**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (dalej SWZ)**

**dla zamówienia o wartości mniejszej od progów unijnych określonych w art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.**

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp) (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.).

1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO, NUMER TELEFONU, ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ ORAZ STRONY INTERNETOWEJ PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA.

Zamawiający: **Gmina Miasto Częstochowa**, ul. Śląska 11/13, 42-217 Częstochowa, numer telefonu: +48 34 37 07 324.

Adres poczty elektronicznej: fer@czestochowa.um.gov.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://bip.czestochowa.pl/przetargi/71430>

Adres skrytki ePUAP: /97j3t1ixjk/SkrytkaESP [Elektroniczna skrzynka podawcza ePUAP](http://epuap.gov.pl/wps/portal/strefa-klienta/katalog-spraw/profil-urzedu/97j3t1ixjk)

2. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

<https://bip.czestochowa.pl/przetargi/71430>

3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

**Postępowanie jest prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji treści złożonych ofert zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych**. W związku z tym Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

4. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I JEGO ZAKRES.

4.1.  **Przedmiotem zamówienia jest** **zakup i dostawa sprzętu i akcesoriów gastronomicznych na potrzeby projektu pn. „Zawodowa współpraca 3” – 4 części:**

**Część 1: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

**Część 2: Zakup i dostawa akcesoriów gastronomicznych dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

**Część 3: Zakup i dostawa pieca konwekcyjnego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

**Część 4: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

4.2. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.

4.3. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

4.4. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, wolny od wad oraz musi posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, świadectwa jakości lub inne dokumenty dopuszczające do użytku.

4.5. Przedmiot zamówienia należy dostarczyć do:

1. - Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego, al. Niepodległości 16/18, 42-200 Częstochowa – w zakresie części 1 i 2
2. Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Marii Skłodowskiej – Curie, ul. Worcella 1, 42-200 Częstochowa– w zakresie części 3 i 4

4.6 Nazwy i kody CPV dotyczące przedmiotu zamówienia:

Część 1, 2 i 4:

 39.22.00.00-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

42.21.40.00-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

Część 3:

42.21.41.00-0 Piece kuchenne

4.7.  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (dalej SOPZ) dla wszystkich części zawiera załącznik nr 1 do SWZ. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp w sytuacji, gdyby w dokumentach opisującym przedmiot zamówienia, zawarto odniesienie do norm, ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy Pzp, a takim odniesieniom nie  towarzyszyło wyrażenie „lub równoważne”, to Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym w każdej takiej normie, ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych. W związku z powyższym należy przyjąć, że każdej: normie, ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych występujących w opisie przedmiotu zamówienia towarzyszą wyrazy „lub równoważne”.

 Zgodnie z art. 101 ust. 5 Pzp wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym w tych dokumentach, jest obowiązany udowodnić, poprzez dołączenie do oferty stosownych przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104–107 ustawy Pzp, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

4.8. Przedmiot zamówienia jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działania 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałania 11.2.3. Wsparcie szkolnictwa zawodowego.

5. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA: zgodnie z ofertą wykonawcy lecz nie dłuższy niż 30 dni od daty podpisania umowy.**

6. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY.

Z wykonawcami, którzy złożą najkorzystniejsze oferty na poszczególne części zamówienia, zostaną podpisane umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia. Wzór umowy jednakowy dla wszystkich części zawiera załącznik nr 5 do SWZ.

7. SPOSÓB KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI (NIE DOTYCZY SKŁADANIA OFERT).

7.1.  W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie pytań, oświadczeń, wniosków (innych niż wskazanych w pkt 11), zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem poczty elektronicznej: abozek@czestochowa.um.gov.pl

7.2.  Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).

Uwaga:

Pytania wykonawców o wyjaśnienie treści SWZ nie muszą być składane z uwzględnieniem powyższych Rozporządzeń, ani nie muszą być podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

8. WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

Osobą upoważnioną do porozumiewania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest Aleksandra Bożek– Wydział Funduszy Europejskich i Rozwoju Urzędu Miasta Częstochowy, ul. Śląska 11/13, tel.: +48  34  37‑07‑324.

9. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

Wykonawcy będą związani ofertami do dnia **30.10.2021 r.**

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.

Oferta ma być sporządzona zgodnie z warunkami określonymi w SWZ. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

Dokumenty, które Wykonawcy muszą złożyć wraz z ofertą:

1) **Wypełniony FORMULARZ OFERTOWY** w zakresie części, na które składana jest oferta, stanowiący załącznik nr 2 do SWZ.

Do oferty należy dołączyć aktualne dokumenty potwierdzające status prawny Wykonawcy, np. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. Oferta nie musi zawierać tych dokumentów w przypadku wskazania przez Wykonawcę, że  są one dostępne w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych. **Upoważnienie osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z ww. dokumentów**.Oznacza to, że w przypadku jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej notarialnie, ustanowione do reprezentowania Wykonawcy/ów ubiegającego/ych się o udzielenie zamówienia publicznego.

FORMULARZ OFERTOWY musi ponadto zawierać oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

2) **Wypełniony WYKAZ OFEROWANYCH PRODUKTÓW** w zakresie części, na które składana jest oferta, stanowiący załącznik nr 3 do SWZ.

 Wykaz musi zawierać wszystkie informacje, na podstawie których zamawiający oceni zgodność oferowanego sprzętu z wymaganiami SOPZ.

 Jeżeli wykonawca nie złoży WYKAZU OFEROWANYCH PRODUKTÓW lub będzie on niekompletny, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Prawa zamówień publicznych, czyli że jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.

3) **Pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego** (jeżeli dotyczy).

 W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców (tzw. konsorcjum) wspólnicy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze wspólników.

4) **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, **o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**, w zakresie wskazanym przez Zamawiającego - wypełniony załącznik nr 4 do SWZ stanowiący oświadczeniedotyczące odpowiednio:

a) Wykonawcy;

b) każdego ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej) oraz każdego ze wspólników spółki cywilnej.

11. ZŁOŻENIE OFERTY.

11.1. Wykonawca zamierzający złożyć ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, **musi posiadać konto na ePUAP**. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularza: „***Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku***”.

11.2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w postaci elektronicznej w formacie danych: **.odt**, **.doc**, **.docx**, **.pdf.** Maksymalny rozmiar przesyłanych plików wynosi 150 MB.

11.3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (oferta opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Podpis może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą lub na „paczce” dokumentów elektronicznych (tj. w skompresowanym archiwum dokumentów elektronicznych, które najczęściej zapisane jest w formacie ZIP lub RAR) zawierających ofertę wykonawcy. **Opatrzenie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania.**

Szczegółowe zasady podpisywania ofert przedstawia opinia Urzędu Zamówień Publicznych: „*Jak należy podpisać ofertę w postaci elektronicznej*”: <https://www.uzp.gov.pl/__data/assets/pdf_file/0016/47401/Jak-nalezy-podpisac-oferte-w-postaci-elektronicznej.pdf>

 Ofertę należy złożyć w oryginale.

 **Nazwa pliku z formularzem ofertowym powinna zawierać słowo OFERTA.** W przeciwnym razie Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieotwarcie nieprawidłowo opisanego pliku z formularzem ofertowym w trakcie sesji otwarcia ofert.

11.4. Wykonawca składa podpisaną ofertę za pośrednictwem „***Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku***” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla Wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania.

11.5. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty, opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

11.6. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r., poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.

11.7. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym w punkcie 10.4. SWZ, w formie elektronicznej (opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.

11.8. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

11.9. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem „***Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku***” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.

11.10. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

**Podpis zaufany** – ustawa z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (j.t. Dz. U. z 2019 r., poz. 700 ze zm.).

**Podpis osobisty** – ustawa z dnia 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (j.t. Dz. U. z 2019 r., poz. 653 ze zm.).

11.11. **Termin składania ofert: do dnia 01.10.2021 r. do godziny 10:00.**

**Po upływie terminu składania ofert, a przed otwarciem ofert, Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**

12. OTWARCIE OFERT.

1. 12.1.  **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 01.10.2021 r. o godzinie 12:00 w pokoju 409B w Urzędzie Miasta Częstochowy, przy ul. Śląskiej 11/13, 42-417 Częstochowa.**

12.2.  Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.

12.3.  Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o: nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte oraz cenach zawartych w ofertach.

13. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 ORAZ W ART. 109 UST. 1 USTAWY PZP.

13.1.  PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 USTAWY PZP.

Wykonawca, żaden ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej), żaden ze wspólników spółki cywilnej ani żaden podmiot, na którego zasoby powołuje się Wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie może podlegać wykluczeniu z postępowania na podstawie żadnej z przesłanek, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

13.2.  PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 109 UST. 1 USTAWY PZP.

Wykonawca, żaden ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej) oraz żaden ze wspólników spółki cywilnej ani żaden podmiot, na którego zasoby powołuje się Wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie może podlegać wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek, o których mowa w art. 109 ust. 1 punkty 5, 6, 7, 8, 9 i 10 ustawy Pzp.

Art. 109 ust. 1 pkt:

„*5)  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 dowodów;*

*6)   jeżeli występuje konflikt interesów w rozumieniu art. 56 ust. 2, którego nie można skutecznie wyeliminować w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy;*

*7)   który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;*

*8)   który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;*

*9)   który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;*

*10) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia*.”

14. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY.

Cenę oferty należy podać w formie ryczałtu oddzielnie dla każdej części zamówienia, zgodnie z FORMULARZEM OFERTOWYM, stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ.

Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r., poz. 1740 ze zm.) ten rodzaj wynagrodzenia określa w art. 632 następująco:

*§ 1. Jeżeli strony umówiły się o wynagrodzenie ryczałtowe, przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac.*

*§ 2. Jeżeli jednak wskutek zmiany stosunków, której nie można było przewidzieć, wykonanie dzieła groziłoby przyjmującemu zamówienie rażącą stratą, sąd może podwyższyć ryczałt lub rozwiązać umowę*.

W związku z powyższym cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.

15. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WAGI TYCH KRYTERIÓW I SPOSÓB OCENY OFERT.

15.1. **Kryteriami wyboru oferty najkorzystniejszej** będą:

**a)** **cena całkowita brutto – 60 %**,

**b) termin dostawy – 35 %.**

Termin dostawy liczony będzie od dnia podpisania umowy.

Maksymalny termin dostawy wymagany przez zamawiającego wynosi 30 dni.

Zamawiający dokona oceny tego kryterium w zakresie od 14 do 30 dni. Zaoferowany przez wykonawcę termin dostawy krótszy niż 14 dni nie będzie dodatkowo punktowany.

Jeśli Wykonawca nie poda w „Ofercie” oferowanego terminu realizacji zamówienia, Zamawiający przyjmie do oceny ofert termin 30 dni.

**c) włączenie osób z niepełnosprawnościami przy realizacji zamówienia – 5%**

 Kryterium punktowane będzie według następujących zasad:

 brak włączenia osób z niepełnosprawnościami w wykonanie zamówienia: 0 pkt

 min. 1 osoba z niepełnosprawnością włączona w wykonanie zamówienia: 5 pkt

Punkty w zakresie przedmiotowego kryterium przyznawane będą za włączenie w aktywną realizację zamówienia min. 1 osoby posiadającej niepełnosprawność potwierdzoną orzeczeniem o niepełnosprawności lub orzeczeniem lekarskim.

Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę spełnienia kryterium dotyczącego złączenia osób z niepełnosprawnościami. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca który zadeklaruje, iż włączy w realizację zamówienia min. 1 osobę z niepełnosprawnościami, obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt włączenia w/w osoby.

Jeżeli pomimo złożenia deklaracji o włączeniu osób z niepełnosprawnościami w realizację zamówienia, Wykonawca nie włączy w realizację zamówienia co najmniej 1 osoby z niepełnosprawnościami, co zostanie ustalone przez Zamawiającego lub jego przedstawicieli, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu tytułem kary umownej 30% wynagrodzenia wynagrodzenia umownego brutto za przedmiot umowy.

Oferty nieodrzucone oceniane będą według wzoru:

**(Cmin/Cb \* 60%) \* 100 + T + N = ilość punktów**

gdzie:

Cmin – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych;

Cb – cena oferty rozpatrywanej;

 T – Punkty za długość terminu dostawy w ofercie badanej przyznane w następujący

 14 dni: 35 pkt.

15 dni: 33 pkt.

16 dni: 30,8 pkt.

17 dni: 28,6 pkt.

18 dni: 26,4 pkt.

19 dni: 24,2 pkt.

20 dni: 22 pkt.

21 dni: 19,8 pkt.

22 dni: 17,6 pkt.

23 dni: 15,4 pkt.

24 dni: 13,2 pkt.

25 dni: 11 pkt.

26 dni: 8,8 pkt.

27 dni: 6,6 pkt.

28 dni: 4,4 pkt.

29 dni: 2,2 pkt.

30 dni: 0 pkt.

N – punkty przyznane za włączenie osób z niepełnosprawnościami przy realizacji zamówienia;

100 – stały wskaźnik.

Liczba punktów obliczona według powyższego wzoru zostanie przyznana poszczególnym ofertom przez każdego z członków komisji przetargowej. Ostateczna ocena oferty powstanie poprzez zsumowanie liczby punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji przetargowej. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta nieodrzucona, która uzyska największą całkowitą liczbę punktów.

16. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

Z Wykonawcami, którzy złożą najkorzystniejsze oferty na poszczególne części zamówienia, zostaną podpisane umowy, których wzór stanowi załącznik nr 5 do SWZ. Terminy zawarcia umów zostaną określone w informacji o wynikach postępowania. Terminy te mogą ulec zmianie w przypadku złożenia odwołania przez któregoś z Wykonawców. O nowym terminie zawarcia umów Wykonawcy zostaną poinformowani po zakończeniu postępowania odwoławczego.

17. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

W postępowaniu mają zastosowanie środki ochrony prawnej, o których mowa w Dziale IX ustawy Pzp oraz poniższych Rozporządzeniach:

1) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z 30 grudnia 2020 r. w sprawie postępowania przy rozpoznawaniu odwołań przez Krajową Izbę Odwoławczą (Dz. U. z 2020 r., poz. 2453);

2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z 30 grudnia 2020 r. w sprawie szczegółowych kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania (Dz. U. z 2020 r., poz. 2437).

18. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

 **Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.**

19. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH.

**Zamawiający** **nie wymaga od Wykonawców złożenia podmiotowych środków dowodowych**.

20. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH.

**Zamawiający** **dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne części zamówienia, wymienione w punkcie 4 SWZ.**

21. INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT WARIANTOWYCH.

**Zamawiający** **nie dopuszcza ani nie wymaga składania ofert wariantowych.**

22. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA NA PODSTAWIE STOSUNKU PRACY, W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 95.

**Zamawiający** **nie przewiduje takich wymagań.**

23. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA OSÓB, O KTÓRYCH MOWA W ART. 96 UST. 2 PKT 2 USTAWY PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE TAKIE WYMAGANIA.

**Zamawiający** **nie przewiduje takich wymagań.**

24. INFORMACJA O ZASTRZEŻENIU MOŻLIWOŚCI UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKONAWCÓW, O KTÓRYCH MOWA W ART. 94 USTAWY PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE TAKIE WYMAGANIA.

**Zamawiający** **nie przewiduje takich wymagań.**

25. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM, KWOTA WADIUM.

**Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.**

26. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 7 USTAWY PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE UDZIELENIE TAKICH ZAMÓWIEŃ.

**Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp**.

27. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPROWADZENIA PRZEZ WYKONAWCĘ WIZJI LOKALNEJ LUB SPRAWDZENIA PRZEZ NIEGO DOKUMENTÓW NIEZBĘDNYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 131 UST. 2 USTAWY PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE MOŻLIWOŚĆ ALBO WYMAGA ZŁOŻENIA OFERTY PO ODBYCIU WIZJI LOKALNEJ LUB SPRAWDZENIU TYCH DOKUMENTÓW.

**Zamawiający nie wymaga** **ani przeprowadzenia wizji lokalnej, ani sprawdzenia dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u Zamawiającego**.

28. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ROZLICZENIA W WALUTACH OBCYCH.

**Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.** **Rozliczenia będą się odbywały w walucie polskiej, tj. w złotych polskich.**

29. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ICH ZWROT.

**Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.**

30. INFORMACJA O OBOWIĄZKU OSOBISTEGO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ KLUCZOWYCH ZADAŃ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOKONUJE TAKIEGO ZASTRZEŻENIA ZGODNIE Z ART. 60 I ART. 121.

**Zamawiający nie nakłada obowiązku osobistego wykonania kluczowych części zamówienia przez Wykonawcę.**

31. MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW, Z KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY ZAWRZE UMOWĘ RAMOWĄ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ZAWARCIE UMOWY RAMOWEJ.

**Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.**

32. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYM WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z ZASTOSOWANIEM AUKCJI ELEKTRONICZNEJ WRAZ Z INFORMACJAMI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 230, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE AUKCJĘ ELEKTRONICZNĄ.

**Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.**

33. WYMÓG LUB MOŻLIWOŚĆ ZŁOŻENIA OFERT W POSTACI KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH LUB DOŁĄCZENIA KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH DO OFERTY, W SYTUACJI OKREŚLONEJ W ART. 93.

**Zamawiający nie przewiduje** **ani wymogu, ani możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych**.

34. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY JE PRZEWIDUJE.

**Zamawiający nie będzie wymagał od Wykonawców**, którzy złożą najkorzystniejsze oferty, **wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

35. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04 maja 2016, str. 1 ze zm.), dalej „RODO”, informuję, że:

1) administratorem danych osobowych Wykonawcy przetwarzanych w Urzędzie Miasta Częstochowy jest Prezydent Miasta Częstochowy z siedzibą: ul. Śląska 11/13, 42‑217 Częstochowa;

2) we wszystkich sprawach związanych z przetwarzaniem udostępnionych danych osobowych Wykonawca może się kontaktować z Inspektorem Ochrony Danych Gminy Miasta Częstochowa pod adresem e‑mail: iod@czestochowa.um.gov.pl lub na adres siedziby Urzędu Miasta Częstochowy, ul. Śląska 11/13, 42-217 Częstochowa;

3) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji treści złożonych ofert zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Pzp na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w związku z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej ustawą Pzp) oraz – w przypadku wyboru oferty Wykonawcy jako najkorzystniejszej – w celu podpisania i realizacji umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w związku z ustawą Pzp;

4) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp), osoby korzystające z Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miasta Częstochowy oraz podmioty uprawnione do ich przetwarzania na podstawie przepisów prawa. Odrębną kategorią odbiorców, którym mogą być ujawnione dane Wykonawcy są podmioty uprawnione do obsługi doręczeń (Poczta Polska, kurierzy itp.), podmioty świadczące usługi doręczania przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (ePUAP, SEKAP itp.) oraz podmioty wspierające Administratora w wypełnianiu uprawnień i obowiązków oraz świadczeniu usług, w tym zapewniających asystę i wsparcie techniczne dla użytkowanych w Urzędzie systemów informatycznych m.in. firma świadcząca usługi serwisowe systemu obiegu dokumentów;

5) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy. Dane będą następnie przechowywane w celach archiwalnych, przez okres, który wyznaczony zostanie przede wszystkim na podstawie rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, chyba że przepisy szczególne stanowią inaczej, a w przypadku zamówień dofinansowanych ze środków zewnętrznych – przez okres trwałości projektu;

6) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcy 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;

7) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany stosownie do art. 22 RODO i nie będą profilowane;

8) Wykonawca posiada:

a)   na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;

b)   na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich 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);

c)   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);

9) gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, przysługuje mu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych (Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, 00-193 Warszawa, ul. Stawki 2, tel. +48 22 531 03 00);

10) Wykonawcy nie przysługuje:

a)   w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

b)   prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

**c)   na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO**.

Załączniki do SWZ:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

2. Druk „OFERTA” – do wypełnienia przez Wykonawców i załączenia do oferty.

3. Wykaz oferowanych produktów - do wypełnienia przez Wykonawców i załączenia do oferty.

4. Wzór oświadczenia odpowiednio: Wykonawcy; każdego ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej); każdego ze wspólników spółki cywilnej; w celu potwierdzenia braku przesłanek wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp (punkt 13.1. SWZ) oraz art. 109 ust. 1 pkt 5, 6, 7, 8, 9 i 10 ustawy Pzp (punkt 13.2. SWZ) – do wypełnienia odpowiednio przez: Wykonawców; każdego ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej); każdego ze wspólników spółki cywilnej i załączenia do oferty.

5. Wzór umowy.

*Załącznik nr 1 do SWZ*

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część 1: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa elementu, parametru lub cechy | Opis minimalnych wymagań | Ilość |
|  | Robot kuchenny | Robot kuchennyMoc: min. 500WMinimalny zakres prędkości obrotów: 100 – 10 700 obr./minWaga w zakresie min. 3 kg, dokładność min. 1gNaczynie do miksowania ze stali nierdzewnej o pojemności min. 2 l ze zintegrowanym systemem grzewczym i czujnikiem temperatury Funkcje: wysokie temperatury, Sous-vide, wolne gotowanie, fermentowanie, obroty w trybie interwałowym, zabezpieczenie przeciw przeciążeniowe, ochrona przed przegrzaniem W**budowane Wi-Fi** Pamięć: min. 16 GB pamięci  | 2 szt. |
|  | Robot planetarny | Robot planetarnyMoc: min. 1700 WPojemność misy roboczej: min. 6,5 lPojemność kielicha: min. 1,5 lFunkcje: tarcie ziemniaków, mielenie mięsa, ubijanie piany, zagniatanie ciasta, miksowanie, rozdrabnianie, mieszanie, tarcie na wiórki, wyciskanie soku, krojenie na plastry, nadziewanie kiełbas, praca pulsacyjna, płynna regulacja prędkości, zabezpieczenie przed przegrzaniem | 2 szt. |
|  | Mikser ręczny | Mikser ręcznyMoc: min. 400 WRegulacja obrotów w minimalnym zakresie: 2 000 - 15 000 obr./min Przystosowany do naczyń o pojemności min. 100 lMateriał ramienia i ostrza: stal nierdzewnaZałączone doposażenie: mieszadło typu K ze stali nierdzewnej trzepaczka ze stali nierdzewnej , hak do ciasta ze stali nierdzewnej , mieszadło elastyczne, mieszadło do przekładania, malakser z min. 6 tarczami, maszynka do mielenia, wyciskarka do cytrusów, osłony zapobiegające chlapaniu | 5 szt. |
|  | Szatkownica do warzyw | Szatkownica do warzywMoc: min. 500 WPrędkość obrotów: min. 250 obr./min.Wydajność: min. 35 kg/godz.Załączone doposażenie: min. 3 różne tarcze do wiórków, min. 2 różne tarcze do plastrów | 1 szt. |
|  | Taboret elektryczny | Taboret elektrycznyMoc: min. 5kWŚrednica grzałki: min. 40 cmPrzystosowany do garnków o pojemności min. 100lMateriał konstrukcji: stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Salamander | SalamanderMoc: min. 2,5 kWWymiary powierzchni roboczej: min. 40 x 30 cmMożliwość regulacji zbliżenia grzałek do potrawy Wysuwana blacha z rusztemMateriał obudowy: stal nierdzewnaZabezpieczenie przed przegrzaniem | 1 szt. |
|  | Maszynka do mielenia mięsa | Maszynka do mielenia mięsaMoc: min. 2kWWydajność mielenia: min. 2,5 kg/min.Funkcja cofania obrotów maszynki Min 3 otwory sitka w minimalnym zakresie: 3-8 mmMateriał sitek: stal nierdzewnaZałączone doposażenie: wyciskarka do cytrusów, nasadka do robienia kiełbas, min. 4 bębny do szatkownicy, młynek żarnowy, wyciskarka do owoców jagodowych  | 2 szt. |
|  | Maszynka do makaronu | Maszynka do makaronuSzerokość ciasta: min. 15 cmRegulacja grubości ciasta w minimalnym zakresie: 0,2 – 2,5 mmMateriał: stal nierdzewnaMoc: min. 70WMin. 3 wałki/ostrza: co najmniej do wałkowania ciasta, do makaronu tagliatelle, do fettuccine  | 3 szt. |
|  | Podgrzewacz  | Podgrzewacz uchylnyGN 1/1Podgrzewanie paliwemMożliwość stosowania na kuchence indukcyjnej | 1 szt. |
|  | Waga | Waga kuchennaPomiar wagi: min. 5 kgDokładność: min. 1g**Funkcja tarowania** **Wskaźnik przeciążenia****W załączeniu: zasilacz lub baterie** | 6 szt. |
|  | Elektryczna maszynka do ostrzenia noży | Maszynka do ostrzenia nożyKamień ostrzący: diamentowyMoc: min. 900WPrędkość obrotowa: min. 6000 obr./min.Pojemnik na opiłkiMożliwość ostrzenia noży ceramicznych  | 2 szt. |
|  | Naleśnikarka | NaleśnikarkaŚrednica płyty roboczej: min. 40 cmMateriał płyty roboczej: żeliwo pokryte warstwą nieprzywierającąMateriał obudowy: stal nierdzewnaGumowane nóżkiMoc. min. 3 kWMinimalny zakres temperatury: od +50 do +300˚C Zabezpieczenie przed przegrzaniemWspółczynnik szczelności: min. IPX 3 Załączone doposażenie: drewniana szpatułka | 1 szt. |
|  | Kostkarka do lodu | Kostkarka do loduMoc: min. 120WWydajność: min. 12 kg/24hPojemność zbiornika: min. 3 lMin. 3 wielkości kostek | 1 szt. |
|  | Szybkowar ciśnieniowy | Szybkowar ciśnieniowyMateriał: stal nierdzewna min. 18/10 – Zamawiający dopuszcza uchwyt z tworzywa sztucznego Min. trójwarstwowe dnoPojemność: min. 6 lFunkcie: automatyczny timer, możliwość gotowania pod wysokim lub niskim ciśnieniem, min. 2 programy gotowania do warzyw i mięsa Załączone doposażenie: wkład do gotowania na parze | 1 szt. |
|  | Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup | Podgrzewacz elektrycznyGrzałka z termostatemMoc: min. 2kWMin. 2 kociołki z pokrywkami i łyżkami – ze stali nierdzewnejKażdy kociołek o pojemności min. 4 l. | 1 szt. |
|  | Podgrzewacz owalny | Pojemnik eliptyczny do potraw Materiał: stal nierdzewnaOtwierana pokrywa Pojemność: min. 9lZałączone doposażenie: min. 2 pojemniki na paliwo | 1 szt. |
|  | Grill elektryczny | Grill elektrycznyPłyty robocze: obustronnie ryflowane Minimalny zakres regulacji temperatury: 50 °C - 300°C Termostat bezpieczeństwa Kontrolka żądanej temperatury Żaroodporny uchwyt Rynienka ociekowa na tłuszcz Zasilanie: siecioweWymiary (szer. x gł.): 30 x 35 cm | 1 szt. |
|  | Wyciskarka do soków | Moc: min. 200WPojemność naczynia na sok: min. 0,8 lPojemność naczynia na sok: min. 0,5 lPrędkość: min. 80 obr/min. Blokada kapania | 1 szt. |
|  | Pistolet wędzarniczy | Pistolet wędzarniczyWyjmowana komora spalania Regulowana prędkość wiatraka Przewód o długości min. 50 cmZasilacz/ baterie w zestawie  | 1 szt. |
|  | Kopułka szklana do pistoletów wędzarniczych | Kopułka szklana do pistoletu wędzarniczegoWyposażona w uchwytMateriał: przezroczyste szkło Średnica: min. 24 cmWysokość: min. 15 cm | 5 szt. |
|  | Grzałka do podgrzewaczy | Grzałka elektryczna z symostatemMin. 9 poziomów grzania w minimalnym zakresie 35°C - 95°C Moc: min. 0,4 kwZasilanie elektryczneWymiary (dł. x szer.): 23 x 20 cm | 2 szt. |
|  | Dyspenser do soków | Dozownik podwójny do sokówMateriał podstawy i obudowy: stali nierdzewnaMateriał zbiorników na soki: tworzywo sztuczneIlość pojemników na sok: 2Pojemność każdego pojemnika: min. 7 l Rury wewnątrz dozowników umożliwiające chłodzenie soków | 1 szt. |
|  | Szybkowar | Materiał obudowy: stal nierdzewnaZawór bezpieczeństwa parowego Wyświetlacz cyfrowyMin. 14 programów oraz sterowanie ręczne Garnek: wyciągany, aluminiowy z powłoką nieprzywierającą, wzmocnione dnoPojemność: min. 5lCiśnienie: min.70 kPaMinimalny zakres temperatury: 30-160°C Moc: min. 900W Funkcja odgrzewaniaZałączone doposażenie: tacka parowa ze stali nierdzewnej  | 1 szt. |
|  | Czajnik bezprzewodowy  | Pojemność: min. 1,5lMoc: min. 2200 WGrzałka: płaska, płytkowaPodstawa: obrotowaFiltr antywapniowy Funkcje: automatyczne wyłączanie, blokada otwarcia, ochrona przed przegrzaniem i włączeniem pustego czajnikaMateriał: stal nierdzewna, Zamawiający dopuści elementy z tworzywa sztucznego | 2 szt. |
|  | Termometr bezdotykowy | Termometr cyfrowy bezdotykowy Laserowy celownikMinimalny zakres temperatury: -30 do +300°CDokładność pomiaru:min. 1,5oC | 1 szt. |
|  | Palnik gazowy do creme brulee | Palnik gazowy do creme bruleeTemperatura płomienia: min. 1300°CRegulowany płomień palnikaBlokada bezpieczeństwa przed zapaleniemUtrzymywanie stałego płomieniaMożliwość napełniania za pomocą gazu do zapalniczekCzas ciągłej pracy: min. 5 min.  | 1 szt. |
|  | Termometr cyfrowy | Termometr cyfrowy z sondą na przewodzie System HACCP lub równoważnyWodoszczelnyMinimalny zakres pomiaru: od -50 do 300 °C Sonda: wymienna, ze stali nierdzewnej, długość z rękojeścią min. 25 cm | 2 szt. |

**Część 2: Zakup i dostawa akcesoriów gastronomicznych dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa elementu, parametru lub cechy | Opis minimalnych wymagań | Ilość |
|  | Pistolet do sosów i kremów | Pistolet do sosów i kremów Materiał: stal nierdzewna Materiał uchwytu: antypoślizgowe tworzywo sztuczne Zawór zamykający gwarantujący szczelnośćPojemność: min. 1,5lZałączone doposażenie: min.3 końcówki o różnych średnicach w zakresie 2 - 6 mm, stojak, naczynie ociekowe | 1 szt. |
|  | Zestaw 4 garnków z pokrywkami | Zestaw min. 4 garnków z pokrywkamiMateriał garnka: stal nierdzewnaMateriał pokrywek: szkło żaroodporne, stalowe obręczeAkutermiczne dno Uchwyty ze stali nierdzewnej Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejPokrywki z funkcją odprowadzania nadmiaru pary Wymiary 1 garnka: pojemność 1,5-2 l Wymiary 2 garnka: pojemność 2-2,5 lWymiary 3 garnka: pojemność 4,5-4 lWymiary 1 garnka: pojemność min. 6 l | 5 zestawów |
|  | Garnek wysoki | Garnek z pokrywkąMateriał garnka i pokrywki: stal nierdzewnaNienagrzewające się uchwytyWielowarstwowe dnoMożliwość stosowania na kuchence indukcyjnejPojemność: min. 15 lWysokość: min. 25 cm | 5 szt. |
|  | Garnek do gotowania ryżu | Garnek elektryczny do gotowania ryżu z pokrywkąPojemność: min. 5lMoc: min. 1900 WFunkcja podtrzymywania ciepła | 1 szt. |
|  | Garnek kamionkowy | Garnek z pokrywkąMateriał: kamionkaPojemność: min. 1l | 2 szt. |
|  | Garnek do mleka | Garnek do gotowania mleka z pokrywką i gwizdkiemGrube dno zapobiegające przypalaniu Podwójne ściankiMateriał garnka: stal nierdzewnaMateriał uchwytu: nienagrzewające się tworzywo Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejPojemność: min. 1,5 l | 1 szt. |
|  | Patelnia | PatelniaMateriał: stal nierdzewna Powłoka: teflonowa PTFE Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejŚrednica: min. 24 cm | 5 szt. |
|  | Patelnia dwustronna | Patelnia dwustronnaZamykana Materiał: aluminium, wewnątrz powłoka nieprzywierającaPrzystosowana do kuchenek indukcyjnychŚrednica: min. 26 cm | 1 szt. |
|  | Patelnia do naleśników | Patelnia do naleśnikówAluminiowa Powłoka: min. trzywarstwowa, teflonowa Rączka: stalowa Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejŚrednica: min. 25 cm | 5 szt. |
|  | Patelnia nieprzywierająca | Patelnia aluminiowa Powłoka: min. trzywarstwowa, teflonowa Rączka: stalowa Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejŚrednica: 20-22 cm | 5 szt. |
|  | Patelnia stalowa | Patelnia aluminiowa Powłoka: min. trzywarstwowa, teflonowa Rączka: stalowa Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejŚrednica: min. 24 cm | 5 szt. |
|  | Zestaw 6 desek do krojenia | Zestaw min. 6 desek do krojeniaRozmiar GN: 1/1 Materiał: polipropylen Każda deska w innym kolorze w tym: biała, czerwona, niebieska, żółta, zielona, brązowa | 5 zestawów |
|  | Stolnica kamienna | Stolnica kamiennaMateriał blatu: granit polerowanyWymiary: min. 50x40x2cm  | 5 szt. |
|  | Zestaw min. 9 tylek do dekoracji | Zestaw min. 55 tylek dekoracyjnychZestaw musi zawierać tylki o następujących kształtach: okrągłe – min. 11 szt., gwiazdki – min. 11 szt., listki – min. 8 szt., płatki – min. 7 szt., kwiaty – min. 6 szt., tylko do falbanek – min. 5 szt., inne – min. 7 szt.Każda tylka musi być w innym rozmiarzeDo zestawu muszą być załączone co najmniej 2 adaptery do szybkiej wymiany tylek oraz 2 gwóździe do kwiatów Zestaw musi być dostarczony w opakowaniu z tworzywa sztucznego. | 5 zestawów |
|  | Zestaw min. 4 rantów piekarniczo-cukierniczych | Zestaw min. 4 rantów piekarniczo-cukierniczychMateriał: stal nierdzewnaKształt: okrągłeKażdy rant o innej średnicy w zakresie 10-40 cm | 4 zestawy |
|  | Forma do babek | Forma do babki z pokrywkąMateriał: stal nierdzewna 18/10Pojemność: min. 2 l | 5 szt. |
|  | Pojemnik aluminiowy | Pojemnik aluminiowy Rozmiar GN: 1/1Teflonowany Wysokość: min. 4 cmPojemność: min. 5,5 l | 5 szt. |
|  | Rant piekarniczo-cukierniczy | Rant piekarniczo-cukierniczy ProstokątnyMateriał: stal nierdzewnaWymiary (dł. x szer. x wys.): min. 55 x 35 x 8 cm | 5 szt. |
|  | Patera obrotowa | Patera obrotowaMateriał: stal nierdzewna 18/10Średnica: min. 30 cmWysokość: min. 7 cm | 3 szt. |
|  | Patera trzystopniowa | Patera trzystopniowaMateriał: stal nierdzewnaTalerze z rantemMinimalne średnice talerzy: 50 cm, 40 cm i 30 cmOdległość pomiędzy talerzamiL min. 15 cm  | 2 szt. |
|  | Suszarka do naczyń | Suszarka do naczyńMateriał: stal chromowana, Zamawiający dopuszcza ociekacz i pojemnik na sztućce z tworzywa sztucznegoWymiary: min. 50x30x30 cm 2 poziomy suszenia Wydzielony pojemnik na sztućce | 5 szt. |
|  | Forma do ravioli | Forma na klasyczne ravioli Materiał: odlew aluminium, podstawa stalowaGumowe nóżkiForma na min. 36 ravioliWymiary (szer. x dł): min. 13 x 30 cm | 5 szt. |
|  | Naczynie żaroodporne | Naczynie do pieczenia z pokrywąŻaroodporne Certyfikat odporności chemicznej ISO 3585 Standard lub równoważnyPojemność: min. 8 lMożliwość mycia w zmywarce | 5 szt. |
|  | Zestaw 4 noży | Zestaw min. 4 noży kuchennych Materiał: stal nierdzewna min. 3CR1 bez łączeńMożliwość mycia w zmywarceWyprofilowana rękojeśćW skład zestawu muszą wejść co najmniej następujące noże: Nóż kucharski o długości min. 35 cm Nóż kucharski o długości 30-34 cm Nóż do szynki o długości min. 30 cm Nóż do obierania o długości min. 19 cm  | 5 zestawów |
|  | Dzbanek szklany | Dzbanek do napojów zimnych i gorącychMateriał dzbanka: szkło żaroodporne borosilikatowe Materiał pokrywki: tworzywo sztucznePojemność: min. 2,5 lMożliwość mycia w zmywarce | 5 szt. |
|  | Kamień do pizzy | Kamień do pizzyMateriał: granitWymiary (dł. x szer. gr.): min. 30x40x3cm  | 4 szt. |
|  | Przeciskacz do czosnku | Wyciskacz do czosnku Materiał: aluminium z powłoką PTF Możliwość mycia w zmywarceDługość: min. 15 cm | 5 szt. |
|  | Taca szklana | Taca do serwowania deserów Materiał: lustro srebrneWymiary (szer. x dł.): 50 x 15 cm | 5 szt. |
|  | Woreczki do szprycowania jednorazowe | Woreczki cukiernicze do szprycowaniaJednorazoweOdpowiednie do ciepłej i zimnej masyZgodne ze standardami HACCPGrubość folii: min. 80 mikronówDługość: min. 40 cmIlość: min. 100 szt. w opakowaniu | 6 opakowań |
|  | Worki do szprycowania wielorazowe | Worek do szprycowania Materiał: nylon, bez szwówDo wielokrotnego użytkuWyposażony w zawieszkęMożliwość użycia w gotującej wodzieDługość: min. 50 cm | 6 szt. |
|  | Zestaw 4 garnków z pokrywkami | Zestaw min. 4 garnków z pokrywkamiMateriał garnka: stal nierdzewnaWielowarstwowe dno Uchwyty ze stali nierdzewnej Możliwość stosowania na kuchence indukcyjnejMożliwość mycia w zmywarcePokrywki z funkcją odprowadzania nadmiaru pary Wymiary 1 garnka: pojemność 1-1,5 l, wysokość min. 8 cmWymiary 2 garnka: pojemność 1,5-2 l, wysokość min. 9 cmWymiary 3 garnka: pojemność 2,5-3 l, wysokość min. 10 cmWymiary 1 garnka: pojemność 4,5-5 l, wysokość min. 12 cm | 2 zestawy |
|  | Dzbanek do zimnych napojów | Dzbanek do zimnych napojówMateriał: szkłoWzór: gładkiPojemność: min. 2l | 5 szt. |
|  | Schody ekspozycyjne | **Kaskada/schodki** ekspozycyjne do prezentacji dańMin. 6 stopniMateriał: szkło bezbarwneWymiary (dł. x szer. x wys.): min. 60x40x20 cm  | 2 szt. |
|  | Forma do muffinek | Forma do wypiekania muffinkówBlacha na min. 24 babeczki Forma pokryta powłoką antyadhezyjnąWymiary gniazda na muffinkę (średnica górna x gł.): min. 5x2 cm | 5 szt. |
|  | Praska do ziemniaków | Praska do ziemniakówMin. 3 rodzaje wymiennych sitekMateriał: stal nierdzewna Długość: min. 30 cmSzerokość: min. 9 cm  | 5 szt. |
|  | Sosjerka | SosjerkaMateriał: porcelanaWysokość min. 10 cmPojemność: min. 150 ml. Kolor: białyMożliwość mycia w zmywarce | 5 szt. |
|  | Moździeż z tłuczkiem | Moździerz kuchenny z tłuczkiem Materiał: granitWymiary moździerza (szer. x gł.): 10 cm x 10 cm  | 4 szt. |
|  | Szpatuły do tortu | Szpatułka kątowa do dekorowania ciast i tortówMateriał części roboczej: stal nierdzewnaSzerokość: min. 3 cmPodziałka w centymetrach | 5 szt. |
|  | Zestaw 6 form na tartaletki | Zestaw min. 6 form na tartaletkifaliste brzegi Odporność na temperaturę: min. 200 stopni Celsjusza Materiał: metal z powłoką nieprzywierającąWysokość: min. 2 cmŚrednica: min. 10 cm  | 6 zestawów |
|  | Zestaw 4 wkładów do palnika | **Zestaw min. 4 wkładów do palnika** do Creme Brulee. Wypełnienie: butanPojemność jednego wkładu: min. 0,2 l | 4 zestawy |
|  | Tarka | Tarka czterostronna Materiał: stal nierdzewnaWymiary (szer. x wys.): 9 x 20 cmMożliwość mycia w zmywarce | 5 szt. |
|  | Radełko | Radełko do ciastaOstrze: falowane, wykonane ze stali nierdzewnej Uchwyt: tworzywo sztuczneMożliwość mycia w zmywarce | 5 szt. |
|  | Tarka do przypraw | **Tarka do przypraw z uchwytem**Materiał części roboczej: stal nierdzewnaDługość części roboczej: min. 15 cm | 5 szt. |
|  | Forma do ravioli | Forma do ravioliRękojeść z min 4 różnymi, wymiennymi foremkami (np. koło, kwadrat, trójkąt, serce)Średnica foremek: min. 6 cm | 5 szt. |
|  | Taca cukiernicza | Taca cukiernicza ekspozycyjna Wymiary (dł. x szer. x wys.): min. 40 × 30 x 2 cmKolor: czarny  | 2 szt. |
|  | Zestaw 4 klipsów  | Zestaw min. 4 klipsów do obrusówMonoblokGrubość stołu: min. 3 cmMateriał: stal nierdzewna, polerowana | 15 zestawów |
|  | Tadżin ceramiczny | Tajine dwuczęściowyMateriał: ceramikaCzęść stożkowata/pokrywka: wysokość min. 15 cm Podstawka: średnica min. 25 cm, wysokość min. 5 cm. Możliwość mycia w zmywarceMożliwość używania w piekarniku | 1 szt. |
|  | Folia rantowa | Taśma plastikowa do deserów RantowaDługość: min. 20 m Wysokość: min. 6 cm  | 3 szt. |
|  | Miska  | Miska okrągłaMateriał: stal nierdzewna, polerowanaPojemność: min. 2 lWysokość min. 9 cm | 6 szt. |
|  | Rózga  | RózgaMateriał części roboczej: stalGrubość drutów: min. 2 mmDługość: min. 35 cm | 5 szt. |
|  | Forma do zapiekania | Forma do ciast ProstokątnaMateriał: aluminium Wymiary (dł. x szer. x wys.): 150x80x50 mm | 3 szt. |
|  | Pędzelek silikonowy | Pędzel cukierniczy Materiał włosia: silikon Materiał uchwytu: stal nierdzewna Szerokość części roboczej: min. 4 cmDługość: min. 20 cmMożliwość mycia w zmywarceOdporność na temperaturę: min. 250 stopni Celsjusza  | 5 szt. |
|  | Zrębki zapachowe do wędzenia | Zrębki do wędzeniaSkład: min. olcha, jabłoń, dąb, śliwa, brzoza w równych proporcjachWielkość zrębek: 1 – 3 mmWilgotność 10% +/- 2%Wolne od pleśni i grzybów Waga netto: min. 2,5 kg | 5 szt. |
|  | Foremki do bankietówek  | Foremki do bankietówek z tackąForemka na min. 10 ciasteczek Wymiary ciasteczek (szer. x wys.): min. 6 x 4 cmKażda foremka na inny kształt ciasteczek | 5 szt. |
|  | Koszyczek do pieczywa | Koszyk na pieczywoMateriał: polipropylen Wymiary (dł. x szer.): 20 x 15 cmMożliwość mycia w zmywarce | 5 szt. |
|  | Kula do ucierania ciasta | Kula do ucierania ciastaMateriał: drewnoDługość: min. 30 cmŚrednica części roboczej min. 6 cm | 5 szt. |
|  | Jajecznik | JajecznikWzór: gładkiMateriał: porcelana ze wzmocnionymi brzegamiŚrednica: min. 5 cmWysokość: min. 4 cmMożliwość mycia w zmywarceKolor: biały | 6 szt. |
|  | Wykrawaczka do foremki | Wykrawaczka do foremkiMateriał: plastikKształt: liśćSzerokość: min. 6 cm | 5 szt. |
|  | Filiżanka ze spodkiem | Filiżanka z uchwytem, okrągłąSpodek dopasowany do filiżanki, okrągłyWzór: gładkiMateriał: porcelanaPojemność: min. 250 mlMożliwość mycia w zmywarceKolor: biały | 30 szt. |
|  | Salaterka | SalaterkaKształt: kwadratowa, rozszerzana ku górze Materiał: szkło hartowane, bezbarwneSzerokość podstawy: min. 15 cmPojemność: min. 3 l | 10 szt. |
|  | Bulionówka | Bulionówka z dwoma uchwytami OkrągłaWzór: gładkiMateriał: porcelanaPojemność: min. 250 mlŚrednica: 10 cm +/- 2 cmMożliwość mycia w zmywarceMożliwość piętrowaniaKolor: biały | 30 szt. |
|  | Kokilka | Kokilka do zapiekaniaOkrągłaMateriał: porcelanaŚrednica: 10 cm +/- 2 cmWysokość: min. 45 mmOdporność termiczna: min. 500°CMożliwość mycia w zmywarceMożliwość piętrowaniaKolor: biały | 18 szt. |
|  | Kokilka mała | Kokilka do zapiekaniaOkrągłaMateriał: porcelanaŚrednica: 7 cm +/- 2 cmWysokość: min. 3 cmOdporność termiczna: min. 500°CMożliwość mycia w zmywarceMożliwość piętrowaniaKolor: biały | 18 szt. |
|  | Widelczyk do ciasta | Widelczyk do ciastaWzór: gładkiMateriał: stal 18/10, polerowanaDługość: min. 15 cmKolor: srebrny | 50 szt. |
|  | Łyżeczka do herbaty | Łyżeczka do herbatyWzór: gładkiMateriał: stal 18/10, polerowanaDługość: min. 13 cmKolor: srebrny | 50 szt. |
|  | Łyżeczka do latte | Łyżeczka do latteWzór: gładkiMateriał: stal 18/10, polerowanaDługość: min. 20 cmKolor: srebrny | 20 szt. |
|  | Czapka z siatką | Czapka kucharska z siatkąWyposażona w woreczek do ukrycia długich włosówMateriał: min. 60% bawełnyGramatura: min. 200g/m2Obwód regulowany gumkąKolor: biały | 10 szt. |
|  | Świeca | **Świeca ozdobna** z kryształowymi dodatkamiKształt: walec Kolor: biały (Zamawiający dopuszcza inny kolor elementów dekoracyjnych) Średnica: 7 cm +/- 2 cmWysokość: min. 10 cm Czas palenia: min. 20 godzin  | 2 szt. |
|  | Hydrożel  | Hydrożel/wodne perłyCzas utrzymywania się wody w hydrożelu: min. 30 dniKolor: bezbarwnyPojemność opakowania: min. 10 g | 5 szt. |
|  | Świecznik I | Świecznik na jedną świecę na nodzeMateriał: szkło bezbarwne Wysokość całkowita: min. 35 cmŚrednica cylindra na świecę: min. 9 cm | 5 szt. |
|  | Naczynie szklane | Pojemnik w kształcie dyni Materiał: szkło bezbarwneWysokość: min. 15 cmŚrednica: min. 15 cm | 2 szt. |
|  | Wazon I | Kształt: kula Materiał: szkło bezbarwneWysokość: min. 10 cmŚrednica: min. 10 cmŚrednica wlotu: min. 6 cm | 3 szt. |
|  | Wazon II | **Wazon przeznaczony na jeden cięty kwiat**Wysokość: min. 15 cm Materiał: szkło bezbarwne  | 3 szt. |
|  | Świecznik II | Świecznik na jedną świecę na nodzeMateriał: szkło bezbarwne Wysokość całkowita: min. 20 cmŚrednica cylindra na świecę: min. 9 cm | 6 szt. |
|  | Skirting | Falbana dekoracyjna do stołuKontrafałdaKolor: białyMontaż: rzep po lewej stronie falbany do przyczepienia do klipsów montowanych do stołuWysokość: 70 cm +/- 5 cmSzerokość: 4 m +/- 5 cm | 4 szt. |
|  | Pokrowiec na stół | Pokrowiec na stół koktajlowy o średnicy 80 cmElastyczny typu spandexMożliwość prania w temperaturze min. 60°CMateriał: mieszanka poliestru i elastanuGramatura: min. 220g/m² | 6 szt. |
|  | Zestaw 60 serwetek płóciennych | Zestaw min. 60 serwetekMateriał: fizelinaWymiary serwetki: 40 x 40 cm. | 2 zestawy |
|  | Obrus | Obrus plamoodporny OkrągłyMatowy Materiał: Poliester Gramatura: min. 150g/m2 Wykończenie brzegów: podwinięcie Średnica: 230-250 cm.Kolor: biały  | 12 szt. |

**Część 3: Zakup i dostawa pieca konwekcyjnego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa elementu, parametru lub cechy | Opis minimalnych wymagań | Ilość |
|  | Piec konwekcyjny | Piec konwekcyjno-parowy Moc: min. 10 kWPojemność: min. 7 x GN 1/1Minimalny zakres regulacji gorącego powietrza: 50 - 300 °CMinimalny zakres regulacji temperatury przy gotowaniu w parze: 30 - 130 °CFunkcje: regeneracja i utrzymanie potraw do momentu serwowania, możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce, pieczenie niskotemperaturowe, automatyczne przejście w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej, funkcja zapiekania z efektem chrupkiej skórki, Sous-vide (suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie), automatyczna regulacja wilgotności, generowanie nasyconej pary, system usuwania wilgoci, zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, automatyczne mycie, personalizacja menu, możliwość zapamiętywania programu, wczytywanie danych za pomocą portu USB zdalny dostęp i zarządzanie danymiSzyba w drzwiach: min. potrójna Min. dwukierunkowy wentylator Min. 7 prędkości wentylatora Taktowanie wentylatora Materiał: stal nierdzewna o podwyższonej trwałościHigieniczna wytrawiana komora gotowania Zewnętrzne źródło wodyMin. 6 punktowa sonda Min. 8 calowy dotykowy panel sterującySystem HACCP System diagnostyki serwisowej Załączone doposażenie: dedykowana podstawa pod piec ze stali nierdzewnej na min. 16 prowadnic GN 1/1, komplet blach, okapWykonawca zobowiązany będzie do instalacji pieca w miejscu dostawy oraz przeprowadzenia min. 5 h szkolenia z obsługi pieca. | 1 szt. |

**Część 4: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa elementu, parametru lub cechy | Opis minimalnych wymagań | Ilość |
|  | Sprzęt do sousvide duży | Cyrkulator: * Moc: min. 700 W
* Minimalny zakres ustawień temperatury: 5°C - 95°C
* Minimalny zakres ustawienia czasu pracy 00:01 - 99:59
* Dokładność ustawienia i wyświetlanej wartości temperatury: min. 0.1°C
* Pompka umożliwiająca równomierną cyrkulację wody
* Cyfrowy panel sterowania
* Pokrywa z uszczelką
* Kran spustowy do opróżniania wody

Pakowarka próżniowa:* Listwowa
* Moc: min. 650 W
* Szerokość zgrzewu min. 400 mm
* Funkcja marynowania
* Cyfrowy wyświetlacz
* Materiał: stal nierdzewna

Gwarancja: min. 2 lata | 1 szt. |
|  | Sprzęt do sousvide mały | Cyrkulator:* Moc: min. 1200 W
* Przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności co najmniej 30 l
* Stabilność temperatury: min. 0,1°C
* Regulacja temperatury: min. co 0,1°C
* Pompka umożliwiająca równomierną cyrkulację wody
* Podświetlany wyświetlacz

Pakowarka próżniowa:* Listwowa
* Moc min. 700 W
* Szerokość zgrzewu: min. 300 mm
* Szerokość taśmy zgrzewającej: min. 5 mm
* funkcje zgrzewania: praca automatyczna, praca pulsacyjna, marynowanie, praca z akcesoriami
* cyfrowy wyświetlacz
* materiał: stal nierdzewna

Gwarancja: min. 2 lata | 2 szt. |
|  | Zamrażarka szafowa | Moc: min. 450 WZasilanie sieciowePojemność: min. 5x GN 1/1 40 mm Funkcje: automatyczne chłodzenie, mrożenie szokowe min. -18°C, - manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie programator czasowySonda jednopunktowaPort USB do ściągania danych HACCP Panel sterujący: dotykowy z wyświetlaczem LEDObudowa: pokryta powłoką antykorozyjnąGwarancja: min. 2 lata | 1 szt. |

*Załącznik nr 2 do SWZ*

Nazwa firmy (wykonawcy): ..................... ........................ , dnia .........

............................................................

Adres wykonawcy: .................................

............................................................

Województwo: ......................................

PESEL: ...............................................................

dotyczy wykonawców wpisanych do CEIDG RP oraz wykonawców będących osobami fizycznymi

NIP: ....................................................

...........................................................

numer telefonu i faksu wykonawcy wraz z numerem kierunkowym

...........................................................

adres e-mail wykonawcy

...........................................................

Numer rachunku bankowego wykonawcy

...........................................................

Urząd Skarbowy wykonawcy

**OFERTA**

 **Urząd Miasta Częstochowy**

 **Wydział Funduszy Europejskich i Rozwoju**

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji treści złożonych ofert zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Pzp na zakup i dostawę sprzętu i akcesoriów gastronomicznych na potrzeby projektu pn. „Zawodowa współpraca 3”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działania 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałania 11.2.3. Wsparcie szkolnictwa zawodowego, oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na następujących zasadach:

**Część 1: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

**1. Cena:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **NAZWA PRODUKTU** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA****NETTO** | **CENA** **ŁĄCZNA****NETTO****4=2\*3** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Robot kuchenny | 2 szt. |  |  |
| Robot planetarny | 2 szt. |  |  |
| Mikser ręczny | 5 szt. |  |  |
| Szatkownica do warzyw | 1 szt. |  |  |
| Taboret elektryczny | 1 szt. |  |  |
| Salamander | 1 szt. |  |  |
| Maszynka do mielenia mięsa | 2 szt. |  |  |
| Maszynka do makaronu | 3 szt. |  |  |
| Podgrzewacz  | 1 szt. |  |  |
| Waga | 6 szt. |  |  |
| Elektryczna maszynka do ostrzenia noży | 2 szt. |  |  |
| Naleśnikarka | 1 szt. |  |  |
| Kostkarka do lodu | 1 szt. |  |  |
| Szybkowar ciśnieniowy | 1 szt. |  |  |
| Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup | 1 szt. |  |  |
| Podgrzewacz owalny | 1 szt. |  |  |
| Grill elektryczny | 1 szt. |  |  |
| Wyciskarka do soków | 1 szt. |  |  |
| Pistolet wędzarniczy | 1 szt. |  |  |
| Kopułka szklana do pistoletów wędzarniczych | 5 szt. |  |  |
| Grzałka do podgrzewaczy | 2 szt. |  |  |
| Dyspenser do soków | 1 szt. |  |  |
| Szybkowar | 1 szt. |  |  |
| Czajnik bezprzewodowy  | 2 szt. |  |  |
| Termometr bezdotykowy | 1 szt. |  |  |
| Palnik gazowy do creme brulee | 1 szt. |  |  |
| Termometr cyfrowy | 2 szt. |  |  |
| **Cena ogółem netto:** |  |
| **Podatek VAT w wysokości …...%:** |  |
| **Cena ogółem brutto:** |  |

1. CENA OGÓŁEM NETTO: ..........................zł.
2. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
3. CENA OGÓŁEM BRUTTO : .......................zł.
4. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
5. w tym podatek VAT w łącznej wysokości ......%, tj. ......................................... zł.
6. **\*\*UWAGA:
- Wykonawcy nie będący płatnikami podatku VAT wpisują: "nie dotyczy"**
7. **- Wykonawcy, którzy są zwolnieni z podatku VAT, wpisują "zw" oraz podają
 podstawę prawną zwolnienia z VAT**
8. **- Wykonawcy, którzy posiadają stawkę VAT inną niż 23%, wpisują podstawę prawną zastosowania innej stawki.**

**2. Termin dostawy:**

**Oferujemy .............. - dniowy termin dostawy**

(Uwaga\*: termin dostawy liczony będzie od dnia podpisania umowy, maksymalny termin dostawy wymagany przez zamawiającego wynosi 90 dni. Zamawiający dokona oceny tego kryterium w zakresie od 21 do 90 dni. Zaoferowany przez wykonawcę termin dostawy krótszy niż 21 dni nie będzie dodatkowo punktowany. Jeśli Wykonawca nie poda w „Ofercie” oferowanego terminu realizacji zamówienia, Zamawiający przyjmie do oceny ofert termin 90 dni.).

 **3.** Deklarujemy, iż **włączymy/nie włączymy\*** w realizację zamówienia min. 1 osobę posiadającą niepełnosprawność potwierdzoną orzeczeniem o niepełnosprawności lub orzeczeniem lekarskim.

\* Niepotrzebne skreślić

**Część 2: Zakup i dostawa akcesoriów gastronomicznych dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

**1. Cena:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **NAZWA PRODUKTU** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA****NETTO** | **CENA** **ŁĄCZNA****NETTO****4=2\*3** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Pistolet do sosów i kremów | 1 szt. |  |  |
| Zestaw 4 garnków z pokrywkami | 5 zestawów |  |  |
| Garnek wysoki | 5 szt. |  |  |
| Garnek do gotowania ryżu | 1 szt. |  |  |
| Garnek kamionkowy | 2 szt. |  |  |
| Garnek do mleka | 1 szt. |  |  |
| Patelnia | 5 szt. |  |  |
| Patelnia dwustronna | 1 szt. |  |  |
| Patelnia do naleśników | 5 szt. |  |  |
| Patelnia nieprzywierająca | 5 szt. |  |  |
| Patelnia stalowa | 5 szt. |  |  |
| Zestaw 6 desek do krojenia | 5 zestawów |  |  |
| Stolnica kamienna | 5 szt. |  |  |
| Zestaw min. 9 tylek do dekoracji | 5 zestawów |  |  |
| Zestaw min. 4 rantów piekarniczo-cukierniczych | 4 zestawy |  |  |
| Forma do babek | 5 szt. |  |  |
| Pojemnik aluminiowy | 5 szt. |  |  |
| Rant piekarniczo-cukierniczy | 5 szt. |  |  |
| Patera obrotowa | 3 szt. |  |  |
| Patera trzystopniowa | 2 szt. |  |  |
| Suszarka do naczyń | 5 szt. |  |  |
| Forma do ravioli | 5 szt. |  |  |
| Naczynie żaroodporne | 5 szt. |  |  |
| Zestaw 4 noży | 5 zestawów |  |  |
| Dzbanek szklany | 5 szt. |  |  |
| Kamień do pizzy | 4 szt. |  |  |
| Przeciskacz do czosnku | 5 szt. |  |  |
| Taca szklana | 5 szt. |  |  |
| Woreczki do szprycowania jednorazowe | 6 opakowań |  |  |
| Worki do szprycowania wielorazowe | 6 szt. |  |  |
| Zestaw 4 garnków z pokrywkami | 2 zestawy |  |  |
| Dzbanek do zimnych napojów | 5 szt. |  |  |
| Schody ekspozycyjne | 2 szt. |  |  |
| Forma do muffinek | 5 szt. |  |  |
| Praska do ziemniaków | 5 szt. |  |  |
| Sosjerka | 5 szt. |  |  |
| Moździeż z tłuczkiem | 4 szt. |  |  |
| Szpatuły do tortu | 5 szt. |  |  |
| Zestaw 6 form na tartaletki | 6 zestawów |  |  |
| Zestaw 4 wkładów do palnika | 4 zestawy |  |  |
| Tarka | 5 szt. |  |  |
| Radełko | 5 szt. |  |  |
| Tarka do przypraw | 5 szt. |  |  |
| Forma do ravioli | 5 szt. |  |  |
| Taca cukiernicza | 2 szt. |  |  |
| Zestaw 4 klipsów  | 15 zestawów |  |  |
| Tadżin ceramiczny | 1 szt. |  |  |
| Folia rantowa | 3 szt. |  |  |
| Miska  | 6 szt. |  |  |
| Rózga  | 5 szt. |  |  |
| Forma do zapiekania | 3 szt. |  |  |
| Pędzelek silikonowy | 5 szt. |  |  |
| Zrębki zapachowe do wędzenia | 5 szt. |  |  |
| Foremki do bankietówek  | 5 szt. |  |  |
| Koszyczek do pieczywa | 5 szt. |  |  |
| Kula do ucierania ciasta | 5 szt. |  |  |
| Jajecznik | 6 szt. |  |  |
| Wykrawaczka do foremki | 5 szt. |  |  |
| Filiżanka ze spodkiem | 30 szt. |  |  |
| Salaterka | 10 szt. |  |  |
| Bulionówka | 30 szt. |  |  |
| Kokilka | 18 szt. |  |  |
| Kokilka mała | 18 szt. |  |  |
| Widelczyk do ciasta | 50 szt. |  |  |
| Łyżeczka do herbaty | 50 szt. |  |  |
| Łyżeczka do latte | 20 szt. |  |  |
| Czapka z siatką | 10 szt. |  |  |
| Świeca | 2 szt. |  |  |
| Hydrożel  | 5 szt. |  |  |
| Świecznik I | 5 szt. |  |  |
| Naczynie szklane | 2 szt. |  |  |
| Wazon I | 3 szt. |  |  |
| Wazon II | 3 szt. |  |  |
| Świecznik II | 6 szt. |  |  |
| Skirting | 4 szt. |  |  |
| Pokrowiec na stół | 6 szt. |  |  |
| Zestaw 60 serwetek płóciennych | 2 zestawy |  |  |
| Obrus | 12 szt. |  |  |
| **Cena ogółem netto:** |  |
| **Podatek VAT w wysokości …...%:** |  |
| **Cena ogółem brutto:** |  |

1. CENA OGÓŁEM NETTO: ..........................zł.
2. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
3. CENA OGÓŁEM BRUTTO : .......................zł.
4. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
5. w tym podatek VAT w łącznej wysokości ......%, tj. ......................................... zł.
6. **\*\*UWAGA:
- Wykonawcy nie będący płatnikami podatku VAT wpisują: "nie dotyczy"**
7. **- Wykonawcy, którzy są zwolnieni z podatku VAT, wpisują "zw" oraz podają
 podstawę prawną zwolnienia z VAT**
8. **- Wykonawcy, którzy posiadają stawkę VAT inną niż 23%, wpisują podstawę prawną zastosowania innej stawki.**

**2. Termin dostawy:**

**Oferujemy .............. - dniowy termin dostawy**

(Uwaga\*: termin dostawy liczony będzie od dnia podpisania umowy, maksymalny termin dostawy wymagany przez zamawiającego wynosi 90 dni. Zamawiający dokona oceny tego kryterium w zakresie od 21 do 90 dni. Zaoferowany przez wykonawcę termin dostawy krótszy niż 21 dni nie będzie dodatkowo punktowany. Jeśli Wykonawca nie poda w „Ofercie” oferowanego terminu realizacji zamówienia, Zamawiający przyjmie do oceny ofert termin 90 dni.).

 **3.** Deklarujemy, iż **włączymy/nie włączymy\*** w realizację zamówienia min. 1 osobę posiadającą niepełnosprawność potwierdzoną orzeczeniem o niepełnosprawności lub orzeczeniem lekarskim.

\* Niepotrzebne skreślić

**Część 3: Zakup i dostawa pieca konwekcyjnego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

**1. Cena:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **NAZWA PRODUKTU** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA****NETTO** | **CENA** **ŁĄCZNA****NETTO****4=2\*3** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Piec konwekcyjny | 1 szt. |  |  |
| **Cena ogółem netto:** |  |
| **Podatek VAT w wysokości …...%:** |  |
| **Cena ogółem brutto:** |  |

1. CENA OGÓŁEM NETTO: ..........................zł.
2. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
3. CENA OGÓŁEM BRUTTO : .......................zł.
4. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
5. w tym podatek VAT w łącznej wysokości ......%, tj. ......................................... zł.
6. **\*\*UWAGA:
- Wykonawcy nie będący płatnikami podatku VAT wpisują: "nie dotyczy"**
7. **- Wykonawcy, którzy są zwolnieni z podatku VAT, wpisują "zw" oraz podają
 podstawę prawną zwolnienia z VAT**
8. **- Wykonawcy, którzy posiadają stawkę VAT inną niż 23%, wpisują podstawę prawną zastosowania innej stawki.**

**2. Termin dostawy:**

**Oferujemy .............. - dniowy termin dostawy**

(Uwaga\*: termin dostawy liczony będzie od dnia podpisania umowy, maksymalny termin dostawy wymagany przez zamawiającego wynosi 90 dni. Zamawiający dokona oceny tego kryterium w zakresie od 21 do 90 dni. Zaoferowany przez wykonawcę termin dostawy krótszy niż 21 dni nie będzie dodatkowo punktowany. Jeśli Wykonawca nie poda w „Ofercie” oferowanego terminu realizacji zamówienia, Zamawiający przyjmie do oceny ofert termin 90 dni.).

 **3.** Deklarujemy, iż **włączymy/nie włączymy\*** w realizację zamówienia min. 1 osobę posiadającą niepełnosprawność potwierdzoną orzeczeniem o niepełnosprawności lub orzeczeniem lekarskim.

\* Niepotrzebne skreślić

**Część 4: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

**1. Cena:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **NAZWA PRODUKTU** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA****NETTO** | **CENA** **ŁĄCZNA****NETTO****4=2\*3** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Sprzęt do sousvide duży | 1 szt. |  |  |
| Sprzęt do sousvide mały | 2 szt. |  |  |
| Zamrażarka szafowa | 1 szt. |  |  |
| **Cena ogółem netto:** |  |
| **Podatek VAT w wysokości …...%:** |  |
| **Cena ogółem brutto:** |  |

1. CENA OGÓŁEM NETTO: ..........................zł.
2. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
3. CENA OGÓŁEM BRUTTO : .......................zł.
4. SŁOWNIE:..........................................................................................................zł.
5. w tym podatek VAT w łącznej wysokości ......%, tj. ......................................... zł.
6. **\*\*UWAGA:
- Wykonawcy nie będący płatnikami podatku VAT wpisują: "nie dotyczy"**
7. **- Wykonawcy, którzy są zwolnieni z podatku VAT, wpisują "zw" oraz podają
 podstawę prawną zwolnienia z VAT**
8. **- Wykonawcy, którzy posiadają stawkę VAT inną niż 23%, wpisują podstawę prawną zastosowania innej stawki.**

**2. Termin dostawy:**

**Oferujemy .............. - dniowy termin dostawy**

(Uwaga\*: termin dostawy liczony będzie od dnia podpisania umowy, maksymalny termin dostawy wymagany przez zamawiającego wynosi 90 dni. Zamawiający dokona oceny tego kryterium w zakresie od 21 do 90 dni. Zaoferowany przez wykonawcę termin dostawy krótszy niż 21 dni nie będzie dodatkowo punktowany. Jeśli Wykonawca nie poda w „Ofercie” oferowanego terminu realizacji zamówienia, Zamawiający przyjmie do oceny ofert termin 90 dni.).

 **3.** Deklarujemy, iż **włączymy/nie włączymy\*** w realizację zamówienia min. 1 osobę posiadającą niepełnosprawność potwierdzoną orzeczeniem o niepełnosprawności lub orzeczeniem lekarskim.

\* Niepotrzebne skreślić

**4. Długość okresu gwarancji oraz warunki płatności –** zgodne z zapisami przedstawionymi w SWZ i wzorze umowy.

5. Zakres dostaw przewidzianych do wykonania jest zgodny z zakresem określonym w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.

**6. WYKAZ OFEROWANYCH PRODUKTÓW w zakresie części na którą Wykonawca składa ofertę jest załączony do niniejszej oferty.**

7. Przekazujemy w załączeniu stosowne oświadczenia potwierdzające brak podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp (punkt 13.1. SWZ) oraz art. 109 ust. 1 punkty 5, 6, 7, 8, 9 i 10 ustawy Pzp (punkt 13.2. SWZ)sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ oraz podpisane odpowiednio przez: Wykonawcę składającego ofertę**\***, każdego ze wspólników konsorcjum składającego ofertę wspólną**\***, każdego ze wspólników spółki cywilnej**\*.**

**\*** *niepotrzebne skreślić*

8. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia (w tym zapoznaliśmy się z dokumentacją opisującą przedmiot zamówienia i warunkami jego wykonania). Zobowiązujemy się dotrzymać w umowie wszystkich warunków określonych w SWZ.

9. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres wskazany w SWZ.

10. Oświadczamy, że zawarty w SWZ projekt umowy właściwy dla części, na którą składamy ofertę, został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się, w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy/umów na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

11. Zgodnie z art. 462 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, informujemy, że:

***\**** **nie zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonania żadnej części zamówienia.**

***\**** **zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części  zamówienia:**

a) wykonanie części dotyczącej ...................................................................... firmie .......................................................................................................... z siedzibą w .................................................................................................

Wartość brutto części zamówienia powierzona podwykonawcy wynosi: ................ zł lub stanowi ....................% wartości całego zamówienia.

b) wykonanie części dotyczącej ...................................................................... firmie ......................................................................................................... z siedzibą w .................................................................................................

Wartość brutto części zamówienia powierzona podwykonawcy wynosi: ................ zł lub stanowi ....................% wartości całego zamówienia.

***\**** *niepotrzebne skreślić*

12. Oświadczamy,że jesteśmy mikroprzedsiębiorstwem\*, małym przedsiębiorstwem\*, średnim przedsiębiorstwem\*.

**Mikroprzedsiębiorstwo**: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln euro.

**Małe przedsiębiorstwo**: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln euro.

**Średnie przedsiębiorstwo**: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro- lub małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 mln euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln euro.

/Pojęcia zaczerpnięte z zaleceń Komisji Unii Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dot. definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. U. L 124 z 20.5.2003, s. 36)./

**\*** *niepotrzebne skreślić*

**W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców** (tzw. konsorcjum) **lub przez spółkę cywilną**, każdy ze wspólników konsorcjum lub spółki cywilnej musi złożyć ww. oświadczenie.

13. Podajemy adres strony internetowej, na której są dostępne w formie elektronicznej: odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………

**W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców** (tzw. konsorcjum) **lub przez spółkę cywilną**, każdy ze wspólników konsorcjum lub spółki cywilnej musi podać ww. adres.

14. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

\* *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 – należy usunąć treść oświadczenia poprzez jego wykreślenie*

*RODO - 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, ze zm.).*

 .................................................

*Podpisy osób uprawnionych*

*do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

*Załącznik nr 3 do SWZ*

**WYKAZ OFEROWANYCH PRODUKTÓW**

Wykonawcy będą musieli złożyć wykaz wraz z FORMULARZEM OFERTOWYM

**Część 1: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa nadana** **przez Zamawiającego** | **Nazwa modelu** **i producent** | **Opis wymagań**(w zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym w  szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ) stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ) |
| Robot kuchenny |  |  |
| Robot planetarny |  |  |
| Mikser ręczny |  |  |
| Szatkownica do warzyw |  |  |
| Taboret elektryczny |  |  |
| Salamander |  |  |
| Maszynka do mielenia mięsa |  |  |
| Maszynka do makaronu |  |  |
| Podgrzewacz  |  |  |
| Waga |  |  |
| Elektryczna maszynka do ostrzenia noży |  |  |
| Naleśnikarka |  |  |
| Kostkarka do lodu |  |  |
| Szybkowar ciśnieniowy |  |  |
| Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup |  |  |
| Podgrzewacz owalny |  |  |
| Grill elektryczny |  |  |
| Wyciskarka do soków |  |  |
| Pistolet wędzarniczy |  |  |
| Kopułka szklana do pistoletów wędzarniczych |  |  |
| Grzałka do podgrzewaczy |  |  |
| Dyspenser do soków |  |  |
| Szybkowar |  |  |
| Czajnik bezprzewodowy  |  |  |
| Termometr bezdotykowy |  |  |
| Palnik gazowy do creme brulee |  |  |
| Termometr cyfrowy |  |  |

…......................................................

*Podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*

**Część 2: Zakup i dostawa akcesoriów gastronomicznych dla Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa nadana** **przez Zamawiającego** | **Nazwa modelu** **i producent** | **Opis wymagań**(w zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym w  szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ) stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ) |
| Pistolet do sosów i kremów |  |  |
| Zestaw 4 garnków z pokrywkami |  |  |
| Garnek wysoki |  |  |
| Garnek do gotowania ryżu |  |  |
| Garnek kamionkowy |  |  |
| Garnek do mleka |  |  |
| Patelnia |  |  |
| Patelnia dwustronna |  |  |
| Patelnia do naleśników |  |  |
| Patelnia nieprzywierająca |  |  |
| Patelnia stalowa |  |  |
| Zestaw 6 desek do krojenia |  |  |
| Stolnica kamienna |  |  |
| Zestaw min. 9 tylek do dekoracji |  |  |
| Zestaw min. 4 rantów piekarniczo-cukierniczych |  |  |
| Forma do babek |  |  |
| Pojemnik aluminiowy |  |  |
| Rant piekarniczo-cukierniczy |  |  |
| Patera obrotowa |  |  |
| Patera trzystopniowa |  |  |
| Suszarka do naczyń |  |  |
| Forma do ravioli |  |  |
| Naczynie żaroodporne |  |  |
| Zestaw 4 noży |  |  |
| Dzbanek szklany |  |  |
| Kamień do pizzy |  |  |
| Przeciskacz do czosnku |  |  |
| Taca szklana |  |  |
| Woreczki do szprycowania jednorazowe |  |  |
| Worki do szprycowania wielorazowe |  |  |
| Zestaw 4 garnków z pokrywkami |  |  |
| Dzbanek do zimnych napojów |  |  |
| Schody ekspozycyjne |  |  |
| Forma do muffinek |  |  |
| Praska do ziemniaków |  |  |
| Sosjerka |  |  |
| Moździeż z tłuczkiem |  |  |
| Szpatuły do tortu |  |  |
| Zestaw 6 form na tartaletki |  |  |
| Zestaw 4 wkładów do palnika |  |  |
| Tarka |  |  |
| Radełko |  |  |
| Tarka do przypraw |  |  |
| Forma do ravioli |  |  |
| Taca cukiernicza |  |  |
| Zestaw 4 klipsów  |  |  |
| Tadżin ceramiczny |  |  |
| Folia rantowa |  |  |
| Miska  |  |  |
| Rózga  |  |  |
| Forma do zapiekania |  |  |
| Pędzelek silikonowy |  |  |
| Zrębki zapachowe do wędzenia |  |  |
| Foremki do bankietówek  |  |  |
| Koszyczek do pieczywa |  |  |
| Kula do ucierania ciasta |  |  |
| Jajecznik |  |  |
| Wykrawaczka do foremki |  |  |
| Filiżanka ze spodkiem |  |  |
| Salaterka |  |  |
| Bulionówka |  |  |
| Kokilka |  |  |
| Kokilka mała |  |  |
| Widelczyk do ciasta |  |  |
| Łyżeczka do herbaty |  |  |
| Łyżeczka do latte |  |  |
| Czapka z siatką |  |  |
| Świeca |  |  |
| Hydrożel  |  |  |
| Świecznik I |  |  |
| Naczynie szklane |  |  |
| Wazon I |  |  |
| Wazon II |  |  |
| Świecznik II |  |  |
| Skirting |  |  |
| Pokrowiec na stół |  |  |
| Zestaw 60 serwetek płóciennych |  |  |
| Obrus |  |  |

…......................................................

*Podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*

**Część 3: Zakup i dostawa pieca konwekcyjnego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa nadana** **przez Zamawiającego** | **Nazwa modelu** **i producent** | **Opis wymagań**(w zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym w  szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ) stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ) |
| Piec konwekcyjny |  |  |

…......................................................

*Podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*

**Część 4: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Częstochowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa nadana przez Zamawiającego** | **Nazwa modelu** **i producent** | **Opis wymagań**(w zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym w  szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ) stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ) |
| Sprzęt do sousvide duży |  |  |
| Sprzęt do sousvide mały |  |  |
| Zamrażarka szafowa |  |  |

…......................................................

*Podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*

*Załącznik nr 4 do SWZ*

**ZAMAWIAJĄCY:**

Gmina Miasto Częstochowa

ul. Śląska 11/13

42-217 Częstochowa

**WYKONAWCA:**

Nazwa firmy (Wykonawcy): ............................................

Adres Wykonawcy: ........................................................

NIP: ...........................................................................

REGON: ......................................................................

KRS: ..........................................................................

reprezentowany przez:

..................................................................................

*Imię i nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji*

**OŚWIADCZENIE SKŁADANE NA PODSTAWIE ART. 125 UST. 1**

**USTAWY Z DNIA 11 WRZEŚNIA 2019 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH** (DALEJ: USTAWA PZP)

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp (punkt 13.1. SWZ) oraz art. 109 ust. 1 punkty 5, 6, 7, 8, 9 i 10 ustawy Pzp (punkt 13.2. SWZ)

**wypełnione i podpisane odpowiednio przez**:

a) Wykonawcę**\*** albo

b) każdego ze wspólników konsorcjum**\*** (w przypadku składania oferty wspólnej) albo

c) każdego ze wspólników spółki cywilnej**\***

**\*** *niepotrzebne skreślić*

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

pn. ………………………………………………………………………………………………………………….…………….………..

 *(nazwa postępowania)*

prowadzonego przez **Gminę Miasto Częstochowa**, oświadczam, co następuje:

1. **Nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp**.

2. **Nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 ustawy Pzp w zakresie okoliczności, które Zamawiający wskazał w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w punkcie 13.2. SWZ, czyli art. 109 ust. 1 punkty 5-10 ustawy Pzp**.

3. **Zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp** *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2‒5 i 7‒10 ustawy Pzp w zakresie okoliczności, które Zamawiający wskazał w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w punkcie 13.2. SWZ)*.

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: …………………………..………..

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**.

*…………………………………………………… ………………………………………………………*

*(miejsce i data złożenia oświadczenia)*

*podpis osoby (osób) upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu odpowiednio:*

*a) Wykonawcy;*

*b) każdego ze wspólników konsorcjum;*

*c) każdego ze wspólników spółki cywilnej.*

*Wzór umowy dla wszystkich części Załącznik nr 5 do SWZ*

**UMOWA**

**CRU/ ………………….. /21**

zawarta w dniu ............................ w Częstochowie pomiędzy **Gminą Miastem Częstochowa** z siedzibą: 42-217 Częstochowa, ul. Śląska 11/13, NIP 5732745883, zwaną dalej „Zamawiającym”, którą reprezentują: …..................................................

**a:** ................................................ z siedzibą ..............................................

NIP: ..............................................., zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez: ...............................................................,

zgodnie z wynikiem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Zakup i dostawa sprzętu i akcesoriów gastronomicznych na potrzeby projektu pn. „Zawodowa współpraca 3” – 4 części,

przeprowadzonego w trybie podstawowym bez możliwości prowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.), dalej: ustawa Pzp, ogłoszonego w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu .......................... pod numerem .....................,

o następującej treści:

**§ 1**

**1.  Przedmiotem niniejszej umowy jest ………………………………………..**

2. Przedmiot niniejszej umowy zostanie wykonany zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia, szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ i ofertą przetargową Wykonawcy.

3. Przedmiot zamówienia jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działania 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałania 11.2.3. Wsparcie szkolnictwa zawodowego.

**§ 2**

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Wykonania przedmiotu umowy zgodnie ze swoją najlepszą wiedzą oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa polskiego i wspólnotowego.

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.

3. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za jakość dostarczonego przedmiotu umowy.

4. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, wolny od wad oraz musi posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, świadectwa jakości lub inne dokumenty dopuszczające do użytku.

5. Dostarczenia przedmiotu umowy do

1. - Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego, al. Niepodległości 16/18, 42-200 Częstochowa – w zakresie części 1 i 2
2. - Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Marii Skłodowskiej – Curie, ul. Worcella 1, 42-200 Częstochowa– w zakresie części 3 i 4

**§ 3**

1. Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy zgodnie ze złożoną ofertą przysługuje wynagrodzenie w wysokości:

- **netto: …………………………. zł. (słownie: …………………………….),**

- **podatek VAT w wysokości 23%, tj. ……………………. zł. (słownie)**

- **brutto : ………………………. zł. (słownie: …………………………….),**

 Należność z tytułu realizacji niniejszej umowy zostanie uregulowana ze środków budżetu miasta: ……………………………………………

2. Zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie 30 dni, od daty otrzymania prawidłowo wypełnionej przez Wykonawcę faktury.

3. Przekazanie przez Wykonawcę faktury nastąpi najwcześniej w dniu stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego i prawidłowego wykonania dostawy oraz zatwierdzenia protokołu odbioru o którym mowa w § 4 ust. 3.

4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, będzie współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działania 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów, Poddziałania 11.2.3. Wsparcie szkolnictwa zawodowego.

5. W przypadku zmiany urzędowej stawki VAT strony umowy zobowiązują się do podpisania aneksu do umowy regulującego wysokość podatku VAT i wartości brutto umowy.

6. Ewentualna zmiana klasyfikacji budżetowej nie wymaga zmiany umowy, a Wykonawca wyraża zgodę, aby Zamawiający dokonywał tego we własnym zakresie bez konieczności informowania Wykonawcy.

7. Wykonawca oświadcza, że jest/nie jest czynnym podatnikiem w podatku od towarów i usług VAT.

8. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy …………………………………………………. jest właściwy do uregulowania należności wynikającej z niniejszej umowy, służy do rozliczeń finansowych w ramach wykonywanej przez Wykonawcę działalności gospodarczej i jest dla niego prowadzony rachunek VAT, o którym mowa w art. 2 pkt 37 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług. Rachunek jest zgłoszony …………………………………. i widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT.

**§ 4**

**Termin wykonania zamówienia:**

1. Rozpoczęcie – od dnia podpisania umowy.

2. Termin realizacji przedmiotu umowy: nie później niż ….. dni od dnia podpisania umowy.

3. Dokumentem potwierdzającym przyjęcie przez Zamawiającego wykonanego przedmiotu umowy jest protokół odbioru sporządzony przez Wykonawcę i podpisany przez Dyrektora Szkoły do której dostarczono przedmiot zamówienia lub osobę przez niego upoważnioną.

**§ 5**

1. Wykonawca zapłaci karę umowną za niedotrzymanie terminu dostawy w wysokości **0,2 %** wartości brutto umowy za każdy dzień opóźnienia, liczony od ustalonego w umowie terminu realizacji zamówienia.

2. Wykonawca zapłaci karę umowną za niedotrzymanie podanego w § 7 niniejszej umowy czasu wykonania działań serwisowych w okresie gwarancyjnym w wysokości **50 złotych** **brutto** za każdy dzień opóźnienia.

3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w wysokości **20%** wynagrodzenia umownego brutto za przedmiot umowy.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający w wysokości **20%** wynagrodzenia umownego brutto, poza przypadkiem, który określa ust. 7.

5. Kary dotyczące ust. 1. będą potrącane automatycznie z płatności wynikającej z wystawionej faktury, bez uzyskania zgody Wykonawcy.

6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za opóźnienie w zapłacie wynagrodzenia odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych, liczone od dnia, w którym zapłata miała być dokonana.

7. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, zawiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Wówczas Wykonawca otrzymuje wynagrodzenie w wysokości proporcjonalnej do wykonania części przedmiotu umowy. Postanowienia o karze umownej nie mają w tym przypadku zastosowania i Wykonawca nie może żądać odszkodowania.

8. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach Kodeksu Cywilnego, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.

**§ 6**

W przypadku stwierdzenia niemożliwych do naprawienia wad ukrytych w dostarczonym towarze Wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na sprzęt o nie gorszych parametrach w ciągu 5 dni roboczych (dotyczy to okresu gwarancji).

**§ 7**

1. Wykonawca udziela gwarancji na okres co najmniej 24 miesięcy w zakresie części 1 i 4 oraz co najmniej 36 miesięcy w zakresie części 3.

2. Okres gwarancji liczony jest od daty podpisania protokołu odbioru, o którym mowa w § 4 ust. 3.

3. Wykonawca odpowiada za wady prawne i fizyczne, ujawnione w wyrobach będących przedmiotem umowy oraz ponosi z tego tytułu wszelkie zobowiązania. Jest odpowiedzialny względem Zamawiającego, jeżeli dostarczone wyroby: stanowią własność osoby trzeciej, albo, jeżeli są obciążone prawem osoby trzeciej, mają wadę zmniejszającą ich wartość lub użyteczność wynikającą z ich przeznaczenia, nie mają właściwości wymaganych przez Zamawiającego albo jeżeli dostarczono je w stanie niezupełnym.

4. W okresie objętym gwarancją Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego usuwania usterek uszkodzonego sprzętu w terminie do 10 dni roboczych, liczonych od dnia następującego po zgłoszeniu reklamacyjnym. Jeśli Wykonawca nie naprawi sprzętu we wskazanym terminie będzie zobowiązany do nieodpłatnej dostawy sprzętu zastępczego o nie gorszych parametrach technicznych na cały czas naprawy sprzętu objętego gwarancją.

5. Odbiór wadliwego sprzętu nastąpi na koszt Wykonawcy ze szkoły do której został dostarczony.

6. Diagnostyka awarii zostanie przeprowadzona przez Wykonawcę.

7. Wykonawca wymieni nieodpłatnie sprzęt na wolny od wad, po trzykrotnych naprawach gwarancyjnych tego samego egzemplarza sprzętu. Wymiana nastąpi w terminie 14 dni od dnia poinformowania pisemnego/faksem o powyższym Wykonawcy przez Zamawiającego.

8. W okresie objętym gwarancją wszelkie zgłoszenia dotyczące awarii/wad/usterek w przedmiocie zamówienia odbywać się będą jednym z poniższych sposobów:

- telefonicznie, numer …………………

- wiadomością e-mail, adres: …………………………..

 (W przypadku zgłoszenia telefonicznego Wykonawca zobowiązany jest do potwierdzenia przyjęcia zgłoszenia elektronicznie na adres fer@czestochowa.um.gov.pl w czasie nie dłuższym niż 24 godziny. W przypadku braku potwierdzenia zgłoszenia Zamawiający wysyła zgłoszenie na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail: ……………………., uznając za skuteczne zgłoszenie awarii/wady/usterki).

9. Zmiana adresów i numeru telefonu, o którym mowa w ust. 8, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi istotnej zmiany treści Umowy.

10. Każda czynność serwisowa musi być udokumentowana przez Wykonawcę i przedłożona Zamawiającemu.

11. Serwis urządzeń musi być realizowany przez producenta lub autoryzowanego partnera serwisowego producenta.

**§ 8**

1. Zamawiający dopuszcza, w przypadku udokumentowanego wycofania z rynku, dostarczenie innego, niż wskazany w ofercie, przedmiotu zamówienia, jednak posiadającego funkcjonalność nie gorszą niż produkty zaproponowane w ofercie. Zmiana ta nie wymaga aneksowania umowy, bezwzględnie jednak musi być pisemnie zaakceptowana przez Zamawiającego.

2. Zmiana ta nie może spowodować zmiany w kwocie wynagrodzenia.

**§ 9**

1. Wykonawca zobowiązany jest do włączenia w realizację zamówienia co najmniej 1 osoby z niepełnosprawnościami, jeżeli zadeklarował taką gotowość w złożonej ofercie.

2. Wykonawca musi przed rozpoczęciem wykonywania czynności przez te osoby przedstawić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające włączenie tych osób w realizację zamówienia w tym np. kopię umowy o pracę, kopię umów cywilno-prawnych lub wyciągi z tych umów zawierające co najmniej imię i nazwisko danej osoby, okres zatrudnienia, nazwę pracodawcy lub kopie zgłoszenia tych osób do ZUS. Kopie ww dokumentów muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Pracodawcą musi być wykonawca lub jeden ze wspólników konsorcjum, zgłoszonym zgodnie z przepisami Pzp podwykonawca lub dalszy podwykonawca.

3. Jeżeli pomimo powyższych wymogów Wykonawca nie włączy w realizację zamówienia co najmniej 1 osoby z niepełnosprawnościami, co zostanie ustalone przez Zamawiającego lub jego przedstawicieli, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu tytułem kary umownej 30% wynagrodzenia umownego brutto za przedmiot umowy.

**§ 10**

Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania w formie pisemnego powiadomienia Zamawiającego o zmianie siedziby, nazwy firmy lub osób reprezentujących Wykonawcę. Informacja musi wpłynąć do Zamawiającego na piśmie w terminie 7 dni przed ww. zmianami.

**§ 11**

1. Do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem umowy ze strony Zamawiającego upoważniona będzieAleksandra Bożek, Wydział Funduszy Europejskich i Rozwoju Urzędu Miasta Częstochowy, tel. 034/37‑07‑324.

2. Zmiana osoby, o której mowa w ust. 1, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi istotnej zmiany treści Umowy.

**§ 12**

Zmiany postanowień zawartej umowy mogą nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności. Zmiany umowy muszą być zgodne z  treścią art. 455 Prawa zamówień publicznych.

**§ 13**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego, Ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz przepisy o ochronie danych osobowych.

**§ 14**

Zamawiający nie wyraża zgody na dokonywanie przelewu wierzytelności, cesji wierzytelności oraz podpisywanie wszelkich innych umów przez Wykonawcę, z których treści będzie wynikało prawo do dochodzenia bezpośrednio zapłaty i roszczeń finansowych od Gminy Częstochowa.

**§ 15**

Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, a w razie braku porozumienia będzie je rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 16**

Umowę sporządzono w 4 jednobrzmiących egzemplarzach - 3 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**