



ZP/RF/RPOWM/10.3.1/18/2017

Wyszków, dnia. 12.07.2017r.

### WYKONAWCY

dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Wyposażenie pracowni praktycznej nauki zawodu w ramach projektu pn. „Dobre kwalifikacje drogą do sukcesu uczniów i uczennic z terenu powiatu wyszkowskiego”** realizowanego przez Powiat Wyszkowski, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa X Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów

### ZMIANA TREŚCI ZAŁĄCZNIKA NR 4 DO SIWZ

Zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) informuję, że zmianie ulega treść Załącznika nr 4 do SIWZ:

- I. FORMULARZ CENOWY – pracownia technologii gastronomicznej, pracownia planowania i żywienia i produkcji gastronomicznej oraz pracownia obsługi gości w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkowie (urządzenia).
  1. Dodano kolumny: „Cena jednostkowa netto”, „Wartość netto”, „Podatek VAT”.

### ZMIANA TREŚCI ZAŁĄCZNIKA NR 1 DO SIWZ

Zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) informuję, że zmianie ulega treść Załącznika nr 1 do SIWZ:

1. Zmieniono treść pkt 3 na:  
„**OŚWIADCZAM**, że:  
a) wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,  
b) wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.  
W związku z tym Wykonawca wskazuje:  
- nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania:  
.....  
.....  
- wartość bez kwoty podatku: .....

*Należy podkreślić odpowiednio w pkt.3 – ppkt a) lub b)*  
Uwaga: W przypadku nie wybrania przez Wykonawcę żadnej z opcji wymienionych w pkt 3 Zamawiający przyjmie, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

SPAROSTA  
Bogdan Mirosław Pągowski



ZP/RF/RPO WM/10.3.1/19/2017

Załącznik nr 1 do SIWZ

Wykonawca nazwa: .....  
 adres : ul. .... miejscowość .....  
 kod pocztowy ..... województwo .....  
 PESEL ..... NIP .....  
 tel. .... fax. ....  
 Internet: http:// ..... e-mail .....

**OFERTA**

Nawiązując do ogłoszenia w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę wyposażenia do pracowni praktycznej nauki zawodu do Zespołu Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Wyszkwowie i do Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej „Kopernik” w Wyszkwowie w ramach projektu pt. „Dobre kwalifikacje drogą do sukcesu uczniów i uczennic z terenu powiatu wyszkowskiego” realizowanego przez Powiat Wyszkowski, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa X Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków zgodnie z poniższą tabelą:

Cena netto oferty: ..... słownie: .....

Cena brutto oferty: ..... słownie: .....

Nazwa	Termin gwarancji w m-cach	Termin dostawy w dniach	Wartość ogółem netto [zł]	Podatek VAT	Wartość ogółem brutto [zł]
1	2	3	4	5	6=4+5
Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej, pracowni planowania i żywienia i produkcji gastronomicznej w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkwowie i pracowni elektrycznej w Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej „Kopernik” w Wyszkwowie (sprzęt komputerowy i oprogramowanie) <sup>1</sup>	.....	.....	.....	.....	.....

- OŚWIADCZAM**, że zapoznałem się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznaję się za związanego określonymi w niej zasadami postępowania – terminami i warunkami w niej określonymi.
- OŚWIADCZAM**, iż uzyskałem wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i realizacji zamówienia.
- OŚWIADCZAM**, że:

- wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,
- wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

W związku z tym Wykonawca wskazuje:

- nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania:  
.....
- wartość bez kwoty podatku: .....

Należy podkreślić odpowiednio w pkt.3 – ppkt a) lub b)

Uwaga: W przypadku nie wybrania przez Wykonawcę żadnej z opcji wymienionych w pkt 3 Zamawiający przyjmie, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

<sup>1</sup> Dostawa, montaż i uruchomienie wyposażenia szkół w sprzęt komputerowy, elektroniczny i oprogramowanie.



4. **DEKLARUJĘ**, że wszystkie oświadczenia i informacje zamieszczone w niniejszej ofercie są kompletne, prawdziwe i rzetelne.
5. **OŚWIADCZAM**, że zapoznałem się z postanowieniami umowy. Zobowiązuję się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. **OŚWIADCZAM**, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania stanowią informacje zawarte w następujących dokumentach: (podać strony Oferty) ..... – dołączone do oferty w oddzielnej kopercie.<sup>2</sup>
7. **OŚWIADCZAM**, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
8. **OŚWIADCZAM**, że stosownie do treści art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.), spełniam warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
  - 1) posiadania uprawnień do wykonywania działalności lub czynności objętych niniejszym zamówieniem, 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.
9. **OŚWIADCZAM**, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.).
10. W dniu podpisania umowy zobowiązuję się dostarczyć Zamawiającemu CV osób/osoby, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia.
11. **OŚWIADCZAM**, iż nie należę do grupy kapitałowej (przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę) w rozumieniu art. 4 pkt 14) ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) / Oświadczam, iż należę do grupy kapitałowej (przez grupę kapitałową rozumie się przez to wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę) w rozumieniu art. 4 pkt 14) ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) i oświadczam, że do tej samej grupy kapitałowej należą następujące podmioty<sup>3</sup> .....
12. Stosownie do treści SIWZ, zamówienie objęte ofertą zamierzam wykonać sam\*
13. Wykonamy zamówienie z udziałem **podwykonawców**, którym powierzmy realizację zamówienia w zakresie: \*
  - 1) .....
  - 2) .....
14. W przypadku udzielenia mi zamówienia, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
15. Załącznikami do niniejszej oferty (jeżeli dotyczy) są:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....

\*niepotrzebne skreślić.

Miejscowość, ....., dnia ..... r.

.....  
Podpis osób uprawnionych do składania  
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy  
oraz pieczętka / pieczętka

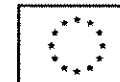
<sup>2</sup> Wykonawca wskazując dokumenty jako tajemnicę przedsiębiorstwa zobowiązany jest również wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa

<sup>3</sup> Wykonawca skreśla niepotrzebne lub uzupełnia o podmioty z grupy kapitałowej.



**FORMULARZ CENOWY – pracownia technologii gastronomicznej, pracownia planowania i żywienia i produkcji gastronomicznej oraz pracownia obsługi gości w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie (urządzenia)**

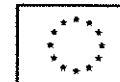
Lp.	Nazwa produktu (narzędzia, sprzęt do pracowni)	Opis minimalnych wymagań i parametrów technicznych	Nazwa produktu, nazwa producenta, model oferowanego produktu, opis parametrów technicznych (uzupełnić zgodnie z § 3 ust.8 SIWZ)	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
<b>Pracownia technologii gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie</b>									
1.	Robot kuchenny wieloczynnościowy	Kolor - Ciemny brąz Okres gwarancji - 24 miesiące Waga [kg] - 11.63 Rodzaj wtyczki - Schuko/Gardy z uziemieniem Napięcie 220-240 V Konstrukcja - Wolnostojący Załączone wyposażenie - 1 x Pokrywa ochronna - 1 x Misa ze stali szlachetnej - 1 x Lejek - 1 x Hak do zagniatania ciasta, metalowy - 1 x Dzbanek miksera ze szkła - 1 x Mieszadła do ubijania Parametry techniczne Moc [W] 1600 Pojemność misy [l] - 5.4 Sterowanie - Elektroniczne Podstawa antypoślizgowa Tak Ilość stopni prędkości - 7 Regulacja prędkości - Tak Blokada narzędzia przy otwarciu pokrywy		1 szt.					



		<p>- Tak</p> <p>Mikser - ThermoSafe</p> <p>Schówek na przewód - Tak</p> <p>Długość kabla przyłączeniowego - 110 cm</p> <p>Funkcje:</p> <p>Tryb pulsacyjny - Tak</p> <p>Mieszanie - Tak</p> <p>Ubijanie - Tak</p> <p>Zagniatanie ciasta - Tak</p> <p>Miksowanie - Tak</p> <p>Inne - Smart sensor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Easy pour</li> <li>- Easy fill</li> <li>- EasyArmLift</li> <li>- Łagodny rozbieg</li> <li>- Przyjazny środowisku</li> </ul>						
2.	Sokowirówka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Silnik DC o mocy 1200 W</li> <li>2) System Direct Fruit - szeroki komin XXL o średnicy 85 mm</li> <li>3) Korpus z matowej stali nierdzewnej w kolorze czerwonym</li> <li>4) Sito filtrujące zostało wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>5) Urządzenie posiada pojemnik na sok 1,25 l z separatorem oraz wymowany pojemnik na pulpę o pojemności 2 l</li> <li>6) Filtr ze stali nierdzewnej</li> <li>7) Regulacja prędkości</li> <li>8) System bezpieczeństwa</li> <li>9) Schówek na kabel</li> <li>10) Funkcja reverse</li> <li>11) Regulacja obrotów –mechaniczna, skokowa</li> <li>12) Liczba poziomow obrotow-2</li> </ol>		1 szt.				



3.	Frytkownica	<p>Moc 1400 W          Pojemność miski 1 łyżka          Wykonanie miski na olej powłoka teflonowa          Pojemność koszyka 1,2 kg          Kształt koszyka okrągły          Regulacja temperatury nie          Termostat elektroniczny          Funkcje dodatkowe automatyczne mieszanie podczas gotowania, smażenia, gotowania i pieczenia,          Możliwość mycia części w zmywarce          Parametry fizyczne          Kolor biały          Zasilanie 230-240V / 50-60Hz          Wymiary opakowania 39,10 x 39,10 x 26 cm          Waga z opakowaniem 6,04 kg</p>		1 szt.					
4.	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy	<p>Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>▪ pojemność: 6 x GN 2/3</li> <li>▪ pasuje do pieców: 225 530, 225 547</li> <li>▪ wymiary: 600 x 480 x 700 (h)</li> </ul>		2 szt.					
5.	Regał magazynowy	<p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wysokość - H: 1800 mm</li> <li>– Głębokość - D: 600 mm</li> <li>– Szerokość - W: 1300 mm</li> </ul> <p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Regał skręcany do samodzielnego montażu</li> <li>– Nogi wykonane z profilu 30x30 mm</li> <li>– Nogi łączone do półek za pomocą śrub</li> <li>– Meble wysyłane w formie rozłożonej</li> <li>– Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg</li> </ul>		2 szt.					

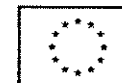


6.	Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>▪ Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu</li> <li>▪ Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy</li> <li>▪ Uchwyty na bokach</li> <li>▪ Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi</li> <li>▪ Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze</li> <li>▪ Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji</li> <li>▪ Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu</li> <li>▪ Regulacja temperatury co 1 stopień</li> <li>▪ temperatura komory 0 do 120 ° C,</li> <li>▪ Temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury 0 do 100 ° C</li> <li>▪ Drzwi lewo lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę</li> <li>▪ Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory</li> <li>▪ Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400mm, 3 poziomy pieczenia"</li> </ul>		1 szt.					
<b>Pracownia planowania i żywienia i produkcji gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie</b>									
1.	Pakowarka próżniowa	długość: 330 mm szerokość: 480 mm wysokość: 360 mm		1 szt.					



		długość komory: 280 mm szerokość komory: 385 mm wysokość komory: 130 mm moc całkowita: 0.37 kW napięcie: 230 V waga: 36 kg materiał: stal nierdzewna wyświetlacz: tak							
2.	Stół z płytą roboczą	Stół przelotowy z półką, drzwi przesuwane 1400 x 600 x 850 mm wykonany ze stali nierdzewnej.		1 szt.					
<b>Pracownia obsługi gości dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie</b>									
1.	Wyciskacz do owoców cytrusowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>•duży otwór na owoce</li> <li>•silnik indukcyjny</li> <li>•sito wykonane ze specjalnej stali</li> <li>•2 kierunki pracy silnika</li> <li>•stalowa obudowa</li> </ul>		1 szt.					
2.	Kasa kelnerska i terminal z oprogramowaniem sieciowym	Przekątna ekranu: 15" Jasność ekranu: 300 cd/m <sup>2</sup> Typ panelu dotykowego: rezystancyjny Maksymalna rozdzielczość: 1024x768 Procesor: Intel® Celeron® Processor J1900 2GHz Pamięć RAM: 2GB SO-DIMM Max możliwość rozszerzenia RAM: 8GB SO-DIMM Dysk twardy: 500GB SATA Rozmiar fizyczny dysku: 2.5" Karta grafiki: zintegrowana Karta muzyczna: zintegrowana Współpraca z systemami operacyjnymi: POSReady7, Windows® 7 (32bit) Ilość portów USB: 6x Ilość portów szeregowych: 4 x RS-232 Złącze szuflady na pieniądze: 1 x RJ-11		1 szt.					





		(12V/24V) Klawiatura: USB Mysz: USB Sieć Ethernet: 1x 10/100/1000Mbps Giga LAN Czytnik kart magnetycznych: opcjonalnie Zasilacz: zewnętrzny Warunki pracy: 0°C~40°C / 20%~90% RH Kolor: Grafit Certyfikaty: FCC / CE							
3.	Wózek kelnerski do flambirowania	Model standardowy wykonany z płyty laminowanej w kolorze drewna wiśniowego lub wenge – wysuwana szuflada na sztućce – szafka na butlę gazową – kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą – składana boczna półka z płyty – chromowana półka na butelki – obrotowe kółka o śr. 125 mm, w tym dwa z hamulcami – wymiary zewnętrzne: 50 cm szer., 87 cm wys., dł. 95 cm (złożona półka), 123 cm półka rozłożona		2 szt.					
<b>RAZEM:</b>									

....., dnia ..... 2017 r.

.....  
podpisy osób uprawnionych do reprezentacji