*Załącznik 01*

*…………………, ………………… 2024 r.*

*Miejscowość, dnia*

……………………………………

*(Oferent: nazwa, adres, NIP)*

**Willa "Regina" Regina Śledź**

**ul. Pardałówka 36**

**34-500 Zakopane**

**NIP: 7361528542**

*(Zamawiający)*

**Oferta numer: 3/11/2024**

|  |  |
| --- | --- |
| W odpowiedzi na zapytanie ofertowe numer 3/11/2024 składamy niniejszą ofertę na wykonanie przedmiotu zapytania. | |
| **Parametry przedmiotu oferty** | Zamówienie obejmuje:  **1. STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ**  -Wykonany ze stali nierdzewnej ASI 304 ASI 304  - Posiada atesty PZH  - Grubość blachy na blacie: 1,2 mm  - Rant tylny wys. 40 mm w standardzie – przetłoczenie rantu sprężynujące  -Regulacja nóg: ÷20 mm  -Nośność półki 800 N/m2  Wymiary 1560x700x850  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..    **2. BATERIA ZE SPRYSKIWACZEM I WYLEWKĄ**  - Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody.  - Produkt zaprojektowany specjalnie dla gastronomii.  - Najwyższa wydajność, ograniczone zużycie wody oraz wysoki komfort użytkowania.  -Spryskiwacz wykonany ze specjalnego tworzywa, zgodnego z najwyższymi międzynarodowymi standardami dotyczącymi zawartości materiałów toksycznych.  - Kolumna ze stali nierdzewnej trwale odporna na korozję.  - W wyposażeniu wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.  - Wysokiej jakości metalizowane głowice mosiężne.  - Sprężyna stalowa z zewnętrzną powłoką epoksydową w kolorze niebieskim, właściwości antykorozyjne i stabilność w czasie użytkowania.  - Ergonomiczny prysznic z dźwignią sterującą przepływem wody, zawór zwrotny oraz pierścień do ustawienia pracy ciągłej.  - Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany  - wysokość 1070mm  - materiał : stal nierdzewna, tworzywo sztuczne i stal malowana  - kolor : inox i niebieski  - długość wylewki 250 mm  - wysokość wylewki od blatu 240mm  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **3. ZMYWARKA UNIWERSALNA Z KOMPLETEM KOSZY I DOZOWNIKÓW**  - Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.  - Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej  - Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania w stałej temperaturze 85oC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny  - System zaworu zwrotnego zgodnie z EN 1717/WRAS  - Cykle mycia 90s, 120s, 180s  - Maksymalna wydajność́ 60 koszy/h. - Zbiornik 20 l, o mocy 2,8 kW.  - Bojler z ogrzewaniem 5,6 kW.  - Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW, kilka modeli w jednym urządzeniu  - Funkcja umożliwiająca użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).  - Podwójne tace filtracyjne ze stali nierdzewnej w zbiorniku. - Ochrona przeciwrozbryzgowa  Wymiary : 600x602x842  - zużycie wody 2,4l./cykl  - Wyposażenie: Kosz uniwersalny CT-10, kosz na naczynia CP-16/18, 2x pojemniki na sztućce.  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **4. WARNIK GAZOWY DO MAKARONU I PIEROGÓW 3XGN 1/3**  - Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej wbudowana w blat powierzchni,  - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.  - Zbiorniki GN 1/1 o pojemności 40 litrów  - Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.  -Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę̨, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.  - Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się̨ woda.  - Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się̨ wody.  - Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą.  - Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą spalania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia)  - Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym. Alternatywnie rura do zapłonu manualnego.  - Ogrzewanie kontrolowane przez zawór termostatu.  - 40L model: 3 x 1/3 kosz na komorę̨  - Wymiary : 400x730x850  - Moc gazowa 16,5 kW  - napięcie 230V, moc elektryczna 0,1kW, moc gazowa 16,5kW.  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **5. KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z CENTRALNA PŁYTA GRZEWCZĄ NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ OTWARTEJ**  - Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna  - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.  - Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają̨ używać́ dużych patelni i garnków.  - Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwiający stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm).  - Ruszty palników wykonane z emaliowanego żeliwa (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień́ a także wysoką temperaturę̨).  - Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują̨ce równomierną dystrybucję ciepła z palnika.  - Palniki o rożnej mocy znamionowej dostosowane do rożnych wielkości garnków i rożnej obróbki termicznej produktów:  ·5,25 kW (Ø 100 mm),  ·8,0 kW (Ø 120 mm),  - Łatwe mocowanie palników.  - Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami, 400 x 580 mm. Pierścień́ o średnicy 210 mm.  - Palnik pod płytą żeliwną̨ o mocy 5,25 kW.  - Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.  - Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.  - Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się̨ wody.  - Podstawa szafkowa otwarta  Wymiary urządzenia : 1200x730x850  Moc gazowa : 31,75 kW  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **6. ELEMENT NEUTRALNY NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ OTWARTEJ – 2 sztuki**  - Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm.  - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.  - Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.  - Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.  - model kompatybilny i pasujący do linii kuchni gazowej z poz. 5.  - Wymiar 400x730x850  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **7. KUCHNIA 4-PALNIKOWA NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ OTWARTEJ**  - Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna  - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.  - Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają̨ używać́ dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm  - Ruszty palników wykonane z emaliowanego żeliwa (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień́ a także wysoką temperaturę̨).  - Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantujące równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwalające na unikniecie kumulowania się̨ ciepła w jednym miejscu i optymalizację ilości energii przekazywanej do produktu.  - Palniki o rożnej mocy znamionowej dostosowane do rożnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:  · 5,25 kW (Ø 100 mm),  · 8,0 kW(Ø 120 mm),  - Łatwe mocowanie palników.  - Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.  Wymiary 800x730x850  Moc gazowa : 23,75  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **8. FRYTOWNICA DWUKOMOROWA GAZOWA**  - Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej.  - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.  - 15-litrowe komory gazowe.  - Komora wbudowana w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie.  - Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwoli na zachowanie, jakości  i właściwości oleju na dłuższy czas.  - Kontrola temperatury za pomocą̨ termostatu, pomiędzy 60 i 200°C.  - Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.  - Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.  - Urządzenie o dużej mocy, które szybko się̨ nagrzewa i ma wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW / litr).  - Modele gazowe z trzema podłużnymi palnikami zintegrowanymi z komorą.  - Wysokowydajne palniki gazowe  - Osłony kominków spalin wyrównane w stosunku do innych urządzeń́.  - 1 duży kosz na zbiornik (250 x 280 x 100 mm).  Wymiary : 800x730x850  Moc gazowa : 30KW  napięcie 230V  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **9. PIEC KONWEKCYJNO PAROWY ZE STEROWANIEM MANUALNYM, 6XGN 2/3**  - piec posiada generator pary (bojler) wyposażony w detektor kamienia. Generator pary (bojler) z funkcją automatycznego napełniania  - Książka kulinarna (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, ciasta i chleb).  -regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja. Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją.  - zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%  - Tryby gotowania: para niskotemperaturowa 30-98°, para 99°, superpara 100-130°, kombinacja 30-300° i konwekcja 30-300°  -Lista ulubionych przepisów  - Ekran 2.8” z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego  - Czujnik EZ. Wielopunktowa sonda wewnętrzna do precyzyjnych pomiarów temperatury oraz stopnia zaparowania  - Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem i wentylacją  - Zasilanie: 400V  - Linia: manualna  - Sterowanie: elektroniczne  - Wytwarzanie pary: natryskowe  - pojemność komory: 6x GN 2/3  - Wymiary w mm: 657x563x570  - moc (w): 5,8 kW  - Rozmiar blach: GN 2/3  - Ilość prowadnic: 6-10  - automatyczny system myjący  - wentylator z autorewersem  - sonda wielopunktowa  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **10. KONSOLA ŚCIENNA DO ZAWIESZENIA PIECA**  - Nośnik pieców 2/3 GN  - Wykonana ze stali nierdzewnej ASI 304  - Kompatybilna z piecem z poz. 9  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **11. PIEC DO PIZZY DWUKOMOROWY Z DNEM I BOKAMI SZAMOTOWYMI, 2X 4 PIZZE 32CM NIERDZEWNY EXTRA POWER**  - panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej  - obudowa ze stali malowanej na czarno  - cała komora wyłożona płytami szamotowymi  - zakres pracy do 500°C  - oświetlenie komory  - kominek odprowadzający parę  - możliwość niezależnego sterowania grzałką górną i dolną  - pojemność min 2x4x32 cm  - Wewnętrzna głębokość - Dw : 720 mm  - Zasilanie : prąd  - Napięcie - U : 400 V  - Szerokość - W : 1010 mm  - Głębokość - D : 850 mm  - Wysokość - H : 750 mm  - Moc elektryczna : 12 kW  -Podstawa ramowa kompatybilna z piecem h=1000mm  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **12. STÓŁ Z PODWÓJNĄ PÓŁKĄ**  -Wykonany ze stali nierdzewnej ASI 304  - Posiada atesty PZH  - Grubość blachy na blacie: 1,2 mm  - Rant tylny wys. 40 mm w standardzie – przetłoczenie rantu sprężynujące  - druga półka w standardzie  -Regulacja nóg: ÷20 mm  -Nośność półki 800 N/m2  Wymiary 1010x700x850  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **13. STÓŁ DO PRODUKCJI PIZZY Z BLATEM GRANITOWYM TRZYDRZWIOWY**  - Blat wykonany z granitu o gr. 3 cm.  - Rant tylny i ranty boczne wykonane z granitu o gr. 2 cm (wys. 10 cm).  - Drzwi wyposażone w mechanizm powodujący ich samo zamykanie i utrzymujący je w pozycji otwartej.  - W wyposażeniu jedna półka i 2 pary prowadnic na każde drzwi.  - Otwierana frontowa osłona z panelem sterującym.  - Izolacja poliuretanowa.  - Gęstość 40 kg/m3. Bez zawartości chlorofluorowęglowodorów. Czynnik chłodniczy R-600a.  - Wymuszony obieg powietrza.  - Demontowana, wentylowana, wydajna sprężarka.  - Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.  - Temperatura pracy: od 0°C do +8°C, przy temperaturze w pomieszczeniu +38°C.  - Elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem.  - pojemność: do 500l  - Zasilanie: 230V  - Ilość drzwi: 3  - temperatura w stopniach Celsjusza: 0°C do +8°C, przy +38°C  - opis/ charakterystyka: 50 Hz  - Wymiary w mm: 1.792x700x850  - Pojemność w l: 428  - moc (w): 202  - izolacja: poliuretanowa  - Rodzaj drzwi: pełne  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **14. NADSTAWKA CHŁODNICZA NASTWAIANA NA STÓŁ CHŁODNICZY 8X POJEMNIK GN**  - Nadstawka chłodnicza ze szklaną osłoną, poj. 8× 1/4GN max. gł. do 150 mm.  - Pojemniki nie wchodzą w skład zestawu.  - Regulacja temperatury od termostatu elektronicznego z wyświetlaczem.  - Temperatura pracy: od 0°C do +8°C, przy temperaturze w pomieszczeniu +38°C.  - Czynnik chłodniczy R-600a.  - Bez zawartości chlorofluorowęglowodorów  - Zasilanie: 230V  - Wykonanie: stal nierdzewna  - temperatura w stopniach Celsjusza: 0°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +38°C  - Wymiary w mm: 1.790x336x450  - Pojemność w l: 8 x GN 1\/4  - moc (w): 102  - izolacja: Nastrzykiwana, poliuretanowa, o grubości 50 mm i o gęstości 40 kg\/m 3  - Ilość GN: 8  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **15. STÓŁ Z MODUŁEM 2 SZUFLAD**  - Wykonany ze stali nierdzewnej ASI 304  - Posiada atesty PZH  - Grubość blachy na blacie: 1,2 mm  - Rant tylny wys. 40 mm w standardzie – przetłoczenie rantu sprężynujące  - blok dwóch szuflad  -Regulacja nóg: ÷20 mm  -Nośność półki 800 N/m2  Wymiary 440x700x850  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **16. STÓŁ SZAFKOWY ZE ZLEWEM**  - Wykonany ze stali nierdzewnej ASI 304  - Posiada atesty PZH  - Grubość blachy na blacie: 1,2 mm  - Rant tylny wys. 40 mm w standardzie – przetłoczenie rantu sprężynujące  - drzwi skrzydłowe, komora wytłoczona  - Regulacja nóg: ÷20 mm  - Nośność półki 800 N/m2  - Wymiary 600x700x850  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **17. STÓŁ SZAFKOWY WYDAWCZY Z OTWARTY Z PODWÓJNĄ PÓŁKĄ**  -Wykonany ze stali nierdzewnej ASI 304  - Posiada atesty PZH  - Grubość blachy na blacie: 1,2 mm  - Rant tylny wys. 40 mm w standardzie – przetłoczenie rantu sprężynujące  - druga półka w standardzie  -Regulacja nóg: ÷20 mm  -Nośność półki 800 N/m2  Wymiary 1600x600x850  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  **18. NADSTAWKA PODWÓJNA WISZĄCA**  -Wykonany ze stali nierdzewnej ASI 304  - Posiada atesty PZH  - Grubość blachy na blacie: 1,2 mm  - Mocowania indywidualnie dostosowane do pomieszczenia  Wymiary: 1300x400x1400  Nazwa producenta: …………  Model/symbol: ……………..  Dodatkowo: Dostosowanie elementów wyposażenia do warunków istniejących w pomieszczeniach, pod względem zastosowania odpowiednich odmian mebli - prawych/ lewych, dopasowanie rantów, wcięć i stron komór zlewowych. |
| **Nr CPV według Wspólnego Słownika Zamówień** | 39221000-7 – Sprzęt kuchenny |
| **Cena całkowita netto**  **Cena całkowita brutto** | Cena całkowita netto: …………………..  Cena całkowita brutto: ……………………… |
| **Zobowiązuję się wykonać zamówienie[[1]](#footnote-1) w terminie do**  **(termin dostawy)** | ………………. |
| **Termin związania z ofertą** | 30 dni kalendarzowych od daty ostatecznego zakończenia terminu. |
| **Proponowany termin i warunki płatności** | …………………  …………………  ………………… |
| **Oświadczenia Wykonawcy** | 1. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z warunkami zapytania ofertowego i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty, a także spełniamy wszelkie postawione w nim warunki. 2. Oświadczam/y, że w przypadku wyboru niniejszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego. 3. Oświadczam/y, że posiadamy wiedzę oraz uprawnienia do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia. 4. Oświadczam/y, że nie znajdujemy się w stanie upadłości oraz nie znajdujemy się w stanie likwidacji. 5. Oświadczam/y, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej niezbędnej do realizacji zamówienia. 6. Oświadczam/y, że cena podana w ofercie uwzględnia wszystkie koszty wykonania zamówienia. Gwarantujemy, że cena podana w ofercie nie ulegnie zmianie przez okres realizacji zamówienia. 7. Oświadczam/y, że nie uczestniczymy w jakiejkolwiek innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania. 8. Oświadczam, że termin i warunki płatności mogą podlegać negocjacji. 9. Oświadczam/y, że oferta może być upubliczniona w związku z planowaną realizacją przez Zamawiającego projektu oraz że nie będę wnosił w tym względzie żadnych zastrzeżeń. 10. Jestem/jesteśmy świadomi odpowiedzialności karnej za podanie fałszywych danych lub złożenie fałszywych oświadczeń. |
| **Osoba upoważniona do kontaktów** | Imię i Nazwisko: …………….…  Telefon: ……...............……………  E-mail: ………….................……… |
| **Dodatkowe informacje** | …………………  …………………  ………………… |
| **Załączniki** | Załącznik 02. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych  Załącznik 03. Oświadczenie o wykonaniu obowiązków informacyjnych  Załącznik 04. Klauzula informacyjna RODO  Załącznik 05. (WŁASNY) Dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy[[2]](#footnote-2)  Załącznik 06.(WŁASNY) Pełnomocnictwo[[3]](#footnote-3)  **Należy wykreślić, jeśli nie dotyczy.** |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(pieczątka i podpis Oferenta)[[4]](#footnote-4)* | |

1. **UWAGA!** Maksymalny dopuszczalny termin realizacji zamówienia został wskazany na zapytaniu. W przypadku jego przekroczenia oferta zostanie odrzucona bez rozpatrzenia. [↑](#footnote-ref-1)
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert). Dotyczy osób prawnych i osób fizycznych prowadzących jednoosobowo działalność gospodarczą. Nie dotyczy osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej.

   **Należy wykreślić, jeśli nie dotyczy.** [↑](#footnote-ref-2)
3. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej).

   **Należy wykreślić, jeśli nie dotyczy.** [↑](#footnote-ref-3)
4. **Poprzez podpis oferenta rozumie się:**

   - pełne, czytelne imię i nazwisko osoby upoważnionej wraz z pieczątką firmową (jeśli przedsiębiorstwo posługuje się pieczątką firmową);

   - podpis nieczytelny osoby upoważnionej wraz z pieczątką imienną i pieczątką firmową (jeśli przedsiębiorstwo posługuje się pieczątką firmową). [↑](#footnote-ref-4)