*Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego*

*Formularz ofertowy*

**OFERTA**

Nazwa Oferenta: ……………………………………………………………………………………………………………

Adres Oferenta: ………………………………………………………………………………………………………………

Adres do korespondencji: ……………………………………………………………………………………………….

Numer telefonu: ………………………………….………………………………….

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

odpowiadając na zapytanie na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” dotyczącego wspierania w latach 2024-2028

* 1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę: ……………………… złotych brutto (słownie: ……………………………………………………………………………… złotych brutto)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp.: | Nazwa urządzenia (typ/model) | szt. | cena jedn. netto | wartość netto | wartość brutto |
| 1 | Piec konwekcyjno parowy …. | 1 |  |  |  |
| 2 | Zmywarka wyparzarka kapturowa …. | 1 |  |  |  |
| 3 | Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem …. | 1 |  |  |  |
| 4 | Stół ze zlewem 1-komorowym …. | 1 |  |  |  |
| 5 | Stół ze stali nierdzewnej …. | 1 |  |  |  |
| 6 | Szafa chłodnicza …. | 1 |  |  |  |
| 7 | Mikser elektryczny/blender …. | 1 |  |  |  |
| 8 | Garnek wysoki z kranem, stalowy, Ø 400 mm … | 1 |  |  |  |
| 9 | Szafka ze stali nierdzewnej …. | 1 |  |  |  |
| 10 | Stół ze zlewem 1-kom.(P),drzwi suwane 1000x600x850 mm …. | 1 |  |  |  |
| 11 | Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1200x600x850 mm … | 1 |  |  |  |
| 12 | Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1300x600x850 mm …. | 1 |  |  |  |
| 13 | Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1100x600x850 mm …. | 1 |  |  |  |
| 14 | Pojemnik ze stali nierdzewnej …. | 6 |  |  |  |
| 15 | Koszyk na pieczywo …. | 10 |  |  |  |
|  |  |  | **Razem:** |  |  |

* 1. Gwarancja:

Urządzenia objęte są ……. miesięczną gwarancją.

* 1. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
  2. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
* cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
* spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
* uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
* uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 14 dni od daty złożenia oferty,
* znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
* posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
* zrealizuję przedmiot umowy w terminie 30 dni od dnia złożenia zamówienia.

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

*(Data i miejsce) (Pieczęć i podpis/y oferenta)*

Jednocześnie stwierdzam/y, iż świadomy/i jestem/śmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

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

*(Data i miejsce) (Pieczęć i podpis/y oferenta)*

*Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego*

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Piec konwekcyjno-parowy**

* Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
* Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
* Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia.
* Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
* Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
* IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
* Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
* Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
* Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
* Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
* Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
* Sterowanie - ekran cyfrowy
* Port USB
* Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
* Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
* 5 cyklów mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiskia.
* Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
* Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
* 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
* Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300º C
* Cykl konwekcyjny (25 – 300 ºC),
* Cykl gotowania w parze (25 – 130 ºC)
* Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 ºC)
* Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje
* Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
* IPX5
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE. Serwis realizowany przez Wykonawcę zgodnie z normą ISO 9001:2015 oraz 14001:2015– certyfikat dołączyć do oferty
* Czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

**Zmywarka kapturowa**

* Wymiary zewnętrzne około 750 x 750 x 1550 (S x G x W)
* Wymiary komory zmywania około 590 x 560 x 450 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 9,5 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
* Minimum 3 programy mycia: (45/84/150)
* Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi
* Wydajność minimum 80 koszy/godz.
* Zużycie wody maks. 2 litry / cykl
* Podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar).
* Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek
* Licznik cyklów
* Funkcja opróżniania bojlera
* Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np. Szkło
* Model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii.
* Możliwość instalacji w narożniku.
* Dozownik płynu płuczącego
* Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

**Bateria prysznicowa ze spryskiwaczem**

* Termoplastyczne komponenty odporne przeciw tworzeniu kamienia.
* Przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar.
* Prysznic wyposażony w zawór zwrotny według NE 1717.
* Wąż chroniony sprężyną ze stali nierdzewnej.
* Elastyczny wąż wyprodukowany z EPDM kauczuku, certyfikowany do wody do picia, wzmocniony przejrzystą termoizolacyjną powłoką.
* Prysznic umożliwia zmienny przepływ wody.
* Powierzchnia baterii chromowana, konstrukcja wzmocniona i odporna do temperatury 80°C.
* Podłączenie do wody G1/2.
* Nadstawka o długości 150 mm.

**Stół ze zlewem 1-komorowym**

* 800 mm
* Stal nierdzewna

**Stół ze stali nierdzewnej**

* 800 mm
* Stal nierdzewna

**Szafa chłodnicza**

* Pojemność min. 650 l
* Klasa energetyczna: C
* Całkowite zużycie prądu: max.750 kWh/rok
* Klasa klimatyczna: 5
* Pojemność netto min 500 litrów
* Zużycie prądu na litr magazynowania maksymalnie max. 1,5 kWh/rok
* Czynnik chłodniczy: R290
* Wymiary zewnętrzne około 700 x 830 x 2050 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
* Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
* Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
* Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
* Rewersyjne pełne drzwi.
* Zamek drzwi.
* Podgrzewana ramka drzwi chroni tworzeniem skroplin.
* Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej
* Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
* Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem,
* Czynnik chłodniczy R290.
* Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
* 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

**Mikser elektryczny**

* Moc elektryczna nie mniej niż 0,45 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
* Zmienna prędkość od 2000 do 9000 obrotów na min.
* Długość ramienia min 500 mm.
* całkowita waga maksymalnie 3,5 kg
* Użycie do mieszania w garnkach o pojemności do 120 litrów,
* Ramie, nóź do mieszania i napęd wewnętrzny można szybko rozmontować bez użycia narzędzia i można je zmywać w zmywarce.
* Ergonomiczny kształt rączki, urządzenie rusza tylko w przypadku, kiedy obsługa trzyma rączkę obiema rękami.
* Szybki system bagnetowy do wymiany ramienia na trzepaczkę
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

**Garnek wysoki z kranem**

* Stal nierdzewna
* Min. 50 l

**Szafka ze stali nierdzewnej**

* Wykonana ze stali nierdzewnej
* Wymiary zewnętrzne około 860 x 700 x 770 (S x G x W)

**Stół ze zlewem 1-kom.(P),drzwi suwane 1000x600x850 mm**

* Stal nierdzewna

**Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1200x600x850 mm**

* Stal nierdzewna

**Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1300x600x850 mm**

* Stal nierdzewna

**Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1100x600x850 mm**

* Stal nierdzewna

**Pojemnik ze stali nierdzewnej**

**Koszyk na pieczywo**