|  |  |
| --- | --- |
| **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: ..................................................................

W nawiązaniu do Ogłoszenia/zapytania ofertowego składam/y niniejszą ofertę na wykonanie zadania, pn.:

**„Dostawa sprzętu gastronomicznego.”** oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Ogłoszeniem/zapytaniem ofertowym **za cenę\***:

………………………………………… netto PLN

………………………………………….VAT PLN

…………………………………………..brutto PLN,

w tym wartość poszczególnych urządzeń wynosi\*:

1) Zamrażarka słupek - 1 szt. …………………….. zł netto;

2) Zamrażarka skrzyniowa – 2 szt. …………………….. zł netto;

3) Ekspres do kawy - 1 szt. …………………….. zł netto;

4) Robot planetarny - 1 szt. …………………….. zł netto;

5) Kuchnia gazowa - 1 szt. …………………….. zł netto;

6) Maszynka do mięsa - 1 szt. …………………….. zł netto;

7) Pakowarka - 1 szt. …………………….. zł netto;

8) Zgrzewarka do tacek - 1 szt. …………………….. zł netto;

9) Blender kielichowy - 1 szt. …………………….. zł netto;

10) BLENDER RĘCZNY – 2 szt. …………………….. zł netto;

11) SOKOWIRÓWKA - 1 szt. …………………….. zł netto;

12) SZATKOWNICA - 1 szt. …………………….. zł netto;

13) PODGRZEWACZ DO TALERZY - 1 szt. …………………….. zł netto;

14) PODGRZEWACZ DO ZUP – 3 szt. …………………….. zł netto;

15) PODGRZEWACZ GASTRONOMICZNY – 3 szt. …………………….. zł netto;

16) WAGA - 1 szt. …………………….. zł netto;

17) OPIEKACZ - 1 szt. …………………….. zł netto.

\* suma cen urządzeń musi być równa cenie netto ogółem oferty

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 |
| **Zamrażarka słupek - 1 szt.** | Szafa mroźna ma umożliwiać komfortowe przechowywanie produktów spożywczych w  warunkach chłodniczych od -18°C do -22°C, sterowane za pomocą elektronicznego  sterownika z cyfrowym wyświetlaczem temperatury. Moduł na froncie urządzenia, dzięki  czemu istnieje możliwość łatwej kontroli temperatury bez konieczności otwierania drzwi.  Obudowa urządzenie oraz komora mroźnicza wykonane z wysokogatunkowej stali  nierdzewnej odpornej na uszkodzenia mechaniczne oraz łatwej w zachowaniu czystości.  Drzwi urządzenia wyposażone w bezpieczny profilowany uchwyt otwierania. |  |  |
| **Zamrażarka skrzyniowa – 2 szt.** | Zamrażarka skrzyniowa wykonana ze stali z drzwiami uchylani w kolorze białym. Pojemność  skrzyni zamrażarki ma mieć pojemność maksymalnie 300 litrów. |  |  |
| **Ekspres do kawy - 1 szt.** | Urządzenie wyposażone w zasobnik na ziarna o pojemności 1,2 kg, zbiornik na fusy oraz 8-  litrowy pojemnik na wodę. W ciągu godziny przygotowuje do 120 filiżanek kawy, wyciszony  młynek, płaskie ceramiczne ostrza. Wysoka temperatura spieniania (60-70℃). Prosty w  obsłudze, dzięki intuicyjnemu panelowi dotykowemu. Automatyczne programy czyszczenia  pomagające zachować czystość i higienę. |  |  |
| **Robot planetarny - 1 szt.** | Robot ma posiadać podstawowe funkcje takie jak mieszanie , obijanie piany, miksowanie,  wyrabianie ciasta. Urządzenie ma posiadać misę z wyprofilowanym dnem tak aby mieszanie  nawet małej ilości produktu było efektywne, dodatkowo rózga mieszadła ma efektywnie  zbierać miksowane produkty z brzegów misy. W zestawie maja się znajdować minimum trzy  różne mieszadła miedzy innymi rózga ze stali nierdzewnej , aluminiowe mieszadło, oraz  aluminowy hak do ciasta. Regulacja obrotów mieszadeł ma być elektroniczna i płynna. |  |  |
| **Kuchnia gazowa - 1 szt.** | Palniki o dużej mocy, kuchnia ma być wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej, solidna  konstrukcja ze stali nierdzewnej. Urządzenie proste w obsłudze moc płomienia regulowana  za pomocą pokręteł z redukcją do 1/3 mocy Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne oraz  wyjmowane misy podpalnikowe zabezpieczenie przeciwwypływowe wyposażona w stabilne,  regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności. |  |  |
| **Maszynka do mięsa - 1 szt.** | Profesjonalne urządzenie do mielenia wszystkich rodzajów mięsa. Wydajność 200 kg/h,  wyciszona przekładnia zębata. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium  Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy, minimalizując  ryzyko przesunięcia. |  |  |
| **Pakowarka - 1 szt.** | Pakowarka ma posiadać manometryczny wskaźnik ciśnienia, maksymalna szerokość  zgrzewu 300 mm.; Urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych,  automatyczne otwieranie pokrywy oraz zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie  czystości. |  |  |
| **Zgrzewarka do tacek - 1 szt.** | Głównymi cechami zgrzewarki maja być między innymi : bardzo krótki czas zgrzewania od  0,5 sekundy, bardzo solidna konstrukcja z grubej stalowej blachy, teflonowa płyta  zgrzewająca, błyskawiczna wymiana matryc, regulator temperatury, możliwość zgrzewania  wysokich do 13 cm i szerokich pojemników do 19 cm, szeroki uchwyt dociskowy, szczelny  stalowy korpus, automatyczne, sprężynowe unoszenie korpusu z płytą zgrzewalną, mocny,  ostry, hartowany nóż odcinający folie. |  |  |
| **Blender kielichowy - 1 szt.** | Blender do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz  deserów, a także kruszenia lodu. Dzbanek o pojemności 2,5 l ,odporny na działanie  temperatur od -40C do 90C. Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z  tworzywa ABS. Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej. Prędkość obrotowa  od 8000 obr./min. do 35000 obr./min. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe. |  |  |
| **BLENDER RĘCZNY – 2 szt.** | Mikser ma mieć możliwość obróbki w naczyniach o pojemności większej niż 80 litrów, ma  posiadać minimum 3 ostrza pokryte tytanem. Mikser ma być łatwy w użytkowaniu oraz  czyszczeniu |  |  |
| **SOKOWIRÓWKA - 1 szt.** | Urządzenie ma być przeznaczone do przygotowywania świeżych soków owocowych i  warzywnych, forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw.  Praca urządzenia ma być cicha sprzęt ma być łatwy w obsłudze i łatwy w czyszczeniu. |  |  |
| **SZATKOWNICA - 1 szt.** | Maszyna do szatkowania warzyw, posiadająca asynchroniczny silnik, magnetyczny system  bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. Ponadto szatkownica ma posiadać automatyczny start  po zamknięciu popychacza oraz dwa otwory wsadowe |  |  |
| **PODGRZEWACZ DO TALERZY - 1 szt.** | Urządzenie ma mieć możliwość pomieścić minimum 70 talerzy w rozmiarze 15-30 cm,  podgrzewarka ma być obudowana materiałem ze stali nierdzewnej ma być łatwa w  czyszczeniu. Urządzenie ma posiadać regulowana temperaturę i lampkę ostrzegawcza gdy  stojak jest ciepły, dodatkowo podgrzewacz ma być na kółkach aby przesuwanie jego było  łatwe. |  |  |
| **PODGRZEWACZ DO ZUP – 3 szt.** | Kociołek do zupy sterowany manualnie przy pomocy pokrętła, wykonany ze stali , stali  nierdzewnej posiadający pokrywę otwieraną. Jego pojemność ma nie przekraczać 10l. |  |  |
| **PODGRZEWACZ GASTRONOMICZNY – 3 szt.** | Podgrzewacz bufetowy do potraw, który będzie utrzymywał ciepło. W komplecie dwa  pojemniki. Pokrywa otwierana do 180 stopni. W zestawie dwa pojemniki GN 1/1. Wykonany  ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej. |  |  |
| **WAGA - 1 szt.** | Waga ma być przeznaczona do współpracy z kasami fiskalnymi, ma posiadać programowo  definiowalny format protokołu komunikacyjnego, pozwalający na bezkonfliktową pracę z  dowolnym istniejącym lub nowym typem kasy. |  |  |
| **OPIEKACZ - 1 szt** | Kontakt grill do smażenia mięs i opiekania pieczywa . Ryflowana płyta grzewcza . Napięcie  230V , moc 3 - 4 kw. |  |  |

**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) |