PZAZ. XI.272.1.9.2014r.. Łęczna, dn.10.12.2014r.

 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………………………………………

NIP:…………………………………REGON…………………………………

www…………………………………………………………

e-mail………………..

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Powiat Łęczyński-Powiatowy Zakład Aktywności Zawodowej w Łęcznej

ul. Krasnystawska 52,

21-010 Łęczna

Tel./fax. 081-752-29-20

**III Zobowiązania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą.

**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 dopuszczone do używania w gastronomii))** | **Ilość** | **Cena jedno-stkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT (%)** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** |
| 1 | Pojemnik Transportowy, do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą, ze wzmocnioną podstawą i wyprofilowanymi uchwytami, otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu, odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiająca piętrowanie, do pojemnika można wstawić pojemnik GN 1/1 200, Wymiary: szerokość: 710 mm, głębokość : 440mm, wysokość 270mm, pojemność 53l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **062531** | 5 szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1, konstrukcja ułatwiająca otwieranie, kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN, miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie, kolor czarny, , wymiary: szerokośc600 mm, głębokość 400mm, wysokość 280mm, pojemność 39 l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **056201** | 15 szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Obieraczka do warzyw, szerokość ostrza 45 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **334007** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Talerz płytki, biały, o wymiarach: szerokość 235 mm, głębokość 235mm, wysokość 33mm, w komplecie 4 sztuki, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **387071** | 2 kpl. |  |  |  |  |  |
| 5 | Mikser spiralny, do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi, maksymalna pojemność dzieży do 7,5 kg, , części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej, średnica dzieży 360mm,, dzieża niewyjmowana, kontrolka pracy, wymiary: szerokość 380mm, głębokość 670mm, wysokość735mm,pojemność 20l,prędkość obrotowa 15 obr./min., waga 70 kg, moc 0,75 kW, zasilanie 230V, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **786200** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Pojemnik Transportowy, do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą, ze wzmocnioną podstawą i wyprofilowanymi uchwytami, otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu, odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiająca piętrowanie, do pojemnika można wstawić pojemnik 2xGN 1/1 150 jeden na drugim, Wymiary: szerokość: 710 mm, głębokość : 440mm, wysokość 380mm, pojemność 79l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **062761** | 3 szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Pokrywa do pojemnika, wymiary: średnica 157mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **067191**  | 8 szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Regał ze stali chromowanej, mocowanie półek z regulowaną wysokością, udźwig jednej półki regału wynosi do 200kg, do zastosowania w magazynach, sklepach, itp., * Półka, wymiary: szerokość1220mm, głębokość 455mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **680121**
* Półka, wymiary: szerokość 1220mm, głębokość 610 mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **681121**
* Słupek, o wysokości 1800mm, , typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **682001**
 | 4 szt.4 szt.8 szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Dyspenser zimnych napoi typu MAESTRALE JOLLY seria 5 BRAS, przeznaczony do wydawania i schładzania soków naturalnych, napojów, soków, kawy, herbaty itp., z dwoma pojemnikami każdy o pojemności 5 litrów, waga 17/19 kg, o wymiarach: szerokość 25, długość 40, wysokość 55 | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Sokowirówka J100 Ultra, polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego, przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych, asynchroniczny silnik o dużej mocy, forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw, model przeznaczony do pracy ciągłej, obudowa silnika ze stali nierdzewnej, niski poziom hałasu, kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia, tacka zbierająca krople, pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić, opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79mm do ciągłego zaopatrywania, wymiary: szerokość 235mm, głębokość 538mm, wysokość596mm, 3000 obrotów na minutę, moc 1,0 kW, TYPU ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **483100** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Syfon isi thermo whip plus, do wytwarzania bitej smietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno, urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze 75ºC, butelka wyposażona w podwójnie izolowane ścianki, silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą, silikonowa uszczelka odporna na wysoka temperaturę, łatwy w utrzymaniu czystości, pasuja naboje CREAM, trzy końcówki w standardzie, pojemność 0,5 l, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **500305** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Naboje do syfonu ISI Cream, wykonane z wysokiej jakości stali do recyklingu, mogą być używane w syfonach ISI, elektronicznie ważone i posiadające gwarancję wypełnienia, pakowane po 50 sztuk, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **500005** | 2 opakowania |  |  |  |  |  |
| 13 | Sztućce restauracyjne, sprzedawane po 12 sztuk, wykonane ze stali AISI 420, INOX 18/10, Łyżka stołowa o długości 195mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351060**  | 10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 14 | Sztućce restauracyjne, sprzedawane po 12 sztuk, wykonane ze stali AISI 420, INOX 18/10, Widelec stołowy o długości 192mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351050** | 10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 15 | Sztućce restauracyjne, sprzedawane po 12 sztuk, wykonane ze stali AISI 420, INOX 18/10, Nóż stołowy o długości 210mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351080** | 10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 16 | Sztućce restauracyjne, sprzedawane po 12 sztuk, wykonane ze stali AISI 420, INOX 18/10, Łyżeczka do herbaty, o długości 137mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351010** | 10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 17 | Sztućce restauracyjne, sprzedawane po 12 sztuk, wykonane ze stali AISI 420, INOX 18/10, Widelczyki do ciasta o długości 135mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **351120** | 10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 18 | Gofrownica, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną, specjalna rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta, płynna regulacja temperatury, bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia, wymiary: szerokość 255mm, głębokość 410mm, wysokość 265mm, waga 20 kg, moc 2,0Kw, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **772321** | 1szt. |  |  |  |  |  |
| 19 | Kontakt Grill Panini, obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej, wanienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania, ryflowane płyty żeliwne, płynna regulacja temperatury 50-300ºC, wymiary: szerokość 390mm,głębokość 390mm, wysokość 195mm, moc 2,2 kW,TYPU ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **742031** | 1 szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | Serwetniki , wymiary: szerokość 195mm, głębokość 195mm, wysokość 65mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **364203** | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 21 | Cukiernica / dyspenser do parmezanu, z łyzeczką w komplecie, o wysokości 125mm, typu,, Katalog Stalgast” numer katalogowy **362009** | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 22 | Wózki kelnerskie, 3 półkowe, wymiary powierzchni roboczej 800x500mm, maksymalny udźwig do 75 kg na półkę, idealne do gastronomii, gumowe kółka z hamulcami, wymiary: szerokość 860mm, głębokość 540mm, wysokość 920mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **661030** | 2 szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | Zestaw 5- cio elementowy do przypraw, w zestawie: solniczka, pieprzniczka, 2 karafki na przyprawy płynne, pojemnik na wykałaczki, wysokość 170mm, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **362150** | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 24 | Kubek biały, ośrednicy 78mm, wysokość 91mm, pojemność 0,32 l, w komplecie 6 sztuk, typu ,,Katalog Stalgast” numer katalogowy **388721** | 10 kpl. |  |  |  |  |  |
| 25 | Szklanki Typu Luminarc Arcoroc, z przeźroczystego szkła hartowanego, o pojemności 250ml, odporne na wstrzasy mechaniczne i stłuczenia, z idealnie gładką powierzchnią, można uzywać w zmywarce i kuchence mikrofalowej, w komplecie po 6 sztuk  | 30 kpl. |  |  |  |  |  |
| **Razem:** |  |  |  |  |

**Opis obliczania tabeli:**

**Poz. 5 = mnożenie poz. 3 x poz.4**

**Poz. 6 – należy wpisać % stawki podatku VAT**

**Poz. 7 = mnożenie pozycji 5 x poz.6**

**Poz. 8 = poz.5 + poz. 7**

**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 ust. 1 i 2 ustawy z 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Z 2010r. Nr 113. Poz.759 z późn. zm.).

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

**Dodatkowe zobowiązania:** w sprawie podpisania umowy należy skontaktować się z: …………………………………………………………………………………

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

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

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

5. ……..…………………………….…. 6. …………………….….…………….

**VII. Zastrzeżenie wykonawcy:**

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

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

2 ...........................................................................

Inne informacje wykonawcy:

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

 ……………………………… (podpis i pieczęć wykonawcy)