**Zatwierdzam**

Kielce, dnia 23.02.2017 r.

**ZAPROSZENIE**

do złożenia oferty cenowej w prowadzonym rozpoznaniu cenowym na:

**„Zakup artykułów potrzebnych do doposażenia pracowni gastronomicznych**

**w celu realizacji projektu pn.: „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI- nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”**

#### Nazwa i adres zamawiającego

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce  |
| **Prowadzący rozpoznanie (adres):** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce**stanowiska ds. zamówień publicznych i kontraktowania wydatków****Biuro Zakładu**Ul. Śląska 9, 25-328 Kielce**Godziny pracy: Od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00** tel. 041/ 366-47-91, fax. 041/ 366-39-26, [www.zdz.kielce.pl](http://www.zdz.kielce.pl) e-mail: ekaczmarzyk@zdz.kielce.pl  |

**Postępowanie jest prowadzone w celu udzielenia zamówienia zgodnie z wytycznymi zawartymi w Komunikacie Wyjaśniającym Komisji** [**dotyczącym prawa wspólnotowego obowiązującego w dziedzinie udzielania zamówień, które nie są lub są jedynie częściowo objęte dyrektywami w sprawie zamówień publicznych**](http://www.wmarr.olsztyn.pl/s/images/stories/Pliki/komunikat_wyjasniajacy_komisji.pdf)**Dziennik Urzędowy UE (2006/C 179/02) oraz wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 odnoszącego się do zasady konkurencyjności w trybie otwartym „PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO” Zamawiający informuje, że prowadzonym postępowaniu posiłkuje się ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.) zwanej dalej ustawą.**

#### Opis przedmiotu zamówienia

1. Charakterystyka przedmiotu zamówienia wraz z wymogami i warunkami dostawy została określona w załącznikach do Zaproszenia, które stanowią integralną część Zaproszenia.
2. Kod CPV mający zastosowanie do postępowania –CPV: CPV: 39700000-9 sprzęt gospodarstwa domowego, 39220000-0 sprzęt kuchenny, art. gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe.
3. Oferowany przedmiot zamówienia musi być nowy, pochodzący z bieżącej produkcji.
4. Wszelkie użyte (w załączniku nr 1 - Szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia) nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia prosimy traktować jako informacje uściślającą, wiążącą dla Wykonawcy. Dopuszcza się zaoferowanie produktów równoważnych, co do ich jakości i docelowego przeznaczenia oraz spełnianych funkcji i walorów użytkowych. Zamawiający za produkty równoważne uzna takie, które spełnią minimalne parametry produktu wskazanego z nazwy handlowej. W przypadku przyjęcia przez Wykonawcę do wyceny produktów równoważnych, zobowiązany jest on do załączenia wykazu tych produktów.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia Wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
6. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych**
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych

#### Termin realizacji zamówienia oraz okres rękojmi

1. Termin realizacji: do 21 dni od daty zawarcia umowy.
2. Okres rękojmi na dostarczony przedmiot zamówienia 24 miesięce liczone od dnia podpisania Protokołu odbioru zgodnie z załącznikiem nr 1.
3. **Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**
4. **Oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:**
	1. zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami w niniejszym zaproszeniu,
	2. złożona w wyznaczonym terminie składania ofert.
5. **O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**
	1. **złożą oświadczenie załącznik nr 3 o spełnieniu warunków podmiotowych w zakresie możliwości realizacji zamówienia oraz spełniają warunki, dotyczące:**
* **posiadania wiedzy i doświadczenia:**

wykazu dostaw wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawa były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

Na potwierdzenie niniejszego warunku należy złożyć wykaz wykonanych dwóch dostaw, zgodnie z warunkiem powyżej, odpowiadającym swoim rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot zamówienia o wartości minimum - 40 000,00 zł brutto każda z podaniem wartości, dat i miejsc wykonania oraz na rzecz kogo była zrealizowana usługa.

Do każdej pozycji wykazu należy załączyć dokument potwierdzający, że dostawy zostały wykonane należycie.

* **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:**

Na potwierdzenie niniejszego warunku należy złożyć oświadczenie – załącznik nr 3.

* **sytuacji ekonomicznej i finansowej;**

Na potwierdzenie należy złożyć oświadczenie – załącznik nr 3.

* **nie podlegają wykluczeniu.**

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia należy złożyć oświadczenie – załącznik nr 3 oraz załącznik nr 6

1. **Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń metodą spełnia/nie spełnia.**
2. **Warunki wykluczające z udziału w postępowaniu.**

- z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców w przypadkach niespełnienia opisanych warunków.

- Wykonawca zostanie wykluczony z rozpoznania, jeżeli jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

 uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

 posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji;

 pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

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

Należy dowód spełnienia warunku złożyć oświadczenie nr 6.

1. **Informacje dotyczące warunków składania ofert.**
2. Niniejsze zaproszenie oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
3. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
4. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**
6. Oferta musi zawierać:

|  |
| --- |
| **Oświadczenie woli** |
| 1 | * Oferta cenowa zgodna z załączonym drukiem „formularza oferty” – załącznik nr 2 do zaproszenia. Do oferty cenowej należy załączyć podpisaną przez osoby upoważnione szczegółową charakterystykę oferowanego przedmiotu zamówienia, która będzie zawierała nazwę przedmiotu zamówienia, ilość, typ, model i nazwę producenta. Oraz ceny jednostkowe (brutto i netto) **W przypadku nie załączenia dokumentu oferta zostanie odrzucona.**
* aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia do umocowania osoby składającej oświadczenie woli.
* Do oferty cenowej należy załączyć dokumenty w języku polskim wymagane w załączniku nr 1 do zaproszenia.
 |
| 2 | podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w załączniku nr 3 do zaproszenia |
| 3 | Wykaz wykonanych dwóch dostaw (załącznik nr 5) w okresie ostatnich trzech lat przed dniem upływu terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadającym swoim rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot zamówienia o wartości 40 000,00 zł brutto każda oraz data i miejsce wykonania i na rzecz kogo była realizowana wraz z dokumentem potwierdzającym należyte wykonanie. |
| X | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania** |
| 1 | Oświadczenie (załącznik nr 3) |
| 2 | Oświadczenie (załącznik nr 6) |

1. Kolejność złożonych dokumentów w ofercie powinna odpowiadać kolejności określonej w pkt. 9. Nie spełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
2. Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek oraz wyszczególnienie załączników do oferty wpisana do formularza ofertowego – załącznik do zaproszenia. Nie spełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Za kompletność złożonej oferty, która nie została ponumerowana oraz nie zostały wyszczególnione załączniki, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności.
3. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.
4. Wszystkie dokumenty składane z ofertą, oprócz pełnomocnictw, oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, muszą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. Pełnomocnictwa dołączone do oferty muszą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia musi być złożone w formie oryginału.
5. Jeżeli pełnomocnik w imieniu wykonawcy podpisuje także oświadczenie wiedzy o spełnieniu przez wykonawcę warunków udziału wykonawcy w postępowaniu, udzielone pełnomocnictwo ma zawierać upoważnienie do złożenia takiego oświadczenia.
6. Zamawiający wymaga by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.
7. **Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.**
8. Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza formę faksu. Po otwarciu ofert dopuszcza się formę elektroniczną. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej dokument lub informację, do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Numery telefonów i faksu prowadzącego postępowanie zostały podane w punkcie I niniejszego zaproszenia. Oferty składa się w formie pisemnej.
9. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
10. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
11. **Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**
12. W razie wątpliwości proszę o kontakt: Ewelina Kaczmarzyk tel. 41/ 366-47-91 w. 130 lub 131
13. Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać w godz. od 08:00 do 15:30 pod wymieniony powyżej numerem telefonu lub osobiście w siedzibie prowadzącego postępowanie po uzgodnieniu telefonicznym.
14. Wszelkie pisma Zamawiający przyjmuje w dni robocze w godz. od 08:00 do 15:30 w siedzibie Zamawiającego.
15. **Termin związania ofertą**

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty terminu składania ofert.

1. **Wymagania dotyczące wadium**

Nie dotyczy

1. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia**

Nie dotyczy

1. **Opis sposobu przygotowania ofert.**
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
3. Oferta powinna być sporządzona z uwzględnieniem wszelkich wymagań Zamawiającego, określonych w zaproszeniu.
4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
5. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

**„Zakup artykułów potrzebnych do doposażenia pracowni gastronomicznych”**

# z projektu pn.: „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI-

# nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”

# Numer sprawy: 19/ZK/2017/HiKNie otwierać przed 03.03.2017 r., godz. 10.00

1. W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
2. Przedmiotowe Zaproszenie znajduje się na stronie internetowej Zamawiającego. Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tej stronie, gdyż wszelkie informacje związane z zapytaniami do przedmiotowego rozpoznania oraz odpowiedzi na pytania wykonawców Zamawiający zamieści na tej stronie.
3. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w siedzibie Zamawiającego – Tablica Ogłoszeń oraz na stronie internetowej Zamawiającego oraz Bazie Zasady Konkurencyjności od dnia 2017-02-23 do dnia 2017-03-03.

#### Miejsce i termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, **sekretariat Biura Zakładu ul. Śląska 9, 25-328 Kielce** w terminie do dnia **03.03.2017 r., do godz. 10.00**
2. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania.
3. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

#### Opis sposobu obliczenia ceny oraz opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (także podatku od towarów i usług) oraz ewentualnych upustów i rabatów. Przy dokonywaniu wyceny przedmiotu zamówienia należy uwzględnić wszystkie dane z opisu przedmiotu zamówienia. Do wynagrodzenia ryczałtowego ma zastosowanie art. 632 KC.
2. W związku z powyższym cena oferty winna zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia z uwzględnieniem ryzyka Wykonawcy, w tym także opłaty związane z kosztem robocizny, materiałów, pracy sprzętu, środków transportu niezbędnego do wykonania dostawy, koszt nakładów i prac nieprzewidzianych, a niezbędnych do wykonania zamówienia oraz wszystkie inne koszty, które będą musiały być poniesione przy wykonaniu zamówienia w zakresie opisanym w dokumentacji i zaproszeniu.
3. Cena musi być podana w **złotych polskich** cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
4. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr kryt.** | **Opis kryteriów oceny** | **Znaczenie** |
| 1 | cena brutto | 90% |
| 2 | Termin realizacji | 10% |

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tych kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt. 1%=1pkt.

* Punkty przyznawane za kryteria będą liczone wg następujących wzorów:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr kryt.** | Wzór |
| **1** | Cena bruttoLiczba punktów = Cn/Cb x 90gdzie: - Cn – najniższa cena spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cb – cena oferty badanejMaksymalna ilość punktów z tego kryterium 90 |
| **2** | Termin realizacji:Liczba punktów = Tn/Tb x 10gdzie: - Tn – najkrótszy termin liczony w dniach spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cb – termin oferty badanejTermin nie może być dłuższy niż 21 dni od podpisania umowy. Nie podanie terminu realizacji w ofercie będzie przyjmowane jako 21 dni.Maksymalna ilość punktów z tego kryterium 10 |

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zaproszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.

### Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w przyjętym kryterium oceny ofert,
2. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne,
3. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne.
4. **Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.**

####  Określa wzór umowy stanowiący załącznik do zaproszenia.

1. **Wykonawcom nie przysługuje prawo wnoszenia odwołań.**
2. **Załączniki stanowiące integralną część zaproszenia**

Załącznik nr 1 – charakterystyka przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – oferta cenowa

Załącznik nr 3 - oświadczenie

Załącznik nr 4 – projekt umowy

Załącznik nr 5 - wykaz dostaw

Załącznik nr 6 - oświadczenie

**Ewelina Kaczmarzyk**

Starszy specjalista ds. zamówień publicznych
i kontraktowania wydatków

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Załącznik nr 1****CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  |
|  | **„Doposażenie pracowni gastronomicznych”** |
| **„HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI - nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”** |
|  |  |  |  |
| Lp. | **Nazwa wyrobu** | **Nazwa artykułu** | **Szt.** |
| 1. |  **Pakowarka próżniowa**  | Profesjonalna pakowarka próżniowa o najwyższej wydajności i niezawodności z pompą z wysokojakościowym łożyskiem kulkowym. Specyfikacja techniczna: • Wydajność pakowania: 35l/min •Maksymalne podciśnienie -0,94 bar • Półautomatyczna • Do 1000 zgrzewów pod rząd • Długość listwy zgrzewającej:340 mm • Wymiary: 41x23x9.8 cm • Waga: 4,4 kg.Pakowarka próżniowa służy do szczelnego zamykania produktów. Urządzenia te na krawędzi worka tworzą zgrzew zabezpieczający, szczelnie zamykając opróżniane z powietrza opakowanie, co znacząco ogranicza przedostawanie się do wnętrza powietrza, wilgoci i innych niekorzystnych czynników (bakterie, grzyby, pleśnie). Zapakowane próżniowo produkty mogą być przechowywane znacznie dłużej, zachowując właściwą wilgotność, świeżość i aromat (do 8 razy dłuższy okres świeżości pożywienia). | 6\* |
| 2. | **Worki do pakowania prózniowego** | Worki do pakowania prózniowego,kompatybilne z pakowarką próżniową różne rozmiary, zestaw 300 zł | 6\* |
| 3. |  **Cyrkulator do gotowania sous vide**  | Cyrkulator do gotowania sous vide • grzałka: 1,4 kW • stabilność temperatury w zakresie -0,1°C do +0,2°C • regulacja temperatury co 0,1°C • pompka umożliwijącaa równomierną cyrkulację wody • do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach. Cyrkulator do gotowania metodą sous vide umożliwia gotowanie próżniową metodą długiego gotowania potraw w szczelnie zamkniętych woreczkach, umieszczonych w gorącej wodzie. Celem metody jest zachowanie naturalnego smaku i jakości żywności poz. | 6\* |
| 4. | **Wanna do cyrkulatora** | Profesjonalna wanna z poliwęglanu do gotowania sous vide o pojemności ok. 10 lub 20 l. Materiał, z którego została wykonana gwarantuje lepszą izolację niż w przypadku metalu. Ponadto temperatura utrzymuje się w stabilny sposób a straty energii są niższe.Stosowana wraz z cyrkulatorami sous vide.Wymiary:mała: 32,5 x 26,5 x 20 cmduża: 53 x 32 x 20 cm | 6\* |
| 5. | **Syfon wraz z nabojami** | Pojemność - V: 1 lOpis:niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnejuwydatnia smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych,proste w obsłudze oraz niezawodnenależy używać tylko kompatybilnych nabojów; głowica wykonana ze stali nierdzewnejsposób użycia: pasują naboje CREAMkońcówka tulipan w standardzie | 6\* |
| 6. |  **Wędzarka molekularna**  |  Wędzarki molekularne to urządzenia pozwalające na wykończenie naturalnym, chłodnym dymem dań, których nigdy nie udałoby się uwędzić tradycyjnymi metodami, takich jak: masło, surowa ryba, czekolada, napoje, sałatki,zupy, sosy itp. Urządzenie to daje możliwość wystawienia jedzenia na działanie dymu bez użycia ciepła, dzięki czemu pozwala na stworzenie niepowtarzalnych smaków iaromatów. Można je zastosować zarówno przed jak i po gotowaniu. | 6\* |
| 7. |  **Patelnia elektryczna ze stali nierdzewnej**  | Patelnia elektryczna ze stali nierdzewnej na podstawie z misą przechylną. dane techniczne:szerokość: 700 mm, głębokość: 600 mm, wysokość: 850 mm, wymiary misy: szerokość: 570 mm, głebokość: 430 mm, wysokość: 150 mm, moc: 5,4 kW 9 elementówgrzewczych zasilanie: 400 V masa: 70 kg powierzchnia robocza: 0,25 m2 pojemność misy: 37 l przechył misy: ręczny regulacja temperatury 50 - 275st.C | 6\* |
| **\* po jednej sztuce dla każdej jednostki: Kielce, Końskie, Jędrzejów, Starachowice, Chmielnik i Kazimierza Wielka** |
| **KAZIMIERZA WIELKA** |
| 1. | **Pojemnik z poliproylenu**  | Pojemnik z polipropylenu 345x325mm/H200/V 18L, zakres temperatur od -5°C do +70°Cwykonany z materiału nie absorbującego zapachów oraz smaków | 1 |
| 2. |  **Pojemnik z poliwęglanu**  | Pojemnik z poliwęglanu poj. 20l, głebokość: 150mm,wymiar zewnetrzny:530x325. Pojemnik bez uchwytów. | 1 |
| 3. |  **Szybkowar**  |  Zestaw 5-elementowy ze stali nierdzewnej. Skład zestawu: skład zestawu wchodzi: -Szybkowar 22cm (6L) - Szybkowar 22cm (3L) - Pokrywa do szybkowarów 22cm - Szklana pokrywa 22cm - Wkładka do gotowania na parze 20 cm | 1 |
| 4. |  **Zestaw garnków do zdrowego gotowania (12 elementów)**  | Garnki umożliwiają zdrowe gotowanie (z małą ilością lub bez wody) oraz smażenie (bez oleju lub masła), pozwalają na zachowanie witamin, minerałóworaz walorów smakowych, znakomicie nadają się do przygotowywania dietetycznego jedzenia i gotowania potraw bez soli Wykonane ze stali szlachetnej, z 6-warstwowymdnem kapsułkowym, Zestaw obejmuje: rondel - średnica: 16 cm. pojemność: 1.5 L garnek z pokrywą - śr: 16 cm. poj: 1.5 L garnek z pokrywą - śr: 18 cm. poj: 2.1 L garnekz pokrywą - śr: 20 cm. poj: 3.6 L garnek z pokrywą - śr: 24 cm. poj: 6.6 L głęboka patelnia z pokrywą - śr: 24 cm. poj: 2.6 L wkładka do gotowania na parze - średnica:16/18/20 cm  | 1 |
| 5. |  **Robot kuchenny z funkcją mieszania planetarnego**  |  Wyposażenie: hak dozagniatania ciasta, dzbanek, lejek, pokrywa, miska, mikser; 7 prędkości, z możliwością indywidualnej rozbudowy. Pojemność malaksera: 5,41 l, pojemność miksera 1,75l,moc 1600 W Mikser planetarny to bardzo nowoczesne, profesjonalne, wielofunkcyjne urządzenie kuchenne, które posiada prawie nieograniczoną możliwość rozbudowy izmiany funkcji.  | 1 |
|  **KIELCE**  |
| 1. |  **Piec Konwekcyjny**  | Piec Konwekcyjny, posiada wentylator, wyłącznik czasowy, max 120 min, posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania 4 poziomy, uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek regulacja temp. 0-300°C, wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm Parametry:Waga - M: 36 kgWysokość - H: 590 mmGłębokość - D: 610 mmSzerokość - W: 595 mmNapięcie - U: 230 VZasilanie: prądMoc elektryczna: 3.0 kWTemperatura max.: 300 °C  | 1 |
| 2. | **Patelnia grillowa** | 26/26 cm. Powłoka TeflonowaTyp produktu Patelnia grillowaZastosowanie Kuchnia ceramiczna, Kuchnia gazowaŚrednica 26 cm | 2 |
| 3. |  **Patelnia ceramiczna**  |  Patelnia okrągła grillowa z powłoką ceramiczną oraz wylewką.Uchwyt solidny, wytrzymały wykonany z drewna. Smażenie na niej jest zdrowe i bardzo wygodne.Produkt wykonany jest z aluminium.  | 2 |
| 4. |  **Garnek do gotowanie na parze**  | Garnek z pokrywką do gotowania na parze 4-częsciowy:- 3-warstwowe dno termiczne dno typu sandwich- puste uchwyty- minimalizuje utratę niezbędnych witamin- umożliwia dietetyczne gotowanie oraz szybkie czyszczenie- pojemność dolnego garnka 2.5lPARAMETRY:Materiał wykonania: stal nierdzewnaKolor: odcienie szarościPowłoka: stal nierdzewnaRodzaj garnka: garnek do gotowania na parzeInformacje dodatkowe: możliwość używania na kuchni indukcyjnej, możliwość mycia w zmywarce, pokrywka w zestawiePojemność (L): 2,5Wysokość (cm): 27Średnica (cm): 20Waga (Kg): 2Wymiary opakowania (cm): 22x23x25Indukcja: tak | 1 |
| 5. |  **Zestaw garnków ze stali nierdzewnej**  | Zestaw garnków wykonanych ze stali nierdzewnej, 4 ELEMENTY: **Rondel z pokrywą** 140x65-1L, **Garnek z pokrywą** 160x75-1,6L,**Garnek z pokrywą** 180x85-2,2L,**Garnek z pokrywą** 220x150-5,8L | 1 |
| 6. |  **Zestaw garnków teflonowych**  | Garnki- 3 elementy, wykonane z najwyższej jakości aluminium,grube dno i ścianki zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła,wewnątrz pokryta jest powłoką Teflon Platinium, zabezpieczającą przed porysowaniami oraz przywieraniem jedzenia do ścianek i dna, uchwyty są wygodne, zapewniają pełen komfort przy użytkowaniu, wielowarstwowe dno zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzenie ciepłazastosowanie najwyższej technologii podczas obróbki aluminium gwarantuje całkowity brak odkształcenia i doskonałe przyleganie do płaszczyzny kuchenki lub pieca wygodne i funkcjonalne, idealne do pieczenia, duszenia, smażenia, nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek, pokrywa żaroodporna. **Garnek 24 cm z pokrywą** **Garnek 20cm z pokrywą**  **Garnek 28cm z pokrywą** | 1 |
| 7. |  **Komplet 9 przyborów kuchennych ze stali nierdzewnej**  | **Rózga**-7 wrzecion, dł. 200mm;**Cedzak** V 110mm ;**Sito gęste** V 100mm, Dł. 320mm/; **Radełko proste** dł.190 mm, śr.57mm; **Szczypce do sałat** dł. 212 mm; **Obieraczka do warzyw** dł.190 mm; **Igła do faszerowania**; **Chochelka do kociołka** poj. 150 ml; **Widelec do mięs** dł. 360mm. | 1 |
| 8. |  **Noże**  | Zeataw 5 noży kuchennych w bloku: **Nóż szefa kuchni**-długość ostrza:8"(20,3cm); **Nóż do chleba**-długość ostrza:8" (20,3 cm); **Duży nóż kuchenny**-długość ostrza:8" (20,3 cm); **Mały nóż kuchenny**-długość ostrza: 5" (12,7 cm); **Nóż do jarzyn**-długość ostrza: 3,5" (8,9 cm) | 2 |
| **JĘDRZEJÓW** |
| 1. |  **Kruszarka do lodu**  | Szklany dzbanek o pojemności 2 litrów z kranikiem dostosowany do mycia w zmywarce, aluminiowa obudowa silnika,2 prędkości: dla produktów miękkich i twardych, opatentowane ostrza | 1 |
| 2. |  **Talerze z łupka naturalnego z drewnianą podstawą**  | Wykonany z łupka naturalnego talerz o gładkich krawędziach zapewnia nowoczesny i elegancki wygląd. Talerz z łupka naturalnego w zestawie z deską z litego bambusa. Gładkie krawędzieWymiary: 280(S) x 180(G)mmKolor: czarnyMateriał wykonania: łupek naturalny Drewniana podstawka do talerza z łupka naturalnego 330 x 210mm | 6 |
| **CHMIELNIK** |
| 1. | **Garnki do gotowania na parze** | Garnki do gotowania na parze 20 cm 2,7 L, komplet. Stal nierdzewna 18/10pokrywa ze stali nierdzewnej, ergonomiczne puste uchwyty umożliwiające mocny i bezpieczny uchwyt, ewolucyjne 6-warstwowe dno służące szybkiemu i energooszczędnemu gotowaniu polerowane wykończenia wewnątrz i na zewnątrz ładny okrągły (wybrzuszony) kształt, praktyczny brzeg do nalewania higieniczne i łatwe do czyszczenia przystosowane do zmywarkiodpowiednie do każdego rodzaju kuchenek (łącznie z płytami indukcyjnymi) | 4 |
| **KOŃSKIE** |
| 1. | **Garnki do gotowania na parze** | Garnek z pokrywką do gotowania na parze 4-częsciowy:- 3-warstwowe dno termiczne dno typu sandwich- puste uchwyty- minimalizuje utratę niezbędnych witamin- umożliwia dietetyczne gotowanie oraz szybkie czyszczenie- pojemność dolnego garnka 2.5lPARAMETRY:Materiał wykonania: stal nierdzewnaKolor: odcienie szarościPowłoka: stal nierdzewnaRodzaj garnka: garnek do gotowania na parzeInformacje dodatkowe: możliwość używania na kuchni indukcyjnej, możliwość mycia w zmywarce, pokrywka w zestawiePojemność (L): 2,5Wysokość (cm): 27Średnica (cm): 20Waga (Kg): 2Wymiary opakowania (cm): 22x23x25Indukcja: tak | 2 |
| 2. | **Zestaw przyborów do serwowania** | Zestaw przyborów kuchennych polerowanych ze stali nierdzewnej:2x chochla, 1x szumówka, 1x łopatka do obracania, 1x widelec do mięsa, 1x listwa do zawieszenia | 1 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **KOŃSKIE** |
| **LP.** | **Nazwa artykułu** | **Ilość sztuk** |
| 1. | Tortownica z blachy ocynowanej śr. 28cm | 1 |
| 2. | Tortownica z blachy ocynowanej śr. 26cm | 1 |
| 3. | Keksówka matalowa 30cm x10,5cm  | 2 |
| 4. | Forma do pieczenia prostokątna 36cm x24,5cm | 2 |
| 5. | Moździerz granitowy z tłuczkiem,wymiary: 7,5x13,5 cmdługość tłuczka: 14 cmwaga: ok. 2,45 kg | 1 |
| 6. | Forma do pieczenia okrągła z kominem, śr. 26cm  | 2 |
| 7. | Wyciskacz do czosnku. Długość: 15,5 cm. Materiał: aluminium | 2 |
| 8. | Ostrzałka do noży, antypoślizgowa podstawa,2 w 1: ceramiczne kamienie szlifierskie doskonale ostrzą siekiery i noże,długość: 165 mm | 1 |
| 9. | Salaterki plastikowe 14cm x14cm | 10 |
| 10. | Miarka,przeźroczysty dzbanek z miarką 3,0 l | 2 |
| 11. | Miarka,przeźroczysty dzbanek z miarką 0,5 l | 1 |
| 12. | Deska do krojenia HACCP zielona dwustronna: z jednej strony gładka, oraz z wycięciem zapobiegającym wyciekaniu soków z drugiej strony. wysokość w mm: 12, długość w mm: 265, szerokość w mm: 325 | 1 |
| 13. | Deska do krojenia HACCP pomarańczowa dwustronna: z jednej strony gładka, oraz z wycięciem zapobiegającym wyciekaniu soków z drugiej strony. wysokość w mm: 12, długość w mm: 265, szerokość w mm: 325 | 1 |
| 14. | Deska do krojenia HACCP żółta dwustronna: z jednej strony gładka, oraz z wycięciem zapobiegającym wyciekaniu soków z drugiej strony. wysokość w mm: 12, długość w mm: 265, szerokość w mm: 325 | 2 |
| 15. | Deska do krojenia HACCP niebieska dwustronna: z jednej strony gładka, oraz z wycięciem zapobiegającym wyciekaniu soków z drugiej strony. wysokość w mm: 12, długość w mm: 265, szerokość w mm: 325 | 3 |
| 16. | Deska do krojenia HACCP brązowa, dwustronna: z jednej strony gładka, oraz z wycięciem zapobiegającym wyciekaniu soków z drugiej strony. wysokość w mm: 12, długość w mm: 265, szerokość w mm: 325 | 3 |
| **STARACHOWICE** |
| **LP.** | **Nazwa artykułu** | **Ilość sztuk** |
| 1. | Małe miski plastikowe 5 szt.: 0,5 l; 1 l; 2 l; 2,5 l; 3 l. | 5 |
| 2. | Szpryca do kremów lub rękaw dekoracyjny. Produkt wykonany z dobrej jakości tworzywa plastikowego. Dekorator posiada 30 różnych końcówek, dzięki którym można zmieniać kształt kremu lub ciastek.Ponadto wyposażony jest w bardzo wygodną tłocznię i jest prosty w użyciu.  | 1 |
| 3. | Praska do ziemniaków metalowa cynowana Długość całkowita po rozłożeniu: 52,0 cm Długość całkowita po złożeniu: 28,0 cm Długość uchwytu: 12,0 cm Wymiary kieszonki na ziemniaki: 10,0x8,0 cm Głębokość kieszonki na ziemniaki: 8,0 cm  | 2 |
| 4. | Praska do czosnku metalowa, Produkt wykonany z metalu Długość: 18,5 cmSzerokość: 5,0 cmGłębokość: 2,5 cmKolor: srebrny | 1 |
| 5. | Wałki drewniane, Wymiary 32,5 x 4,7 cm, 4,7 cm | 2 |
| 6. | Blachy (tortownica, keksówka, do babki, do tarty) – po 1 szt. Tortownica (metalowa – średnica 22 cm),Keksówka (metalowa – średnica 30 cmx11 cm),Babka (metalowa – średnica górna 23cm., średnica dolna 11 cm, wysokość cm),Tarta (metalowa – średnica 30 cm, wysokość 3 cm) | 4 |
| 7. | Mikser z misą. Pięciostopniowa regulacja prędkości działania urządzenia pozwoli dostosować moc robota do zadania, które ma spełnić.Otwarta rączka miksera pokryta specjalnym, antypoślizgowym materiałem sprawia, iż manewrowanie robotem nie jest żadnym problemem nawet gdy trzymany jest on w mokrej dłoni. Dołączone do zestawu trzepaki. Pojemność misy 3 l.Przycisk zwalniający końcówki. Otwarta rączka, automatycznie obracająca się misaIlość prędkości: 5Moc [W]: 400   | 1 |
| 8. | Naczynie żaroodporne – 1 szt. – szklane – wysokość 15 cm, szerokość 20cm | 1 |
| 9. | 2 małe rondelki do sosów + szklane pokrywki) –średnica 15 cm, wysokość 7 cm, pojemność 1l. | 2 |
| 10. |  Garnki (2 x 2,5 l ) z wyjątkowo masywnej, najwyższej jakości stal chromowoniklowa 18/10, powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem masywne, wielopunktowo przytwierdzone do powierzchni garnka uchwyty, które nie nagrzewają się bezpieczne wyparzanie w zmywarkach, odporność na działanie kwasów,konstrukcja dna typu „sandwich“ (stal-aluminium-stal) przyspiesza czas gotowania,możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni, także indukcyjnych,specjalne mocowanie dna zapewnia najlepszy transfer ciepła, pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm z otworami do uwalniania pary grubość ścianki około 0,7 mm | 2 |
| 11. | Patelnia teflonowa (1 mała, 1 duża + szklane pokrywki) – 2 szt.Patelnia mała – średnica 20 cm, patelnia duża 28 cm | 2 |
| 12. | Foremki do babeczek (komplet) metalowe średnica 5 cm | 1 |
| 13. | Tarka metalowa do owoców i warzyw sześcioboczna,wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Posiada wygodny uchwyt dzięki czemu jest wygodna w użytkowaniu.  | 2 |
| 14. | Tłuczek do mięsa metalowyDwustronny tłuczek przeznaczony do rozbijania mięsa. Tłuczek wykonany z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej odznaczające się wyjątkową twardością - 53 HRC, która zapewnia ostrość i wytrzymałość na długi czas. Rękojeść wykonana z polipropyleny odporna jest na uderzenia, gwarantując bezpieczny i pewny uchwyt. Tłuczek można myć w zmywarce automatycznej.Parametry zewnętrzne Długość: 18 cm | 1 |
| 15. | Metalowy tłuczek do ziemniaków z drewnianą rączką.WYMIARY TŁUCZKA:- długość około: 32.5 cm- szerokość około: 7 cm | 1 |
| 16. | Trzepaczka do ubijania piany, metalowa z drewnianą rączką, długość około 30 cm. | 1 |
| 17. | Wyciskarka do owoców plastikowa – średnica 12,5 cm | 1 |
| 18. | Opakowania do przechowywania żywności w lodówce (plastikowe)3 szt.(szerokość 15 cm, długośc 18 cm, wysokość 9 cm) | 3 |
| 19. | Stalowa obieraczka doskonale nadaje się do obierania ziemniaków, marchwi i innych warzyw oraz owoców. Obierak posiada otwór do zawieszenia, umożliwiający wygodne przechowywanie. Wykonana została z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce.Długość: 19 cm | 2 |
| 20. | Durszlak (mały) metalowy: średnica 18 cm | 1 |
| 21. | Suszarka na naczynia i ciekacz na sztućce , tworzywo sztuczne Kształt: prostokątny Długość (cm): 39 Wysokość (cm): 10 Szerokość (cm): 29 Waga (Kg): 0,34 - | 1 |
| 22. | Łyżka lub sito cedzakowe metalowe: długość 30 cm | 1 |
| 23. | Lejek z tworzywa bakelitowego Średnica górna zewnętrzna: 25,0 cmŚrednica górna wewnętrzna: 24,0 cmŚrednica dolna: 2,5 cm Wysokość: 25,0 cm  | 1 |
| 24. | Elektryczna szatkownica do warzyw i owoców. Podręczna mała maszynka elektryczna wielofunkcyjna z wkładami do rozdrabniania warzyw. Wielofunkcyjna i łatwa do umycia szatkownica do warzyw znacznie przyspiesza przygotowanie sałatek, surówek i domowych obiadków. Posiada aż 5 wymiennych wkładek do tarcia na grubo (warzywa i owoce),do tarcia na drobno (warzywa i owoce),do krojenia w grube plastry (warzywa i owoce),do krojenia w cienkie plastry (warzywa i owoce),do tarcia ziemniaków i cukinii na placki. Ostrza wkładek wykonane ze stali nierdzewnej Duży, wygodny przycisk do włączania. Atrakcyjny i kompaktowy design. Zasilanie: 220-240V ~50Hz.Moc: 160W | 1 |
| **KIELCE** |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Ilość sztuk** |
| 1. | Maszynka elektryczna do ostrzenia noży 3, bezpieczna i łatwa w użytkowaniu.- Obudowa wykonana z tworzywa ABS- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży- Łatwa wymiana okładziny ściernej- Odpowiednia do ostrzenia różnego rodzaju noży: noży do mięsa, ryb, warzyw i owoców- Zabezpieczenie palców | 1 |
| 2. | Maszynka do makaronu 3 kg. Wykonana ze stali chromowanej,szerokość ciasta 15cm,korbka i uchwyt mocowania do stołu, pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm. Zawiera podwójny noż - możliwość uzyskania dwóch rodzajów makaronu: : tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm waga 3kg | 1 |
| 3. | Miska polerowana.Wysokość - H: 80 mmŚrednica: 180 mmPojemność - V: 1.7 lMateriał wykonania: stal nierdzewna | 10 |
| 4. |  Miarka z polipropylenu z podziałką 2 l /typu HENDI 567302/Odporność termiczna < 100 °C | 5 |
| 5. | Krajalnica do Jajek prostokątna. Cechy produktu:wykonana z aluminiumSzerokość 130 mmGłębokość 85 mm | 1 |
| 6. |  Skrobak do ryb z pojemnikiem na łuski. Wyposażony w pojemnik na łuski, wykonany ze stopu aluminium anodowanego,można myć w zmywarce.Materiał wykonania: aluminium | 1 |
| 7. | Szpatułka do kuchni molekularnej 160 mm.materiał: stalkolor: inox  | 1 |
| 8. | Radełko do ciasta z falowanym ostrzem, śr.60x180mm. Wykonany ze stali nierdzewnejUchwyt z polipropylenuMożna myć w zmywarkach | 1 |
| 9. | Szpatuła do ciast 260x60 mm. Wykonana ze stali nierdzewnejUchwyt z polipropylenuMożna myć w zmywarkach | 1 |
| **JĘDRZEJÓW** |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Ilość sztuk** |
| 1. | Garnek ze stali nierdzewnej średni - poj. 4.4 l (satynowany) z pokrywką. Pojemność: 4.4 l, Wysokość: 14 cm, średnica: 20 cm | 1 |
| 2. | Profesjonalny rondel satynowany wykonany ze stali nierdzewnej satynowanej przeznaczony do użytkowania w gastronomii. Pojemność: 1.9 l,wysokość: 9.5 cm,średnica: 16 cm | 1 |
| 3. | Pokrywka satynowa o średnicy 16 cm wykonana ze stali nierdzewnej satynowanej 18/10. Pasuje do garnków, rondli i patelni ze stali nierdzewnej o średnicy 16 cm. | 1 |
| 4. | Garnek ze stali nierdzewnej (satynowany) z pokrywką niski-Pojemność: 3.3 l, wysokość: 10.5 cm,średnica: 20 cm | 1 |
| 5. | Miska z tworzywa o pojemności 3,2 l wykonana z polipropylenu. Dzióbek ułatwiający wylewanie oraz uchwyt do trzymania.Pojemność: 3.2 l,wysokość: 13.5 cm,średnica: 21.7 cm | 1 |
| 6. | Miska z tworzywa o pojemności 10 l wykonana z polipropylenu. Dzióbek ułatwiający wylewanie oraz uchwyt do trzymania.Pojemność: 10 l,wysokość: 16.7 cm,średnica: 32.8 cm. | 1 |
| 7. | Miska z tworzywa o pojemności 5,7 l wykonana z polipropylenu. Dzióbek ułatwiający wylewanie oraz uchwyt do trzymania. Pojemność: 5.7 l,wysokość: 15 cm,średnica: 26.5 cm | 1 |
| 8. | Maszynka do mielenia mięsa z ruchem postępowym i wstecznym do przetwarzania mięsa w umiarkowanych ilościach. Może służyć również do przygotowania past kanapkowych, pasztecików czy też wyciskania ciasteczek. Obudowa wykonana z tworzywa, lej załadowczy - ze stali nierdzewnej/odlewu aluminium. Zintegrowana półka do przechowywania sitek ułatwia organizację pracy.W wyposażeniu:• 3 sitka ze stali nierdzewnej o średnicach oczek: 3, 4,8 i 8 mm• 1 4-ramienny nóż ze stali nierdzewnej• 1 nasadka do przygotowywania “kebbe” (potrawy orientalnej)• 1 nasadka do napełniania kiełbas• 1 przystawka do ciastekWymiary (dł; szer; wys): 35x20.5x34 cmZasilanie: 230 Wydajność orientacyjna: 10 kg/godz.Waga: 4.95 kgMoc: 0.85 kW | 1 |
| **KAZIMIERZA WIELKA** |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Ilość sztuk** |
| 1. | Maszynka elektryczna do ostrzenia noży, bezpieczna i łatwa w użytkowaniu. Prezentowany wzór świetnie nadaje się zarówno do profesjonalnej kuchni, jak i do użytku domowego.- Obudowa wykonana z tworzywa ABS- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży- Łatwa wymiana okładziny ściernej- Odpowiednia do ostrzenia różnego rodzaju noży: noży do mięsa, ryb, warzyw i owoców- Zabezpieczenie palców | 1 |
| 2. |  Skrobak do ryb z pojemnikiem na łuski. Wyposażony w pojemnik na łuski, wykonany ze stopu aluminium anodowanego,można myć w zmywarce.Materiał wykonania: aluminium | 1 |
| 3. | Radełko do ciasta z falowanym ostrzem, śr.60x180mm. Wykonany ze stali nierdzewnejUchwyt z polipropylenuMożna myć w zmywarkach | 2 |
| 4. | Szpatuła do ciast 260x60 mm.Wykonana ze stali nierdzewnejUchwyt z polipropylenuMożna myć w zmywarkach | 2 |
| 5. | Opakowania do przechowywania żywności w lodówce (plastikowe) Pojemniki składane **zestaw** 4 cz. do przechowywania, przenoszenia, zamrażania i podgrzewania żywności odporne na temperatury: -31-110°C, pokrywka z 4 klipsami - większa szczelnosć, możliwość złożenia - pojemniki zajmą mniej miejsca, nadają się do zmywarek i kuchenek mikrofalowych.W zestawie pojemnik z pokrywką - 1200 ml pojemnik z pokrywką - 800 ml pojemnik z pokrywką - 540 mlpojemnik zielony z pokrywką - 350 mlozdobne opakowanie z rączką | 1 |
| 6. | Miska z tworzywa o pojemności 10 l wykonana z polipropylenu. Dzióbek ułatwiający wylewanie oraz uchwyt do trzymania.Pojemność: 10 l,wysokość: 16.7 cm,średnica: 32.8 cm. | 1 |
| 7. | Miska z tworzywa o pojemności 5,7 l wykonana z polipropylenu w kolorze pomarańczowym. Dzióbek ułatwiający wylewanie oraz uchwyt do trzymania. Pojemność: 5.7 l,wysokość: 15 cm,średnica: 26.5 cm | 1 |
| 8. | Wybierak do ciasta, uchwyt wykonany z tworzywa ABS, odporność termiczna od -60°C do 260°C, silikonowa łopatka, można myć w zmywarkach | 2 |
| 9. | Małe miski plastikowe 5 szt.: 0,5 l; 1 l; 2 l; 2,5 l; 3 l. | 5 |
| 10. | Praska do czosnku metalowa, Produkt wykonany z metalu Długość: 18,5 cmSzerokość: 5,0 cmGłębokość: 2,5 cmKolor: srebrny | 2 |
| 11. | Wałki drewniane, Wymiary 32,5 x 4,7 cm, 4,7 cm | 2 |
| 12. | Naczynie żaroodporne ze szkła, posiada dużą odporność na wysoką temperaturę (od -40st. C do 300st. C) oraz czynniki chemiczne prostokątne pojemność 3,2x 2,20 szer 20 cm | 2 |
| 13. | Tarka metalowa do owoców i warzyw sześcioboczna,wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Posiada wygodny uchwyt dzięki czemu jest wygodna w użytkowaniu.  | 2 |
| 14. | Obieraczka do ziemniaków Wykonana z tworzywa sztucznegoDługość: 18,0 cmDługość ostrza: 3,5 cmDługość uchwytu: 11,0 cmSzerokość całkowita: 2,5 cmMożna myć w zmywarceOstrze wykonane ze stali nierdzewnej | 4 |
| **CHMIELNIK** |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Ilość sztuk** |
| 1. |  Talerz płytki, biała porcelana klasyczna niedekorowana średnica: 19 cm. | 24 |
| 2. |  Talerz płytki, biała porcelana klasyczna niedekorowana 26,5cm  | 24 |
| 3. | Bulionówka ze spodkiem biała porcelana klasyczna niedekorowana 0,35l  | 24 |
| 4. | Nóż stołowy, grubość ~ 4,00 mm | 24 |
| 5. | Widelec stołowy, grubość ~ 1,80 mm | 24 |
| 6. |  Łyżka stołowa,grubość ~ 1,80 mm | 24 |
| 7. |  Łyżeczka do herbaty, grubość ~ 1,5 mm | 24 |
| 8. | Szklanki **Komplet 6szt**. Szkło hartowane (można myć w zmywarce)Pojemność - 250 mlWysokość - 9 cm | 6 |
| 9. | Wylewka kawy do ekspresu do kawy Bosch TES50129RW/08 | 1 |
|  |
|  |
| Miejsce dostawy: Jednostki terenowe ZDZ w Kielcach w:  |
| 1. Kielcach (CKZ), ul. Paderewskiego 55  |  |
| 2. Kazimierza Wielka, ul. Kolejowa 27,  |
| 3. Jędrzejów, al. Piłsudskiego 6,  |  |
| 4. Końskich ul. Piłsudskiego 82, |  |
| 5. Chmielnik, ul. Mielczarskiego 7 |  |
| 6. Starachowice, ul. Wojska Polskiego 15, |  |

**Załącznik nr 2**

……………………………………………

 Miejscowość i data

……………………………………….

 Pieczęć Wykonawcy

# OFERTA CENOWA

Nawiązując do zaproszenia na:

**„Zakup artykułów potrzebnych do doposażenia pracowni gastronomicznych z Projektu
pn.: „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI- nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”**

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia na :

**za cenę brutto razem :** …................................ zł

**słownie**: ............................................................................................................................

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… zł

Termin realizacji zamówienia w dniach od daty podpisania umowy…………………… ( nie więcej niż 21 dni)

Dane dotyczące Wykonawcy:

Imię Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy: ……………………………………………………………

Numer telefonu: .…/ ……………………

Numer faksu: .…/ ....................................

Numer REGON: ..........................................

Numer NIP: ..........................................

Adres kontaktowy email: ……………………………………………

* oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty transportu do jednostek organizacyjnych wskazanych w Zaproszeniu.,
* oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej projektem umowy,
* oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkich informacji niezbędnych do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcje umowy,
* oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
* oświadczam, że zobowiązuje się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach,  w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.

......................................... dnia .........................................

\*niepotrzebne skreślić

………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby/ osób upoważnionych

do składania oświadczeń woli

**Załącznik nr 3**

............................, dnia ...............................

 miejscowość

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując po przedmiotowego postępowania spełniam warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej;

oraz

1. Nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy.

**Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.**

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

(imię i nazwisko, podpis upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

**Załącznik nr 4**

**PROJEKT UMOWY**

**Nr 19/ZK/2017/HiK**

Zawarta w dniu ………………… roku w Kielcach pomiędzy:

##### Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do **rejestru przedsiębiorców w** Sądzie Rejonowym w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod **numerem KRS 0000067987,** NIP: 657-000-88-69, REGON: 000512562

reprezentowanym przez:

1. mgr inż. Jerzy Wątroba - Prezesa Zarządu
2. mgr Joanna Ząbek - Członka Zarządu

zwanym dalej w treści Umowy **Zamawiającym**

a

………………………………………………………………………

zwanym dalej w treści Umowy **Wykonawcą**,

o następującej treści:

**§ 1**

Zamawiający kupuje, a Wykonawca sprzedaje sprzęt gastronomiczny w celu doposażenia pracowni gastronomicznej na potrzeby relacji zajęć z Projektu
„HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI- nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”, zwane w dalszej części umowy sprzętem w ilościach i rodzajach oraz zgodnie z wymogami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia zwanej dalej charakterystyką.

**§ 2**

1. Wykonawca dostarczy, wniesie i zamontuje sprzęt do jednostek organizacyjnych wskazanych
w Zaproszeniu, zwanych dalej miejscami dostawy.
2. Wykonawca dostarczy, wniesie i zamontuje sprzęt jednorazowo w terminie do …. dni od daty zawarcia umowy. Wykonawca powiadomi Zamawiającego co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem o terminie dostawy.
3. Wykonawca zapewni takie opakowanie sprzętu, jakie jest wymagane, by nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia ich jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy.
4. Sprzęt będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności znakami bezpieczeństwa.
5. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie sprzętu w celu jego odbioru w miejscu dostawy. Sprawdzenie sprzętu będzie polegało na upewnieniu się, że sprzęt jest wolny od wad fizycznych, a w szczególności, że sprzęt odpowiada wymogom określonym w charakterystyce. Na okoliczność odbioru sprzętu zostanie sporządzony protokół.
6. Wykonawca wyda Zamawiającemu dokumenty, które dotyczą tego sprzętu, przede wszystkim karty gwarancyjne i instrukcje obsługi sprzętu oraz licencje na oprogramowanie.
7. Korzyści i ciężary związane ze sprzętem oraz niebezpieczeństwo przypadkowej utraty lub uszkodzenia sprzętu przechodzą na Zamawiającego z chwilą wydania sprzętu Zamawiającemu. Za dzień wydania sprzętu zamawiającemu uważa się dzień, w którym sprzęt został odebrany przez Zamawiającego zgodnie z procedurą określona w ust.5.

**§ 3**

1. Strony ustalają cenę brutto za przedmiot zamówienia w kwocie ………………………… zł (słownie: …………………………………………………………. zł 00/100).

Cena obejmuje koszty transportu, wniesienia i montażu.

1. Zapłata ceny nastąpi po otrzymaniu przez Zamawiającego faktur/rachunków, przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze/rachunku.
2. Zapłata dokona zapłaty w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktur/rachunków oraz podpisaniu przez Zamawiającego bezusterkowego protokołu odbioru stworzonego przez Wykonawcę.
3. Za datę zapłaty strony przyjmują datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
4. Zamawiający dokona zapłaty za faktycznie dostarczone ilości przedmiotu zamówienia według cen jednostkowych.

**§ 4**

* 1. Wykonawca udziale rękojmi/gwarancji na sprzęt określony w szczegółowej charakterystyce przedmiotu zamówienia stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia na okres wskazany w szczegółowej charakterystyce przedmiotu zamówienia. Okres gwarancji liczony jest od daty sprzedaży.
	2. Odpowiedzialność z tytułu rękojmi/gwarancji jakości obejmuje zarówno wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie w chwili dokonania odbioru przez Zamawiającego jak i wszelkie inne wady fizyczne sprzętu powstałe po ich odbiorze, pod warunkiem, że wady te ujawnią się w ciągu terminu obowiązywania rękojmi/gwarancji.
	3. W ramach rękojmi/gwarancji, Wykonawca zapewni bezpłatny serwis w miejscu użytkowania sprzętu. W przypadku awarii wymagającej naprawy poza miejscem użytkowania Wykonawca odbierze sprzęt wadliwy z miejsca użytkowania, a następnie dostarczy w to miejsce sprzęt naprawiony lub wolny od wad. Wykonawca dokona powyższego odbioru i zwrotu na własny koszt. Czas naprawy lub wymiany na wolny od wad wynosi 14 dni.
	4. Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni odpłatny serwis pogwarancyjny przez okres 5 lat po ustaniu rękojmi/gwarancji.

**§ 5**

1. W przypadku nie wykonania lub nie należytego wykonania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może naliczyć karę umowną w następujących przypadkach i wysokościach:
	1. za opóźnienie w przekazaniu przedmiotu umowy w wysokości 5 % ceny za każdy dzień opóźnienia,
	2. za opóźnienie w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze lub w okresie gwarancji
	w wysokości 1 % ceny za każdy dzień opóźnienia licząc od dnia wyznaczonego na usunięcie wad,
	3. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 % ceny.
2. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zamawiający będzie informował Wykonawcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 6**

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany. W związki z tymże zakup dokonywany jest z pieniędzy unijnych Zamawiający zastrzega sobie prawo pomniejszenia przedmiotu zamówienia zgodnie z cenami jednostkowym. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu, żadne roszczenia.

**§ 7**

Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 8**

* + - 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego.
			2. Integralne części niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy oraz Zaproszenie.

**§ 9**

Umowa niniejsza sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 egzemplarzu dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

**Załącznik nr 5**

**Wykaz dostaw**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Podmiot, dla którego zrealizowano dostawę (nazwa i adres)** | **Wartość dostawy** | **Termin zrealizowania dostawy (dzień/miesiąc/rok)** | **Przedmiot dostaw** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |

**Do każdej pozycji z tabeli należy dołączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie dostawy.**

……………………………………. ……………………………………….

 Miejscowość, data Czytelny podpis Oferenta

**Załącznik nr 6**

……………………………………………

Miejscowość i data

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

Pieczęć adresowa

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

NIP / Regon

**Oświadczenie Wykonawcy**

Oświadczamy, iż ubiegając się o udzielenie zamówienia (nr sprawy: 19/ZK/2017/HiK), nie jesteśmy powiązani
z Zamawiającym – Zakładem Doskonalenia Zawodowego z siedzibą w Kielcach osobowo lub kapitałowo w rozumieniu zapisów *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 10.04.2015 r.*

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli z n/w osobami:
	1. Prezes Zarządu - Jerzy Wątroba
	2. Członek Zarządu - Dariusz Wątroba
	3. Członek Zarządu - Joanna Ząbek
	4. Członek Zarządu - Grzegorz Solarz
	5. Członek Zarządu - Zbigniew Ciupiński
	6. Przewodniczący - Jowita Stachura-Jakóbik
	7. Członek-Sekretarz - Ewelina Kaczmarzyk
	8. Członek - Anna Kulińska
	9. Członek – Ewa Ziębińska
	10. Członek – Monika Skowron

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta