**Załącznik nr 1**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towarów świeżych zgodnych z poniższym wykazem, w odniesieniu do części II - w terminach i ilościach określonych przez Zamawiającego w bieżących zamówieniach częściowych w okresie od podpisania umowy do 22.06.2018r.

Część I

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| lp | nazwa | łączna ilość |
| 1 | "Akademia carvingu - Fantazje z warzyw i owoców",Dariusz Ślusarczyk, Marek Rybacki*(miękka okładka)* | 20 szt |

Część II

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| lp | nazwa | jednostka/objętość/waga | łączna ilość |
| 1 | jabłka zielone | szt | 40 |
| 2 | jabłka czerwone | szt | 40 |
| 3 | por | szt | 20 |
| 4 | cebula biała | kg | 5 |
| 5 | cebula czerwona | kg | 5 |
| 6 | buraki czerwone  | kg | 10 |
| 7 | kalarepa | szt | 40 |
| 8 | marchew | kg | 20 |
| 9 | Rzodkiewka, pęczek | szt | 20 |
| 10 | ananas | szt | 20 |
| 11 | banany | kg | 8 |
| 12 | papaja | szt | 20 |
| 13 | melon | szt | 20 |
| 14 | arbuz, 4-5kg szt | szt | 20 |
| 15 | jaja | szt | 100 |
| 16 | sałata | szt | 10 |
| 17 | ziemniaki | kg | 10 |
| 18 | groszek zielony, puszka 400g | szt | 10 |
| 19 | kukurydza, puszka 400g | szt | 10 |
| 20 | pietruszka korzeń | kg | 5 |
| 21 | pomarańcze | szt | 40 |
| 22 | cykoria, 4 szt w opak | opak | 5 |
| 23 | cukinia | szt | 20 |
| 24 | ogórek  | szt | 20 |
| 25 | oliwki czarne bez pestek , słoik ok 900g | szt | 2 |
| 26 | oliwki zielone bez pestek , słoik ok 900g | szt | 2 |
| 27 | papryka czerwona | szt | 20 |
| 28 | winogron | kg | 5 |
| 29 | cytryny | kg | 5 |
| 30 | szynka  | kg | 3 |
| 31 | filet piersi z kurczaka | kg | 10 |
| 32 | majonez, min 800ml | szt | 2 |
| 33 | makaron kolanka, 500g | opak | 2 |
| 34 | makaron muszelki, 500g | opak | 2 |
| 35 | makaron kokardki, 500g | opak | 2 |
| 36 | makaron świderki, 500g | opak | 2 |
| 37 | makaron kółeczka, 500g | opak | 2 |
| 38 | pieprz mielony, 20g opak | szt | 5 |
| 39 | Papryka słodka, 20g opak | szt | 5 |
| 40 | goździki całe, 10g opak | szt | 5 |
| 41 | pieprz ziarnisty, 20g opak | szt | 5 |
| 42 | bazylia świeża, doniczka | szt | 5 |
| 43 | mięta świeża, doniczka | szt | 5 |
| 44 | ryż  | kg | 3 |
| 45 | mleko | litr | 10 |
| 46 | ser żółty | kg | 2 |
| 47 | zaprawa cytrynowa (sok cytrynowy), 100ml | szt | 10 |
| 48 | cukier biały kryształ | kg | 5 |
| 49 | Żelatyna, 20g opak | szt | 20 |
| 50 | pomidorki koktajlowe, opakowanie 500g | szt | 10 |
| 51 | serek twarogowy śmietankowy, opak 150g | szt | 10 |
| 52 | salami | kg | 2 |
| 53 | kalafior | szt | 20 |
| 54 | brokuł | szt | 20 |
| 55 | natka pietruszki, pęczek | szt | 10 |
| 56 | Jarmuż, 200g w opak | szt | 10 |
| 57 | bułka tarta | kg | 2,5 |
| 58 | kiwi | szt | 20 |
| 59 | mąka | kg | 10 |
| 60 | ręczniki papierowe, 2 wartswy, min 50 listków | rolka | 20 |
| 61 | rękawiczki lateksowe, 100 szt | opak | 4 |
| 62 | wykałaczki, min 190 szt w opak | opak | 10 |
| 63 | olej, 3 litry | opak | 2 |
| 64 | rozpylacze do soku | szt | 10 |
| 65 | nóż tajski | szt | 10 |
| 66 | butelka do dekorowania sosami, 125 ml | szt | 10 |
| 67 | przybory kuchenne silikonowe komplet (pędzelek, łopatki, trzepaczka) | kompl | 10 |
| 68 | żel diament silver 300g | opak | 10 |
| 69 | zestaw noży do carvingu 6 szt+temperówka do warzyw | kompl | 10 |
| 70 | wyciskacz do cytryn | szt | 5 |
| 71 | worki do dekorowania (do szprycowania) jednorazowe, 100 szt | opak | 1 |
| 72 | narzędzia do dekorowania kulki -komplet 4 szt | kompl | 10 |

Zał 2a

*Pieczęć firmowa wykonawcy*

***FORMULARZ OFERTOWY***

W odpowiedzi na zapytanie dotyczące **sprzedaż i dostawę materiałów i surowców do prowadzenia „Kursu carvingu z dekorowaniem potraw”** w ramach projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

**1) NAZWA I DOKŁADNY ADRES WYKONAWCY**

a) firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b) REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c) kod, miejscowość, województwo, powiat:

\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

d) ulica, nr domu, nr lokalu: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_

e) internet: http:// \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pl e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_\_

f) numer kierunkowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fax.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) Data sporządzenia oferty: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3) W nawiązaniu do zapytania ofertowego oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w części I:**

Cena oferty **netto** /bez podatku VAT/:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Należny podatek VAT: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cena oferty **brutto** /z podatkiem VAT/:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zgodnie z poniższym zestawieniem:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | Nazwa przedmiotu zamówienia | Uwagi | Jednostka | Ilość | Cena jednostkowa zł brutto | Wartośćzł brutto ogółem |
| 1 | "Akademia carvingu - Fantazje z warzyw i owoców",Dariusz Ślusarczyk, Marek Rybacki | *(miękka okładka)* | szt | 20 |  |  |
| **RAZEM** |  |

4) Oferujemy zrealizowanie dostaw zgodnie powyższym wykazem w terminie ……….. dni od podpisania umowy.

5)Akceptujemy warunki realizacji zamówienia oraz płatności określone w zapytaniu ofertowym.

6)Oświadczamy, że czujemy się związani ofertą 30dniod dnia otwarcia ofert.

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącego integralna część ofert są:

1/ Oświadczenie dotyczące braku powiązań.

2/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 /miejscowość i data/ /podpis wykonawcy/

Zał 2b

*Pieczęć firmowa wykonawcy*

***FORMULARZ OFERTOWY***

W odpowiedzi na zapytanie dotyczące **sprzedaż i dostawę materiałów i surowców do prowadzenia „Kursu carvingu z dekorowaniem potraw”** w ramach projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

**1) NAZWA I DOKŁADNY ADRES WYKONAWCY**

a) firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b) REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c) kod, miejscowość, województwo, powiat:

\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

d) ulica, nr domu, nr lokalu: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_

e) internet: http:// \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pl e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_\_

f) numer kierunkowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fax.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) Data sporządzenia oferty: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3) W nawiązaniu do zapytania ofertowego oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w części II:**

Cena oferty **netto** /bez podatku VAT/:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Należny podatek VAT: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cena oferty **brutto** /z podatkiem VAT/:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zgodnie z poniższym zestawieniem:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| lp | Nazwa przedmiotu zamówienia | Uwagi | Jednostka | Ilość | Cena jednostkowa zł brutto | Wartośćzł brutto ogółem |
|  | **1** | **3** | **4** |  | **5** | **6** |
| 1 | jabłka zielone |  | szt | 40 |  |  |
| 2 | jabłka czerwone |  | szt | 40 |  |  |
| 3 | por |  | szt | 20 |  |  |
| 4 | cebula biała |  | kg | 5 |  |  |
| 5 | cebula czerwona |  | kg | 5 |  |  |
| 6 | buraki czerwone  |  | kg | 10 |  |  |
| 7 | kalarepa |  | szt | 40 |  |  |
| 8 | marchew |  | kg | 20 |  |  |
| 9 | rzodkiewka | pęczek | szt | 20 |  |  |
| 10 | ananas |  | szt | 20 |  |  |
| 11 | banany |  | kg | 8 |  |  |
| 12 | papaja |  | szt | 20 |  |  |
| 13 | melon |  | szt | 20 |  |  |
| 14 | arbuz | 4-5kg szt | szt | 20 |  |  |
| 15 | jaja |  | szt | 100 |  |  |
| 16 | sałata |  | szt | 10 |  |  |
| 17 | ziemniaki |  | kg | 10 |  |  |
| 18 | groszek zielony | puszka 400g | szt | 10 |  |  |
| 19 | kukurydza | puszka 400g | szt | 10 |  |  |
| 20 | pietruszka korzeń |  | kg | 5 |  |  |
| 21 | pomarańcze |  | szt | 40 |  |  |
| 22 | cykoria | 4 szt w opak | opak | 5 |  |  |
| 23 | cukinia |  | szt | 20 |  |  |
| 24 | ogórek  |  | szt | 20 |  |  |
| 25 | oliwki czarne bez pestek  | słoik ok 900g | szt | 2 |  |  |
| 26 | oliwki zielone bez pestek | słoik ok 900g | szt | 2 |  |  |
| 27 | papryka czerwona |  | szt | 20 |  |  |
| 28 | winogron |  | kg | 5 |  |  |
| 29 | cytryny |  | kg | 5 |  |  |
| 30 | szynka  |  | kg | 3 |  |  |
| 31 | filet piersi z kurczaka |  | kg | 10 |  |  |
| 32 | majonez | min 800ml | szt | 2 |  |  |
| 33 | makaron kolanka | 500g | opak | 2 |  |  |
| 34 | makaron muszelki | 500g | opak | 2 |  |  |
| 35 | makaron kokardki | 500g | opak | 2 |  |  |
| 36 | makaron świderki | 500g | opak | 2 |  |  |
| 37 | makaron kółeczka | 500g | opak | 2 |  |  |
| 38 | pieprz mielony | 20g opak | szt | 5 |  |  |
| 39 | Papryka słodka | 20g opak | szt | 5 |  |  |
| 40 | goździki całe | 10g opak | szt | 5 |  |  |
| 41 | pieprz ziarnisty | 20g opak | szt | 5 |  |  |
| 42 | bazylia świeża | doniczka | szt | 5 |  |  |
| 43 | mięta świeża | doniczka | szt | 5 |  |  |
| 44 | ryż  |  | kg | 3 |  |  |
| 45 | mleko |  | litr | 10 |  |  |
| 46 | ser żółty |  | kg | 2 |  |  |
| 47 | zaprawa cytrynowa (sok cytrynowy) | 100ml | szt | 10 |  |  |
| 48 | cukier biały kryształ |  | kg | 5 |  |  |
| 49 | Żelatyna | 20g opak | szt | 20 |  |  |
| 50 | pomidorki koktajlowe | opakowanie 500g | szt | 10 |  |  |
| 51 | serek twarogowy śmietankowy  | opak 150g | szt | 10 |  |  |
| 52 | salami |  | kg | 2 |  |  |
| 53 | kalafior |  | szt | 20 |  |  |
| 54 | brokuł |  | szt | 20 |  |  |
| 55 | natka pietruszki | pęczek | szt | 10 |  |  |
| 56 | jarmuż | 200g w opak | szt | 10 |  |  |
| 57 | bułka tarta |  | kg | 2,5 |  |  |
| 58 | kiwi |  | szt | 20 |  |  |
| 59 | mąka |  | kg | 10 |  |  |
| 60 | ręczniki papierowe | 2 wartswy, min 50 listków | rolka | 20 |  |  |
| 61 | rękawiczki lateksowe | 100 szt w opak | opak | 4 |  |  |
| 62 | wykałaczki | min 190 szt w opak | opak | 10 |  |  |
| 63 | olej | 3 litry | opak | 2 |  |  |
| 64 | rozpylacze do soku |  | szt | 10 |  |  |
| 65 | nóż tajski |  | szt | 10 |  |  |
| 66 | butelka do dekorowania sosami | Pojemność 125 ml | szt | 10 |  |  |
| 67 | przybory kuchenne silikonowe komplet  | (pędzelek, łopatki, trzepaczka) | kompl | 10 |  |  |
| 68 | żel diament silver  | 300g | opak | 10 |  |  |
| 69 | zestaw noży do carvingu  | 6 szt +temperówka do warzyw | kompl | 10 |  |  |
| 70 | wyciskacz do cytryn |  | szt | 5 |  |  |
| 71 | worki do dekorowania (szprycowania)  | jednorazowe 100 szt w opak | opak | 1 |  |  |
| 72 | narzędzia do dekorowania kulki  | komplet 4 szt | kompl | 10 |  |  |
| Razem |  |

4) Oferujemy zrealizowanie dostaw zgodnie z zapotrzebowaniem składanymi przez Zamawiającego w terminie do ……….. dni od złożenia zapotrzebowania częściowego.

5)Akceptujemy warunki realizacji zamówienia oraz płatności określone w zapytaniu ofertowym.

6)Oświadczamy, że czujemy się związani ofertą 30dniod dnia otwarcia ofert.

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącego integralna część ofert są:

1/ Oświadczenie dotyczące braku powiązań.

2/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 /miejscowość i data/ /podpis wykonawcy/

Zał 3

(dokładna nazwa z adresem lub pieczęć Wykonawcy )

 …………………………………

 Miejscowość, data

**Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Beneficjentem projektu (Zamawiającym)**

Niniejszym oświadczam, iż jako Wykonawca **nie jestem powiązany/a** osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem projektu (Zamawiającym), czyli z: Zespołem Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku.

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

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

b)  posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika

z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych.

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

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

Ponadto potwierdzam, iż Wykonawca nie pozostaje z Beneficjentem (Zamawiającym) w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności Beneficjenta (Zamawiającego) przy udzielaniu zamówienia.

……….……………………………………….

(pieczęć i podpisy osoby/osób upoważnionych
do reprezentowania wykonawcy)

Zał 4

UMOWA (wzór)

Zawarta w dniu ……………………….. pomiędzy:

Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku reprezentowany przez Krzysztofa Pawła Gałana

Dyrektora Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku,

ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

NIP 712-290-45-39

zwanym dalej Zamawiającym

a ………………………………………………………………………………………

Reprezentowanym/ą przez ……………………………..

Zwanym/ą dalej Wykonawcą

o następującej treści:

§ 1

Zamówienie obejmuje **sprzedaż i dostawę materiałów i surowców do prowadzenia „Kursu carvingu z dekorowaniem potraw”** w ramach projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego ***w części I / w części II.***

 Przedłożona oferta Wykonawcy oraz treść zapytania ofertowego stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Termin realizacji zamówienia

A. W odniesieniu do części I: …………………..

B. W odniesieniu do części II - zamówienie będzie realizowane w częściach, według zapotrzebowań Zamawiającego składanych u Wykonawcy najpóźniej …… dni przed oczekiwanym terminem dostawy. Termin dostawy: do ……… dni od daty złożenie zapotrzebowania przez Zamawiającego

2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia artykułów świeżych, zgodnych z formularzem ofertowym.

3.Wykonawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, we własnym zakresie, na swój koszt i ryzyko. Za datę dostawy uznaje się datę wydania za stosownym pokwitowaniem przedmiotu umowy osobie upoważnionej przez Zamawiającego.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy również wniesienie towaru do Zamawiającego i jego rozładunek w miejscu wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego.

5. Odpowiedzialność za przedmiot umowy i ich ewentualne uszkodzenie podczas dostarczenia do siedziby Zamawiającego ponosi do momentu ich dostawy Wykonawca.

6. Miejsce dostawy: siedziba Zamawiającego.

§ 3

1. Wartości umowy wynosi brutto ……………………………….............................zł (słownie: ...................................................................).

2. Wykonawca - za dostarczony towar - wystawi fakturę VAT.

3. Faktura winna być adresowana na Zamawiającego (NABYWCA: Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik, NIP 712-290-45-39; ODBIORCA (PŁATNIK): Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik)

4. Za dzień dokonania płatności będzie uważany dzień złożenia dyspozycji dokonania przelewu bankowego przez Zamawiającego na rachunek Wykonawcy.

5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę na dostarczone artykuły po podpisaniu protokołu odbioru przez Zamawiającego - przelew z terminem płatności 7 dni od daty dostarczenia faktury.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się informować Zamawiającego o wszystkich istotnych sprawach oraz dostrzeżonych uchybieniach w realizacji dostaw objętych umową.

§ 5

1. Stronom przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:

1) Wykonawcy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o poniższych okolicznościach, gdy:

a) Zamawiający odmawia bez uzasadnionej przyczyny odbioru przedmiotu zamówienia lub podpisania protokołu odbioru,

b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, że nie będzie w stanie realizować swoich obowiązków wynikających z umowy.

2) Zamawiającemu: W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

3) Zamawiającemu w przypadku rażącego nie wywiązywania się Wykonawcy z obowiązków wynikających z umowy, w szczególności nie uwzględniania uwag dotyczących jakości wykonywania przedmiotu umowy, a także braku współpracy przy rozpatrywaniu skarg konsumentów. Zamawiający pisemnie powiadomi Wykonawcę o przyczynie i terminie rozwiązania umowy.

§ 6

1. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową, stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 7

Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące go dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej ( tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2058 ze zm.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.

§ 8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający Wykonawca