



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

Kalisz, dnia 24 maja 2019 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Miasto Kalisz (Zamawiający) zaprasza do złożenia oferty na dostawę wyposażenia do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego” w Kaliszu w podziale na 3 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” (nr projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17), realizowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju AKO. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

### I. Zamawiający:

Miasto Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz  
NIP: 618-001-59-33  
Regon: 250855877

### II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia o wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty określonej w art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest jako rozeznanie rynku zgodnie z zasadą konkurencyjności, bez stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie informacje dotyczące niniejszego postępowania zamieszczane będą pod adresem: [www.bip.kalisz.pl](http://www.bip.kalisz.pl) - zakładka „Ogłoszenia”/ „Zapytania ofertowe - zamówienia nieprzekraczające 30.000 euro” oraz w Bazie Konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.gov.pl/>.

### III. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi sklasyfikowanej pod następującymi kodami CPV:  
Dostawa wyposażenia do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego”, tj.:  
Przedmiot główny:  
39.31.20.00-2 Urządzenia do przygotowywania żywności  
Przedmiot dodatkowy:  
38.31.10.00-8 Wagi elektroniczne i akcesoria  
39.14.10.00-2 Meble i wyposażenie kuchni  
39.31.40.00-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny  
39.22.11.00-8 Zastawa kuchenna  
39.22.12.00-9 Zastawa stołowa  
39.16.21.00-6 Pomoce dydaktyczne



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

39.16.21.10-9 Sprzęt dydaktyczny

2. Przedmiot zamówienia został podzielony na 3 Części:

- 1) Część 1: Dostawa drobnego wyposażenia dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu;
- 2) Część 2: Dostawa mebli gastronomicznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu;
- 3) Część 3: Dostawa AGD dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu;  
których opis zawarty jest w „Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia”, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

3. Przedmiot zamówienia finansowany jest w całości ze środków publicznych.

4. Całe dostarczone wyposażenie musi być nowe, nieużywane i posiadać niezbędne atesty dopuszczające do stosowania w obiektach użyteczności publicznej.

5. W przypadku użycia w niniejszym zapytaniu nazw konkretnych artykułów, materiałów, urządzeń producentów czy znaków towarowych należy je traktować jako przykładowe, mające na celu doprecyzowanie przedmiotu zamówienia oraz określające standard techniczny i jakościowy. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Za ofertę równoważną zostanie uznana oferta, w której zaoferowane produkty, co najmniej spełniają wszystkie parametry techniczne i funkcjonalne artykułów, materiałów i urządzeń wskazanych i opisanych w zapytaniu i załącznikach do niej.

6. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych tj. na jedną Część, dwie lub wszystkie trzy Części. Opisy poszczególnych części zamówienia znajdują się w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego „Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia”.

7. Dostawa sprzętu w ramach każdej Części zamówienia oraz montaż w ramach Części 2, będzie odbywała się / odbywał się na koszt własny Wykonawcy. Adres dostawy: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13, 62-800 Kalisz.

8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy tylko do kwoty przewidzianej w budżecie projektu. Stanie się tak, gdy oferta Wykonawcy (wartość brutto całkowitej kwoty wykonania zamówienia w poszczególnych Częściach) przekroczy tę kwotę. Zamawiający w pierwszej kolejności, rozstrzygnie postępowanie dla tej Części, której realizacja mieścić się będzie w budżecie projektu.

**IV. Termin wykonania zamówienia – dotyczy wszystkich Części:**

Dostawa przedmiotu zamówienia musi nastąpić w terminie nie późniejszym niż 30 dni licząc od daty zawarcia umowy. W przypadku wszystkich Części zamówienia przez dostawę należy rozumieć dostawę do pomieszczeń wskazanych przez Dyrekcję Szkoły (Użytkownika), odpowiednią dla każdej Części. Dodatkowo w przypadku Części 2 przez dostawę należy rozumieć dostawę i montaż urządzeń w pomieszczeniach wskazanych przez Dyrekcję Szkoły (Użytkownika).

**V. Zamówienia podobne.**

## Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień podobnych.

### VI. Warunki udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

### VII. Kryteria oceny ofert.

1. Cena brutto jest jedynym kryterium wyboru oferty.

Cenę ofertową wyliczyć należy w sposób następujący: w tabeli w „Formularzu Cenowym” należy podać oferowaną przez Wykonawcę cenę jednostkową netto dla każdej pozycji, a następnie dokonać wyliczenia wartości netto dla każdej pozycji zgodnie ze wskazówkami zawartymi w pierwszym wierszu tabeli. Otrzymane wartości netto należy zsumować, a otrzymaną wartość wpisać do pozycji „Razem wartość netto”.

W ostatnim wierszu tabeli „Wartość brutto” Wykonawca do wyliczonej wartości netto  dodaje podatek VAT - otrzymaną w ten sposób wartość brutto należy przenieść i wpisać do „Formularza Oferty”, będzie ona podlegać ocenie w kryterium *najniższej ceny*. W przypadku rozbieżności za właściwą uzna się prawidłowo wyliczoną wartość zawartą w Formularzu Oferty.

2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
3. Ocenie podlegają tylko oferty nieodrzucone.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w terminie składania ofert nie złożyli wraz z ofertą wymaganych przez Zamawiającego dokumentów, o których mowa w Rozdz. VIII zapytania ofertowego, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego dokumenty, o których mowa w Rozdz. VIII zapytania ofertowego, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia, oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Czynność wezwania, o której mowa w niniejszym punkcie, może być dwukrotna.
6. Zamawiający poprawia w ofercie:
  - 6.1 oczywiste omyłki pisarskie,
  - 6.2 inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,  
- zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, poprzez zamieszczenie informacji na stronach internetowych, o których mowa w Rozdz. II pkt. 3 zapytania ofertowego oraz poprzez przesłanie w/w informacji na adres mailowy Wykonawcy podany w „Formularzu oferty”.

### VIII. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na „Formularzu oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.



## Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

2. Każdy Wykonawca, w ramach danej Części może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez tego samego Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej alternatywę realizacji przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych przez niego ofert.
3. Oferta oraz wszelkie dokumenty z nią składane muszą być sporządzone w języku polskim w sposób czytelny i trwałe.
4. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnioną/e do reprezentacji Wykonawcy.
5. Wszelkie poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentacji Wykonawcy.
6. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca, niezależnie od wyniku postępowania.
7. Oferta oraz dokumenty i oświadczenia do niej dołączone winny być przygotowane zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu i odpowiadać jego treści.
8. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

### IX. Termin składania ofert.

1. Pisemną ofertę w zamkniętej, opieczetowanej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i oznaczonej:  
„Oferta na dostawę wyposażenia do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego”, w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko – Ostrowskiej- II EDYCJA ” - CZĘŚĆ...”  
należy dostarczyć za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres:  
Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, 62 - 800 Kalisz (pok. 303 na III piętrze) w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 6 czerwca 2019 roku do godz. 10:00.**
2. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona.
3. Za dostarczenie oferty w inne miejsce niż wskazane powyżej lub pozostawienie awizo Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
4. W przypadku przesłania oferty pocztą lub przesyłką kurierską do Zamawiającego, należy wziąć pod uwagę, że terminem jej dostarczenia (złożenia) Zamawiającemu jest jej wpływ do miejsca oznaczonego przez Zamawiającego jako miejsce składania ofert (a nie np. Kancelaria Ogólna Urzędu Miasta Kalisza lub inny sekretariat działający w strukturze organizacyjnej Zamawiającego).

### X. Projekt umowy.

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawiera projekt umowy.
3. Termin rozstrzygnięcia postępowania, a tym samym zawarcia umowy z wybranym Wykonawcą może być odroczony do czasu otrzymania zgody Instytucji Zarządzającej WRPO 2014+ na



## Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

przeniesienie środków w budżecie projektu na realizację niniejszego przedmiotu zamówienia w 2019r. W przypadku niewyrażenia ww. zgody, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawarcia umowy bez prawa roszczeń ze strony Wykonawcy.

### XI. Informacje o sposobie porozumiewania się

1. Pracownikami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są: Barbara Bocheńska, e-mail: [bbochenska@um.kalisz.pl](mailto:bbochenska@um.kalisz.pl), Anna Kowalczyk [akowalczyk@um.kalisz.pl](mailto:akowalczyk@um.kalisz.pl), Emilia Fikus – Kuźnicka, e-mail: [efikus@um.kalisz.pl](mailto:efikus@um.kalisz.pl); tel. (62) 76 54 490.
2. Zmiany i wyjaśnienia do niniejszego zapytania zamieszczane będą na stronach internetowych, o których mowa w Rozdz. II pkt. 3. Zmiany i wyjaśnienia mają charakter wiążący dla Wykonawców.

### XII. Informacje dodatkowe

1. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy lub odmawia podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia lub unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert bądź ograniczenia przedmiotu zamówienia.
3. Niniejsze zaproszenie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień publicznych, która nie ma zastosowania do niniejszego postępowania (art. 4 pkt 8 Pzp).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapisów niniejszego zapytania przed upływem terminu składania ofert.
5. Niniejsze zapytanie nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.
6. Decyzja Zamawiającego o wykluczeniu Wykonawcy, odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
7. Nie prowadzi się indywidualnych negocjacji na temat cen, terminów wykonania zamówienia i terminów składania ofert.

Naczelnik  
Wydziału Rozwoju Miasta  
/.../  
Stanisław Krakowski

#### Załączniki:

- Załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 - Formularz oferty
- Załącznik nr 3 - Projekt umowy

Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego –  
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**„Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”**

LP.	NAZWA	CHARAKTERYSTYKA (WYMAGANIA MINIMALNE)
<b>CZĘŚĆ I - Dostawa drobnego wyposażenia dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu:</b>		
1.	Tace kelnerskie	Drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią, odporne na złamania. W skład zestawu wchodzi tace o wymiarach: - prostokątne 325x530, 370x530, 430x610 mm, - okrągłe z wysokim rantem Ø 320, Ø360, Ø420 mm, - owalne 200x265, 230x160, 290x210 mm.
2.	Sztućce podstawowe z jednej linii	Łyżka do bulionu, łyżeczka do herbaty, nóż, widelec i łyżka przekąskowa, nóż, widelec i łyżka stołowa, nóż, widelec i łyżka deserowa, nóż, widelec, łyżka i łyżeczka dla dzieci (bezpieczne zaokrąglone ząbki widelca, nóż bez ostrza). Zestaw składa się ze sztućców jednego producenta, wykonanych ze stali 18/10. Nóż duży stołowy wchodzący w skład zestawu powinien być nożem kutym.
3.	Sztućce specjalistyczne z linii sztućców podstawowych	Nóż do masła, nóż do steków, łyżeczka do lodów, nóż i łyżeczka do grejpfruta, łyżka i widelec do spaghetti, łyżeczka i nóż do kawioru z masy perłowej. Zestaw składa się ze sztućców jednego producenta, wykonanych ze stali 18/10.
4.	Nelsonki żaroodporne	Wykonane z białej, odpornej na wysokie temp. porcelany. W skład zestawu wchodzi nelsonki: - prostokątna o wymiarach ok. 280x185 mm, - kwadratowa o wymiarach ok. 160x160 mm, - okrągła Ø250 mm, - owalna o wymiarach ok. 245x145 mm.
5.	Kokilki żaroodporne jednoporcjowe	Wykonane z białej, odpornej na wysokie temp. porcelany z dekoracyjnymi rowkami. W skład zestawu wchodzi kokilki: Ø70, Ø90, Ø120 mm.
6.	Stojak obrotowy na musli	Stojak wykonany ze stali nierdzewnej, 3 szklane miseczki w komplecie, pojemność misek min. 400ml.
7.	Naczynie do serwowania kawioru	Metalowa miska ok. Ø 18 cm, 18/10 stal nierdzewna polerowana, szklana miska ok. Ø 10 cm, pokrywka ze stali nierdzewnej.
8.	Kociołek do gulaszu	Misa z blachy stalowej. Blacha odporna na zarysowania i czyszczenie szczotką drucianą. Pojemność misy 0,8 – 1 l. W komplecie chochelka.

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

9.	Pierścień do serwetek	Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Ø 4,5 – 5 cm.
10.	Podtalerz	Okrągły Ø 300 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, wysokopolerowanej.
11.	Waza do ponczu	Wykonana ze szkła w komplecie z chochelką szklaną, pojemność wazy min. 3000ml.
12.	Bielizna stołowa	Gramatura tkaniny min. 300 +/- g/m2. Tkanina 60% bawełna, 40% poliester. Kurczliwość tkaniny do max 3%. Czyszczenie tkanin wg symbolu F. Obrusy i nakładki z mankietami szerokości 4cm. W skład zestawu wchodzi: - obrus stołowy biały, gładki z tkaniny płamoodpornej o wymiarach 1,5x1,5m, - obrus stołowy popielaty z delikatnym wzorem, z tkaniny płamoodpornej o wymiarach 1,5 x 1,5m, - nakładka na obrus popielata z delikatnym wzorem o wymiarach 1 x 1 m – 2 szt.
13.	Sztućce do konsumpcji	W skład zestawu wchodzi: - łyżka, nóż i widelec stołowy duży, - łyżka, nóż i widelec średni, zakąskowy, - łyżka, nóż i widelec deserowy, - nóż i widelec do ryb, - łyżeczka do mokki, - widelczyk do ciasta, - nóż do masła. Zestaw składa się ze sztućców jednego producenta, wykonanych ze stali 18/10. Nóż duży stołowy wchodzący w skład zestawu powinien być nożem kutym.
14.	Talerze	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. W skład zestawu wchodzi: - talerze płaskie Ø15-16cm, Ø19-21cm, Ø26-30cm, - talerz głęboki Ø21-24cm. Zestaw powinien posiadać gwarancję producenta na wyszczerbienia. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 15 do nr. 23.
15.	Miseczka na dipy	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Pojemność 35-50ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji co produkt w pozycji nr 14 oraz w pozycjach od nr. 16 do nr. 23.
16.	Podstawek na masło	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Do jednoporcjowego serwowania masła. Pojemność 70 – 100ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 15 oraz w pozycjach od nr. 17 do nr. 23.
17.	Filizanki z podstawkami	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie, do sztaplowania. W skład zestawu wchodzi filizanki: - do espresso poj. min. 90 ml, - do herbaty poj. min. 150ml,

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

		- do kawy poj. min 220ml, - do cappuccino poj. min. 280ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 16 oraz w pozycjach od nr. 18 do nr. 23.
18.	Bulionówka z podstawkiem	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Pojemność 300ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 17 oraz w pozycjach od nr. 19 do nr. 23.
19.	Kompotierka/salaterka z podstawkiem	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Pojemność 250-300ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 18 oraz w pozycjach od nr. 20 do nr. 23.
20.	Sosjerka z podstawkiem	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Pojemność 150 – 350ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 19 oraz w pozycjach od nr. 21 do nr. 23.
21.	Mlecznik	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Pojemność 100 – 150ml. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 20 oraz w pozycjach od nr. 22 do nr. 23.
22.	Cukiernica z pokrywką	Z gładkiej porcelany z pokrywką w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 21 oraz w pozycji nr 23.
23.	Menzaże do przypraw	Z gładkiej porcelany w kolorze ecru, do mycia w zmywarce, wzmocnione krawędzie. 3 elementy na dodatkowej, drewnianej podstawie. Produkt tego samego producenta i z tej samej kolekcji, co produkty w pozycjach od nr. 14 do nr. 22.
24.	Pucharek do deseru	Szklany o pojemności 250 – 300ml. Wzmacniana krawędź i stopka. Gwarancja na ukruszenie ww elementów pucharka.
25.	Deski HACCP -	W skład zestawu wchodzi deski dwustronne, gładkie i z wycięciem oraz stojak ze stali nierdzewnej na 6 desek : - zielona o wymiarach 450 x 300mm, - biała o wymiarach 450 x 300mm, - brązowa o wymiarach 450 x 300mm, - czerwona o wymiarach 450 x 300mm, - niebieska o wymiarach 450 x 300mm, - żółta o wymiarach 450 x 300mm.
26.	Garnki z pokrywkami	W skład zestawu wchodzi garnki z pokrywkami o pojemności: - średni 2000 - 2200ml, - wysoki 2500 - 2800ml, - niski 2500 - 2800ml, - rondel z pokrywką o pojemności 1500ml. Cechy produktu:



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- masywna, najwyższej jakości stal,</li> <li>- powierzchnia zewn. satynowa,</li> <li>- wykonane ze stali nierdzewnej 18/10,</li> <li>- tłoczone z jednego kawałka stali,</li> <li>- masywne, nienagrzewające się uchwyty, wielopunktowo przytwierdzone do powierzchni garnka,</li> <li>- wielowarstwowe dno typu „sandwich” (stal nierdzewna, aluminium, stal chromowa),</li> <li>- grubość dna min. 7mm,</li> <li>- pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,8mm z otworami do uwalniania pary.</li> </ul> <p>Wszystkie garnki przystosowane do użytkowania na kuchenkach indukcyjnych.</p>
27.	Patelnie	<p>W skład zestawu wchodzi patelnie o średnicy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200mm x (H)44 mm,</li> <li>- 240mm x (H)50 mm oraz</li> <li>- patelnia do naleśników o średnicy 25 cm z nieprzywierającą min. trzywarstwową powłoką, odporną na zarysowania i ścieranie.</li> </ul> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nanoceramiczna powłoka nieprzywierająca,</li> <li>- z naturalnych materiałów o właściwościach energooszczędnych,</li> <li>- wysoka odporność termiczna do 400°C, o 150°C wyższa niż odporność patelni z tradycyjną powłoką nieprzywierającą,</li> <li>- gładka powierzchnia,</li> <li>- bardzo twarda powierzchnia o dużej odporności na ścieranie,</li> <li>- izolowany uchwyt ze stali nierdzewnej.</li> </ul>
28.	Sito	Stal nierdzewna, druciany uchwyt, do mycia w zmywarce – Ø200mm.
29.	Cedzak	Wanna cedzakowa z 2 uchwytami, do mycia w zmywarce - stal nierdzewna, Ø200-350ml.
30.	Miski	Stal nierdzewna polerowana. W skład zestawu wchodzi miski o pojemności: 1000ml, 1500ml, 2000ml, 2500ml.
31.	Tace	W skład zestawu wchodzi tace antypoślizgowe, czarne: <ul style="list-style-type: none"> <li>- okrągła Ø35-40cm,</li> <li>- prostokątna 45x35cm,</li> <li>- prostokątna 65x45 cm.</li> </ul>
32.	Noże	<p>Noże ze stali kutej, rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia.</p> <p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noże kuchenne dł. 200mm, 300mm,</li> <li>- nóż do oddzielania od kości dł.180mm,</li> <li>- nóż do filetowania dł. 155mm,</li> <li>- nóż do obierania dł 100mm,</li> <li>- nóż do pomidorów dł. 115mm,</li> <li>- nóż jarzyniak dł 80mm,</li> <li>- noże do mięs dł. 130mm, 200mm.</li> </ul>
33.	Miarki	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miarki 4 łyżeczki (poj. 1,25 – 15ml),</li> <li>- miarki 4 kubki (poj. 60 – 250ml),</li> <li>- miarka dzbanek (poj. 1000ml).</li> </ul> <p>Pojemności widoczne na uchwytach i wewnątrz dzbanka. Wykonane ze stali nierdzewnej.</p>



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

34.	Tarki	Stal nierdzewna, sześciokątna.
35.	Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	Wykonane z żeliwa i niklowanej stali. W zestawie z podstawą z przyssawką do blatu stołu.
36.	Praski do czosnku	- stal nierdzewna, - uchwyt z polipropylenu, - można myć w zmywarkach.
37.	Łyżka cedzakowa	- stal nierdzewna, - uchwyt z polipropylenu, - można myć w zmywarkach, - wyprofilowana rękojeść zapobiegająca wpadaniu łyżki do garnka.
38.	Chochle	- stal nierdzewna, - uchwyt z polipropylenu, - można myć w zmywarkach, - wyprofilowana rękojeść zapobiegająca wpadaniu łyżki do garnka.
39.	Wygładzacz do mas cukrowych	Prostokątny plastikowy.
40.	Nożyki dekoratorskie plastikowe	W zestawie min. 9 nożyków, 1 nóż do mas , podkładka. Zestaw zapakowany w etui.
41.	Gąbka modelarska do mas cukrowych	Gąbka kwadratowa, twarda.
42.	Maty silikonowe do nadawania faktury	Maty rozmiar 60x40 cm. W zestawie: m.in.: do odciskania motylki, pikowanie, kwiatki, do odciskania lub odlewania serca. W zestawie 8szt.
43.	Podstawy do suszenia kwiatów z masy cukrowej	- plastikowe o zagłębieniach: Ø25 mm, Ø35 mm, Ø50mm, - rozmiar podstawy min. 20 x 30 cm. W zestawie 8szt.
44.	Wykrawaczki z tłoczkiem do mas cukrowych	Plastikowe. W skład zestawu wchodzi: listki klonu, ostrokrzew XL, motylki, lilje, hibiskus, goździki, koniczyna, słoneczniki, stokrotki, śnieżyńki (z każdego rodzaju po 3 sztuki w różnych rozmiarach).
45.	Wykrawaczki z wypychaczem do mas cukrowych – literki i cyfry	- plastikowe, - wielkość liter 36 mm i 20 mm, - zestaw cały alfabet z każdego rozmiaru, - wielkość cyfr 36 mm i 20 mm, - zestaw cyfry 0 – 9 z każdego rozmiaru, - znaki specjalne w rozmiarze 20 mm.
46.	Wykrawaczka do mas cukrowych – róża	- plastikowa, - umożliwia wykonanie róży o wielkości 20, 35, 50 i 70mm.
47.	Tylki dekoratorskie	W zestawie 36 szt. tylek oraz adapter. Stal nierdzewna. Całość w etui plastikowym.
48.	Worki cukiernicze	Płócienne, wytrzymałe.

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

		W zestawie worki 34cm i 40 cm.
49.	Czyścik do tylek	Czyścik w formie mini szczoteczki.
50.	Foremki do bankietówek	- plastikowe o pojemności bankietówki min. 70 ml, - kształty: koło, owal, serce, margaretka. W zestawie: - 4 rodzaje foremek po 10 szt. bankietówek wraz z podstawkami, - wykrawaczki w powyższych kształtach.
51.	Formy silikonowe do mrożenia i pieczenia	Zestaw pozwala na wykonanie ciastek na patyku. W zestawie 3 rodzaje form po 10 szt. ciastek wraz z podstawkami: - kształty uśmiechnięta buzia, łapa, serduszko.
52.	Mata silikonowa do wypieku makaroników	Wymiary maty: min. 300 x 400 mm. Na macie min. 45 sztuk ciastek.
53.	Ranty metalowe	W zestawie ranty metalowe: - okrągłe Ø 20 cm, Ø26 cm, Ø32 cm, - kwadratowe 15, 20,25,30,35,40 cm, - prostokątne 40x60cm, 25x50cm, 25x60cm, - owalne 24x38cm, 34x48cm, 44x58, - serce 16x15cm, 24x26cm, - wysokość rantów ok. 5 cm. Ranty dostarczane wraz z zapasem folii rantowej o wysokości 80mm (łącznie 300m) oraz odpowiednimi podkładkami pod wypieki – do każdego rantu po 20 szt. podkładek. Do każdego rodzaju rantu okrągłego dodatkowo po 10 szt. podkładek pod tort w stylu angielskim o grubości min. 1,5mm.
54.	Forma silikonowa do bankietówek	Kształt piramida oraz serce, min. 15 sztuk na formie.
55.	Przesiewacz do mąki	- wykonany ze stali nierdzewnej, - Ø 250 – 300 mm.
56.	Blachy cukiernicze wypiekowe	- aluminiowe, 3 rantowe, gładkie, - wymiar 600 x 400x 40 mm.
57.	Blachy do wypieku muffinów lub ciastek typu cupcake	- silikonowe, - 600×400 mm – blacha na mini muffiny, - 600×400 mm– blacha na półkola, - 600×400 mm– blacha na piramidy.
58.	Walek do ciasta	- drewniany, - na łożyskach kulkowych, - wymiary min. Ø100 x 395 mm.
59.	Palniczek gazowy	Palniczek do prac karmelarskich wyposażony w zapalnik piezoelektryczny i regulację płomienia.
60.	Promiennikowa lampa do karmelu	- powierzchnia robocza o wymiarach min. 625x450mm, - posiada dwie lampy grzewcze z regulacją o łącznej mocy 1200 W z możliwością ustawienia dowolnej wysokości i kąta nachylenia lampy.
61.	Mata silikonowa do prac karmelarskich	Wielkość 40 x 60 cm.
62.	Miseczki silikonowe do karmelu	- odporne na wysoką temp., - przeznaczone do rozpuszczania karmelu.

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

63.	Foremki do odciskania karmelu	Dwuczęściowe foremki silikonowe do odciskania listków z karmelu. W skład zestawu wchodzi 4 foremki o zróżnicowanej formie.
64.	Obrusy okrągłe	- średnica 250cm, - gramatura tkaniny min. 260g/m <sup>2</sup> , - 60 % bawełna, 40% poliester, - kolorystyka do uzgodnienia z zamawiającym (np. ecri), - czyszczenie tkanin wg symbolu F, - obrusy z mankietami szerokości 1cm, - kurczliwość tkaniny do max 3%. Produkt tego samego producenta i z tej samej tkaniny co produkty w pozycjach od nr. 65 do nr. 67.
65.	Obrusy prostokątne	- wymiar 160cm x 240 cm, - gramatura tkaniny min. 260g/m <sup>2</sup> , - 60 % bawełna, 40% poliester, - kolorystyka do uzgodnienia z zamawiającym (np. ecri), - czyszczenie tkanin wg symbolu F, - obrusy z mankietami szerokości 1cm, - kurczliwość tkaniny do max 3%. Produkt tego samego producenta i z tej samej tkaniny co produkt w pozycji nr 64 oraz produkty w pozycjach od nr. 66 do nr. 67.
66.	Skirting -zestaw	Zestaw skirtingów o łącznej długości 134 m (w skład zestawu wchodzi skirtingi o wymiarach: 250cmx 75cm – 20 szt, 180cmx 75cm – 30 szt, 100cmx75cm – 30 szt): - tkanina zasłonowa, półmat, - gramatura tkaniny min. 260g/m <sup>2</sup> , - 60% bawełna, 40% poliester, - czyszczenie tkanin wg symbolu F, - kurczliwość tkaniny do max 3%, - skirtingi z mankietami szerokości 1cm, - kolorystyka do uzgodnienia z zamawiającym (np. ecri), - skirtingi obszyte taśmą, - marszczenie: kontrafałdy (szerokość fałd do uzgodnienia). Produkt tego samego producenta i z tej samej tkaniny co produkty w pozycjach od nr. 64 do nr. 65 oraz w pozycji nr 67.
67.	Napperon	- wymiar 110cm x 110cm, - gramatura tkaniny min. 260g/m <sup>2</sup> , - 60 % bawełna, 40% poliester, - kolorystyka i wzór tkaniny do uzgodnienia z zamawiającym (np. ecri), - czyszczenie tkanin wg symbolu F, - napperony z mankietami szerokości 4cm, - kurczliwość tkaniny do max 3%. Produkt tego samego producenta i z tej samej tkaniny co produkty w pozycjach od nr. 64 do nr. 66.
68.	Molton	Wymiar pasujący do blatów zakupionych stołów ( 100cmx180cm, Ø 160cm) – Część II zamówienia. Podkład podobrusowy o gramaturze min. 360g/m <sup>2</sup> .
<b>CZĘŚĆ II - Dostawa mebli gastronomicznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu:</b>		
1.	Stoły restauracyjne prostokątne	- prostokątny o wymiarach 180 x 100 cm, - składany z możliwością sztaplowania, - krawędź blatu o wysokości 38mm,



Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stelaż składany wpuszczany w blat,</li> <li>- wysokość stołu z blatem 77cm,</li> <li>- po złożeniu grubość do 13 cm,</li> <li>- stalowa rama,</li> <li>- stopki nierysujące podłogi,</li> <li>- blat stołu wykonany z wysokogatunkowej płyty obustronnie laminowanej, a boki wykończone są mocnym obrzeżem aluminiowym,</li> <li>- kolor blatu do wyboru przez Zamawiającego wg przedstawionej palety - Wykonawca powinien przedstawić Zamawiającemu co najmniej 25 różnych dekorów.</li> </ul> <p><u>Wykonawca zapewnia montaż stołów.</u></p>
2.	Stoły restauracyjne okrągłe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- średnica 160cm,</li> <li>- składany z możliwością sztaplowania,</li> <li>- krawędź blatu o wysokości 38mm,</li> <li>- stelaż składany wpuszczany w blat,</li> <li>- wysokość stołu z blatem 77cm,</li> <li>- po złożeniu grubość do 13 cm,</li> <li>- stalowa rama,</li> <li>- stopki nierysujące podłogi,</li> <li>- blat stołu wykonany z wysokogatunkowej płyty obustronnie laminowanej, a boki wykończone są mocnym obrzeżem aluminiowym,</li> <li>- kolor blatu do wyboru przez Zamawiającego wg przedstawionej palety,</li> <li>- Wykonawca powinien przedstawić Zamawiającemu co najmniej 25 różnych dekorów.</li> </ul> <p><u>Wykonawca zapewnia montaż stołów</u></p>
3.	Stół pod ekspres	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy,</li> <li>- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem,</li> <li>- szafka na filtr do zmiękczenia wody,</li> <li>- szuflada na przybory,</li> <li>- otwór w blacie do podłączenia ekspresu,</li> <li>- wymiary 1600x700x1500mm,</li> <li>- w komplecie z baterią łokciową.</li> </ul> <p><u>Wykonawca zapewnia montaż stołu pod ekspres.</u></p>
4.	Szafa na bieliznę stołową	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary zewnętrzne szafy: ok. wys. 2800mm, szer. 2000mm, głęb. 500mm,</li> <li>- mebel wykonany z płyty laminowanej o grubości min. 18mm, zabezpieczona okleiną o grubości min. 2mm,</li> <li>- cokół szafy oraz drzwi i ściana boczna do wysokości 500mm, pokryte warstwą stali nierdzewnej o grubości min. 1mm, celem zabezpieczenia mebla przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zamknięciem w trakcie sprzątania powierzchni dookoła,</li> <li>- szafa składa się z dwóch elementów, ustawianych na sobie: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. <b>dolna</b> o wym. zewnętrznych ok. wys. 1700, szer. 2000, głęb. 500mm, szafa usadowiona na cokole o wysokości ok 100mm,</li> <li>b. <b>górna</b> o wym. zew. ok. wys. 1000, szer. 2000, głęb. 500mm:</li> </ul> </li> <li>- oba elementy szafy są 4-drzwiowe, drzwi skrzydłowe, zamykane na zamek,</li> <li>- oba elementy posiadają wewnętrzną ściankę przedzielającą mebel na dwie równe pionowe części,</li> <li>- <b>dolny mebel</b> jest podzielony na dwie poziome części – dolna o wys. ok 1000mm, górna o wys. 700mm. W dolnej części znajdują się dwa metalowe drążki na wieszaki, w górnej znajdują się dwie szuflady o wysokości ok 350mm i głębokości 400mm oraz dwie półki nad szufladami,</li> <li>- <b>górny mebel</b> wyposażony jest w dwa drążki opuszczane,</li> </ul>

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

		<p>- kolor szafy do wyboru przez Zamawiającego wg przedstawionej palety - Wykonawca powinien przedstawić Zamawiającemu co najmniej 25 różnych dekorów, - szafa dostarczona wraz z 80 wieszakami na skirtingi. <u>Wykonawca zapewnia montaż szafy na białą bieliznę stołową.</u></p>
<p><b>CZĘŚĆ III - Dostawa AGD dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu:</b></p>		
1.	Robot wieloczynnościowy	<p>Min. 6 czynnościowy: do ubijania mas, do wyrabiania ciasta, do mielenia mięsa, do sporządzania koktajlów (mikser kielichowy bez BPA), do rozdrabniania warzyw, do wyciskania soków/zamiennie maszynka elektryczna do mielenia mięsa z elementami wymiennymi do: nadziewania, szatkowania. Robot wyposażony jest w: maszynkę do mielenia, misę roboczą z pokrywą, mieszadło do ciasta ciężkiego, mieszadło do ciasta lekkiego, hak do zagniatania ciasta, dwustronna tarcza na plastry i wiórki drobne, dwustronna tarcza na plastry i wiórki grube, końcówka do mieszania, końcówka do ubijania, rozdrabniacz, tarcza do drobnego tarcia. Wielokierunkowy ruch planetarny elementów roboczych - mieszadeł i ubijaków. Wielostopniowa regulacja prędkości. Minimalna moc 900 W. Pojemność malaksera min. 3 l.</p>
2.	Sokowirówka	<p>Sokowirówka z profesjonalnym nożem ceramicznym i dużym otworem wlotowym umożliwiającym wkładanie całych owoców i warzyw bez konieczności ich krojenia. - duży otwór wlotowy o średnicy min.80 mm, - silnik o mocy min. 1200W oraz min. trzy stopnie regulacji prędkości, - wylot soku z blokadą zapobiegającą kapaniu, - brak ryzyka skaleczenia się, brak możliwości rozpryskiwania soku, - możliwość uzyskania do 1,5l soku w jednym procesie wyciskania, - sokowirówka wyposażona w separator piany.</p>
3.	Deska do prasowania z żelazkiem	<p>Stanowisko do prasowania składa się z deski do prasowania, parownicy oraz żelazka. Opis parametrów: 1. Parownica: - moc grzałki: min. 2000 W, - maksymalne ciśnienie: min. 3,5 bar, - zasilanie: 220-240 V, - zawór bezpieczeństwa, - regulacja ilości pary w rękojeści, - wbudowany lejek do napełniania, - system dwóch zbiorników, - wąż parowy z pistoletem o długości ok. 2,3m, - zestaw do czyszczenia podłóg, nakładka do odświeżania dywanów i dwie rury w zestawie, - dysza ręczna, dysza do detali, dysza power, 2x okrągłe szczotki (dwa rozmiary) w zestawie, - możliwość łączenia z żelazkiem parowym. 2. Żelazko: - przeznaczone do łączenia z parownicą, - wymiary: ok. 297x147x180 mm, - funkcje pary ciągłej, zmiennej oraz funkcja dodawania pary. 3. Deska do prasowania:</p>



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

		<ul style="list-style-type: none"><li>- funkcja odsysania pary oraz nadmuchu,</li><li>- posiada uchwyt na żelazko oraz hak na parownicę,</li><li>- wymiary: ok. 1480x460x1020 mm.</li></ul>
4.	Miesiarka	<ul style="list-style-type: none"><li>- wymiary ok. 220mmx343mmx362mm,</li><li>- moc: min. 300W,</li><li>- pojemność dzieży: min. ok. 5l,</li><li>- zasilanie: 220-240 V,</li><li>- funkcje mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta,</li><li>- możliwość zamontowania przystawek umożliwiających tarcie, mielenie, wałkowanie, i przecieranie,</li><li>- regulacja obrotów: min. 50-210 obrotów na minutę (min. 8 stopni regulacji),</li><li>- materiał: stal oraz cynkowany odlew ciśnieniowy,</li><li>- hak, mieszadło, różga w zestawie,</li><li>- uchylna głowica.</li></ul>
5.	Waga kuchenna	<ul style="list-style-type: none"><li>- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V),</li><li>- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem,</li><li>- obudowa ABS,</li><li>- funkcja ważenia kontrolnego,</li><li>- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 100 h,</li><li>- szalka wykonana ze stali nierdzewnej,</li><li>- zakres do 5 kg z dokładnością 0,5g.</li></ul>



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

Załącznik nr 2  
do Zapytania ofertowego –  
Formularz Oferty

....., dnia .....,  
(pieczęć Wykonawcy)

**Miasto Kalisz**

**FORMULARZ OFERTY**

Składając ofertę na dostawę wyposażenia do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego” w Kaliszu w podziale na 3 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oświadczam, iż:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z jego opisem zawartym w załączniku nr 1 „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia” i ilościami wskazanymi w „Formularzu cenowym”,  
**za cenę brutto:**

Numer i nazwa Części	Łączna wartość oferty brutto (PLN)
Część 1: Dostawa drobnego wyposażenia dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu*	.....





**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

Część 2: Dostawa mebli gastronomicznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu*	.....
Część 3: Dostawa AGD dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu*	.....

\*Część, na którą Wykonawca nie składa oferty należy skreślić

2. Wyżej wymienione zamówienie wykonam w terminie do 30 dni licząc od dnia zawarcia umowy.
3. Jako osobę uprawnioną do kontaktów z Zamawiającym oraz odpowiedzialną za prawidłową realizację przedmiotu zamówienia wskazuję: .....  
nr tel.....e-mail.....
4. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami realizacji zamówienia i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.
5. Oświadczam, iż posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponuję doświadczeniem, potencjałem technicznym i osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.
6. Oświadczam, iż znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
7. Wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.
8. Dane teled adresowe do prowadzenia korespondencji:  
Nazwa firmy: .....  
Adres: .....  
tel. ...., e-mail.....
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<sup>2</sup>.
10. W związku z realizacją Projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:

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

2 W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca może nie składać (może usunąć treść tego punktu np. poprzez jego wykreślenie)

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

- 1) Administratorem moich danych osobowych jest w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020 – Marszałek Województwa Wielkopolskiego mający siedzibę przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań. Natomiast w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych Minister Inwestycji i Rozwoju, mający siedzibę przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.
- 2) W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych mogę skontaktować się z Inspektorem ochrony danych osobowych
  - w ramach zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 – 2014-2020: Departament Organizacyjny i Kadr, Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, e--mail:inspektor.ochrony@umww.pl,
  - w ramach zbioru Centralny system teleinformatyczny: Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju, ul. Wspólna 2/4,00-926 Warszawa, e-mail: [iod@miir.gov.pl](mailto:iod@miir.gov.pl).
- 3) Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji.
- 4) Przetwarzanie moich danych osobowych jest zgodne z prawem i spełnia warunki, o których mowa art. 6 ust. 1 lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE– dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:
  - A) w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:
    - a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
    - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);
    - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2017 r. poz. 1460, z późn. zm.).



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

B) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:

- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
  - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);
  - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2017 r. poz. 1460, z późn. zm.);
  - d) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między Beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi (Dz. Urz. UE L 286 z 30.09.2014, str.1).
- 5) Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu RPWP.08.03.05-30-0002/16, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
  - 6) Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - Zarządowi Województwa Wielkopolskiego, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Miastu Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu - ..... (nazwa i adres ww. podmiotów). Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach WRPO 2014+.
  - 7) Obowiązek podania danych wynika z przepisów prawa, odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
  - 8) Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania oraz ograniczenia przetwarzania.



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

- 9) Mam prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 10) Moje dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
- 11) Moje dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
11. Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.

W załączeniu przedkładam:

1. Formularz Cenowy.

.....  
(podpisy, pieczętki osoby/osób upoważnionych)

Załącznik nr 1  
do Formularza Oferty –

.....  
(pieczęć Wykonawcy/ów)

**FORMULARZ CENOWY**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość	Cena netto (za 1 szt. / 1 zestaw)	Wartość netto pozycji asortymentowej <sup>1</sup> (kol.4 x kol.5) w PLN
1	2	3	4	5	6
CZĘŚĆ I:					
1.	Tace kelnerskie (3 szt. w zestawie)	zestaw	5		



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

2.	Sztućce podstawowe z jednej linii (15 szt. w zestawie)	zestaw	18		
3.	Sztućce specjalistyczne z linii sztućców podstawowych (9 szt. w zestawie)	zestaw	18		
4.	Nelsonki żaroodporne (4 szt. w zestawie)	zestaw	4		
5.	Kokilki żaroodporne jednoporcjowe (3 szt. w zestawie)	zestaw	6		
6.	Stojak obrotowy na musli	szt.	2		
7.	Naczynie do serwowania kawioru	szt.	1		
8.	Kociołek do gulaszu	szt.	6		
9.	Pierścień do serwetek	szt.	18		
10.	Podtalerz	szt.	18		
11.	Waza do ponczu	szt.	2		
12.	Bielizna stołowa (w skład zestawu wchodzi dwa obrusy oraz dwie nakładki na obrus)	zestaw	6		
13.	Sztućce do konsumpcji (14 szt. w zestawie)	zestaw	24		
14.	Talerze ( w skład zestawu wchodzi 3 szt. talerzy płaskich oraz 1 talerz głęboki)	Zestaw	24		
15.	Miseczka na dipy	szt.	24		
16.	Podstawek na masło	szt.	24		
17.	Filiżanki z podstawkami (4 szt. w zestawie)	zestaw	24		
18.	Bulionówka z podstawkiem	szt.	24		
19.	Kompotierka/salaterka z podstawkiem	szt.	24		
20.	Sosjerka z podstawkiem	szt.	6		



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

21.	Mlecznik	szt.	6		
22.	Cukiernica z pokrywką	szt.	6		
23.	Menaże do przypraw	szt.	6		
24.	Pucharek do deseru	szt.	24		
25.	Deski HACCP (w skład zestawu wchodzi stojak oraz 6 desek)	zestaw	6		
26.	Garnki z pokrywkami (4 szt. w zestawie)	zestaw	6		
27.	Patelnie (3 szt. w zestawie)	zestaw	6		
28.	Sito	szt.	6		
29.	Cedzak	szt.	6		
30.	Miski (4 szt. w zestawie)	zestaw	6		
31.	Tace (3 szt. w zestawie)	zestaw	6		
32.	Noże (9 szt. w zestawie)	zestaw	6		
33.	Miarki (9 szt. w zestawie)	zestaw	6		
34.	Tarki	szt.	6		
35.	Urządzenie do obierania i krojenia jabłek  (zestaw składa się z urządzenia oraz podstawki z przyssawką do blatu stołu)	zestaw	2		
36.	Praski do czosnku	szt.	6		
37.	Łyżka cedzakowa	szt.	6		
38.	Chochle	szt.	6		
39.	Wyglądacz do mas cukrowych	szt.	8		



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

40.	Nożyki dekoratorskie plastikowe (w zestawie min. 9 nożyków, 1 nóż do mas, podkładka)	zestaw	8		
41.	Gąbka modelarska do mas cukrowych	szt.	8		
42.	Maty silikonowe do nadawania faktury (8 szt. w zestawie)	zestaw	1		
43.	Podstawy do suszenia kwiatów z masy cukrowej (8 szt. w zestawie)	zestaw	1		
44.	Wykrawaczkę z tłoczkiem do mas cukrowych (30 szt. w zestawie)	zestaw	3		
45.	Wykrawaczkę z wypychaczem do mas cukrowych (zestaw zawiera cały alfabet oraz cyfry 0-9 w dwóch rozmiarach, ponadto znaki specjalne w jednym rozmiarze)	zestaw	3		
46.	Wykrawaczka do mas cukrowych – róża	szt.	3		
47.	Tylki dekoratorskie (36 szt. tylek w zestawie oraz adapter)	zestaw	2		
48.	Worki cukiernicze (1 worek 34 cm i jeden worek 40 cm w zestawie)	zestaw	8		
49.	Czyścik do tylek	szt.	8		
50.	Foremki do bankietówek (w zestawie 4 rodzaje foremek po 10 szt. bankietówek wraz z podstawkami oraz wykrawaczkami)	zestaw	2		
51.	Formy silikonowe do mrożenia i pieczenia (3 rodzaje form po 10 szt. ciastek wraz z podstawkami w zestawie)	zestaw	2		

**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

52.	Mata silikonowa do wypieku makaroników	szt.	3		
53.	Ranty metalowe (17 szt. rantów w zestawie)	zestaw	4		
54.	Forma silikonowa do bankietówek	szt.	2		
55.	Przesiewacz do mąki	szt.	4		
56.	Blachy cukiernicze wypiekowe	szt.	8		
57.	Blachy do wypieku muffinów lub ciastek typu cupcake (3 szt. w zestawie)	zestaw	1		
58.	Walek do ciasta	szt.	4		
59.	Palniczek gazowy	szt.	2		
60.	Promiennikowa lampa do karmelu	szt.	1		
61.	Mata silikonowa do prac karmelarskich	szt.	6		
62.	Miseczki silikonowe do karmelu	szt.	6		
63.	Foremki do odciskania karmelu (4 szt. foremek o zróżnicowanej formie)	zestaw	2		
64.	Obrusy okrągłe	szt.	10		
65.	Obrusy prostokątne	szt.	15		
66.	Skirting –zestaw (80 szt. w zestawie)	zestaw	1		
67.	Napperon	szt.	15		
68.	Molton	szt.	25		
<b>Razem wartość netto</b> (należy zsumować wartości netto z kol 6)					.....PLN
<b>Wartość brutto (wartość netto + VAT 23%)</b>					.....PLN





Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

<b>(wartość ta zostanie przyjęta do porównania ofert i należy ją przenieść do „Formularza Oferty”)</b>					
<b>CZĘŚĆ II:</b>					
1.	Stoły restauracyjne prostokątne	szt.	15		
2.	Stoły restauracyjne okrągłe	szt.	10		
3.	Stół pod ekspres	szt.	1		
4.	Szafa na bieliznę stołową	szt.	1		
<b>Razem wartość netto</b> (należy zsumować wartości netto z kol 6)					.....PLN
<b>Wartość brutto (wartość netto + VAT 23%)</b> <b>(wartość ta zostanie przyjęta do porównania ofert i należy ją przenieść do „Formularza Oferty”)</b>					.....PLN
<b>CZĘŚĆ III:</b>					
1.	Robot wieloczynnościowy	szt.	3		
2.	Sokowirówka	szt.	2		
3.	Deska do prasowania z żelazkiem	szt.	1		
4.	Miesiarka	szt.	1		
5.	Waga kuchenna	szt.	3		
<b>Razem wartość netto</b> (należy zsumować wartości netto z kol 6)					
<b>Wartość brutto (wartość netto + VAT 23%)</b> <b>(wartość ta zostanie przyjęta do porównania ofert i należy ją przenieść do „Formularza Oferty”)</b>					

Część, na którą Wykonawca nie składa oferty należy skreślić lub pozostawić pustą.

<sup>1</sup> Ceny należy podać w PLN, z dokładnością jedynie do dwóch miejsc po przecinku (co do grosza zgodnie z polskim systemem płatniczym), dokonując ewentualnych zaokrągleń według zasady matematycznej, iż końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówkę 0,5 grosza i powyżej 0,5 grosza zaokrągla się do 1 grosza.



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

.....  
(podpisy, pieczętki osoby/osób upoważnionych)

Załącznik nr 3  
do Zapytania Ofertowego –  
Projekt Umowy

**Umowa nr .....**

*(projekt dotyczy wszystkich części zamówienia, umowa zawierana będzie dla każdej Części odrębnie)*

zawarta w dniu .....2019 roku w Kaliszu pomiędzy Miastem Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33, reprezentowanym przez:

.....,



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

zwanym dalej Zamawiającym

a: ..... Z  
siedzibą w ..... przy ulicy ..... reprezentowanym przez:  
.....,

zwanym dalej Wykonawcą, o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się do realizacji Części ..... przewidzianej w ramach postępowania na dostawę wyposażenia do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego” w Kaliszu w podziale na 3 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” (nr projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17).
2. Przedmiot umowy objęty jest dofinansowaniem w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA”, RPWP.08.03.05-30-0007/17, realizowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju AKO. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego.
3. Użytkownikiem przedmiotu umowy będzie Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego” w Kaliszu.

§ 2

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się:
  - 1) dostarczyć/ dostarczyć i zamontować przedmiot umowy na własny koszt i ryzyko zgodnie z wykazem zawartym w „Formularzu cenowym”;
  - 2) oddać w stanie pełnej sprawności przedmiot umowy Zamawiającemu przy udziale Użytkownika – przedstawiciela szkoły.
2. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
  - 1) okazania na każde żądanie Zamawiającego w stosunku do dostarczonego/ dostarczonego i zamontowanego wyposażenia: certyfikatu na znak bezpieczeństwa, deklaracji zgodności lub certyfikatu zgodności z Polską Normą lub aprobatę techniczną lub atestów dopuszczających do stosowania w obiektach użyteczności publicznej,
  - 2) wykonania przedmiotu umowy w sposób nie naruszający interesów Zamawiającego, użytkownika i osób trzecich,



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

- 3) zachowania w czasie wykonania robót warunków BHP i p.poż.
3. Wykonawca w ramach przedmiotu umowy uprządkuje pomieszczenia i usunie z nich puste opakowania po dostarczonym wyposażeniu oraz wykona niezbędne czynności celem potwierdzenia sprawności dostarczonego przedmiotu umowy.
  4. Wykonawca odpowiedzialny jest za powstałe w toku własnych prac odpady oraz za właściwy sposób postępowania z nimi, zgodnie z przepisami ustawy o odpadach oraz ustawy o utrzymaniu czystości i porządku w gminach. Wywóz odpadów odbywa się na koszt Wykonawcy.
  5. Dostawa przedmiotu umowy nastąpi po uprzednim uzgodnieniu terminu dostawy z Zamawiającym, przynajmniej na 3 dni przed planowaną dostawą. Rozmieszczenie poszczególnych elementów przedmiotu umowy ustalane będzie z Zamawiającym w trakcie realizacji dostawy.
  6. Wszelkie koszty związane z dostawą pokryje Wykonawca.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć/ dostarczyć i zamontować przedmiot umowy w terminie 30 dni od daty zawarcia umowy, z zastrzeżeniem brzmienia w § 2 ust. 5.
2. Za datę wykonania przedmiotu umowy przyjmuje się dzień podpisania przez strony protokołu zdawczo-odbiorczego.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji za dotrzymanie określonych w zapytaniu ofertowym WRM.271.10.85.2019 lub przedstawionych w ofercie parametrów jakościowych i ilościowych dostarczonego wyposażenia.

§ 4

1. Wynagrodzenie za dostawę/ dostawę i montaż przedmiotu umowy określonego w § 1 umowy wynosi brutto ..... PLN, (słownie: .....).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zawiera wszelkie koszty i obciążenia jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją zamówienia stanowiącego przedmiot umowy.
3. W trakcie trwania umowy wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie.
4. Podstawę do rozliczenia stanowić będzie protokół zdawczo-odbiorczy przedmiotu umowy podpisany przez obie strony.
5. Wynagrodzenie wypłacone będzie po wykonaniu czynności objętych przedmiotową umową na podstawie zaakceptowanego przez Zamawiającego protokołu zdawczo-odbiorczego (o którym mowa w ust. 4) i poprawnie wystawionego/ wystawionej rachunku/faktury przez Wykonawcę, w ciągu 21 dni od złożenia rachunku / faktury.



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

6. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Faktura wystawiona będzie w walucie polskiej i w takiej też walucie realizowana zostanie przez Zamawiającego płatność.

§ 5

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości oraz rękojmi za wady na dostarczony/ dostarczony i zamontowany przedmiot umowy. Termin gwarancji biegnie od dnia podpisania przez strony protokołu odbioru, o którym mowa w § 3 ust. 2.
2. Wykonawca w dniu odbioru przedmiotu umowy przekaze Zamawiającemu instrukcje obsługi w języku polskim, karty gwarancyjne producentów i warunki gwarancji, certyfikaty na znak bezpieczeństwa, deklaracje zgodności lub certyfikaty zgodności z Polską Normą lub aprobatę techniczną.
3. W okresie gwarancji jakości oraz rękojmi za wady Zamawiający nie będzie ponosił dodatkowych kosztów z tytułu usuwania wad przedmiotu umowy.
4. Strony zgodnie postanowią, że egzekwowanie usuwania wad przez Wykonawcę wykonywać będzie Zamawiający lub inny podmiot wskazany na piśmie przez Zamawiającego.
5. Zamawiający w razie stwierdzenia w okresie gwarancji jakości oraz rękojmi, ewentualnych wad wydanego mu przedmiotu umowy, obowiązany jest do przedłożenia Wykonawcy, najpóźniej w ciągu 7 dni od dnia ich ujawnienia, stosownej reklamacji wraz z podaniem terminu ich usunięcia.
6. Wykonawca zobowiązuje się usunąć wady nie później niż w ciągu 14 dni od zgłoszenia reklamacji, o której mowa w ust. 5. Jeżeli Wykonawca nie przystąpi do usunięcia wad w ustalonym terminie, Zamawiający może powierzyć ich usunięcie osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy oraz bez utraty gwarancji udzielonej przez Wykonawcę.
7. Wykonanie zobowiązań z tytułu gwarancji jakości oraz rękojmi za wady należy do przedmiotu umowy.
8. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego.

§ 6

1. Za opóźnienie w realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,3% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust.1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. W przypadku opóźnienia w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 0,3% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia liczonego od dnia wyznaczonego na usunięcie wad.

### Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

3. Wysokość kar umownych określonych w ust. 1 i ust. 2 nie może przekroczyć 50% wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy.

#### § 7

1. 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. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia z tytułu wykonania części umowy.
2. Ponadto Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości w następujących przypadkach:
  - 1) niewykonywania przez Wykonawcę umowy w sposób zgodny z jej postanowieniami, zapytaniem o nr WRM.271.10.85.2019 oraz warunkami określonymi prawem,
  - 2) wszczęcia postępowania upadłościowego Wykonawcy,
  - 3) dokonania zajęcia majątku firmy Wykonawcy.
3. W razie odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z wyżej wymienionych powodów, uważa się, że odstąpienie od umowy nastąpiło z winy Wykonawcy.
4. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 2 pkt 1) Zamawiający ma prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 30% wartości wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 umowy.
5. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
6. W przypadku odstąpienia od umowy Wykonawcę oraz Zamawiającego obciążają następujące obowiązki:
  - 1) w ciągu 30 dni od daty odstąpienia od umowy Wykonawca przy udziale Zamawiającego sporządzi szczegółowy protokół inwentaryzacji dostaw, według stanu na dzień odstąpienia;
  - 2) Wykonawca zabezpieczy przerwane dostawy w zakresie obustronnie uzgodnionym na koszt tej strony, która spowodowała odstąpienie od umowy;
  - 3) Zamawiający dokona odbioru przerwanych dostaw oraz zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za dostawy, które zostały wykonane należycie do dnia odstąpienia.
7. W przypadku stwierdzenia w protokole inwentaryzacji wadliwie wykonanych dostaw ich wartość nie zostanie uwzględniona przy obliczaniu wartości zapłaty za wykonane dostawy, a kosztami wadliwie wykonanych dostaw obciążony zostanie Wykonawca, z winy którego odstąpiono od umowy.

#### § 8



## Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy naliczonego na podstawie poprawnie wystawionej faktury.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokości kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na potrącanie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

### § 9

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w przypadku:
  - 1) zmiany umowy o dofinansowanie projektu zawartej z Instytucją Zarządzającą WRPO 2014+ (której rolę pełni Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu), jeśli będą miały wpływ na realizację niniejszego postępowania i niniejszej umowy, przy czym zmiana niniejszej umowy będzie polegała jedynie na dostosowaniu jej treści do zmienionej umowy o dofinansowanie projektu;
  - 2) zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązującego, jeśli zmiana ta wpływa na zakres lub warunki wykonania przez strony świadczeń wynikających z umowy, a zmiana ta polega na dostosowaniu jej postanowień do zmienionych przepisów i realizacji celu umowy;
  - 3) zmiany artykułów składających się na przedmiot umowy na artykuły o parametrach nie gorszych niż określone przez Zamawiającego i spełniające minimalne wymagania Zamawiającego określone w zapytaniu WRM.271.10.85.2019, o ile zmiana taka nie będzie wiązać się ze wzrostem wynagrodzenia dla Wykonawcy, a powodem zmiany jest zmiana parametrów technicznych lub funkcjonalnych artykułów wprowadzonych przez producenta po terminie składania ofert, wycofania artykułów ze sprzedaży, zaprzestania jego produkcji lub dystrybucji lub w przypadku upadłości producenta;
2. Zmiany, o których mowa w ust. 1 wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z obowiązującym prawem.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne przepisy prawa.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### § 10

Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egz. otrzymuje Zamawiający i 1 egz. Wykonawca.



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

**Zamawiający:**

.....

**Wykonawca:**

.....

Załącznik nr 1 do umowy nr .....





**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

**OŚWIADCZENIE PERSONELU PROJEKTU/OFERENTÓW, UCZESTNIKÓW KOMISJI PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/ OSOBY UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH SL2014<sup>3</sup>**

(obowiązek informacyjny realizowany w związku z art. 13 i art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679)

W związku z realizacją Projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:

1. Administratorem moich danych osobowych jest w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020 – Marszałek Województwa Wielkopolskiego mający siedzibę przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań. Natomiast w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych Minister Inwestycji i Rozwoju, mający siedzibę przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.
2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych mogę skontaktować się z Inspektorem ochrony danych osobowych
  - w ramach zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 – 2014-2020: Departament Organizacyjny i Kadr, Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, e-mail: inspektor.ochrony@umww.pl,
  - w ramach zbioru Centralny system teleinformatyczny: Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju, ul. Wspólna 2/4, 00-926 Warszawa, e-mail: iod@miir.gov.pl.
3. Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji.
4. Przetwarzanie moich danych osobowych jest zgodne z prawem i spełnia warunki, o których mowa art. 6 ust. 1 lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE– dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:

1) w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:

- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
- b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2017 r. poz. 1460, z późn. zm.).

2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:

- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
  - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);
  - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2017 r. poz. 1460, z późn. zm.);
  - d) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między Beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi (Dz. Urz. UE L 286 z 30.09.2014, str.1).
5. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
  6. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - Zarządowi Województwa Wielkopolskiego, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Miastu Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu - ..... (nazwa i adres ww. podmiotów). Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach WRPO 2014+.
  7. Obowiązek podania danych wynika z przepisów prawa, odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
  8. Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania oraz ograniczenia przetwarzania.
  9. Mam prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
  10. Moje dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
  11. Moje dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
  12. Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.



**Nr sprawy: WRM.271.10.85.2019**

.....  
**MIEJSCOWOŚĆ I DATA**

.....  
**CZYTELNY PODPIS PERSONELU PROJEKTU  
OFERENTÓW/UCZESTNIKÓW KOMISJI  
PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/OSOBY  
UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH  
SL2014<sup>4</sup>**

---

4 W przypadku deklaracji uczestnictwa osoby małoletniej oświadczenie powinno zostać podpisane przez jej prawnego opiekuna.