**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

Nr postępowania: **I postępowanie zapytania ofertowego nr 2/2024/KPO/RESTAURACJA STARY DOM**

**Miejscowość, data:**

……………………………, ……………………………

**Zamawiający:**

RESTAURACJA STARY DOM SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA

ul. Puławska 104/106 / 65

02-620 Warszawa

NIP: 5213448980

**OFERTA**

W nawiązaniu do zapytania ofertowego: **I postępowanie zapytania ofertowego nr 2/2024/KPO/RESTAURACJA STARY DOM** na dostawę sprzętu gastronomicznego i wyposażenia, w projekcie nr KPOD.01.01-IZ.00-8943/24, (ja/my) niżej podpisany(i):

Imię: ...........................................  
Nazwisko: ...........................................

Działający w imieniu i na rzecz:  
.........................................................................................  
(nazwa oferenta, adres siedziby, NIP/REGON)

**Składam(y) niniejszą ofertę na dostawę sprzętu gastronomicznego** **i wyposażenia** zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym.

**Cena netto**: ............................................................ PLN  
**Podatek VAT (stawka ……… [[1]](#footnote-1)%)**: ......................................... PLN  
**Cena brutto**: .......................................................... PLN

Oświadczam(y), że oferowany sprzęt gastronomiczny i wyposażenie spełnia wymagania określone w zapytaniu ofertowym oraz zapewniamy realizację zamówienia zgodnie z wymaganymi terminami.

*...............................................................*  
*(czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu)*

W związku z przedstawioną ofertą na dostawę sprzętu gastronomicznego i wyposażenia w ramach zapytania ofertowego: **I postępowanie zapytania ofertowego nr 2/2024/KPO/RESTAURACJA STARY DOM** niniejszym przedstawiam(y) szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia, warunków gwarancji oraz oświadczeń wymaganych zgodnie z treścią zapytania ofertowego.

Poniżej znajdują się szczegółowe dane oraz załączniki, które stanowią integralną część niniejszej oferty.

W nawiązaniu do zapytania ofertowego, poniżej szczegółowa oferta cenowa dotycząca dostawy sprzętu gastronomicznego i wyposażenia, zgodnie z wymogami określonymi w dokumentacji zapytania.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość**  **( w szt.)** | **Cena jednostkowa netto**  **( w złotych[[2]](#footnote-2))** | **Cena jednostkowa brutto**  **( w złotych[[3]](#footnote-3))** | **Wartość całkowita netto**  **( w złotych[[4]](#footnote-4))** | **Wartość całkowita brutto**  **( w złotych[[5]](#footnote-5))** |
| **1** | **Krajalnica do chleba, o grubości krojenia 11 mm** | 1 |  |  |  |  |
| **2** | **1-DOOR REFRIGERATOR 670L -zakres temperatur: 2+10°C, DIGITAL, rodzaj stali nierdzewnej: A304, czynnik chłodniczy: R290** | 3 |  |  |  |  |
| **3** | **1-DOOR FREEZER, pojemność : 670L; zakres temperatur: -22-15°C, DIGITAL, materiał : A304; REMOTE** | 1 |  |  |  |  |
| **4** | **PODSTAWA OTWARTA; wymiary: wys. 600 mm; szer. 800 mm; dł. 550 mm; przeznaczona będzie do przechowywania garnków, patelni, etc.;**  **Specyfikacja dodatkowa: nóżki ze stali nierdzewnej, regulacja 50 mm** | 1 |  |  |  |  |
| **5** | **PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY, ELEKTRYCZNY, MOC 19 kW, BOJLER, PANEL CYFROWY, 10 GN 1/1** | 1 |  |  |  |  |
| **6** | **Bakery/pastry rack kit for 10 GN 1/1 oven with 8 racks 400x600mm and 80mm pitch** | 1 |  |  |  |  |
| **7** | **PŁYTA GRZEWCZA GAZOWA NASTAWNA moc urządzenia (7 kW); szerokość (800 mm); rodzaj zasilania (gazowe)** | 1 |  |  |  |  |
| **8** | **stół chłodniczy z szufladami, agregat na dole, V 220 l** | 2 |  |  |  |  |
| **9** | **stół chłodniczy o pojemności 440 litrów, z zakresem temperatur od -2°C do +10°C oraz rantem (upstand). Urządzenie ma posiadać dwoje drzwi i dwie szuflady** | 1 |  |  |  |  |
| **10** | **stół chłodniczy o pojemności 440 litrów, z zakresem temperatur -2°C do +10°C. Wyposażony ma być w dwoje drzwi oraz dwie szuflady; stół ma posiadać rant (upstand)** | 1 |  |  |  |  |
| **11** | **Stół chłodniczy o pojemności 590 litrów, z zakresem temperatur -2°C do +10°C. Wyposażony ma być w osiem szuflad; stół ma posiadać również rant (upstand).** | 1 |  |  |  |  |
| **12** | **Makaroniarka gazowa, 1-komorowa, o pojemności 24,5 l. Moc urządzenia to 11,5 kW, a szerokość wynosi 400 mm. Urządzenie ma być zamontowane na podstawie.** | 1 |  |  |  |  |
| **13** | **Pakowarka próżniowa PP 5.5 o mocy 1,1 kW, wyposażona w komorę o wymiarach 465×425×160 mm.** | 1 |  |  |  |  |
| **14** | **WILK DO MIĘSA - PRACA CIĄGŁA Z SZARPAKIEM** | 3 |  |  |  |  |
| **15** | **ROZDRABNIARKA DO WARZYW o mocy 750W i zasilaniu 230V wyposażona w ZESTAW TARCZ** | 1 |  |  |  |  |
| **16** | **CYRKULATOR DO SOUS VIDE XP wys. 455 mm; szer. 240 mm; dł. 330 mm;** | 3 |  |  |  |  |
| **17** | **PATELNIA UCHYLNA ELEKTRYCZNA, o pojemnośc 60 L i mocy 9,5 kW, o szerokości 800 MM** | 1 |  |  |  |  |
| **18** | **SALAMANDER o mocy 4 kW, przeznaczony do zasilania napięciem 230 V, o wymiarach 600 × 549 mm.** | 1 |  |  |  |  |
| **19** | **taboret gazowy, pojedynczy, o mocy 14 kW, przystosowany do gazu G20.** | 3 |  |  |  |  |

1. Gwarancja - liczba miesięcy [..... msc] [[6]](#footnote-6)

Czy oferta spełnia wymóg gwarancji? **TAK/NIE\***

**\* niepotrzebne skreślić**

1. **Oświadczam,** że zaproponowany sprzęt gastronomiczny i wyposażenie spełniają minimalne parametry określone przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym.
2. **Oświadczam,** że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego, pełnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.
3. **Oświadczam**, że zapoznałem się z zapytaniem ofertowym, nie wnoszę do jego treści zastrzeżeń i uznaję się za związanego określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
4. **Oświadczam,** że uważam się za związanego niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym, czyli przez okres 30 dni kalendarzowych od upływu terminu składania ofert.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

* Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
* Załącznik nr 3 – Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego
* Załącznik nr 4 – Oświadczenie o wiedzy i doświadczeniu
* Załącznik nr 5 – Opracowanie własne lub dokumenty własne zawierające szczegółowe karty katalogowe lub opisy techniczne oferowanych sprzętów gastronomicznych oraz wyposażenia, potwierdzające zgodność z minimalnymi wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym. (nie obowiązkowe)
* Załącznik nr 6 – Dokument potwierdzający ujawnienie prowadzenia działalności gospodarczej (wypis z: CEIDG/KRS/Regon)
* Załącznik nr 7 – Oświadczenie o niezaleganiu z opłacaniem składek i podatków
* Załącznik nr 8 – Pełnomocnictwo podpisane podpisem kwalifikowanym (nie obowiązkowe)[[7]](#footnote-7)

*...............................................................*  
*(czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu)*

1. W przypadku wyliczania ceny należy zastosować właściwą stawkę VAT obowiązującą dla danego produktu lub usługi, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2023 r. poz. 1570, z późn. zm.). [↑](#footnote-ref-1)
2. W przypadku podania ceny w walucie euro, do jej przeliczenia na złote polskie należy zastosować średni kurs wymiany ogłoszony przez Narodowy Bank Polski (NBP) z dnia poprzedzającego dzień złożenia oferty. W ofercie należy podać cenę w złotych polskich przeliczoną zgodnie z tym kursem. [↑](#footnote-ref-2)
3. ibidem [↑](#footnote-ref-3)
4. ibidem [↑](#footnote-ref-4)
5. ibidem [↑](#footnote-ref-5)
6. Gwarancja powinna być udzielona na okres wynoszący co najmniej **24 msc,** licząc od dnia odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego. W ofercie należy wyraźnie wskazać liczbę miesięcy gwarancji oraz potwierdzić spełnienie tego wymogu poprzez zaznaczenie odpowiedzi TAK lub NIE (niepotrzebne skreślić). [↑](#footnote-ref-6)
7. Wymagane w przypadku składania oferty przez osobę inną niż uprawnioną zgodnie z odpowiednim rejestrem:

   W przypadku, gdy ofertę składa osoba nieujęta w odpowiednim rejestrze (np. KRS, CEIDG) jako uprawniona do reprezentowania Wykonawcy, należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo potwierdzające umocowanie tej osoby do działania w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo musi być podpisane przez osoby posiadające prawo reprezentacji zgodnie z rejestrem. [↑](#footnote-ref-7)