

.....  
Nazwa i adres wnioskodawcy  
(pieczęćka firmy)

Załącznik nr 1

**Dyrektor**  
**Przedszkola Miejskiego nr 5 w Działdowie**  
**ul. Karłowicza 3**  
**13-200 Działdowo**

### FORMULARZ OFERTY

W nawiązaniu do zaproszenia ..... r. do złożenia oferty cenowej na wykonanie zamówienia pn.:

**„Zakup, dostawa i montaż wyposażenia kuchennego dla Przedszkola Miejskiego nr 5 w Działdowie”**

**1. OFERUJĘ wykonanie zamówienia za kwotę:**

łącznie netto: ..... zł

słownie netto: ..... złotych.

podatek VAT.....% tj. .... zł

**łącznie brutto: ..... zł**

**słownie brutto: .....złotych.**

| LP | SPRZĘT  | Cena netto za 1 szt./ 1 zestaw | Cena brutto za 1 szt./ 1 zestaw | Cena netto razem | Cena brutto razem |
|----|---|--------------------------------|---------------------------------|------------------|-------------------|
| 1. | Szafa chłodnicza dwudrzwiowa, pojemność min. 1000 l, zakres temp. -2/+8°C, automatyczne odszranianie, wyświetlacz temperatury, komora ze stali nierdzewnej, min. 6 półek w komplecie, 230V- 1 sztuka  |                                |                                 |                  |                   |
| 2. | Piec konwekcyjno-parowy 7xGN1/1, sterowanie elektroniczne poprzez wyświetlacz wizualny, automatyczne tryby pracy, możliwość programowania, automatyczny cykl mycia komory, min. moc 9,9 kW, zasilanie 400 V, w komplecie: podstawa ze stali nierdzewnej z przewodnicami na blachy GN, automatyczny zmiękcacz wody zasilającej, sól tabletkowana do regeneracji zmiękczacza, kompletny zestaw płynów do automatycznego mycia komory pieca, komplet 7 blach ze stali nierdzewnej, |                                |                                 |                  |                   |

|     |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|
|     | komplet 7 blach perforowanych ze stali nierdzewnej, komplet 7 blach emaliowanych, rękawice olejoodporne, zainstalowanie pieca wraz z akcesoriami w miejscu przeznaczenia , przeszkolenie personelu z obsługi pieca- 1 sztuka   |  |  |  |  |
| 3.  | Termos stalowy 20 l do transportu żywności, stal nierdzewna, pokrywa z uszczelką silikonową wyposażona w min. 6 zatrzasków- 3 sztuki   |  |  |  |  |
| 4.  | Maszynka do mielenia mięsa o wydajności do 160 kg/h, podstawa z anodowanego aluminium, zdejmowana głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej, w komplecie: sitka, moc 0,8 kW, zasilanie 230 V- 1 sztuka  |  |  |  |  |
| 5.  | Obierak do ziemniaków, jednorazowy wsad 12 kg, czasomierz z regulacją do 5 minut pracy, poliwęglanowa pokrywa, konstrukcja ze stali nierdzewnej, w komplecie: separator obierzyn, zainstalowanie obieraczki w miejscu przeznaczenia- 1 sztuka  |  |  |  |  |
| 6.  | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi, wymiary 1000x600x1700 mm, regulacja wysokości, stal nierdzewna- 1 sztuka   |  |  |  |  |
| 7.  | Wiadro ze stali nierdzewnej 10 l z pierścieniem wzmacniającym i z pokrywką - 7 sztuk   |  |  |  |  |
| 8.  | Chochla nierdzewna 0,25 l monoblok- 7 sztuk  |  |  |  |  |
| 9.  | Garnek ze stali nierdzewnej o pojemności 70 l z kranem i wkładem do gotowania ziemniaków, kapsułowe dno- 1 sztuka  |  |  |  |  |
| 10. | Patelnia elektryczna uchylna na stelażu, powierzchnia robocza misy min. 0,27 m <sup>2</sup> , regulacja temperatury do 300°C, misa i obudowa wraz ze stelażem wykonana ze stali nierdzewnej, moc min. 6,3 kW, zasilanie 400 V, zainstalowanie patelni w miejscu przeznaczenia- 1 sztuka                    |  |  |  |  |
| 11. | Miska ze stali nierdzewnej o pojemności od 8 l do 10 l i średnicy 400 mm do 600 mm - 6 sztuk   |  |  |  |  |
| 12. | Taboret gazowy 1-palnikowy, palnik dwukoronowy o mocy min. 9 kW, przystosowany do garnków o pojemności do 100 l, zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, płomień pilotowy palników, obudowa ze stali nierdzewnej, zasilanie gaz ziemny G20 (GZ50),zainstalowanie taboretów w miejscu przeznaczenia- 2 sztuki |  |  |  |  |
| 13. | Wózek kelnerski 3-półkowy, wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm, udźwig każdej półki do 75 kg, gumowane 4 kółka, 2 kółka z hamulcami, stal nierdzewna, zmontowanie wózków- 3 sztuki   |  |  |  |  |

|     |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|
| 14. | Stół przyścienny , wymiary 1500x600x850 mm, regulacja wysokości, stal nierdzewna- 1 sztuka   |  |  |  |  |
| 15. | Okap przyścienny, 1000x900x450 mm, w komplecie: labiryntowe filtry tłuszczu i montaż w miejscu przeznaczenia z podłączeniem do wentylacji- 1 sztuka  |  |  |  |  |
| 16. | Zmywarka uniwersalna z funkcją wyparzania naczyń, w komplecie: dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego, trzy kosze o wymiarach 500x500 mm, płyny: myjący i nablyszczający, moc min. 4,9 kW, zasilanie 400 V, stal nierdzewna, zainstalowanie zmywarki w miejscu przeznaczenia wraz z akcesoriami, przeszkolenie personelu z obsługi zmywarki- 1 sztuka |  |  |  |  |
| 17. | Garnek ze stali nierdzewnej o pojemności 95-100 l z pokrywką, dno kapsułowe- 1 sztuka  |  |  |  |  |
| 18. | Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi, wymiary 1200x500x1800 mm, regulacja wysokości, stal nierdzewna- 1 sztuka   |  |  |  |  |
| 19. | Ociekacz uniwersalny do naczyń –1 sztuka   |  |  |  |  |
| 20. | Miski do owoców średnica 25-30 cm, gruby plastik- 8 sztuk  |  |  |  |  |
|     | <b>ŁĄCZNIE</b>   |  |  |  |  |

1. ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ do wykonania zamówienia w terminie wskazanym w zaproszeniu.
2. OŚWIADCZAM, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
3. OŚWIADCZAM, że oferowane urządzenie są nowe i wolne od wad.
4. OŚWIADCZAM, że posiadam doświadczenie i wiedzę w zakresie działalności gospodarczej odpowiadającej przedmiotowi zamówienia.
5. OŚWIADCZAM, że udzielam rękojmi na okres 24miesiący od dnia odbioru końcowego całego przedmiotu umowy.
6. OŚWIADCZAM, że wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.

**Dane Wykonawcy:**

Nazwa Wykonawcy.....

.....

Adres Wykonawcy (wraz z kodem).....

.....

tel. ...., fax. ....

Osoba wyznaczona do kontaktów Zamawiającym:.....

Nr tel. do kontaktu:.....

....., dn. ....

.....  
(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)