Załącznik nr 2

*.................................................*

*(pieczęć Wykonawcy)*

###### Formularz ofertowy (wzór)

Nazwa, adres Wykonawcy………………………............................................................................................

Regon: .................................................................... NIP: ...................................................................

Tel: .......................................................................... Fax: ...................................................................

Internet: ................................................................. e- mail: ..............................................................

Nazwa banku: ………………………………………………………………………………………………………….……..…………...

Nr konta bankowego: …………………………………………………………………………………………….………………………

Osoba odpowiedzialna za realizację umowy: .........................................................................................

Osoba upoważniona do podpisania umowy:…………………………………………………………………..…………………

*(Imię i nazwisko, numer telefonu)*

**OFERTA CENOWA (w PLN) znak: 50/RC/ZP/ZZOZ/2018**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **L.P.** | **NAZWA** | **j.m.** | ***Cena jednostkowa netto*** | **Wartość netto** | **% VAT** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** | **Nazwa producenta** |
| 1 | Piec konwekcyjny elektryczny 3- komorowy z termoobiegiem 9x GN 2/1,21 kW, 900x850x1580 mm. Każda komora ma posiadać niezależny panek sterowniczy, możliwość zastosowania tac GN2/1 na trzech poziomach pieczenia. Podwójna szyba w drzwiach z wentylowaną szybą zewnętrzną zapewniając uzyskanie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi, odpowiednia cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur, aby uzyskać ten sam efekt pieczenia na wszystkich poziomach. Prowadnice łatwe do demontażu w celu wyczyszczenia i ukształtowane w sposób gwarantujący prawidłowe osadzenie pojemnika. Zaokrąglone krawędzie i narożniki oraz odpływ w dnie komory pozwalający utrzymać higienę wewnątrz pieca. Regulacja temperatury w zakresie: 50-2500C, 3 komory, pojemność komory: 3 x GN 2/1 | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Pojemniki gastronomiczne GN 2/1 40mm ze stali nierdzewnej | 3 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Pojemniki gastronomiczne GN 2/1 65mm ze stali nierdzewnej | 3 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kuchnia gazowa 4-palnikowa wolnostojąca 30kW, 900x850x850mm. Palniki: 1x4,5 kW o średnicy 106mm, 1x1,75 kW dwukoronowy o średnicy 126mm, 2x9kW dwukoronowy o średnicy 126mm. Płomień oszczędnościowy 25%maksymalnego zużycia gazu z zabezpieczeniem przeciwwypływowym. Palnik pilotujący. Konstrukcjazapobiegająca zaciekanie wykipin do wnętrza kuchni , demontowalne misy, elementy palników i ruszta .Płyta górna wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, ergonomiczne pokrętła dla łatwej regulacji wielkości płomienia. Przyłącz gazu z butli na zewnątrz budynku | 2 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Patelnia elektryczna przechylna z misą ze stali nierdzewnej, na nodze, 37 l, 5,4 kW, 700x600x850mm. Misa przechylna do 45 st. przechyl misy ręczny z mechanizmem zapadkowym, płynna regulacja temperatury w zakresie 50-275st.C. Misa i pokrywa misy ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja zawiasu umożliwiająca ustawienie pokrywy w każdym położeniu pod kątem w przedziale 0-90st.. Ergonomiczne pokrętła dla łatwej r4egulacji wielkości płomienia z pierścieniami uszczelniającymi. | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Szatkownica do warzyw 200kg/h z kompletem 4 tarcz tnących. Szatkownica z silnikiem asynchronicznym posiadający magnetyczny system bezpieczeństwa oraz hamulec silnikowy,który wyłączy silnik przy każdym otwarciu dużego otworu wsadowego lub zamka pokrywy. Posiada dwa otwory wsadowe o średnicy 58 i 1040cm2  Demontowalna komora robocza i podajnik w celu łatwego czyszczenia. Tarcze tnące: plastry 2mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki. | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Taboret gazowy na podstawie otwartej 2-palnikowey, 18kW, 1160x580x720mm. Ruszty na stałe połączone z podstawą. Ergonomiczne pokrętło do łatwej regulacji wielkości płomienia. Palniki: 2 x 9kW dwukoronowy o średnicy 126mm, z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, energooszczędny. Palnik pilotujący. Regulowane nogi. Przyłącz gazu z butli na zewnątrz budynku. | 3 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Umywalka niezabudowana 400x295x150mm | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Mikser ręczny 300, ze zmienną prędkością. Obudowa wykonana z nylonu, ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów. Prędkość 2000 – 13000 obr.min. | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Ramię ubijające do miksera ręcznego jw. (poz 9) | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Stół przyścienny z półką 1500x700x850mm | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywą o średnicy 320mm, 20,9 l- Garnki Premium Lait | 1 Szt |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 13 | Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywą o średnicy 360mm, 36,6 l Garnki Premium Lait | 2 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywą o średnicy 400mm 50,3 l- Garnki Premium Lait | 2 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywą o średnicy 240mm 9,0 l- Garnki Premium Lait | 1 Szt |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Waga pomocnicza do 3 kg, zasilana akumulatorem lub z sieci. Pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem, funkcja ważenia kontrolnego, 4 regulowane nóżki, poziomicę zabezpieczenie przed przeciążeniem. Waga z legalizacją. | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Waga magazynowa z legalizacją o zakresie od 400g do 150 kg.Platforma stalowa 360x460 mm, jeden wyświetlacz 6-cio cyfrowy. Wbudowany akumulator oraz możliwość podłaczenia do 230 V poprzez zasilacz 12V. Temperatura pracy w zakresie od -10 do +40 st C. | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Deska do krojenia z polietylenu czerwona 450x300 mm | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Deska do krojenia z polietylenu zielona 450x300 mm | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Deska do krojenia z polietylenu żółta 450x300 mm | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Deska do krojenia z polietylenu niebieska 450x300 mm | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Deska do krojenia z polietylenu biała 450x300 mm | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Deska do krojenia z polietylenu brązowa 450x300 mm | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Stojak na 6 desek ze stali nierdzewnej | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Nóż kuchenny 190 mm | 2 szt |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Nóż do pieczeni 200 mm | 2 szt |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Nóż do oddzielania kości 150 mm | 2 szt |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Widelec 150 mm | 2 szt |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Szafa chłodnicza biała 361 l wykonana z blachy malowanej proszkowo. Posiada wbudowany zamek na klucz, elektroniczny wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji, automatyczne odszranianie oraz 3 półki w komplecie o wymiarach 505x365 mm , nośność półek do 8 kg | 2 szt |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Obieraczka do ziemniaków,( również buraków czerwonych i marchwi) wsad 8-10 kg Obieraczka składa się z obudowy w kształcie walca, podstawy, zespołu napędowego i pokrywy. W zestawie znajduje się naścienny zespól zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa,ściągacz talerza i zapasowy wtryskiwacz. | 1 szt |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Seperator obierzyn przeznaczony do obieraczek do warzyw kompatybilny z w/w. obieraczką | 1szt |  |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

1. Wartość netto: …….. wartość brutto : ….....……….(słownie brutto: …………..….)
2. Termin dostawy: max. 14 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia; od poniedziałku do piątku, w godz. od 7:00 do 11:00.
3. Termin płatności: 60 dni od daty dostarczenia faktury VAT do siedziby Zamawiającego w formie przelewu.
4. Termin Gwarancji ……. (min. 12 miesięcy ) miesiące na wyposażenie.
5. Oświadczam/ y, że zapoznałem/ liśmy się z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowymi przyjmuję/ emy je bez zastrzeżeń.
6. Oświadczam/ y, że w przypadku uznania mojej/ naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję/ emy się do dostarczenia przedmiotu zamówienia na warunkach zawartych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
7. Oświadczam, że w przypadku wybrania mojej oferty wyrażam zgodę na podpisanie umowy w brzmieniu określonym we wzorze umowy.
8. Oświadczam/y, że przewiduję/emy powierzenie podwykonawcom ………………………………………….. (podać nazwę firmy podwykonawcy)
9. Części realizacji zamówienia jakie powierzam/y podwykonawcy:

8.1 …………………………………………………..

8.2…………………………………………………..

1. Oświadczam/y, że nie przewiduję/emy powierzenia podwykonawcom realizacji części zamówienia\*.
2. 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 zapytaniu. (W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego przekreślenie/wykreślenie).”

.......................................... , ......................................................................... ,

*(miejscowość, data) (podpis osoby uprawnionej*

*do reprezentowania Wykonawcy)*

*\* niepotrzebne skreślić*