby Zamawiającego.

4. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę jest przedłożony przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego obustronnie podpisany protokół zdawczo-odbiorczy, którego kserokopia stanowić będzie załącznik do faktury.
5. Za termin zapłaty strony przyjmują termin obciążenia konta Zamawiającego poleceniem dokonania przelewu na rzecz Wykonawcy.
6. Wykonawca ma prawo naliczać odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia umownego.

#### § 4

##### Obowiązki umowne stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do rzetelnego i terminowego wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego wyposażenie gastronomiczne, oryginalne, wolne od wad prawnych i fizycznych, kompletne, o najwyższej jakości. Wykonawca załączy do dostawy szczegółową specyfikację dostarczonego wyposażenia gastronomicznego.
3. Dostarczone wyposażenie gastronomiczne, o którym mowa w ust. 2, musi posiadać w szczególności certyfikaty, karty gwarancyjne (*dla artykułów, które są objęte gwarancją*) oraz inne dokumenty wymagane przy tego typu dostawie. Dokumenty załączone do dostarczonego przedmiotu zamówienia muszą być sporządzone w języku polskim w formie papierowej/drukowanej lub na nośniku CD/DVD.
5. Wykonawca udzieli gwarancji na dostarczone wyposażenie gastronomiczne (*dla artykułów objętych gwarancją*) na okres gwarancji producenta.
6. Zamawiający udostępni miejsce wykonania zamówienia.
7. Do kontaktów roboczych między stronami, w związku z realizacją przedmiotu umowy, upoważnione są następujące osoby:  
Po stronie Zamawiającego:  
imię i nazwisko: Pani Iwona Kowalska  
e-mail: i.kowalska@poczta.internetdsl.pl  
tel. kom: 516-103-306,  
Po stronie Wykonawcy:  
imię i nazwisko:.....  
e-mail:.....  
tel. fax: .....tel. kom.....
8. Kontakty robocze, o których mowa w ust. 7 obejmują w szczególności kwestie techniczne związane z dostawą i gwarancją.

#### § 5

##### Odbiór przedmiotu umowy

1. Dostawca zgłosi dostawę przedmiotu umowy do odbioru najpóźniej w terminie określonym w § 2 niniejszej umowy.
2. Z odbioru przedmiotu umowy sporządzony zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.
3. Jeżeli w toku czynności odbioru przedmiotu umowy zostaną stwierdzone wady, to Zamawiającemu przysługują następujące uprawnienia:
  - a) jeżeli wady nadają się do usunięcia, Zamawiający wyznaczy termin na usunięcie stwierdzonych wad, nie dłuższy jednak niż 4 dni robocze liczony od dnia stwierdzenia wad. Dostawa towaru wolnego od wad odbędzie się bez dodatkowego wynagrodzenia,
  - b) jeżeli wady nie nadają się do usunięcia i uniemożliwiają korzystanie z wyposażenia gastronomicznego zgodnie z przeznaczeniem, Zamawiający może odstąpić od umowy lub żądać wykonania przedmiotu odbioru po raz drugi



wyznaczając Wykonawcy dodatkowy termin wskazany w pkt 1. W przypadku odstąpienia od umowy wynagrodzenie nie przysługuje.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy odbioru wyposażenia gastronomicznego w przypadku braku dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 3 oraz innych dokumentów wymaganych przepisami prawa.

## § 6

### Kary umowne i odstąpienie od umowy

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,1 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1 za każdy dzień opóźnienia,
  - b) w przypadku opóźnienia się przez Wykonawcę z usuwaniem wad stwierdzonych w trakcie odbioru i w ramach gwarancji w stosunku do terminów, określonych odpowiednio w § 5 ust 3 lit. a w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1 za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w usunięciu wad,
  - c) z tytułu odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust.1.
3. W przypadku poniesienia przez Zamawiającego szkody przewyższającej wartość zastrzeżonej kary umownej oraz w innych wypadkach niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych wynikających z kodeksu cywilnego, przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z przyczyn dotyczących Wykonawcy bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu, w przypadku gdy:
  - a) opóźnienie w realizacji przedmiotu umowy będzie trwać powyżej 5 dni roboczych. W takim przypadku Zamawiający zwolniony jest od obowiązku zapłaty Wykonawcy jakiegokolwiek wynagrodzenia,
  - b) rozpocznie się likwidacja firmy Wykonawcy, zostanie złożony wniosek o ogłoszenie jego upadłości lub rozwiązanie firmy Wykonawcy, chyba że Wykonawca będzie w stanie zamówienia zrealizować,
  - c) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, w zakresie uniemożliwiającym wykonanie umowy,
  - d) Wykonawca naruszy obowiązek określony w § 7 polegający w szczególności na przekazaniu, wykorzystaniu, ujawnieniu jakiegokolwiek Informacji Poufnej osobom nieupoważnionym,
  - e) wystąpią inne, niezależne od Zamawiającego okoliczności uniemożliwiające finansowanie realizacji projektu bądź podważające konieczność jego realizacji.
5. Odstąpienie od umowy pod rygorem nieważności winno nastąpić na piśmie.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych naliczonych przez Zamawiającego z wystawionej faktury.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku zaistnienia przesłanek określonych w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych bez naliczania kar umownych z tytułu tego odstąpienia.

## § 7

### Klauzula poufności

1. Materiały lub informacje dotyczące danej strony, zarówno handlowe, finansowe, technologiczne lub inne, ujawnione drugiej stronie w związku z wykonaniem umowy, w formie ustnej, pisemnej lub w jakikolwiek inny sposób, zapisane w jakiegokolwiek formie (w tym między innymi w formie prezentacji, rysunków, filmów, dokumentów, w formie elektronicznej), oznaczone jako poufne



lub w inny sposób zastrzeżone, wyraźnie lub w sposób dorozumiany, jako poufne lub prawnie zastrzeżone dla strony lub, jeżeli takie materiały/informacje są niewątpliwie poufne z natury („Informacje Poufne”) podlegają postanowieniom określonym w niniejszym paragrafie. Każda ze stron zobowiązuje się do nieprzekazywania i nieudostępniania osobom trzecim Informacji Poufnych uzyskanych od drugiej strony. Umowa jest jawna i podlega udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej. Niemniej, żadnej ze stron nie wolno, bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej strony, ujawnić treści umowy lub informacji dostarczonej przez tę stronę lub na jej rzecz w związku z tą umową, jakiegokolwiek osobie trzeciej. Żadnej ze stron nie wolno, bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej strony, wykorzystywać jakiegokolwiek dokumentów lub informacji, o których mowa w ust. 1 w innych celach niż wykonanie przedmiotu umowy.

2. Strony zobowiązują się poinformować swoich pracowników oraz współpracowników o obowiązkach wynikających z niniejszej klauzuli poufności. Strony odpowiadają za zachowanie tajemnicy również przez osoby te osoby.
3. Udostępnienie Informacji Poufnych przez strony osobom trzecim możliwe jest jedynie za uprzednią pisemną zgodą drugiej strony albo na żądanie sądu, prokuratury, policji i innych organów państwowych uprawnionych do ich uzyskania na podstawie ustawy. W tym ostatnim wypadku strona zobowiązuje się niezwłocznie poinformować drugą stronę o wpłynięciu takiego żądania. W obu wypadkach strona udostępni Informacje Poufne jedynie w niezbędnym zakresie.

## § 8

### **Kontrola dokumentacji finansowej projektu przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego i organów kontrolnych**

1. Dostawa wyposażenia gastronomicznego będąca przedmiotem niniejszej umowy, może być przedmiotem kontroli przez organy kontrolne i inne uprawnione podmioty.
2. Wykonawca na pisemne żądanie Zamawiającego oraz w przypadku kontroli przeprowadzonej przez organy kontrolne jest zobowiązany do przedstawienia dowodów księgowych, faktury oraz innych dokumentów związanych z realizacją przedmiotu umowy do wglądu przez instytucje do tego upoważnione.
3. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia rzetelnej ewidencji księgowej związanej z realizacją przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się, w ramach kwoty wskazanej w §3 do przechowywania dokumentacji związanej z realizacją projektu do dnia 30 listopada 2024 roku w sposób zapewniający dostępność, poufność i bezpieczeństwo.
5. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać Zamawiającemu telefonicznie lub pocztą elektroniczną informacje o prowadzonych przez organy kontrolne i inne uprawnione podmioty kontrolach realizacji projektu, w dniu powzięcia przez Wykonawcę wiadomości w tym zakresie.

## § 9

### **Informacje w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z 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”, zamawiający informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:  
Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 2 reprezentowany przez Dyrektora  
Al. Pierwszej Dywizji 16/18, 91-836 Łódź  
tel.: 42 657 16 53, 655 32 11, fax: 42 657 40 65  
adres strony internetowej: [www.zszs2.szkołnastrona.pl](http://www.zszs2.szkołnastrona.pl)  
e-mail: [zszs2@poczta.internetdsl.pl](mailto:zszs2@poczta.internetdsl.pl), [zszs2@szkoly.lodz.pl](mailto:zszs2@szkoly.lodz.pl)

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem,
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja związana z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w ppkt b, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych.  
Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
  - 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 uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## § 10

### Warunki zmiany umowy

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany. Niedopuszczalne są również jakiegokolwiek inne zmiany, które mogłyby naruszać przepisy prawa zamówień publicznych.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w sytuacjach i na warunkach:
  - a) w przypadku konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego,
  - b) inne zmiany, gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.

3. Zmiana wymaga zgody Zamawiającego i musi być przez Wykonawcę udokumentowana – pismo (wniosek) dotyczące tej zmiany.
4. Pozostałe możliwości zmiany umowy zostały określone w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Prawo zamówień publicznych.

## § 11

### Postanowienia końcowe

4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonane wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. W sprawach nieunormowanych umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.
6. Integralną część umowy stanowią załączniki:
  - 1) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia – załącznik nr1,
  - 2) Oferta Wykonawcy – załącznik nr 2.
4. Wszelkie spory wynikające z umowy strony będą się starały załatwić w drodze polubownej.
5. W przypadku niemożności załatwienia sporu we wskazany w ust. 4 sposób sądem miejscowo właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**