Załącznik nr 2

Znak sprawy: **2233.49.2021**

FORMULARZ OFERTY

Dotyczy: **wyposażenia kuchni**

**Kocioł Warzelny, Chłodnia, szatkownica do cięcia**

nazwa rodzaju zamówienia

I.Nazwa i adres Zamawiającego

Areszt Śledczy w Radomiu ul. Wolanowska 120

tel. 048 61 31 104, fax 048 33 08 613

NIP 796 10 66 015

II. Opis przedmiotu zamówienia:

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż, wprowadzeniem do pomieszczenia, podłączenie, pierwsze uruchomienie, próby oraz przeszkolenie osób, które będą obsługiwać przedmiotowe urządzenia, asortymentu zamieszczonego w tabeli. Kocioł warzelny 300 L gazowy, Komora chłodnicza wraz z agregatem chłodniczym
i wyposażeniem w regały, Przemysłowa szatkownica do rozdrabniania warzyw i owoców wraz z kompletem tarcz tnących.**

**Do oferty należy załączyć szczegółowy opis przedmiotu zamówienia m.in. nazwę oraz opis techniczny. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej oraz składania ofert częściowych.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA ARTYKUŁU** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA****NETTO****(ZŁ.)**  | **VAT****(%)** | **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO** **(ZŁ.)** | **ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA** **(3X6) = SUMA****(ZŁ.)** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** |
| **1.** | **KOCIOŁ WARZELNY 300 L. (okrągły)**Dane techniczne:Długość x szerokość (w przedziale) 1300-1600 mm.Pojemność: 300 L.Moc cieplna: (w przedziale) 20-22KwNapięcie: 230 VMateriał: stal nierdzewnaZasilanie: Gazowe (gaz ziemny)Kran spustowy: takŚrednica obudowy (w przedziale) 1185 -1200 mm.-Średnica zbiornika warzelnego ( w przedziale) 900 - 910 mm.- Wysokość od podłogi do płyty górnej 900 ± 20 mm.- Odległość zaworu spustowego od podłogi 365 ± 20 mm.- Zużycie pary (w przedziale) 60-65 kg/h.- Pojemność ogrzewacza (w przedziale) 60-65 dm3.- Ciśnienie robocze pary wodnej do 0,05 MPa.- Przyłącze wody zimnej R½". | **1** |  |  |  |  |
| **2.** | **Komora chłodnicza z agregatem chłodniczym i wyposażeniem**- Komora chłodnicza z agregatem chłodniczymo wymiarach wewnętrznych gł./szer./wys. = 4m x 8,5m x 2,3m- Kubatura wewnątrz w przybliżeniu 80 m3.- Zestaw nierdzewnych regałów pięciopałkowych nośność do 120 kg każda z półek. Regały umieszczone wzdłuż części komory. - Cechy:Izolacja cieplna z poliuretanowej pianki sztywnej z cyklopentanem (zamkniętokomórkowa).- Grubość ściany: 80 mm.- Zalecana różnica temperatur wg VDI 2055 T = (kelwiny): 38 K.- Współczynnik U wg DIN EN 13165 (W/m2\*K): 0,25.- Elementy komorowe pozbawione mostków cieplnych o konstrukcji warstwowej, stabilne, samonośne i precyzyjnie zwymiarowane.- Elementy ścienne i sufitowe oraz drzwi bez zastosowania drewna.Połączenie elementów komory:Połączenie elementów komory (ścian, sufitów) następuje za pomocą samocentrującego systemu na pióro i wpust. W elementach zamocowane są mimośrodowe mechanizmy mocujące z obudową z tworzywa sztucznego i zabezpieczonym przed korozją hakiem mocującym.Wskazówki dotyczące użytkowania:Komora chłodnicza przeznaczona do celów spożywczych. Elementy podłogowe wierzch podłogi:bez montażu podłogi, podłogą będzie wykorzystana posadzka.Drzwi komory chłodniczej:- Jednoskrzydłowe drzwi rozwierane, przylgowe, otwierane na zewnątrz, z uszczelką magnetyczną oraz zdejmowanymi wznoszącymi zawiasami drzwiowymi z regulacją w trzech płaszczyznach. Wykonane ze stali nierdzewnej.- Zamknięcie z dźwignią obrotową z zapadką sprężynową i zamkiem bębenkowym oraz awaryjnym otwieraniem zamkniętych drzwi od wewnątrz.- Drzwi prawe.- Skrzydło drzwi z poliuretanową pianką sztywną spienianą cyklopentanem.- Zawór wyrównawczy ciśnienia jest przystosowany do wydajności chłodniczej agregatu chłodniczego maks. 5 kW. - Zamontowane na ramie drzwi wewnątrz: Odrzwia: oświetlenie wraz z puszką rozgałęźną (IP 66). Wszystkie przewody są zamontowane i okablowane w elemencie drzwiowym.Agregat z lewej strony drzwi, na węższej szerokości zewnętrznej ściany komory.- Otwór drzwiowy 1200 x 2000 prawe. | **1** |  |  |  |  |
| **3.** | **Szatkownica do cięcia siekania w kostkę warzyw i owoców.****Rozmiar cięcia – regulowany w zależności od tarcz tnących**.Rodzaj tarcz tnących:Do krojenia, do krojenia w paski, wiórki , szatkowania, kostka, plastry. **Prędkość noża i taśmy: regulowana.****Możliwość krojenia wszystkich warzyw i owoców.****Wymiar (przedział)****540-560 x 560-620 x 1300-1350 mm.****Waga : do 110 kg.****Moc: do 800 W.****Napięcie: 230 V.****Wydajność na godzinę: 1000 kg/h.** | **1** |  |  |  |  |

a) termin wykonania zamówienia: 30 dni od daty podpisania umowy,

b) okres gwarancji: minimalny wymagany przez Zamawiającego okres gwarancji wynosi co najmniej 24 miesiące od daty pierwszego uruchomienia,

c) warunki płatności: przelew 30 dni,

d) zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

III. Nazwa i adres Wykonawcy:

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

NIP…………………………………tel………………………………………………………..

1.Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

cenę netto……………………………………….zł

podatek VAT……………………………………zł

cenę brutto………………………………………zł

**nazwa i model oferowanego urządzenia:………………………………………………… ………………………………………………**

**nazwa i model oferowanego urządzenia:………………………………………………… ………………………………………………**

**nazwa i model oferowanego urządzenia:………………………………………………… ………………………………………………**

2.Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami umowy
 i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

3. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącymi integralną część oferty są:

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

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

…………………..dnia………………..                              ……………………………………………………………………………..

                                                                                               pieczęć i podpis osoby uprawnionej