|  |  |
| --- | --- |
| **Załącznik nr 1** | **Formularz ofertowy** |
|  |  |

|  |
| --- |
| pieczęć Wykonawcy  lub odręczny napis zawierający nazwę Wykonawcy i jego adres |

Ja/My, niżej podpisany/i

……………………………………………………………………………………………..………

……………………………………………………………………………………………………..

działając w imieniu i na rzecz:

...................................................................................................................................................................................

(pełna nazwa Wykonawcy)

...................................................................................................................................................................................

(adres siedziby Wykonawcy)

REGON: …………………………… NIP: …………………………………..

adres e-mail: ..................................................................

1. W nawiązaniu do Ogłoszenia/zapytania ofertowego składamy niniejszą ofertę na wykonanie zadania, pn.: „Dostawa fabrycznie nowego sprzętu gastronomicznego” oświadczamy:
   * 1. Posiadanie niezbędnej wiedzy i doświadczenia do wykonania zamówienia lub zagwarantowanie podwykonawców posiadających niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.[[1]](#footnote-2)
     2. Znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia we wskazanym terminie.[[2]](#footnote-3)
2. W nawiązaniu do Ogłoszenia/zapytania ofertowego składamy niniejszą ofertę na wykonanie zadania, pn.: **„Dostawa fabrycznie nowego sprzętu gastronomicznego”** oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Ogłoszeniem/zapytaniem ofertowym **za łączną cenę**:

…………………………………………………………………….. zł netto,

…………………………………………………………………….. zł VAT,

…………………………………………………………………….. zł brutto.

1. **Oferuję czas reakcji serwisu po zgłoszeniu awarii przez Zamawiającego wymagającej przyjazdu serwisu do siedziby Zamawiającego: …………. h.**
2. **Oferuję okres gwarancji sprzętu ………...lata**
3. **Oferuję dostępność sprzętu (liczba dni od podpisania umowy do dostawy): ………… dni**

**SZCZEGÓŁOWA SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA**

Należy zaznaczyć, czy oferowane elementy spełniają bądź nie minimalne parametry, przez zaznaczenie odpowiedniego pola lub wskazanie oferowanego parametru. Nie spełnienie któregokolwiek parametru powoduje odrzucenie oferty z dalszej oceny ofert.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WYSZCZEGÓLNIENIE** | **OPIS MINIMALNYCH PARAMETRÓW – SPECYFIKACJA** | **SPEŁNIA/OFEROWANY PARAMETR** | **NIE SPEŁNIA** |
| SZAFY MROŹNICZE – 2 szt. | * Przeznaczenie: profesjonalna gastronomia, intensywna eksploatacja. * Temperatura pracy: –15°C do –24°C (stabilizowana). * Pojemność użytkowa: min. 400 l każda. * Agregat: wbudowany, hermetyczny, z zabezpieczeniem termicznym. * Czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny ekologiczny. * Wykonanie wewnętrzne i zewnętrzne: stal nierdzewna AISI 430 lub równoważna. * Izolacja: poliuretan min. 50 mm, bezfreonowa. * Drzwi: samodomykające, możliwość blokady otwarcia. * Uszczelki: magnetyczne, wymienne. * Wnętrze przystosowane do pojemników 600x400 mm * Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury. * System automatycznego odszraniania. * Klasa energetyczna wg aktualnych norm UE. * klasa klimatyczna 4 30st.C 55% wilgotności * Możliwość odwrócenia kierunku otwierania drzwi. * Kółka/stopki regulowane min. 50 mm. |  |  |
| STÓŁ CHŁODNICZY Z BLATEM KAMIENNYM (granit) | * Przeznaczenie: kuchnie profesjonalne, pizzerie, cukiernie. * Blat roboczy: granit polerowany, grubość min. 30 mm, odporny na kwasy i zarysowania. * Temperatura pracy komory: 0°C do +8°C. * Pojemność chłodnicza: min. 400-500 litr * Czynnik: R290. * Izolacja korpusu: poliuretan min. 50 mm. * Drzwi: z samodomykaniem, pełne. * Wnętrze: GN 1/1. * Sterownik cyfrowy, sonda NTC, alarm otwartych drzwi. * Skraplacz wentylowany – wersja tropikalna 43°C. * Odszranianie automatyczne. * Możliwość poziomowania (nogi regulowane). * Konstrukcja całkowicie z AISI 304. |  |  |
| KUCHNIA INDUKCYJNA – 2 szt. | * Przeznaczenie: profesjonalna gastronomia. * Liczba pól grzewczych: min. 1. * Moc pola: min. 3,5 kW. * Zasilanie: 230 * Technologia indukcyjna: wysoka sprawność min. 90%. * Płyta: szkło ceramiczne, odporność min. 400°C. * Funkcje:   + regulacja mocy wielostopniowa,   + zabezpieczenie przed przegrzaniem,   + wykrywanie naczynia,   + wyłączenie po zdjęciu garnka. * Obudowa: stal nierdzewna. * Chłodzenie aktywne (wentylator). * Stopień ochrony przed wilgocią: min. IPX3. |  |  |
| PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY | * Zakres temperatur: 30–300°C. * Funkcje: para, konwekcja, combi, regeneracja, niska temperatura, Bio-gotowanie * dwustopniowe podgrzewanie wstępne wody z wymiennikiem ciepła * Nawilżanie: automatyczne, sterowane. * Ilość półek: min. 6 × GN 1/1. * Książka kucharska (programy / kroki) 99/9 * system automatycznego zarządzania pojemnością * Sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem. * Materiał komory: stal nierdzewna AISI 304, zaokrąglone narożniki. * Oświetlenie LED. * Sonda rdzeniowa do pomiaru temperatury potrawy. * System mycia automatycznego. * Drzwi: podwójna szyba, chłodzona powietrzem. * Zasilanie: 400 V. * Moc.min 10,9 kW |  |  |
| URZĄDZENIE SOUS-VIDE (cyrkulator) | * Moc: min. 1600 W. * Zakres pracy: 5–95°C. * Precyzja utrzymania temperatury: ±0,01°C. * Cyrkulacja wody: min. 14–16 l/min. * Układ bezpieczeństwa: alarm niskiego poziomu wody. * Sterownik cyfrowy / programator czas–temperatura. * Obudowa: stal nierdzewna + tworzywo odporne na temperaturę. * Możliwość pracy ciągłej min. 24 h. * Zasilanie 230 V. |  |  |
| MIKSER UNIWERSALNY (spiralny) | * Pojemność dzieży: min. 20 l. * Wykonanie dzieży: stal nierdzewna. * Konstrukcja obudowy: stal malowana / nierdzewna. * Typ pracy: jednostopniowy lub dwustopniowy. * Moc: min. 0,75 kW. * Osłona bezpieczeństwa z blokadą pracy. * Wyłącznik awaryjny. * Przeniesienie napędu poprzez przekładnię. * Zasilanie 400 V. |  |  |
| SZAFA PRZELOTOWA NA NACZYNIA Z MODUŁEM NEUTRALNYM | * Materiał: stal nierdzewna AISI 304. * Grubość blachy: min. 0,8 mm. * Półki o nośności min. 700 N. * Drzwi przesuwne na wózkach łożyskowanych. * Moduł neutralny – gładka powierzchnia robocza. * Regulowane nogi 40×40×1,2 mm. * Krawędzie zaginane, brak ostrych rantów. |  |  |
| ROBOT KUCHENNY | * Pojemność misy: min. 4 l. * Moc: min. 1000 W. * Funkcje: krojenie, siekanie, mieszanie, ubijanie. * Regulacja prędkości. * Osłona zabezpieczająca. * Misa i nożeze stali nierdzewnej. * Min.8-calowy wyświetlacz dotykowy * Zintegrowana waga do min.2500 g * Praca silnika do 30 dB(A) |  |  |
| ZMYWARKA JEDNOŚCIANKOWA + STÓŁ ODBIORCZY + OSMOZA | zmywarka:   * Wydajność: min. 40 koszy/h. * Czas cyklu: 60–180 s. * automatyczny cykl samo-oczyszczania * Sterowanie cyfrowe z wbudowanym programowaniem, system auto-diagnostyczny, oraz automatyczny cykl spłukiwania wnętrza. * Interfejs użytkownika z przyciskami dotykowymi i ikonami LED, dostarcza przydatnych informacji za pomocą różnych kolorów odzwierciedlających stan urządzenia * Aplikacja umożliwiająca dostosowanie cykli zmywania na miejscu oraz dostosowanie dozowania środków chemicznych. Zapewnia informację zwrotną w realnym czasie o urządzeniu i o alarmach. * • Wbudowany bojler ciśnieniowy przystosowany do podnoszenia temperatury wody dopływającej (55-65 °C), aby zagwarantować odpowiednią temperaturę płukania do płukania odkażającego. * 4-gwiazdkowy certyfikat ErgoCert * Zużycie wody: max. 2,4 l/cykl. * Płukanie w temp. min. 85°C. * Komora wysokość: min. 400 mm. * Wbudowane dozowniki detergentu + nabłyszczacza. * Zasilanie: 400 V.   Stół odbiorczy:   * AISI 304, grubość blatu min. 1,2 mm. * Obciążenie min. 1,2 kN. * Odpływ, ranty przeciwbryzgowe. * Przystosowany wymiarami do zmywarki.   Osmoza:   * Zasilanie: 230 V. * Wydajność min. 80 l/h. * z jednym zbiornikiem i bojlerem atmosferycznym (otwartym) * Automatyka płukania membrany. |  |  |
| ZMYWARKA KAPTUROWA + STÓŁ DO SEPARACJI ODPADÓW | zmywarka:   * Wydajność: min. 63 kosze/h. * Cykl pracy: 45–150 s. * Zużycie wody: ≤ 2 l/cykl. * Temperatura płukania: min. 85°C. * Funkcja Soft Start. * Automatyczny cykl samo-oczyszczania i samo-opróżniania pionowej pompy mycia oraz bojlera dla uniknięcia rozmnażania się bakterii * Sterowanie cyfrowe z wbudowanym programowaniem, system auto-diagnostyczny, oraz automatyczny cykl spłukiwania wnętrza. * Wbudowany dozownik nabłyszczacza i detergentu z automatycznym dozowaniem wstępnym * Odpowiada normom NSF/ANSI 3 i DIN 10512 * Zabezpieczenie elementów grzejnych przed pracą na sucho [dry fire] i niskim poziomem wody * Komora min. 450 mm wysokości. * Zasilanie 400 V. * Możliwość pracy w trybie liniowym i narożnym.   Stół odpadowy:   * Dwa zlewy, sito odpadowe, * Blacha min. 1,5 mm. * AISI 304. * Regulowane nogi, obciążenie 1,2 kN. |  |  |
| MASZYNA DO POLEROWANIA NACZYŃ | * Pięć głowic polerskich z mikrofibry * Wydajność do 330 szklanek w ciągu godziny * Moc min 1,15 kW * Wym.min 287x335x502 mm * Zasilanie 230 V |  |  |
| WYCISKARKA DO SOKÓW | * Wydajność: min. 30–50 l/h. * Ciągła praca min. 30 min. * Obudowa stal nierdzewna. * Moc: min. 300 W. * Elementy mające kontakt z żywnością zgodne z NSF lub równoważne.   • Średnica leja zasypowego: 80 mm  • Przystosowane do: Miękkie i twarde owoce i warzywa  • Moc min.: 0.7 kW  • Wyłącznik bezpieczeństwa: Tak  • Sterowanie: Przycisk  • Włącznik/wyłącznik: Tak  • Prędkość obrotowa maks.: 3.000 obr. / min (50 Hz)  • Regulacja prędkości: 1 stopień   * Wysokość wylewki: 210 mm * Możliwość zamknięcia wylewki * Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów * Drobne sito ze stali szlachetnej * Wydajny, cichobieżny napęd |  |  |
| AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY | * Żarna: stalowe płaskie min. 64 mm. w technologii ThermoSteel * Mielenie „on demand”. * Mikrometryczna regulacja stopnia mielenia. * Moc: min. 300 W. * Cyfrowy wyświetlacz ułatwiajacy nawigację i pozwalający na zaprogramowanie do trzech różnych dawek mielenia (pojedynczej, podwójnej i niestandardowej) z regulacją czasu do 30 sekund. * Zbiornik na kawę wykonany z poliwęglanu spożywczego ma pojemność 1,3 kg * Żywotność żaren (średnie ustawienie) 600 kg * Poziom hałasu podczas użytkowania <70 dB * Silnik obr.min 1350 obr./min * Licznik porcji. |  |  |
| EKSPRES DO KAWY – 2 GRUPOWY | * Liczba grup: min. 2. * Bojler parowy: min. 10 l. * Wyposażony w system automatycznego dozowania (USB) * Automatyczne dozowanie wody. * Manometr ciśnienia bojlera + pompy. * 2 dysze parowe. * Podgrzewacz do filiżanek. * Technologia Steady Brew (SB) ekspres gwarantuje stabilną temperaturę wody podczas ekstrakcji, * Grupa zaparzająca Mosiężna * Zasilanie 400 V. * Moc min. 4,7 kW * Obudowa stal nierdzewna. |  |  |
| BLENDER BAROWY | * Moc: min. 1000 W. * Obroty: min. 20 000 rpm. * Kielich: min. 1,5 l, tworzywo BPA-free lub szkło. * Noże ze stali nierdzewnej. * Regulacja obrotów + funkcja pulsacyjna. * Antywibracyjne nóżki. * Osłona wyciszająca |  |  |
| KOSTKARKA DO LODU | * Wydajność: min. 40 kg/24 h. * Pojemność magazynu: min. 15 kg. * Typ kostki: pełna, twarda (gourmet). * Czynnik: R290. * Chłodzenie: powietrzem. * System dezynfekcji / antybakteryjny. System wykorzystujący światło UV do utworzenia reaktywnej mieszanki tlenu, ozonu i fotoplazmy, która pozostaje w ciągłym obiegu wewnątrz maszyny * Obudowa stal nierdzewna. * Wbudowana pompka skroplin. |  |  |

**OŚWIADCZENIA:**

* 1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu wymienione w treści zapytania ofertowego.
  2. Oświadczam/my, że podana cena oferty jest ceną obejmującą koszt wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Ogłoszeniu/zapytaniu ofertowym.
  3. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z treścią Ogłoszenia/zapytania ofertowego i akceptuję/my ich treść.
  4. Oświadczam/y, że uważam/y się związany/i niniejszą ofertą przez okres wskazany w Ogłoszeniu/zapytaniu ofertowym.
  5. W przypadku wygrania postępowania zrealizuję/my zamówienie na warunkach określonych w Ogłoszeniu/zapytaniu ofertowym.
  6. Dane osoby do kontaktu ………………………………………….. (imię, nazwisko, numer telefonu, adres e-mail).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ............................... |  | ................................................................... |
| (miejsce i data) |  | (Podpis i pieczęć Wykonawcy lub osoby upoważnionej do występowania w jego imieniu) |

1. Spełnienie warunku będzie potwierdzone poprzez załączenie przez Wykonawcę (lub Podwykonawcę) do złożonej oferty dokumentów (np. wykazu wykonanych dostaw lub usług, referencji, protokołów odbioru lub innych dokumentów potwierdzających), potwierdzających posiadanie doświadczenia niezbędnego do wykonania przedmiotu zamówienia. [↑](#footnote-ref-2)
2. Spełnienie warunku będzie potwierdzone poprzez przedłożenie wraz z ofertą dokumentu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 170 000 zł, wraz z dokumentem potwierdzającym jej ważność, np. potwierdzenie opłacenia polisy. [↑](#footnote-ref-3)