

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy na grupy maszyn i urządzeń

.....  
Pieczęć Wykonawcy

data .....

## Formularz ofertowy

### na dostawę maszyn, urządzeń piekarniczych i cukierniczych

W odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe na dostawę maszyn, urządzeń piekarniczych i cukierniczych, dotyczącego wyboru Wykonawcy zamówienia w ramach projektu pn. „Doposażenie piekarni Stubno” nr FEPK.01.03-IZ.00-0018/23, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Priorytetu nr FEPK.01 „Konkurencyjna i Cyfrowa Gospodarka” programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027.

**Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne GRUPY ASORTYMENTOWE. Każda GRUPA ASORTYMENTOWA będzie rozpatrywana indywidualnie. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej GRUP ASORTYMENTOWYCH.**

składam/y poniższą ofertę:

**I. Nazwa i adres Wykonawcy** (dozwolona jest pieczęć firmowa)

Nazwa:	
Adres:	
NIP	
REGON	
adres e-mail:	
numer telefonu	

**II. Nazwa i adres Zamawiającego:**Nazwa Zamawiającego: **Zofia Wasiewicz - PIEKARNIA NR 1 Stubno**Adres: **Stubno 164A, 37-723 Stubno**Tel.: **+48 16 671 41 66**NIP: **7950002945**Adres mailowy: [piekarnia.stubno@gmail.com](mailto:piekarnia.stubno@gmail.com)Osoba uprawniona do kontaktu: **Zofia Wasiewicz – właściciel**

**III. Przedmiot zamówienia: Dostawa i uruchomienie - Mieszalarki do ciasta wraz z dwoma dodatkowymi dzieżami, Garowni, Czyszczarki do blach oraz Linii technologicznej do produkcji lodów rzemieślniczych.**

Informacja na temat spełnienia wymaganych przez Zamawiającego minimalnych parametrów technicznych:

**GRUPA I MIESZAŁKA DO CIASTA KOTŁEM WYJEZDNYM (dzieżą)**

**WRAZ Z DODATKOWYMI DZIEŻAMI**

**1. MIESZAŁKA SPIRALNA DO CIASTA  
WRAZ Z DWOMA DODATKOWYMI DZIEŻAMI**

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Potwierdzenie oferowanych parametrów technicznych. Umieścić zapis: „TAK”, lub „NIE”
Mieszalarka do ciasta wraz z dodatkowymi dzieżami	1	Budowa urządzenia	a) Średnica dzieży min. – 1000 mm, b) Wysokość dzieży – 1020 mm, (+/- 50 mm), rant od podłoża. c) Całkowita moc urządzenia – min. 15 kW, max 20 kW, d) Moc napędu dzieży – min. 2,5 kW, e) Moc napędu hydrauliki – min. 1,1 kW, f) Zasilanie/Zabezpieczenie 400V/50A, g) Prędkość obrotowa 100 obr/min na pierwszym biegu i 200 obr/min na drugim biegu, h) Konstrukcja kratownicowa spawana, i) Dwa koła cierne z osobnymi silnikami do napędu dzieży, j) Oddzielenie części napędów mechanicznych od kontaktu z ciastem, k) Elementy mające bezpośredni styk z ciastem mają być wykonane ze stali kwasoodpornej. l) Oddzielenie silników elektrycznych od strefy ciasta, m) Łatwy dostęp do czyszczenia. n) Oświetlenie dzieży	a) ..... b) ..... c) ..... d) ..... e) ..... f) ..... g) ..... h) ..... i) ..... j) ..... k) ..... l) ..... m) ..... n) .....

			<p>o) Pomiar temperatury ciasta pokazywany na elektronicznym wyświetlaczu</p> <p>p) Kocioł przyciągany automatycznie do maszyny poprzez min. dwie łapy wchodzące do wózka dzieży, napęd hydrauliczny.</p> <p>q) System dociągania wózka ustalający jego wysokość.</p>	<p>o) .....</p> <p>p) .....</p> <p>q) .....</p>
		Parametry robocze	<p>a) Maszyna ma pracować w systemie spiralnego narzędzia mieszającego i płaskiego miecza nagarniającego ciasto na spiralę,</p> <p>b) Max. Ilość mąki – 210 kg, (+/- 5%),</p> <p>c) Max. Ilość ciasta – 350 kg, (+/- 5%),</p> <p>d) Urządzenie wyposażone w czujnik i wskaźnik pomiaru temperatury ciasta mierzącego jego temperaturę w środku masy – czujnik umieszczony w mieczu,</p> <p>e) Elektroniczny membranowy panel sterowania,</p> <p>f) Wyświetlacz na panelu sterowania pokazujący obciążenie silnika spirali co ma przełożenie na kontrolowanie konsystencji ciasta.</p> <p>g) Automatyczny bieg mieszania,</p> <p>h) Panel sterowania w oddzielnej skrzynce (korpusie), nie wbudowany w główną skrzynkę elektryczną.</p> <p>i) Pokrywa dzieży siatkowa wykonana ze stali nierdzewnej,</p> <p>j) Dzieża obracana na wózku,</p> <p>k) Hydrauliczny system podnoszenia i opuszczania głowicy.</p> <p>l) Automatyczny lub manualny tryb pracy.</p> <p>m) Awaryjny obwód sterowania pozwalający na pracę maszyny w przypadku uszkodzenia głównego panelu sterowania.</p>	<p>a) .....</p> <p>b) .....</p> <p>c) .....</p> <p>d) .....</p> <p>e) .....</p> <p>f) .....</p> <p>g) .....</p> <p>h) .....</p> <p>i) .....</p> <p>j) .....</p> <p>k) .....</p> <p>l) .....</p> <p>m) .....</p>



		Inne	a) 2 dodatkowe dzieże	a) .....
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p><b>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</b></p>				

**Cena Mieszalki do ciasta z kotłem wyjezdnym (dzieżą) - 1 sztuka wraz z dodatkowymi 2 dzieżami**

Cena netto Mieszalki do ciasta - 1 sztuka wraz z dodatkowymi 2 dzieżami	
Wartość podatku VAT (23%)	
Cena brutto Mieszalki do ciasta - 1 sztuka wraz z dodatkowymi 2 dzieżami	

Cena brutto – słownie:

.....  
(podać wartość brutto słownie)

**Okres gwarancji w miesiącach** (warunek minimalny – 12 miesięcy, Okres maksymalny gwarancji 48 miesięcy)

**Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Mieszalkę do ciasta - 1 sztuka wraz z dodatkowymi 2 dzieżami**

**przez okres:** ..... **miesiące** (podaje Wykonawca)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 19 sierpnia 2024 roku.

**Określenie oferowanej dostawy** (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)

.....  
.....

(dla **Mieszalki do ciasta - 1 sztuka wraz z dodatkowymi 2 dzieżami** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)

## GRUPA II – GAROWNIA

### 1. GAROWNIA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Potwierdzenie oferowanych parametrów technicznych. Umieścić zapis: „TAK”, lub „NIE”
Garownia	1	Wymiary i budowa.	a) Min. szerokość zewnętrzna 1900 mm, (+ 5 % ), b) Min. głębokość zewnętrzna 3200 mm, (+ 5 % ), c) Min. wysokość zewnętrzna 2000 mm, (+ 5 % ), d) Drzwi dwuskrzydłowe 1000 x 2000 mm, (+/- 5 %), (wymiar zew. Jednego skrzydła drzwi). e) Każde skrzydło mocowane jest na 3 wzmocnionych zawiasach z funkcją podnoszenia przy otwieraniu i opuszczania przy zamykaniu), f) Ściany wykonane wewnątrz i na zewnątrz ze stali nierdzewnej szlifowanej. g) Ściany mocowane w profilach. h) Ściany wypełnione pianką poliuretanową o podwyższonym stopniu gęstości. i) Wysokowydajny system zaparowania realizowany za pomocą nawiewu usytuowany na dolnej części ścian na całej ich długości. j) Kanałowy system rozprowadzenia pary i temperatury.	a) ..... b) ..... c) ..... d) ..... e) ..... f) ..... g) ..... h) ..... i) ..... j) .....

			<p>k) Ponowne zasysanie ma być realizowane za pomocą centralnego panelu ściągającego.</p> <p>l) Panel ściągający usytuowany ma suficie wyposażony w regulowane szczeliny do regulacji przepływu powietrza.</p> <p>m) Wymagany jest bardzo wolny przepływ powietrza, który ma zapewnić stałe środowisko: nawilżania i temperowania wyjątkowo równomiernie całego ciasta – niezależnie od tego, w której części komory się znajduje.</p> <p>n) Modułowy systemowi klimatyzacji ze zintegrowanym przepływem powietrza zbudowany ze stali nierdzewnej.</p> <p>o) Minimum dwa generatory pary z możliwością regulacji mocy jej wytwarzania.</p> <p>p) Wytwarzanie pary za pomocą elektrod.</p> <p>q) Elektryczny system regulacji ilości wody w generatorach pary rozbudowany o ciśnieniowy system regulacji zabezpieczający przed przelewaniem się wody.</p> <p>r) Elektroniczny panel sterowania z regulacją czasu, wilgotności i temperatury wbudowany w drzwi komory”.</p> <p>s) Komora oświetlona LED, włączanie i wyłączanie światła z panelu.</p> <p>t) Drzwi komory z wizjerami do kontroli procesu rozrostu</p> <p>u) Drzwi komory wyposażone w system dociągający drzwi do ramy.</p>	<p>k) .....</p> <p>l) .....</p> <p>m) .....</p> <p>n) .....</p> <p>o) .....</p> <p>p) .....</p> <p>q) .....</p> <p>r) .....</p> <p>s) .....</p> <p>t) .....</p> <p>u) .....</p>
		Parametry robocze	<p>a) Sterowanie mikroprocesorowe z panelu roboczego,</p> <p>b) Szafa rozdzielcza,</p> <p>c) W pełni automatyczny program garowania,</p> <p>d) Zakres temperatur: od otoczenia do min. +35 °C</p> <p>e) Zakres wilgotności::min. do 95 % r.w.,</p> <p>f) Moc grzewcza min. 13 kW.</p>	<p>a) .....</p> <p>b) .....</p> <p>c) .....</p> <p>d) .....</p> <p>e) .....</p> <p>f) .....</p>



			g) Wytwornica pary / wydajność pary min. 22 kg/h,	g) .....
			h) System automatycznego czyszczenia / zrzutu wody z agregatów porotwórczych.	h) .....
			i) Moc przyłączeniowa jednej komory max. 29,5 KW.	i) .....
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p><b>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</b></p>				

**Cena Garowni – 1 sztuki**

Cena netto Garowni – 1 sztuka	
Wartość podatku VAT (23%)	
Cena brutto Garowni – 1 sztuka	

Cena brutto – słownie:

.....  
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 01 października 2024 roku.

**Określenie oferowanej dostawy** (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia)

.....  
.....  
(dla **Garowni – 1 sztuka** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

**Okres gwarancji w miesiącach** (warunek minimalny – 12 miesięcy, Okres maksymalny gwarancji 48 miesięcy)

**Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Garownie – szt. 1**

**przez okres:** ..... miesiący (podaje Wykonawca)

## GRUPA III – CZYSZCZARKA DO BLACH

### 1. Czyszczarka do blach – 1 szt.

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Potwierdzenie oferowanych parametrów technicznych. Umieścić zapis: „TAK”, lub „NIE”
Czyszczarka do blach	1	Budowa urządzenia	a) Urządzenie musi pracować z blachami zarówno gładkimi jak i perforowanymi, wykonanymi z różnych materiałów jak stal nierdzewna, aluminium, stal czarna. b) Ma być zastosowana programowalna ilość cykli (przebieg blachy między szczotkami min. 15 cykli), która zapewni ustawienie charakteru pracy maszyny pod konkretne blachy i ich stopień zabrudzenia. c) Wymagana jednoosobowa obsługa urządzenia, gdzie czyszczona blacha wraca zawsze z powrotem do operatora	a) .....  b) .....  c) .....
		Parametry robocze	a) Zasilanie 3 fazowe, b) Moc silnika do 1 KW, c) Waga czyszczarki min. 200 kg., d) Maksymalny wymiar blach do czyszczenia: 600 x 800 x 25 mm H e) Sterowanie z pulpitu operatora. f) Szczotkowy system czyszczenia. g) Minimalna ilość szczotek łącznie: 16 h) Minimalna ilość rzędów szczotek: 2 i) Szczotki wykonane w systemie nabijanego włosa, nie skręcanego. j) Korpus maszyny wykonany w wersji nierdzewnej. Powierzchnia blach	a) ..... b) ..... c) ..... d) ..... e) ..... f) ..... g) ..... h) ..... i) ..... j) .....



			<p>nierdzewnych wykończona operacją śrutowania.</p> <p>k) Maszyna z przygotowaniem do późniejszej instalacji systemu oliwienia.</p>	k) .....
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p><b>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</b></p>				

Cena **Czyszczarki do blach** – 1 sztuka

Cena netto <b>Czyszczarki do blach</b> – 1 sztuka	
Wartość podatku VAT (23%)	
Cena brutto <b>Czyszczarki do blach</b> – 1 sztuka	

Cena brutto za 1 szt. **Czyszczarki do blach** – 1 sztuka – słownie:

.....  
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 29 maja 2024 roku.

**Określenie oferowanej dostawy** (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia)

.....

.....  
(dla Czyszczarki do blach – 1 sztuka podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

**Okres gwarancji w miesiącach** (warunek minimalny – 12 miesięcy, Okres maksymalny gwarancji 48 miesięcy)

**Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Czyszczarkę do blach – szt. 1**

**przez okres:** ..... **miesięcy** (podaje Wykonawca)

## GRUPA IV – LINIA TECHNOLOGICZNA DO PRODUKCJI LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH

### 1. Linia technologiczna do produkcji lodów rzemieślniczych – 1 KOMPLET

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Potwierdzenie oferowanych parametrów technicznych. Umieścić zapis: „TAK”, lub „NIE”
Linia technologiczna do produkcji lodów rzemieślniczych	1 kpl	Budowa urządzeń i parametry robocze	<b>1. FREZER – 1 szt.</b> a) Godzinowa produkcja w kilogramach w przedziale od 40 do 100 kg. b) Pobór mocy nie mniej niż 5 kW. c) Silnik inwertorowy zapewniający zmienną prędkość obracania mieszadła. d) Gaz chłodniczy R452A. e) Zasilanie trójfazowe. f) Waga urządzenia min. 250 kg. g) Kondensacja – woda. h) Mieszadło ma być zbudowane ze stali nierdzewnej i ma posiadać boczne skrzydełka skrobiące, których autoregulacja dostosuje ich dopasowanie do ścianek zbiornika. i) Ekran sterujący – dotykowy. j) Proces produkcyjny ma być sterowany i kontrolowany mikroprocesorowo. k) System sterowania mikroprocesorowego musi pozwalać na personalizację cyklu produkcji lodów, przy użyciu właściwie każdej mieszanki do lodów. l) Możliwość programowania różnych rodzajów lodów tj. głównie mlecznych i sorbetowych wraz z płynną regulacją stopnia ich napowietrzenia,	a) ..... b) ..... c) ..... d) ..... e) ..... f) ..... g) ..... h) ..... i) ..... j) ..... k) ..... l) .....
		Budowa urządzeń i parametry robocze		

			<p>m) Po ustawieniu żądanej konsystencji frezer ma automatycznie ustawić fazę produkcji a jej zakończenie sygnalizować oraz przejść na automatyczne utrzymanie zadanych parametrów.</p> <p>n) Możliwość zdalnego monitorowania oraz serwisowania urządzenia za pomocą łącza internetowego.</p> <p>o) Wymagany elektroniczny system kontroli twardości (konsystencji) lodów.</p>	<p>m) .....</p> <p>n) .....</p> <p>o) .....</p>
			<p><b>2. PASTERYZATOR – 1 szt.</b></p> <p>a) Pojemność jednego wsadu w przedziale od 60 do 130 litrów.</p> <p>b) Pobór mocy nie mniej niż 10 kW.</p> <p>c) Gaz chłodniczy R452A.</p> <p>d) Zasilanie trójfazowe.</p> <p>e) Waga urządzenia min. 250 kg.</p> <p>f) Wymóg automatycznego podgrzania mieszanki i jej schłodzenia oraz utrzymania stałej temperatury 4 °C do jej dojrzewania podczas powolnego mieszania.</p> <p>g) Przy temperaturze + 65 °C, proces tworzenia emulsji ma być rozpoczęty podczas cyklu pasteryzacji.</p> <p>Wymagane temperatury procesów:</p> <p>h) + 85 °C dla wysokiej pasteryzacji,</p> <p>i) + 65 °C dla niskiej pasteryzacji,</p> <p>j) + 4 °C chłodzenia dla procesu dojrzewania.</p> <p>k) Elektroniczny sposób programowania.</p> <p>l) Grzanie i chłodzenie pośrednie poprzez system cyrkulacji glikolu.</p> <p>m) Możliwość przechowywania produktu w temperaturze 4°C.</p> <p>n) Zmienna prędkość obrotu mieszadła – silnik inwerterowy.</p> <p>o) Konieczność posiadania emulsyfikatora.</p>	<p>a) .....</p> <p>b) .....</p> <p>c) .....</p> <p>d) .....</p> <p>e) .....</p> <p>f) .....</p> <p>g) .....</p> <p>h) .....</p> <p>i) .....</p> <p>j) .....</p> <p>k) .....</p> <p>l) .....</p> <p>m) .....</p> <p>n) .....</p> <p>o) .....</p>

			<p><b>3. MIKSER – 1 szt.</b></p> <p>a) Typ – mikser stacjonarny. a) .....</p> <p>b) Ilość mieszanki przy jednorazowej obróbce od 2 do 30 litrów. b) .....</p> <p>c) Zasilanie jednofazowe. Pobór mocy nie mniej niż 1500 W. c) .....</p> <p>d) Płynna regulacja obrotów w zakresie od 0 do 12 tys. obr/min. d) .....</p> <p>e) Końcówka do emulsyfikacji i miksowania owoców. e) .....</p> <p>f) Możliwość programowania procesów emulsyfikacji mieszanki lodowej i rozdrabniania owoców. f) .....</p> <p><b>4. SZAFKA MROŹNICZA – 1 szt.</b></p> <p>a) Szafka wykonana ze stali nierdzewnej, zakres pracy od -15° C do -28° C. a) .....</p> <p>b) Pojemność szafy na kuwety. b) .....</p> <p>c) Urządzenie zasilane prądem jednofazowym 230V. c) .....</p> <p>d) Wymagany statyczny system chłodzenia (bez parownika z wentylatorem). d) .....</p> <p>e) Elektroniczny dotykowy panel sterowania. e) .....</p> <p>f) Czujnik domknięcia drzwi. f) .....</p> <p>g) Czynnik chłodniczy R290. g) .....</p> <p>h) Pojemność szafy min. 50 kuwet o wymiarach 165x360x120 mm. h) .....</p> <p>i) W zestawie szafka ma posiadać min. 5 półek wraz z ich mocowaniami. i) .....</p> <p>j) Możliwość zdalnego monitorowania pracy szafy mroźniczej (np. za pomocą smartfona). j) .....</p> <p><b>5. SZOKOWNIK – 1 szt.</b></p> <p>a) Typ – szokownik chłodzony wodą. a) .....</p> <p>b) Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej. b) .....</p> <p>c) Pobór prądu min. 3000 W. c) .....</p> <p>d) Moc chłodnicza min. 7000 W. d) .....</p>
--	--	--	--

			<p>e) Czynnik chłodzący R404A lub R452A.</p> <p>f) W szokowniku ma być osiągnięta temperatura do minus 40°C (+/- 10%).</p> <p>g) Możliwość pomieszczenia min. 15 blach cukierniczych 60 x 40 cm, oraz min 18 kuwet do lodów 360 x 165 x 120 mm.</p> <p>h) Elektroniczny panel sterujący z możliwością programowania procesu szokowania produktu.</p> <p>i) Sonda do kontroli temperatury produktu.</p> <p>j) Możliwość monitorowania procesu szokowania.</p>	<p>e) .....</p> <p>f) .....</p> <p>g) .....</p> <p>h) .....</p> <p>i) .....</p> <p>j) .....</p>
			<p><b>6. KONSERWATOR MROŹNICZY DO PRZECHOWYWANIA LODÓW – 2 szt.</b></p> <p>a) Model na 10 okrągłych kuwet oraz 10 kuwet zapasowych.</p> <p>b) Urządzenie ma być wykonane ze stali nierdzewnej.</p> <p>c) Ma być zastosowana pianka izolująca (poliuretan o gęstości 40 kg/m<sup>2</sup>) między powierzchnią witryny a metalowym zbiornikiem glikolowym.</p> <p>d) Urządzenie ma być zasilane napięciem jednofazowym 230V.</p> <p>e) Model ma posiadać miejsce na okrągłe kuwety, służące do ekspozycji i sprzedaży lodów oraz kuwety zapasowe, umieszczone pod kuwetami ekspozycyjnymi.</p> <p>f) Konserwator przystosowany do pracy - 18 °C do -20 °C.</p> <p>g) Możliwość regulacji temperatury za pomocą centralki sterującej.</p> <p>h) Witryna glikolowa ma posiadać grzałkę wmontowaną w blat urządzenia, dzięki czemu nie zbiera się na nim woda powstająca z różnicy temperatur.</p> <p>i) Pobór prądu: min. 625 W.</p>	<p>a) .....</p> <p>b) .....</p> <p>c) .....</p> <p>d) .....</p> <p>e) .....</p> <p>f) .....</p> <p>g) .....</p> <p>h) .....</p> <p>i) .....</p>

			j) Moc chłodnicza: min. 410 W. k) Ilość roztworu chłodniczego: min. 133 litrów. l) Konserwator ma być wyposażony w szklaną osłonę z aluminiowymi uchwytami od strony kupującego. m) Błat konserwatora ze stali nierdzewnej lub kamienia. n) Zastosowanie glikolowego systemu chłodzenia pośredniego.	j) ..... k) ..... l) ..... m) ..... n) .....
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. <b>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</b>				

Cena 1 kompletu Linii technologicznej do produkcji lodów rzemieślniczych składającej się z: frezera – 1 szt, pasteryzatora – 1 szt, miksera – 1 szt, szafy mroźniczej – 1 szt, szokownika – 1 szt, konserwator mroźniczy do przechowywania lodów – 2 szt.

<b>Razem cena netto</b> Linii technologicznej do produkcji lodów rzemieślniczych - 1 kpl. składającej się z: 1 szt, frezera, 1 szt, pasteryzatora, 1 szt, miksera, 1 szt, szafy mroźniczej,, 1 szt, szokownika, 2 szt, konserwatora mroźniczego do przechowywania lodów	
<b>Razem wartość podatku VAT (23%)</b> Linii do produkcji lodów rzemieślniczych - 1 kpl Składającej się z: 1 szt, frezera, 1 szt, pasteryzatora, 1 szt, miksera, 1 szt, szafy mroźniczej,, 1 szt, szokownika, 2 szt, konserwatora mroźniczego do przechowywania lodów	
<b>Razem cena brutto</b> Linii technologicznej do produkcji lodów rzemieślniczych - 1 kpl Składającej się z: 1 szt, frezera, 1 szt, pasteryzatora, 1 szt, miksera, 1 szt, szafy mroźniczej,, 1 szt, szokownika, 2 szt, konserwatora mroźniczego do przechowywania lodów	

Cena brutto – słownie:

.....  
(podać wartość brutto słownie)

**Okres gwarancji w miesiącach** (warunek minimalny – 12 miesięcy. Okres maksymalny gwarancji 48 miesięcy)

**Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Linii technologiczną do produkcji lodów rzemieślniczych**

**przez okres: ..... miesięcy (podaje Wykonawca)**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 lipca 2024 roku.

**Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)**

1. dla **frezera** .....  
*podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*
2. dla **pasteryzatora** .....  
*podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*
3. dla **miksera** .....  
*podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*
4. dla **szafy mroźniczej** .....  
*podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*
5. dla **szokownika** .....  
*podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*
6. dla **konserwatora mroźniczego do przechowywania lodów** .....  
.....  
*podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*

(dla Zestawu Linii technologicznej do produkcji lodów rzemieślniczych składającej się z: frezera – 1 szt., pasteryzatora – 1 szt., miksera – 1 szt., szafy mroźniczej – 1 szt., szokownika – 1 szt., konserwator mroźniczy do przechowywania lodów – 2 szt.  
podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)

#### IV. Oświadczenie Wykonawcy

Składając niniejszą ofertę oświadczam/y, że:

1. Uzyskałem/liśmy wszystkie niezbędne informacje konieczne do przygotowania oferty.
2. Zapoznałem/liśmy się z Zapytaniem ofertowym i akceptuję/emy bez zastrzeżeń zapisy uwidocznione w tym dokumencie.
3. W przypadku wybrania naszej oferty, zobowiązuję/emy się do niezwłocznego zawarcia Umowy na uzgodnionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam/y, że wszystkie informacje podane w przedkładanych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.
5. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (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) ) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

*Uwaga: 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 (treść oświadczenia należy usunąć np. poprzez jego wykreślenie).*

6. Oferta <sup>1</sup>:

- ☐ Nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.
- ☐ Zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa<sup>2</sup>, które zawarte są na następujących stronach oferty:.....

---

<sup>1</sup> Właściwie zakreślić krzyżykiem.

<sup>2</sup> w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.)



## V. Ważność oferty

Niniejsza oferta jest ważna przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

## VI. Załączniki do oferty

1. **Pełnomocnictwo – jeśli dotyczy** (*pełnomocnictwo należy dołączyć w sytuacji, gdy oferta jest podpisana przez osobę nieujawnioną w dokumencie rejestrowym przedsiębiorstwa możliwym do pobrania przez Zamawiającego z ogólnodostępnych baz danych*).
2. **Odpis z właściwego rejestru** lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
3. **Szczegółowa specyfikacja oferowanego przedmiotu zamówienia** lub karta katalogowa lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

.....  
podpis i pieczęć Wykonawcy

## OŚWIADCZENIE

### O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH

Oświadczam(y), że nie jestem(eśmy) powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

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

- 1) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- 2) posiadaniu udziałów lub co najmniej 10 % akcji;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 4) 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 przysposobieni, opieki lub kurateli.

Osoby upoważnione do podpisania oświadczenia w imieniu Wykonawcy			
Imię i Nazwisko		Data	Czytelny podpis
1.			
2.			