

.....
miejsowość, data.....
.....
.....
nazwa i adres Wykonawcy

26.1.1.2022

Szkola Podstawowa Nr 12
im. Zygmunta Glogera
ul. Komisji Edukacji Narodowej 1A
15-687 Białystok

FORMULARZ OFERTOWY

na „Zakup i dostawę sprzętu kuchennego dla SP12 w Białymstoku, w ramach rządowego programu „Posilek w szkole i w domu””

Składam ofertę **ogółem** na kwotę netto w wysokości:zł,

należny podatek VAT zł,

kwota brutto w wysokościzł

Słownie:zł.

W tym:

Oferuję przedmiot zamówienia:

Lp.	Nazwa oraz minimalne parametry	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1.	Szafa mroźna Minimalne parametry: wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, dno komory tłoczone, otwór spustowy w dolnym panelu, 2 drzwiowa, zamek, zawiasy dwustronne, automatyczne domykanie, rdzeń izolacja ścian ze spienionego poliuretanu o grubości min. 60mm o wysokiej gęstości, cyfrowy sterownik temperatury, przednie chłodzenie systemu, równomierny obieg powietrza wewnątrz komory, Monoblok - wnętrze wolne od parownika, parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, czynnik chłodniczy R290a, rozmrażanie poprzez odzysk ciepła, bezobsługowy skraplacz, automatyczne odparowywanie skroplin, magnetyczne uszczelnienie drzwi, półki z możliwością regulacji, półki dostosowane do	1 szt.			

f. ed

	pojemników gastronomicznych GN2/1 i wyposażone w kompatybilne prowadnice nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości do 200mm, zakres temperatur $-18^{\circ}\text{C} \div -22^{\circ}\text{C}$, pojemność min. 1400 L, wymiary min. 1310x840x2000mm, moc min. 1250 (W).				
2.	Piec konwekcyjno-parowy 20 gn 1/1 elektryczny Minimalne parametry: Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, pojemność 20xGN1/1 (bez wózka), tłoczona komora ze stali nierdzewnej, funkcja szybkiego schładzania komory, elektroniczny panel sterowania (dotykowy), podwójne przeszklone drzwi z chłodzeniem, punktowa odpinana sonda do kontroli przygotowywanych potraw, min. 4 automatyczne programy mycia, zakres temperatury pracy min. $+30^{\circ}\text{C} \div +270^{\circ}\text{C}$, generator pary, min. 10 stopniowa regulacja zaparowania pieca, dynamiczna cyrkulacja powietrza, min. 4 wentylatory, min. 3 prędkości pracy wentylatorów, prędkości wentylatorów od 1500 do 2800, oświetlenie komory LED, wbudowana książka kucharska, możliwość zapisywania własnych przepisów, moc min. 31kW, wymiary min. 920x970x1880mm	1 szt.			
3.	Stelaż transportowy do pojemników Minimalne parametry: wózek wykonany ze stali nierdzewnej, jezdny, 20xGN1/1, blokada/hamulec kółek, kompatybilny z piecem 20xGN1/1, odległość między prowadnicami min. 65mm	1 szt.			
4.	Mikser planetarny Minimalne parametry: obudowa z lakierowanej stali, dzieża ze stali nierdzewnej obracana siłą wyrabianego ciasta, pojemność dzieży min. 20 litrów, manualne unoszenie dzieży (dźwignia), wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej, ażurowa osłona dzieży, min. 3 prędkości pracy, w zestawie: dzieża mieszadło, hak, różga, przycisk bezpieczeństwa, możliwość czołowego podłączenia dodatkowych przystawek do mielenia mięsa i szatkowania warzyw, moc max. 380W, wymiary min. 500x515x870mm	1 szt.			
5.	Uzdatniacz wody Minimalne parametry: automatyczne urządzenie do filtrowania wody, przeznaczony do pieca konwekcyjno-parowego, wkład regenerowany solą tabletkową - zbiornik na sól min. 10 kg, moc elektryczna min. 18[kW], napięcie 230V	1 szt.			
6.	Kotłociarka elektryczna Minimalne parametry:	1 szt.			

Hand

	wykonanie stalowo-aluminiowe, gardziel z poliwęglanu, 2 wielopunktowe noże (rolki) nacinające ze stali nierdzewnej, 2 komplety ostrzy (po min. 44 tarcze w każdym), obróbka porcji mięsa o grubości min. 1.8 cm i szerokości do min. 17 cm, moc urządzenia min. 400W, silnik wentylatorowy, przycisk Start/Stop, przeznaczona do pracy ciągłej, nóżki antypoślizgowe, wymiary min. 420x185x415mm, zasilanie 230V				
7.	Walkownica Minimalne parametry: wykonana ze stali nierdzewnej, wałki z tworzywa sztucznego (POM), wałek górny ułożony pod kątem 45°, średnica pizzy min 14÷35cm, temperatura robocza +15°C ÷ +45°C, moc min. 0,375 [kW], wymiary min. 500x410x710mm	1 szt.			
8.	Tarcza tnąca do szatkownicy tarcza tnąca do szatkownicy ROBOT COUPE CL50, stal nierdzewna, wiórki 4 mm, Ø 190 mm	1 szt.			
9.	Wyciskarka wolnoobrotowa Minimalne parametry: urządzenie wolnoobrotowe do wyciskania owoców, warzyw i ziół, pojemnik na pulpę min. 1,5L, pojemnik na sok min. 1,5L, filtr oddzielający miąższ, prędkość: min. 48 obr./min., szerokość tuby: XL na całe owoce, blokada kapania – wbudowany korek, system czyszczenia podczas pracy – obrotowy koszyk czyszczący, bieg wsteczny, funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby rodzaj silnika: indukcyjny, moc min. 240W, wymiary min. 200x150x430mm	1 szt.			
10.	Zmywarka kapturowa Minimalne parametry: wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa dwupłaszczyznowa, komora zmywania i tace filtracyjne ze stali nierdzewnej, min. 4 cykle mycia, przystosowana na kosze 500x500mm, wysokość unoszenia kaptura min. 430mm, podwójne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, bojler atmosferyczny, regulacja temperatury za pomocą termostatu, możliwość mycia w 60°C, możliwość płukania w temp. min. 85°C, wbudowana pompa spustowa moc min. 95W, wbudowane dozowniki detergentów, moc elektryczna min. 11,250kW, wymiary min. brutto 760x900x1600mm	1 szt.			
11.	Zestaw prysznicowy do mycia pieców konwekcyjno-parowych Minimalne parametry: obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem przyłącze do zaworu sieci wodnej, dla wody o temperaturze w zakresie od 5°C do 85°C, rączka z zaworem	1 szt.			

J.L

spustowym, długość min. 2 metry, ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 – 7 barów				
RAZEM				

1. Oświadczam, iż posiadam wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji zamówienia oraz nie zalegam z podatkami i innymi obciążeniami publiczno – prawnymi.
2. Oświadczam, że zapoznałem się z przedmiotem zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.
3. Oświadczam, że dostawę stanowiącą przedmiot zamówienia wykonam w terminie do: 30.11.2022 r.
4. Oferuję okres gwarancji: dla poz. 1, 2, 3, 10 z formularza min. 24 miesiące, a dla poz. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 z formularza min. 12 miesięcy.
5. Zapewnienie realizacji dostawy sprzętu kuchennego spełniającego normy jakości odpowiadające poszczególnym kategoriom zgodnie z prawem krajowym i UE, powinny posiadać niezbędne dokumenty (np. deklarację zgodności, certyfikaty, itp.) dostarczone zostaną wraz ze sprzętem kuchennym.
6. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu..
7. Prace objęte zamówieniem zamierzam wykonać:
 - 1) bez udziału podwykonawców*,
 - 2) przy udziale podwykonawców*:

.....

.....

.....

zakres prac powierzonych podwykonawcy nazwa, dane kontaktowe oraz przedstawiciel podwykonawcy
8. W przypadku zawarcia umowy należność z faktury należy przelewać na numer konta bankowego
9. Do formularza ofertowego załączono następujące dokumenty:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)

* *niepotrzebne należy skreślić*

.....
Piecątka i podpis Wykonawcy

DYREKTOR SZKOŁY

mg Anna Satuła