PZAZ.XI.272.1.7.2018r. Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**FORMULARZ OFERTOWY**

Na zakup i dostawę wyposażenia gastronomicznego dla Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Łęcznej.

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa……………………………………………………………………………

Siedziba…………………………………………………………………………..

nr telefonu/faksu…………………………………………………………………

nr NIP…………………………………………………………………………….

nr REGON………………………………………………………………………..

www………………………………………………………………………………

e-mail……………………………………………………………………………...

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Powiat Łęczyński-Powiatowy Zakład Aktywności Zawodowej w Łęcznej

ul. Krasnystawska 52,

21-010 Łęczna

Tel./fax. 081-7522920.

e-mail: pzazleczna@wp.pl

**III. Zobowiązania wykonawcy:**

1. Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą.

Szczegóły określające jakość wyposażenia gastronomicznego umieszczone są
w tabeli Nr 1.

**Ogółem cena ofertowa za dostawę niżej wymienionych produktów wynosi:**

1) cena netto……………………………………….……………………………..zł

2) podatek VAT…………………………..………….…………..………………zł

3) cena brutto……………………………….…………………………..………..zł

4) słownie cena brutto……………………………………………………………zł

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** artykułu (**podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze** ) | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** |
| 1. | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i nabłyszczającego, pompą spustową oraz pompą wspomagającą płukanie Typu Hydro 857A CLASSEQ (500mm x 500 mm kosz), start po zamknięciu kaptura, Dwa programy myjące dla różnych zabrudzeń, instalacja w linii prostej,Teoretyczna wydajność (kosze)40/20, szerokość: 630mm, głębokość; 720 mm, wysokość kaptur zamknięty: 1470 -1520 mm, wysokość kaptur otwarty: 1890 – 1940mm, z pompą spustowa, z dozownikiem płynu nabłyszczającego, system płuczący pompę, zużycie wody: 3,5 l, czas cyklu mycia: 1,5 lub 3 min., łączna moc przyłączeniowa : 6,9 kW, temperatura w komorze myjącej - 55° C , temperatura płukania - 85° C, pojemność komory myjącej – 39 l, napięcie – 400 V , Gwarancja na sprzętu min. 12 miesięcy, montaż do gotowej instalacji zakończonej gniazdami, zaworami i odpływem zawarty w cenie, transport po stronie Dostawcy,  | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 2. | Zmiękczacz automatyczny Mini KV, typu Mijar, posiadający głowice elektroniczną, z możliwością użycia mieszacza wody, a podczas regeneracji wyłączony jest dostęp wody. Niewielkich rozmiarów, model kompaktowy. Prawidłowo zmiękcza wodę o maksymalnej twardości 20° dh. Głowica KV – elektroniczna głowica sterująca. Proces regeneracji przeprowadzany jest w trybie automatycznym objętościowym inteligentnym. Oznacza to, że po samodzielnym wprowadzeniu twardości wody sterownik sam wybiera najodpowiedniejszy dzień dla regeneracji, która rozpocznie się o wybranej godzinie. W trakcie regeneracji nie jest dostępna twarda woda. Maksymalny przepływ wody wynosi 40 l/min. Gwarancja min. 1 rok,**Wymiary:** Szerokość: 210 mm, głębokość 450 mm, wysokość 465 mm, zasilany prądem, napięcie 230V, moc elektryczna 3W, rodzaj regeneracji: automatyczna (objętościowa inteligentna), głowica KV, natężenie przepływu wody nom/max(l/min): 2-30/40, ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami (l): 1500, zużycie soli (kg) – 0,7, zbiornik soli (kg) – 11, ciśnienie dopływu wody : 1,5 – 6,0,Temperatura dopływu wody < 40°C,waga: 10,00kg., średnica przyłącza – 3/4 cal, ilość złoża (l) - 5 Cena musi uwzględniać montaż zmiękczacza automatycznego.  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Szafa mroźna GN 2/1 SNI 071LD/700L/ TYPU Edesa, KOD: E362222000000,wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, wymuszony obieg powietrza w komorze, wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60mm i gęstości 40kg/m³, wolna od CFC, zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia +32 °c, samoczynnie zamykające się drzwi, wyposażona w zamek do drzwi, odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika, dostosowana do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x G/N 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic, wyposażona w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półka rusztowa GN 2/1 na każde małe drzwi, możliwość regulacji odstępów miedzy półkami, nogi z regulowaną wysokością, zasilanie 230V 50Hz.**Parametry:** Model: SNI-071LDNr. Ref.: E362222000000Liczba drzwi: 1 – LEWE,Pojemność: 700lMoc:880WKompresor: 1/2hpWymiary: 710mm/800mm/2025mm | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 4. | Szafa chłodnicza dwutemperaturowa SPI-072/2PD/600L TYPU Edesa**Kod: E362221105019,**Wykonana ze stali nierdzewnej, wymuszony obieg powietrza w komorze, wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60mm i gęstości 40kg/m³, wolna od CFC, zakres temperatury pracy od 0°C DO 8°C, samoczynnie zamykające się drzwi, wyposażona w zamek do drzwi, odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika, dostosowana do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2Xgn 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic, wyposażona w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półka rusztowa GN 2/1 na każde małe drzwi, możliwość regulacji odstępów miedzy półkami, nogi z regulowaną wysokością, zasilanie 230V 50Hz, Posiada dwie niezależne komory chłodnicze z oddzielnymi kompresorami i parownikami.**Parametry:** Liczba drzwi: 2x1/2 prawe,Moc: 968W,Pojemność: 2x350l Wymiary: 710mm/800mm/2025mm | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 5. | Bemar jezdny z blatem rozsuwanym i szafkami neutralnymi BJNS. 2GN.E TYPU Lozamet**KOD: BJNS.2GN.E,**Przeznaczony do utrzymywania temperatury gorących potraw w specjalnych pojemnikach gastronomicznych typu GN, ze zbiornikami niezależnie ogrzewanymi, zasilanie: 230V 50Hz, utrzymywanie temperatury w zbiorniku 95° C, głębokość GN max. 200mm, blat rozsuwany, szafki dolne neutralne (bez ogrzewania), Dodatkowe wyposażenie:Prowadnice i wysuwane ramki do pojemników GN montowane w szafkach, dodatkowe wsporniki pojemników GN**Parametry:**Model typu: BJNS.2GN.EIlość GN 1/1: 2,Wymiary: 930mmx690mmx1000Moc: 1,9 kw,Urządzenie kompletne, nie do samodzielnego montażu | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 6. | Mikser ręczny mp 450 combi ultra typu Robot Coupe Kod: 711452, model posiada nóż i trzepaczkę, metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu, do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 litrów, długość ramienia 450 mm, prędkość obrotowa trzepaczki 250 – 1500 obr/min., obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia,**Parametry:**Napięcie: 230V,Moc elektryczna; 0,45 Kw,Prędkość obrotów: 1500-9000 obr /min | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 7. | Wałkownica DL-40P/ typu RM Gastro, o wymiarach: 52x45x75, zasilanie 230 V, moc: 0,375 Kw, średnica pizzy; 14-40 cm, waga pizzy: 100-700g, wykonanie nierdzewne, wałki ułożone poziomo i równolegle, sterowanie przyciskiem nożnym.  | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 8. | Wózek z szafką, drzwi suwane typu Stalgast, Kod produktu: 982046110, wymiary: 1000mm x 600mm x 850mm, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, kolor inox, spawany, drzwi suwane, skrętne kółka, obudowa kółka stal nierdzewna, blat z przetłoczeniem, przestawna półka. | 4 szt. |  |  |  |  |  |
| 9. | Stoliki barkowe o wymiarach 120 x 80, typu TIRAMISU DUO Nowy Styl, prostokątny, blat z TOPALITU, charakteryzujący się dużą odporności a na wysoką temperaturę, (do 180°C), zadrapania, promienie UV, obijanie krawędzi, uderzenia, zaplamienia, warunki atmosferyczne. Grubość blatu 18 mm, przy krawędzi 26mm, szerokość rantu 21mm, kolor blatu Topalit: W.107 BRUSHED SILVER, wykończenie Metal ALU RAL 9006 | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 10. | Stolik barkowy o wymiarach 80 x 80 typu TIRAMISU Nowy Styl, kwadratowy, blat z TOPALITU, charakteryzujący się dużą odporności a na wysoką temperaturę, (do 180°C), zadrapania, promienie UV, obijanie krawędzi, uderzenia, zaplamienia, warunki atmosferyczne. Grubość blatu 18 mm, przy krawędzi 26mm, szerokość rantu 21mm, kolor blatu Topalit: W.107 BRUSHED SILVER, wykończenie Metal ALU RAL 9006  | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 11.  | Krzesła LANTANA ALU, Typu Nowy Styl, siedzisko i oparcie wykonane z bukowej sklejki, dekoracyjny wzór na oparciu (cztery kółka) uchwyt w górnej części oparcia ułatwiający przenoszenie krzesła, rama metalowa, ALU,wierzchnia strona krzesła pokryta laminatem kolor U 963 | 24 szt. |  |  |  |  |  |
| 12. | Patelnia do naleśników, aluminiowa z powłoką nieprzywierającą platinum, pokryte Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegającą przywieraniu, odporną na zarysowania, rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewniającą wysoką wytrzymałość termiczną, do smażenia z niewielką ilością tłuszczu, szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni, o średnicy 255/215 mm, wysokość 17mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 032261 | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 13. | Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą platinum, pokryte Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegającą przywieraniu, odporną na zarysowania, rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewniającą wysoką wytrzymałość termiczną, do smażenia z niewielką ilością tłuszczu, szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni, grubość ścianki 5 mm, średnica 400mm, wysokość 60mm, pojemność 5,0l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 035401 | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 14. | Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą platinum, pokryte Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegającą przywieraniu, odporną na zarysowania, rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewniającą wysoką wytrzymałość termiczną, do smażenia z niewielką ilością tłuszczu, szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni, grubość ścianki 5 mm, średnica 320mm, wysokość 50mm, pojemność 3,0l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 035321 | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 15. | Wiadro z pierścieniem, wykonane ze stali nierdzewnej, podziałka wewnątrz wiadra, można piętrować, średnica 290/200, wysokość 305 mm, pojemność 12 l., typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 092123 | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 16. | Łyżka cedzakowa o średnicy 140mm, długości 380 mm, typu ,,Katalog Stalgast" numer katalogowy 324140 | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 17. | Łyżka perforowana o długości 400 mm, typu ,, Katalog Stalgast” numer katalogowy 320030  | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 18. | Łyżka do serwowania o długości 400 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 320040 | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 19. | Ubijak do ziemniaków , długość 355 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 320050 | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 20. | Łyżka cedzakowa o długości 400 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 320070 | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 21. | Ubijak do ziemniaków o długości 300 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 314300 | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 22. | Łyżka cedzakowa o średnicy 200 mm, długości 450 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 310200 | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 23. | Szczypce uniwersalne o długości 240 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 422241 | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 24. | Wydrążacz do jabłek z ergonomicznym uchwytem z tworzywa , o średnicy 16 mm, długości 185 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 334114 | 4 szt. |  |  |  |  |  |
| 25. | Łyżka stołowa, klasyczna rekomendowana do profesjonalnej gastronomii, długość175mm, w komplecie 12 sztuk, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 354060  | 10 kpl.120 szt. |  |  |  |  |  |
| 26. | Miska ze szkła hartowanego o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne, sprzedawana w ilościach kartonowych, 6 szt. W komplecie, o średnicy 140 mm, wysokość 63 mm, pojemność 0,55 l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 400091 | 4 kpl.24 szt. |  |  |  |  |  |
| 27. | Pojemniki gastronomiczne GN 1/1 , 530 x 325 mm, wysokość 20mm, pojemność 2,2 l wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe w utrzymaniu czystości, polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze -40°C do 300°C, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy111020  | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 28. | Pojemniki gastronomiczne GN 1/1 , 530 x 325 mm, wysokość 40mm, pojemność 5,0 l wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe w utrzymaniu czystości, polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze -40°C do 300°C, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy111040  | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 29. | Pojemniki gastronomiczne GN 1/2 , 325 x 265 mm, wysokość 100 mm, pojemność 6l wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe w utrzymaniu czystości, polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze -40°C do 300°C, typu ,,Katalog Stalgast” Promocja jesienna numer katalogowy 112100  | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 30. | Pojemniki gastronomiczne GN 1/2, 325 x 265 mm, wysokość 200mm, pojemność 11,5 l, wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe w utrzymaniu czystości polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze -40°C do 300°C, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 112200  | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 31. | Pojemniki GN 1/3, 325 X 176 mm, wysokość 200mm, pojemność 7,3 l, wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe w utrzymaniu czystości polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze -40°C do 300°C, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 113200  | 20 szt. |  |  |  |  |  |
| 32. | Pojemniki GN 1/3, 325 X 176 mm, wysokość 100mm, pojemność 3,7 l, wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe w utrzymaniu czystości polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze -40°C do 300°C, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 113100  | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 33. | Pokrywa szczelna GN 2/3,silikonowa uszczelka, otwór odpowietrzający, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 115014 | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 34. | Pokrywa szczelna GN 1/3,silikonowa uszczelka, otwór odpowietrzający, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 113014 | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 35. | Pokrywa GN 1/2, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 112000 | 8 szt. |  |  |  |  |  |
| 36. | Pokrywa GN 1/3, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 113000 | 15 szt. |  |  |  |  |  |
| 37. | Worki do wyciskania wzmocniona końcówka i rant, z zawieszką, długość 300 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 511302 | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 38. | Worki do wyciskania wzmocniona końcówka i rant, z zawieszką, długość 450 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 511452 | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 39. | Pędzel silikonowy, odporność termiczna do 230°c, łatwy w utrzymaniu czystości, nie pochłania zapachów, szerokość 40 mm, długość 240 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 522040 | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 40. | Wybierak do ciasta , długość 250 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 525252 | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 41. | Wybierak do ciasta , długość 360 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 525363 | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 42. | Ubijak do piany, 24 druty, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 313301 | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 43. | Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane), długość 310 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 251311 | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 44. | Rękawice termiczne, do 100°C, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 505020  | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 45. | Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1, konstrukcja ułatwiającą otwieranie, kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN, pasuje do pojemników GN 1/1, wysokość 200 mm, szerokość 595 mm, głębokość 395 mm, wysokość 290 mm, pojemność 42 l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 056231 | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 46. | Komplet nóż i sitko pasujący do maszynki do mielenia mięsa model 721221, typu Katalog Stalgast numer katalogowy 721020 – nóż,721012 – sitko, o średnicy 3 mm,  | 1 kpl. |  |  |  |  |  |
| 47. | Komplet nóż i sitko pasujący do maszynki do mielenia mięsa model 721221, typu Katalog Stalgast numer katalogowy 721020 – nóż,721016 – sitko, o średnicy 10 mm,  | 1 kpl. |  |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |  |  |

**IV. Oświadczamy, zgodnie z poniższym:**

1. Oświadczam, ze w/w oferowana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. Zobowiązuję się do wykonania przedmiotu zamówienia w terminie wyżej podanym.
3. Oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy, stanowiącym **Załącznik nr 2 do Zapytania,** został on przeze mnie zaakceptowany i zobowiązuję się w przypadku wybrania mojej/naszej oferty do podpisania umowy na zawartych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. **Ponadto oświadczam/y, że:**
5. zapoznaliśmy się z treścią Zapytania ofertowego i nie wnosimy do niej zastrzeżeń,
6. otrzymaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
7. spełniamy warunki udziału w postępowaniu tj.:
8. posiadania uprawnień do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi;
9. posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznymi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
10. sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
11. Do oferty, dołączam dokumenty:
12. ……………………………………
13. …………………………………….
14. Oświadczam/my, ze wypełniłem/wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art.13 lub art. 14 RODO\* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem/pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

**V. Oświadczam, że nie otwarto wobec mojej firmy likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości.**

**Załącznikami do niniejszej oferty są:**

1. …………...………….……...………

2. ……...…………..…..………………

3. ………………………………………

4. ………………………….…….…….

5. ……..…………………………….….

………………………., dnia…………..

…………………………….

 *(imię i nazwisko) podpis osoby/osób*

*uprawnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

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

***\*\*Wyjaśnienie:*** *W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*