

(miejscowość)....., dnia

FORMULARZ OFERTOWY – ZAŁĄCZNIK NR 1

DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 1/10/2024/HORECA/H z dnia 29.10.2024

Dane Zamawiającego:

Heban Hotel spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Małe Garbary 7, 87-100 Toruń

NIP: 9562014609

.....
miejsce na pieczęć Oferenta/Dostawcy

FORMULARZ OFERTOWY*

Dane Oferenta	
Nazwa Dostawcy	
Adres (zgodny z dokumentem rejestrowym)	

WOJEWÓDZTWO	
GMINA	
NIP	
NR KRS/CEDG	
Dane Osoby Kontaktowej	
Imię i Nazwisko	
Telefon	
Adres e-mail	

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **DOSTAWĘ wraz z montażem nowoczesnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych oferowanych w Śniadaniarni dla klientów spoza hotelu - 1 kpl.**, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w **Zapytaniu ofertowym nr 1/10/2024/HORECA/H** z dnia 29.10.2024 roku, dotyczącego realizacji projektu pn. „Odbudowa i zwiększenie odporności Hotelu Heban spółki z o.o. poprzez dywersyfikację i wprowadzenie usług gastronomicznych śniadaniarni dla klientów spoza hotelu, podniesienie kompetencji pracowników. wprowadzenie centrum Multimedialnego systemu usług i automatyzacji hotelowej oraz nowej usługi poprawiającej komfort i zdrowy sen dla gości hotelowych w regionie kujawsko-pomorskim.”

dofinansowanego w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego), w ramach inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Nr Umowy: KPOD.01.03-IW.01-1609_24-00

działając w imieniu¹

zwana/y dalej jako: „Dostawca”,

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe NR **1/10/2024/HORECA/H** z dnia **29.10 2024** roku składam następującą ofertę na

DOSTAWĘ wraz z montażem nowoczesnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych oferowanych w Śniadaniarni dla klientów spoza hotelu - 1 kpl., zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w **Zapytaniu ofertowym nr 1/10/2024/HORECA/H** z dnia 29.10.2024 roku W NASTĘPUJACYM ZAKRESIE:

Oświadczam, iż oferta obejmuje DOSTAWĘ wraz z montażem nowoczesnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych oferowanych w Śniadaniarni dla klientów spoza hotelu - 1 kpl

¹ Należy podać pełną nazwę podmiotu

Oświadczam, iż oferowany przedmiot zamówienia **posiada parametry techniczno-funkcjonalne i wyposażenie nie gorsze niż wskazane w poniższej Tabeli nr 1. Zapytania Ofertowego. Do formularza ofertowego należy dołączyć również załącznik nr 6 -Tabela - specyfikacja ofertowa.**

TABELA NR 1 ZAPYTANIE OFERTOWE:

Ip.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA (nazwa towaru)	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (cena jedn. netto x ilość)	Wartość brutto	Podatek VAT
1	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY z podstawą przeznaczony do gastronomii, posiadający tryby gotowania: na parze w niskiej temperaturze 30-98°, na parze w temperaturze 99°, super gotowanie na parze w 100-130°, tryb mieszany 30-300° i konwekcyjny 30-300°, o parametrach technicznych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • elektryczny o mocy grzewczej 10,50 kW • bojler • prysznic • maksymalne zużycie wody 10,00 l/h • pojemność pieca - 6 tac • funkcja automatycznego mycia pieca • wymiary nie mogą być większe niż max szerokość/głębokość/wysokość: 895x817x846mm • podstawa dostosowana do pieca z zestawami przewodnic • posiadający oświetlenie LED 	Szt.	1				



	<ul style="list-style-type: none"> wyposażony w potrójną szybę w drzwiach pieca posiadający następujące funkcje nie gorsze niż: <ul style="list-style-type: none"> wyposażony w czujnik wilgotności, zapewniający zarządzanie wilgotnością w komorze i jej regulacja poprzez bezpośredni pomiar czujnikiem wilgotności, możliwość regulacji co 10%, wyposażony w wielopunktową sondę lambda funkcja szybkiego schładzania komory funkcja wytwarzania pary, poprzez generator pary osuszanie komory dla chrupiących wypieków wyposażony w zestaw filtrujący – wraz z głowicą, wkładem do głowicy oraz licznikiem wody niezbędnym do pomiarów <p>Wymagany jest montaż pieca i szkolenie dotyczące obsługi we wskazanym miejscu.</p>						
2	<p>KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA z PIEKARNIKIEM GAZOWYM</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <p><u>trzon gazowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary nie mogą być większe niż: 1200x700x850 mm zasilanie gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) zróżnicowane moce palników nie mniejsze niż 5 	Szt.	1				

	<p>kW i nie większe niż 8 kW</p> <ul style="list-style-type: none"> • rurowe przyłącze gazu • kuchnia wyposażona w palniki dwukoronowe żeliwne • ruszty emaliowane żeliwo • posiadająca zawory z zabezpieczeniem przeciw wypływowym • posiadająca możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia” • posiadająca nóżki z regulowaną wysokością • trzony gazowe wykonane są ze stali nierdzewnej <p><u>piekarnik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zakres temperatur: 125-310 st. C • piekarnik przystosowany do GN 2/1 • komora piekarnika stal nierdzewna • zasilanie gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) • moc grzewcza piekarnika: max 8,6 kW • Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia • Żeliwne dno piekarnika <p>Wymagany jest montaż kuchenki i szkolenie dotyczące obsługi w wyznaczonym miejscu.</p>						
3	<p>SZAFKA CHŁODNICZA z zamkiem</p> <p>przeznaczona do ekspozycji wyrobów, do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność min 440 l brutto 	Szt.	2				

	<ul style="list-style-type: none"> • automatyczne rozmrażanie 6 poziomów półek • zużycie energii do: 1,9 kWh/24h • drzwi z szybą izolowaną, samoczynnie zamykane (możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi) • chłodzenie dynamiczne • wskaźnik temperatury wewnętrzny cyfrowy • oświetlenie obustronne pionowe Ledowe • nośność półek: do 45 kg/1 półka • zakres temperatur: od +2°C do +12°C • możliwość dowolnego przestawiania półek • sterowanie 7 segmentowy wyświetlacz LED z przyciskami • klasa klimatyczna: 5 • wymiary zewnętrzne nie mogą być większe niż: 600 x 696 x 2027 (h) mm 						
4	EKSPRES DO KAWY przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • pojemność pojemnika na ziarna: 1000 g • maks. wydajność do 100 espresso • mechanizm mielący: stożkowy • materiał mechanizmu mielącego: Stal • wylot z regulacją wysokości: 80-150 mm • wyposażony w spieniacz mleka oraz zewnętrzną lodówkę na mleko • system grzewczy 2 grzałkowy • system dozowania 2 pompy • możliwość użytkowania z wykorzystaniem stałego przyłącza wody i zbiornika na wodę 	Szt.	1				



	<ul style="list-style-type: none"> pojemność zbiornika na wodę: 6 l, możliwość wyjęcia licznik filiżanek funkcja gorącej wody funkcja gorącego mleka funkcja automatycznego wyłączenia zautomatyzowany proces odkamieniania wyświetlacz cyfrowy min. 7 cali – sterowanie dotykowe wyświetlacz wideo - możliwość wyświetlania filmów reklamowych, nagrań wideo, w czasie przyrządzania kawy oraz przerw, możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji wymiary nie mogą być większe niż: szer. 390 x gł. 545 x wys. 620 mm możliwość podłączenia do instalacji wodnej i odpływu zewnętrznego 						
5	<p>SZATKOWNICA DO WARZYZ</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary nie mogą być mniejsze niż: głębokość: 300 mm; wysokość: 550 mm; szerokość: 325 mm prędkość obrotowa [obr/min]: 1500 obr/min. moc elektryczna: 0.5 kW posiadająca magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy zapewniającą łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi wyposażona w zestaw tarcz tnących plastry 2 	Szt.	1				



	<p>mm, wiórki 1.5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki</p> <ul style="list-style-type: none"> • posiadająca dwa otwory wsadowe 104 cm², Ø 58 mm 						
6	<p>WILK DO MIĘSA</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • moc 800 W • wałek ślimakowy wykonany ze stopu aluminium • praca ciągła do 8 godzin • rewers do łatwiejszej konserwacji i czyszczenia • w zestawie 2 sitka śr. 68 mm z otworami śr. 5 i 8 mm • wydajność chwilowa: 220 kg/h • antypoślizgowe nóżki 	Szt.	1				
7	<p>ZMYWARKA PODBLATOWA</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pompa myjąca 680 W z funkcją soft start • całkowita moc nie większa niż 7 kW • zużycie wody w cyklu nie więcej niż: 2,1 l • wymiary kosza 600x500 mm • wysokość wsadu nie mniej niż 380 mm • pojemność zbiornika nie większa niż 23 litry • wskaźnik braku soli, nabtyszczacza, detergentu • wskaźnik postępu programu 	Szt.	1				

	<ul style="list-style-type: none"> wbudowany zmiękcacz wody ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej wyposażone w kosze do naczyń 1 szt. - kosz płaski 1 szt., kosz na sztućce – 1 szt. wąż odpływowy i dopływowy wody <p>Wymagany jest montaż zmywarki i szkolenie we wskazanym miejscu.</p>						
8	NALEŚNIKARKA ELEKTRYCZNA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> moc elektryczna 3.6 kW temperatura max. 280°C regulacja temperatury do 280°C płyta grzewcza żeliwna, emaliowana o średnicy 400 mm 	Szt.	1				
9	WYCISKARKA DO WARZYW I OWOCÓW WYSOKOOBROTOWA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> wydajność nie mniejsza, niż 100 kg/h moc elektryczna 0.7 kW prędkość obrotowa 3000 obr./min przystosowana do pracy ciągłej otwór wsadowy o średnicy min 79 mm umożliwiający ciągłe podawanie owoców i warzyw 	Szt.	1				

	<ul style="list-style-type: none"> • obudowa silnika ze stali nierdzewnej 						
10	WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • ilość drzwi 1 - przeszklona z 4-stron • moc elektryczna 0.16 kW • temperatura max. 12°C • pojemność brutto 78l • szerokość 428 mm • głębokość 386 mm • wysokość 960 mm • klasa klimatyczna: 4 • możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi • oświetlenie LED • wymuszony obieg powietrza • 3 regulowane półki w komplecie • pojemnik na skropliny • automatyczne odszranianie • czynnik chłodniczy: R600a/40g 	Szt.	1				
11	BUFET ZIMNY wraz z wyposażeniem przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych oraz wyposażeniu nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • maks. głębokość pojemnika GN: 150mm • zakres temperatury: 2 °C do 10 °C • ilość komór -1 	Kpl.	1				



	<ul style="list-style-type: none"> wyposażony w osłonę z oświetleniem LED wyposażony w 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania wielkość komory, format GN: 3 x 1/1 GN wyposażony w pojemniki 1/2 GN, głębokość pojemnika 20 mm –2 szt. o pojemności 1,2 l; 4 szt. o pojemności 2,0l; wraz z pokrywami blat roboczy z granitu komora ze stali szlachetnej wyposażony w pokrywę bufetu-1szt wymiary nie mogą być większe niż: szer. 1 170 x gł. 880 x wys. 1 370 mm wózek kelnerski o wymiarach 820x460 x 850 (h) mm- 2 szt. 						
12	<p>BUFET GORĄCY wraz z wyposażeniem</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych oraz wyposażeniu nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> maks. głębokość pojemnika GN: 200mm zakres temperatury: 30 °C do 90 °C moc przyłączeniowa: 2,262 kW 230 V 50 Hz ilość komór -1 wyposażony w osłonę z oświetleniem LED, z możliwością osobnego włączania wyposażony w 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania wielkość komory, format GN: 3 x 1/1 GN posiadający lampkę kontrolną posiadający kranik spustowy 	Kpl.	1				



	<ul style="list-style-type: none"> komora ze stali szlachetnej wyposażony w półkę do przesuwania tac, z możliwością składania, wymiary: szer. 1170 x głęb. 250 mm wyposażony w pojemniki 1/3 GN, głębokość pojemnika 20 mm – 6 szt. o pojemności 0,7 l; 3 szt. o pojemności 1,5 wraz z pokrywami wyposażony w pokrywę bufetu-1 szt. stacja do parzenia kawy i herbaty wraz z czajnikiem elektrycznym 1,0-1,5 l – 25 szt. lampa grzewcza nastolna – 2 szt. 						
13	<p>GOFROWNICA</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> obrót płyt grzewczych o 180 ° w prawo/lewo płyty grzewcze zamontowane na stałe moc całkowita 1 kW zakres temperatury: 125 °C do 230 °C kształt gofra: Gofr brukselski, okrągły wielkość gofra: Ø (średnica) 170 mm, wysokość 35 mm z programowaniem czasu pieczenia, temperatury wyposażona w timer wyposażona w porcjoner do ciasta 800 ml, otwór dozujący średnica 8 mm – 1szt. 	Szt.	1				
14	<p>TOSTER przelotowy</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach</p>	Szt.	1				

	<p>techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> sterowanie elektroniczne wydajność ok. 150 tostów/godzina czas nagrzewania 15 - 20 minut przystosowany do: Bułeczka, Tost typu Sandwich, Tost wyposażony w grzałkę górną/dolną (tost), grzałkę górna (bułeczka), tryb czuwania wymiary otworu doprowadzająca: szer. 265 x wys. 85 mm wymiary nie mogą być większe niż: szer. 370 x gł. 420 x wys. 390 mm wyposażony w szczypce do tostów -1 szt. 						
15	<p>BLENDER</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> pojemność dzbanka blendera 1,4 l moc 1790 W sterowanie panelem dotykowym sterowanie- dwie prędkości, timer, blender pulsacyjny wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej posiadający czujnik otwarcia pokrywy zapobiegający blendowaniu ze zdjętą pokrywą dzbanka zapewniający efekt smoothie wyposażony w nóżki antypoślizgowe 	Szt.	1				

16	GRILL ryflowany elektryczny przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • moc elektryczna nie mniej niż 2,1 kW • sterowanie elektroniczne temperaturą co 0,1 stopień C • wyświetlacz cyfrowy temperatury • cyfrowy timer • wyposażony w ryflowane płyty żeliwne • regulacja temperatury do 300°C • wyposażony w szufladę na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania • szczotka do czyszczenia • powierzchnia robocza 345x245 mm 	Szt.	1				
17	KUCHENKA INDUKCYJNA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • ceramiczna płyta robocza • moc – 3500 W • posiadająca 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy: 1/10/20 dla trybu moc lub 50/140/240 dla trybu temperatura • posiadająca 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura (od 1 do 20) • umożliwiającą pracę z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C) 	Szt.	2				



	<ul style="list-style-type: none"> • umożliwiającą pracę ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo • zapewniającą możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min • średnica pola grzewczego Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm) • wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem • szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wymiary nie mogą być większe niż: głębokość 425 mm x wysokość 110 mm x szerokość 330 mm 						
18	<p>WYCISKARKA DO CYTRUSÓW</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prędkość obrotowa silnika większa niż 900 obr/min • automatyczny start • stożek do wyciskania i pojemnik na sok ze stali szlachetnej • przystosowana do wyciskania cytrusów i owoców granatu • pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową • średnica otworu nie mniejsza niż 100 cm 	Szt.	1				

PODSUMOWANIE WG KRYTERIÓW OCENY:

Oferta obejmuje łączną cenę:

P1-Cena netto w PLN:	
VAT w PLN	
Cena brutto w PLN:	

Odniesienie do dodatkowych kryteriów wyboru oferty

P2- Okres gwarancji (należy podać w pełnych miesiącach, minimum 12 miesięcy). * Zaniechanie wypełnienia lub niejednoznaczne wypełnienie formularza ofertowego w zakresie okresu gwarancji będzie uznane za zaoferowanie najkrótszego możliwego okresu gwarancji.
P3- Czas (szybkość) reakcji serwisu (należy podać w pełnych godzinach) * W przypadku braku informacji dotyczącej „Czasu reakcji serwisu” - ofercie Dostawcy zostanie przyznane 0 pkt w tym kryterium

Oświadczam/y, iż uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez 45 dni licząc od ostatecznego terminu składania ofert.

Oferent oświadcza, że:

- Oświadczam, że jako Dostawca zapoznałem się z należytą starannością z Zapytaniem ofertowym nr **1/10/2024/HORECA/H** z dnia **29.10.2024 roku** i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz otrzymałem wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty;
- nie zachodzą powiązania kapitałowe lub osobowe między stronami, na dowód czego przedkłada podpisane **Oświadczenie o braku występowania powiązań kapitałowych lub osobowych** stanowiące **Załącznik nr 2** do Zapytania Ofertowego;

- Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu, na dowód czego przedkłada **Załącznik nr 3** do Zapytania Ofertowego- **Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz Załącznik nr 4** do Zapytania Ofertowego -**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu w związku z działaniami Rosji**;;

- Oświadczam, iż został złożony **Załącznik nr 5 – Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.13 lub art.14 RODO**

- Oświadczam, iż został złożony **Załącznik nr 6 -Tabela - specyfikacja ofertowa**

- Oświadczam, że w przypadku wyboru złożonej oferty zobowiązuje się do zawarcia z Zamawiającym Umowy, gdzie załącznikiem do Umowy zostanie złożona przeze mnie oferta – zgodnie ze **wzorem Umowy** stanowiącym **Załącznik nr 7** do zapytania ofertowego.

PODSUMOWANIE:

Załączniki złożone wraz z Formularzem Ofertowym:

1. Formularz ofertowy – według wzoru Załącznika nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o braku występowania powiązań kapitałowych lub osobowych- według wzoru Załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – według wzoru Załącznika nr 3 do Zapytania ofertowego.
4. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu w związku z działaniami Rosji – według wzoru Załącznika nr 4 do Zapytania ofertowego.
5. Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.13 lub art.14 RODO– według wzoru Załącznika nr 5 do Zapytania ofertowego.
6. Oświadczam, iż został złożony Załącznik nr 6 -Tabela - specyfikacja ofertowa – potwierdzająca specyfikację techniczną oraz zawierająca informację nt. oferowanego sprzętu.
7. Oświadczam, iż został złożony Załącznik nr 7 – zaparafowany wzór Umowy

.....

(miejscowość, data)

.....

*(Podpisy i pieczęć osób (osoby) uprawnionych
(uprawnionej) do występowania w obrocie prawnym,
reprezentowania Dostawcy, składania oświadczeń).*

***Oferent w celu prawidłowego złożenia oferty zobowiązany jest do wypełnienia wszystkich pól niniejszego formularza ofertowego, udzielając żądanych przez Zamawiającego informacji na temat oferowanego przedmiotu zamówienia. W przypadku nieudzielenia przedmiotowych informacji złożona oferta będzie podlegać odrzuceniu, chyba, że przewidziano inne skutki powyższego.**