PZAZ.XI.272.1.6.2015r Załącznik nr 1

**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 wyposazenia 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 | Pokrywka, satynowana ze stali nierdzewnej o średnicy 500mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **019504** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Patelnia aluminiowa pokryta Teflonem z logo Dupont, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewniająca wysoką wytrzymałość termiczną, można smażyć z niewielką ilością tłuszczu, o średnicy 400 mm, wysokość 60mm, pojemność 5l, grubość ścianki 5 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **035401** | 3szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Patelnia do naleśników, aluminiowa pokryta Teflonem z logo Dupont, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewniająca wysoką wytrzymałość termiczną, można smażyć z niewielką ilością tłuszczu, o średnicy 292/255mm, wysokość 17 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **032301** | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Miska ze szkła hartowanego o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne, o średnicy 200mm, wysokość 87mm, pojemność 1,6l, pakowane po 6 sztuk w kartonie, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **400092** | 2 kartony  12 szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Łyżka cedzakowa monoblok, pozbawiona spawów, wykonana z jednego kawałka stali, łatwa w utrzymaniu czystości, ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia, o średnicy 200mm, długość 480mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **324201** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Łyżka cedzakowa monoblok, pozbawiona spawów, wykonana z jednego kawałka stali, łatwa w utrzymaniu czystości, ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia, o średnicy 160 mm, długość 415 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **324160** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Łopatka do przewracania, z drewnianą rączką , długość 195 mm, szerokość 70 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **503230** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Łopatka do przewracania, z drewnianą rączką perforowaną, długość 200 mm, szerokość 70 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **503240** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Łyżka cedzakowa,  o średnicy 240 mm, długość 570 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **310241** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Wydrążacz do jabłek, o średnicy 16 mm, długość 175 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **334114** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Nóż HACCP ze stali walcowanej, do obierania jarzyn, o długości 60 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **216062** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Nóż HACCP ze stali walcowanej do obierania, o długości 100 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **214102** | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 13 | Obieraczka , długość ostrza 35 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy 334006 | 6 szt |  |  |  |  |  |
| 14 | Naczynie do zapiekania z kamionki, na ciasto, kolor biały, wysokość 4 cm, średnica 14 cm, waga 0,29kg, do zmywania w zmywarce i wyparzania, można używać w piekarniku, | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 15 | Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej, polecany do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, solidnej konstrukcji, łatwe w utrzymaniu czystości dzięki łagodnym krawędziom, o wymiarach 530x325 mm, wysokość 20 mm, pojemność 2,2 l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **111020** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej, polecany do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, solidnej konstrukcji, łatwe w utrzymaniu czystości dzięki łagodnym krawędziom, o wymiarach 530x325 mm, wysokość 65 mm, pojemność 8 l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **111060** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Pokrywa GN 1/1, TYPU ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **111000** | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | Wózek platformowy, antypoślizgowe punkty na powierzchni, wymiary powierzchni roboczej 660x485 mm, wymiary: szerokość: 730 mm, głębokość: 490 mm, wysokość: 860 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **059002** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 19 | Forma do modelowania, inox, szerokość 80 mm, głębokość 80 mm, wysokość 45 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **528050** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | Forma do modelowania, inox, szerokość 80 mm, wysokość 45 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **528051** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 21 | Końcówka dekoracyjna do ciasta płatek, szerokość 10 mm, głębokość 2,5 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **517010** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 22 | Końcówka dekoracyjna do ciasta płatek, szerokość 13 mm, głębokość 3 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **517011** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | Końcówka dekoracyjna do ciasta liść, szerokość 8 mm, głębokość 1 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **517020** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 24 | Końcówka dekoracyjna do ciasta liść, szerokość 10mm, głębokość 2 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **517021** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 25 | Końcówka dekoracyjna do ciasta wstążka, szerokość 12mm, głębokość 1,5 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **517030** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 26 | Końcówka dekoracyjna do ciasta wstążka, szerokość 16mm, głębokość 2 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **517031** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 27 | Worek do wyciskania export, wykonany z bawełny, wzmocniona końcówka, pięciokrotnie powlekany, bezpieczny dla żywności, z zawieszką, wielokrotnego użytku, długości 400 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **512400** | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 28 | Wybierak do ciasta, odporność termiczna do 220°, długość 330 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **525332** | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 29 | Kubek stalowy do przesiewania, idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków, o średnicy 120 mm, wysokość 130 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **074450** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 30 | Pędzelek silikonowy, odporność termiczna do 230°, łatwy w utrzymaniu czystości, nie pochłania zapachów, szerokość 50 mm, długość 280 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **522080** | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 31 | Ubijak piany, 24 druty, długość 300 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **313301** | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 32 | Blacha do pizzy, o średnicy 180 mm, wysokość 25 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **560181** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 33 | Rękawice termiczne olejoodporne, do grilla, wykonane z neoprenu, 5 – palczaste, nienasiąkliwe, wytrzymałość termiczna do 300°C, TYPU ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **505020** | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 34 | Kubki z Arcorocu, gładkie, białe, pojemność 0,32l,, o średnicy 78mm, wysokość 91mm,nadające się do mycia w zmywarce, | 150 szt. |  |  |  |  |  |
| 35 | Bulionówka, o średnicy 100mm, wysokość 60mm, pojemność 0,29l, pakowane po 6 szt. w komplecie, kolor biały, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **394052** | 150 szt.  25 kpl. |  |  |  |  |  |
| 36 | Spodek pod bulionówkę, o średnicy 150mm, pakowane po 6 sztuk w komplecie, kolor biały, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **394040** | 210 szt.  35 kpl. |  |  |  |  |  |
| 37 | Filiżanka , o średnicy 75mm, wysokość 60mm, pojemność 0,2l, pakowana po 6 sztuk w komplecie, koloru białego, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **394051** | 150 szt.  25 kpl. |  |  |  |  |  |
| 38 | Spodek pod filiżankę, o średnicy 145mm, pakowany po 6 sztuk w komplecie, kolor biały, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **394042** | 150 szt.  25 kpl. |  |  |  |  |  |
| 39 | Waza do zupy, kolor biały, szerokość 350mm, wysokość 190mm, pojemność 3,5l, , typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **394022** | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 40 | Tace plastikowe, wymiary42x32cm, z możliwością zmywania w zmywarkach i wyparzania, dopuszczone do kontaktu z żywnością, z atestem PZH | 100 szt. |  |  |  |  |  |
| 41 | Szklanki do drinków KROSNO X, sprzedawane w kompletach firmy Krosno Produkt wykonany ze szkła bezbarwnego, odpornego Ilość szklanek: 6 szt. w komplecie Pojemność szklanki: 200 ml Średnica górna: 7,0 cm Wysokość: 12,0 cm Towar dopuszczony do obrotu w RP, można myć w zmywarce, dopuszczony do kontaktu z żywnością, | 210szt.  35 kpl. |  |  |  |  |  |
| 42 | Szklanki do whisky Basic Glass, sprzedawane w kompletach firmy Krosno, ze szkła bezbarwnego , pojemność 250ml., wysokość 88mm, można myć w zmywarce, z atestem PZH, dopuszczony do kontaktu z żywnością, | 120szt.  20 kpl. |  |  |  |  |  |
| 43 | Talerze głębokie 225mm, ARCOROC, Trianon, kolor biały, wysokość 35mm, średnica 225mm, pojemność 0,31l, ze szkła hartowanego, dopuszczone do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarce, pakowane po 6szt w komplecie | 150szt. |  |  |  |  |  |
| 44 | Talerzyki deserowe ARCOROC, kolor biały, średnicy 19cm, ze szkła hartowanego, dopuszczone do kontaktu z żywności , można myć w zmywarce, pakowane po 6szt. w komplecie, | 120szt.  20 kpl. |  |  |  |  |  |
| 45 | Talerz płaski plastikowy, różne kolory, średnica 23cm, można zmywać w zmywarce, do 95°C, dopuszczone do kontaktu z żywnością, z atestem PZH, | 150szt. |  |  |  |  |  |
| 46 | Miseczka plastikowa , pojemność 600ml, różne kolory, średnica 16cm, można zmywać w zmywarce, DO 95°C, dopuszczone do kontaktu z żywnością, z atestem PZH | 150szt. |  |  |  |  |  |
| 47 | Kubek plastikowy, pojemność 330ml, różne kolory, można zmywać w zmywarce i wyparzać w temperaturze 120°C, dopuszczone do kontaktu z żywnością, z atestem PZH | 150szt. |  |  |  |  |  |
| 48 | Sztućce restauracyjne, wykonane ze stali AISI 420, pakowane po 12 sztuk w komplecie:  Łyżka stołowa, długość 195mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351060** | 120 szt.  10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 49 | Sztućce restauracyjne, wykonane ze stali AISI 420, pakowane po 12 sztuk w komplecie:  Widelec stołowy, długość 192mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351050** | 120 szt.  10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 50 | Sztućce restauracyjne, wykonane ze stali AISI 420, pakowane po 12 sztuk w komplecie:  Nóż stołowy, długość 210mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351080** | 120 szt.  10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 51 | Sztućce restauracyjne, wykonane ze stali AISI 420, pakowane po 12 sztuk w komplecie:  Łyżeczka do kawy, długość 114 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351140** | 120 szt.  10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 52 | Sztućce restauracyjne, wykonane ze stali AISI 420, pakowane po 12 sztuk w komplecie:  Widelczyk do ciasta, długość 135mm,typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351120** | 120 szt.  10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 53 | Taboret gazowy TOP LINE, podwójny,  z rusztem żeliwnym, wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy), płomień pilotowy palników, zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l., wymiary: szerokość 1160mm, głębokość 580mm, wysokość 380mm, moc 2x9 kW, zasilanie G20, TYPU ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **773011** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 54 | Taboret gazowy pojedynczy TOP LINE POWER, pojedyńczy, ruszt żeliwny, wyposażony w palnik 14kW (dwukoronowy), płomień pilotowy palników, zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l, wymiary: szerokość 580mm, głębokość 580mm, wysokość 380mm, moc 14Kw, zasilanie G20, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **773041** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 55 | Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny, pojemność 10xGN 1/1 +1x1GN1/1, natryskowy z myciem, przeznaczony zarówno do tradycyjnych jak i nowoczesnych technik gotowania, gorące powietrze 30-300°C,funkcja kombi – gorące powietrze/para 50-300°C, funkcja gotowania – gotowanie na parze 99-130°C, automatyczny przedgrzew, automatyczne chłodzenie, bio – gotowanie 30-98°C, książka kucharska 99 programów po 9 kroków, regeneracja, automatyczny start, manualne nawilżanie, ACM – system automatycznego zarządzania pojemnością, system bankietowy, 1 prędkość wentylatora,   z dotykowym kolorowym panelem sterującym VISION TOUCH, rekuperator, specjalna izolacja komory gotowania, podwójna szyba drzwi, chemicznie wytrawiana komora gotowania, WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody, mycie automatyczne, 1-punktowa sonda termiczna, wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody), wymiary: 933x863x1046mm, moc 17,6 kW, typu RETIGO ORANGE O 1011 i AC , z transportem po stronie dostawcy, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 56 | Szkolenie posprzedażne  z obsługi pieca konwekcyjno – parowego, 5 godzin, przeprowadzone przez autoryzowanego serwisanta. |  |  |  |  |  |  |
| 57 | Podstawa pod piec konwekcyjno – parowy, wykonany ze stali nierdzewnej z prowadnicami na pojemniki GN, model ST 1116, wymiary: 830x585x700 | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 58 | Półautomatyczny uzdatniacz wody do pieca konwekcyjno - parowego typ BLU E | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 59 | Usługa montażu do gotowej instalacji z uruchomieniem pieca konwekcyjno - parowego i niezbędnymi materiałami |  |  |  |  |  |  |
| Razem: | | |  |  |  |  |  |

**IV. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Proponowany przez zamawiającego wzór umowy (proszę wpisać dane firmy do zaakceptowanego wzoru umowy).

**V. Oświadczam, że zgodnie z wymogami art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych:**

1. Jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi;

2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawię pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia;

3. Znajduję się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

4. Nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych.

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

**Dodatkowe zobowiązania:** wsprawie podpisania umowy należy skontaktować się z: …………………………………………………………………………………

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

1. …………...………….……...……… 2. ……...…………..…..………………

3. ……………………………………… 4. ………………………….…….…….

**VII. Zastrzeżenie wykonawcy:**

Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

1 ...........................................................................

2…………………………………………………

3………………………………………………….

Inne informacje wykonawcy:

1 ............................................................………………………………….

………………………………..

(podpis i pieczęć wykonawcy)