***Nr sprawy:* ZP-Z.03.2024**

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nazwa Wykonawcy: .......................................................................................................................................................................

Adres Wykonawcy: ........................................................................................................................................................................

NIP…………………………………………………………………… REGON ................................................................................

Nr telefonu: ...................................................Nr faxu ............................................ adres e΄mail …………..……………………….

Odpowiadając na zaproszenie do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia   
o wartości szacunkowej netto nie przekraczającej 130 000 zł, na Dostawę 1 szt. pieca konwekcyjno-parowego do kuchni szpitalnej SP ZOZ w Krasnymstawie proponujemy realizację zamówienia na następujących warunkach:

**Piec konwekcyjno-parowy**  **– 1 szt.**

Cena netto………………………………………………………………………………………………..

Stawka VAT………………………………………………………………………………………………..

Cena brutto…………………………………………………………………………………………………

Słownie brutto:………………………………………………………………………………………………

Termin gwarancji: ………………………………………………………………………………….......

Realizacja:……………………………………………………………………………………………………………………

ZESTAWIENIE PARAMETRÓW TECHNICZNYCH

**PIEC KONWEKCYJNO PAROWY**

**Producent.....................................................................**

**Rok produkcji ...............................................................**

**Kraj pochodzenia...........................................................**

**Model /typ/ nazwa ......................................................**

**Ilość – 1 szt.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Parametr / Opis** | **Parametr wymagany** | **Potwierdzenie spełnienia wymogów oraz opis parametrów oferowanych** |
|  | **Dane ogólne** | | |
|  | Zasilenie elektryczne 400V, 3FAZY,50 Hz | **TAK** |  |
|  | Korpus ze stali nierdzewnej AISI 304 | **TAK** |  |
|  | Uchwyt z włókna węglowego | **TAK** |  |
|  | Szerokość (cm) max 95 | **TAK** |  |
|  | Głębokość (cm) max 85 | **TAK** |  |
|  | Wysokość(cm) max 115 | **TAK** |  |
|  | Wysokość całkowita(cm) max 180( ze stojakiem) | **TAK** |  |
|  | Maksymalna Moc(kW) 17,6 +/-1 kW | **TAK** |  |
|  | Napięcie (V) 400 | **TAK** |  |
|  | Ilość tac –10 GN 1/1 | **TAK** |  |
|  | Odstęp między prowadnicami 60-75mm | **TAK** |  |
|  | Stojak- PODSTAWA DO PIECA | **TAK** |  |
|  | Temperatura minimum 260 stopni | **TAK** |  |
|  | Regulowany tryb pary 30-300 stopni | **TAK** |  |
|  | Urządzenie fabrycznie nowy | **TAK** |  |
|  | Podgrzewanie konwekcyjne +parowe, gotowanie, pieczenie, duszenie, podgrzewanie, | **TAK** |  |
|  | System zasysania i odprowadzania pary | **TAK** |  |
|  | Łatwa obsługa panelu sterowania | **TAK** |  |
|  | Sonda do pomiaru temperatury | **TAK** |  |
|  | Drzwi z żaroodpornego szkła | **TAK** |  |
|  | Wentylatory o dużej prędkości | **TAK** |  |
|  | Automatyczny system myjący | **TAK** |  |
|  | Podłączenie do wody Ø 20 | **TAK** |  |
|  | Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE | **TAK** |  |
|  | Materiał zgodny z europejskimi normami żywności | **TAK** |  |
|  | **Wyposażenie** |  |  |
|  | **Tace( blachy- gastro pojemnik GN)**  Wymiar y dopasowane do wymiarów pieca  Wykonany ze stali nierdzewnej  Głębokość -4 cm-3szt stal nierdzewna  Głębokość - 6,5cm - 4szt -stal nierdzewna, 3szt – stal nierdzewna perforowany | **TAK** |  |
|  | **Stojak – podstawa pod piec**  Wymiar dopasowany do wymiarów pieca | **TAK** |  |
|  | **Pozostałe wymagania** |  |  |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim w wersji papierowej lub elektronicznej | **TAK** |  |
|  | Montaż we wskazanym miejscu w siedzibie Zamawiającego | **TAK** |  |
|  | Bezpłatny serwis i przeglądy techniczne zgodnie z instrukcją serwisową w siedzibie Zamawiającego w całym okresie trwania gwarancji z wymianą części zużywalnych na koszt Wykonawcy | **TAK** |  |
|  | Szkolenie personelu w zakresie podstawowej obsługi sprzętu | **TAK** |  |
|  | Certyfikaty dopuszczające do stosowania w jednostkach gastronomicznych | **TAK** |  |
|  | Udokumentowanie każdego przeglądu i naprawy | **TAK** |  |
|  | Trzykrotna wymiana tego samego podzespołu w czasie trwania gwarancji skutkuje wymianą na nowe urządzenie | **TAK** |  |

|  |
| --- |
| Oświadczamy, że:  Oferowane powyżej urządzenie jest kompletne i po zainstalowaniu i uruchomieniu będzie gotowe do pracy zgodnie z przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych  zakupów inwestycyjnych |

Informacja:  
Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Podmiotu przez osobę podpisującą ofertę.