Załącznik nr 1

dnia 2018 r.

*/pieczęć adresowa wykonawcy/*

*NIP\*):*

*REGON\*): Nr telefonu\*):*

*Nr faksu\*):*

*Adres e-mail\*: ………………………………………….*

*\*) - w przypadku oferty wspólnej należy podać*

*nazwę i dane dotyczące wykonawcy – pełnomocnika (lidera)*

Powiat Goleniowski

Ul. Dworcowa 1

72-100 Goleni**ó**w

**O F E R T A**

złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie

przetargu nieograniczonego na:

***"Wyposażenie pracowni lub warsztatów szkolnych zgodnie z KOWEZiU dla zawodu: technik logistyk (33107) w TZSnr 1; technik informatyk (351203) w TZSnr 1; technik żywienia i usług gastronomicznych (343404) w TZSnr 1; pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (911205) w ZSZ Nowogard; monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie (712905) w ZSZ Nowogard; pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (911205) w ZSZ Goleniów; kucharz (512001) w ZSZ Goleniów”- II postępowanie.***

Zamówienie dofinansowane ze środków UE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Priorytet VIII. Edukacja Działanie 8.6. Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz zamieszczone w siedzibie i na stronie internetowej zamawiającego, składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie i na warunkach określonych Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

1. Oferujemy kompleksowe wykonanie przedmiotu zamówienia opisanego w części III SIWZ zgodnie z wymaganiami specyfikacji istotnych warunków zamówienia, oraz na warunkach przedstawionych we wzorze umowy, za wynagrodzeniem ryczałtowym w wysokości:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część nr 1 wyposażenie pracownia technik żywienia i usług gastronomicznych (343404) w TZSnr 1 Goleniów** | | | | | | | |  |
| l.p. | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość sztuk | Cena jedn.netto | Wartość netto(kol.4xkol.5) | Wartość VAT | Wartość brutto(kol.6+kol.7) |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| 1 | Trzon kuchenny elektryczny 4 - palnikowy z piekarnikiem elektrycznym  4 - palnikowy z piekarnikiem elektrycznym / 5 szt  Zasilanie: 400 V Wymiary: 800x700x900 mm Moc: 9,8 kW Zakres temperatur: 50-250C Wymiary piekarnika: 695x550x310 mm (GN 2/1) Ilość płyt: 4 Moc piekarnika: 6,5 kW Rodzaje płyt: 3 x 2,6 kW + 1 x 2 kW | Szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 2 | Trzon kuchenny z piekarnikiem  4 - palnikowy z piekarnikiem elektrycznym / 5 szt  Zasilanie: 400 V Wymiary: 800x700x900 mm Moc: 9,8 kW Zakres temperatur: 50-250C Wymiary piekarnika: 695x550x310 mm (GN 2/1) Ilość płyt: 4 Moc piekarnika: 6,5 kW Rodzaje płyt: 3 x 2,6 kW + 1 x 2 kW | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 3 | Salamandra elektryczna  - stal nierdzewna 18/10  - termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, -lampkę kontrolną oraz wysuwany pojemnik na tłuszcz. Ruszt o wymiarach 440×320 mm. Cechy produktu: moc- 2800 W napięcie- 230 V | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 4 | Grill kontaktowy  gładki ze stali nierdzewnej  - góra ryflowana, dół gładki  - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej  - powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną  - korytko na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu  - termostat z płynną regulacją temp. do 300 st.C  - uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm  - szczotka do czyszczenia w zestawie  - moc : 2200 W | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 5 | Robot kuchenny wieloczynnościowy planetarny   * stalową misą 6,7 l * Szczotkowana misa (6,7 l) z błyszczącym rantem * Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST * Gniazdo szybkich obrotów * Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna * Funkcja delikatnego mieszania * 3 mieszadła ze stali nierdzewnej : mieszadło K,   rózga i spiralny hak  Parametry  Moc min: 1400  napięcie: 230 | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 6 | Gofrownica  płyty żeliwne , stal nierdzewna  Wymiary płyty : 4 głębokie formy o wymiarach pojedynczego gofra: 9,8x9,8  Zakres regulacji temperatury od 50-300°C oraz zabezpieczenie termiczne  Zdejmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta .  TIMER  DANE TECHNICZNE:  zasilanie 230V  moc: 1,6 kW | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 7 | Krajalnica z przystawkami   * obudowa ze stopu aluminiowo-magnezowego, * regulacja grubości plastra 0,2-15 mm * nóż o średnicy 250 mm * umocowana w łożysku tarcza ostrza zapewnia cichą pracę * stała osłona tarczy ostrza   wbudowana ostrzałka | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 8 | Szatkownica + 5 tarcz -wykonana ze stopu aluminum - prędkość 270 obr/min - 2 otwory wlotowe - 5 tarcz : plastry 2mm i 4mm oraz wiórki 3mm, 4mm i 7mm - moc 550W / 230V | Szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 9 | Cutter-wilk  -Prędkość obrotów: 1500 obr/min  - pokrywa z poliwęglanu umożliwiająca dodawanie płynów podczas przygotowywania potraw  - wał silnika ze stali nierdzewnej  - w standardzie gładki nóż ze stali nierdzewnej  - brak dostępu do części tnących | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 10 | Sokowirówka  -możliwość podawania całych owoców i warzyw  -wysokie tempo pracy - 1 litr soku w ciągu minuty  -2-stopniowa regulacja prędkości  -obudowa ze stali nierdzewnej  -system bezpieczeństwa uniemożliwiający uruchomienie nieprawidłowo zmontowanego urządzenia  -rynienka do wypływu soku z zabezpieczeniem przed kapaniem  -gumowe, antypoślizgowe nóżki  Obudowa ze stali nierdzewnej  Podajnik na owoce o średnicy ø75 mm  2 ustawienia prędkości pracy  Antypoślizgowa podstawa zapobiegająca przesuwaniu się urządzenia  moc: 800 W  napięcie: 230 V | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 11 | Chłodziarka z zamrażarką  Wysokość ok. 177.5 – 185 cm  Pojemność użytkowa chłodziarki [litr] 191  Pojemność użytkowa zamrażalnika [litr] 71 | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 12 | Toster  Napięcie - U: 230 V  Zasilanie: prąd  Moc elektryczna: 1.8 kW  pojemność - 4 tosty  regulacja czasu opiekania  automatyczny wyłącznik | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kociołek do zup  Pojemność 10 l  - pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej  - obudowa wykonana ze stali polerowanej  - łatwy w obsłudze i czyszczeniu  grzałka z termostatem | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 14 | Termos ładowany od góry  Termos wykonany z polietylenu LLDPE. Podwójne ścianki zapewniają długie utrzymanie temperatury potraw. Ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową. Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych | Szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 15 | Patera do ciast  Trzystopniowa patera do ciast wykonana ze stali nierdzewnej, składana. | Szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 16 | Zestaw przyborów kuchennych  2x chochla, 1x szumówka, 1x łopatka do obracania, 1x widelec do mięsa, 1x listwa do zawieszenia | zestaw | 6 |  |  |  |  |  |
| 17 | Łyżki do sałatek  Stal nierdzewna | Szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 18 | Miski stołowe duże  Trzy miski o objętości 1,5l; 2,5l i 5,0 l Wyposażone w miarkę, dzióbek i rękojeść. Miski z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku. | zestaw | 6 |  |  |  |  |  |
| 19 | Ceramika żaroodporna  Naczynie żaroodporne szkło bezbarwne  5 litrów | Szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 20 | Podgrzewacz do potraw  Wykonany ze solidnej, wysokopolerowanej stali nierdzewnej, wyposażono w zdejmowaną pokrywę typu Roll-Top, wykonaną ze stali nierdzewnej, montowaną na zawiasie, który pozwala na otwarcie jej pod kątem 90°.  W zestawie : rama podstawowa, pojemnik na wodę, pojemnik gastronomiczny GN 1/1, o głębokości 65 mm i pojemności 9 litrów, polerowana pokrywa Roll-Top Wymiary; Długość: 670 mm, Szerokość: 350 mm, Wysokość: 450 mm, Pojemność: 9 litrów. | Szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 21 | Sztućce specjalne do owoców morza  6 noży do homara, raka i owoców morza  Szczypce do homara, raka i owoców morza  Materiał: Stal szlachetna 18/10  Mycie w zmywarce: do  65°C | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 22 | Dzbanki do napojów  Szklane , pojemność 2l | Szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 23 | Spieniacz do mleka  2 głowice  , moc 500W Pojemność 500ml  Podświetlany włącznik  Wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM | | | |  |  |  |  |
| **Część nr 2- wyposażenie pracowni obsługi hotelowej ZSZ Nowogard** | | | | | | | |  |
| l.p. | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość sztuk | Cena jedn.netto | Wartość netto(kol.4xkol.5) | Wartość VAT | Wartość brutto(kol.6+kol.7) |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| 1 | **wózek obsługi hotelowej pięter z pełnym zestawem oprzyrządowania tj. :**   * ręczniki i bielizna pościelowa czystą (2x ręcznik duży bawełniany 100x200, 2x ręcznik mały bawełniany 60x100; 2x prześcieradło bawełniane 90x200; 2x poszewka bawełniana 60x80; 2x poszwa 200x160) * worek na bieliznę pościelowa i ręczniki brudne, * 1 op. worki na śmieci 35l, * 1x Wiadro+ mop, * środki do utrzymania czystości (1 płyn do dezynfekcji wc, 1 płyn do mycia podłóg, 1 płyn do szyb, 2 gąbki, 1 mleczko do czyszczenia powierzchni ceramicznych, 1 środek do czyszczenia mebli, 1 odświeżacz powietrza, ścierki z mikrofibryx2, ścierki do czyszczenia na mokro x2, ściereczki do wycierania kurzux2 ) * środki ochrony osobistej:   1x fartuch, 1x czepek lub chusta na głowę, 1 op.rękawiczki gumowe M   * miejsce na drobną galanterię i materiały reklamowe oraz dekoracyjne,   \_ środki eksploatacyjne (1 op.papier toaletowy, 1 zestaw pielęgnacyjny mini kosmetyków) | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Łóżko z materacem**  Wymiary: minimalna długość: 200 cm, szerokość: 90 cm, wysokość: ok. 45 cm. Łóżko musi posiadać możliwość spinania z drugim łóżkiem. Materac antyalergiczny, dwustronny w tkaninie trudnopalnej o wymiarach 90 x 200 x 45, pokrowiec z materaca musi mieć możliwość zdejmowania do prania w temperaturze minimum 60º C. | szt | 1 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Odkurzacz piorący**  moc silnika 1800 - 2000, regulowana moc ssania  na kółkach | szt | 1 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Pralka automatyczna**  Typ załadunku dowolny  Maksymalne obroty wirowania: 1000 obr/min  Wielkość załadunku: 4,5 kg  O klasie efektywności energetycznej: A+ | szt | 1 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Biurko**  wyposażone w szufladę oraz wbudowane półki, o wymiarach: 120 cm x 50 cm | szt | 1 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Bielizna pościelowa hotelowa**  Bawełniana na łóżko o wymiarach: 200 cm x 90 cm; powłoka na kołdrę – 200 cm x 160 cm, powłoczka na poduszkę – 60 cm x 80 cm, prześcieradło białe na łóżko o wymiarach 200 cm x 90 cm. | zestaw | 3 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Pościel**  Antyalergiczna kołdra (200 x 160) i poduszka (60 x 80), narzuta (200x do 140) | kpl | 1 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Stolik na bagaż**  Bagażnik; element meblowy o wymiarach: szerokość 60 cm, wysokość: 50 cm lub zbliżonych. | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Komplet ręczników**  bawełna, frotte duży – 100 cm x 200 cm, mały - 60 cm x 100 cm lub zbliżone. | kpl. | 3 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Szafka nocna**  Wymiary: wysokość: ok. 45 cm, szerokość: ok. 40 cm, głębokość: 36 cm. Konstrukcja: płyta wiórowa laminowana. Blat z płyty wiórowej o grubości ok. 3 cm z szufladą pod blatem na prowadnicach rolkowych. Wąskie płaszczyzny płyt powinny być wykończone okleiną o grubości 2 mm. | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Krzesło tapicerowane**  materiał trwały obiciowy,  stelaż drewniany. | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Regał na bieliznę hotelową**  Regał konstrukcja: metal , płyta MDM, 4 półki. Wymiary ok.wys. 160, gł 30, szer 60 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Żelazko**  Strumień pary 50 g/min,  uderzenie 220 g  Stopa T-ionicGlide  Autom. wyłączanie,  system antywapienny  2600 W | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Deska do prasowania**  ze stabilną podstawkę pod żelazko oraz gniazdko elektryczne  wyposażona w metalową siatkę, odporną na korozję i rdzę, przepuszczającą parę wodną, zawierająca bawełniany pokrowiec i 7mm wyściółką gąbkową,  wymiary całkowite deski wraz z podstawą pod żelazko: 132 cm x 42 cm,  wymiary powierzchni do prasowania: 114 cm x 34 cm;  regulacja wysokości: do 95 cm  maksymalne obciążenie deski: do 10 kg  wymiary po złożeniu: 151 x 42 x 9 cm  waga orientacyjna: 4,9 kg | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Pojemnik na śmieci**  z przyciskiem pedałowym, ze stali nierdzewnej, z wolnoopadającą pokrywą, pojemność min 10l | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Ręczny sprzęt porządkowy:**  Miotła na długim kiju (nie drewnianym), plastikowa zmiotka z szufelką, szczotka ryżowa, szczotka do mycia urządzeń sanitarnych, wiadro z mopem i wyciskarką, mała plastikowa miska (max 15 litrowa), dzwon gumowy osadzony na trzonku, ścierka do froterowania- gruba, wełniana; ścierka do odkurzania mebli i ścian- flanelowa; ścierka do mycia okien- lniana, ścierki z mikrofibry (1x czerwona, 1x niebieska, 1x żółta) | kpl | 1 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Torba na bieliznę**  wykonana z poliestru, bawełny lub lnu, zamontowane stelaż i kółka, pojemność min 40 litrów | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Wieszak (panel stojący)**  o wymiarach: wys. ok.190 cm, gł. ok. 30cm, szer. 45cm; fronty wykonane z trwałej płyty MDF pokrytej folią PCV, korpus z płyty laminowanej o zwiększonej odporności na zarysowania, wilgoć i wysoką temperaturę; min. 2 półki otwarte | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Apteczka (ścienna)**  wymiary: 360mmx220mmx120mm, wykonana z blachy stalowej malowanej proszkowo (kolor biały lub szary). Wyposażenie apteczki:  Plaster z opatrunkiem 6x10 cm  .Plaster na szpulce 5mx2,5 cm  Zestaw plastrów: małe 10 szt., plastry różne 10 szt.  Bandaż elastyczny 4mx6cm  Bandaż elastyczny 4mx8cm  Rękawiczki jednorazowe winylowe - 4 szt. (2 pary)  Chusta opatrunkowa 60x80cm  Chusta opatrunkowa 60x40cm  Chusta z fizeliny - 10 szt. (1 opak.)  Bandaż z kompresem (opatrunek indywidualny) 8x10cm  Bandaż z kompresem (opatrunek indywidualny) 10x12cm  Kompres gazowy 10x10cm  Kompres na oko 5x7,5cm  Chusta trójkątna 96x96x136cm  Opaska siatkowa 4m. rozm.2  Koc termiczny (ratunkowy)  Nożyczki - 1 szt.  Worek foliowy - 2 szt.  Instrukcja udzielania pierwszej pomocy - 1 szt.  do sztucznego oddychania (ustnik) | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  | |

Razem cena brutto **część nr 1**: kwota: …………………………….. zł

Razem cena brutto **cześć nr 1** kwota słownie:

……………………………….………………………………………………………

Razem cena brutto (**część nr 2**: kwota: …………………………….. zł

Razem cena brutto **część nr 2** kwota słownie:

……………………………….………………………………………………………

2. Termin realizacji usługi –…………. dni od daty podpisania umowy.

3.Oświadczamy, że:

* w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
* zapoznaliśmy się ze *Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia* oraz załącznikami do *SIWZ,* jej postanowienia akceptujemy w całości,
* uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i realizacji przedmiotu zamówienia,
* akceptujemy wskazany w specyfikacji czas związania ofertą,

- akceptujemy wzór umowy i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do

podpisania umowy na warunkach określonych w specyfikacji, w miejscu i czasie wyznaczonym przez Zamawiającego.

1. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert.
2. Wyrażamy zgodę na dokonanie płatności za przedmiot zamówienia w terminie **21 dni**, od momentu doręczenia faktury VAT wraz z dokumentami rozliczeniowymi.
3. Posiadamy konto bankowe w ........................................(nazwa banku) numer konta .......................................................................................................................................
4. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia dostarczymy sami/przy udziale podwykonawc**ó**w/**[[1]](#footnote-1)**.

Poniżej podajemy części zamówienia, których wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcom oraz wykaz firm podwykonawców, którym wykonanie w/w części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Firma podwykonawcy** | **Część zamówienia, której wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy** |
| **1** |  |  |
| **2** |  |  |
| **3** |  |  |

1. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w przedmiotowej sprawie jest:

...............................................................................

tel. .................................... fax. ................................

e-mail …………………………………………

9. W przypadku wyboru naszej oferty osobami upoważnionymi do podpisania umowy są:

1. ...........................................................................

2. ............................................................................

10. Oświadczamy, że zdobyliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.

11. Oświadczamy, że **jesteśmy/nie jesteśmy**[[2]](#footnote-2) mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem[[3]](#footnote-3).

12. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.

13. Ofertę niniejszą składamy na .......... kolejno ponumerowanych stronach.

Informacje zawarte na stronach\* ............................. stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być udostępniane pozostałym uczestnikom postępowania.

***\* podać oznaczenia stron lub wpisać „nie dotyczy”***

Uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

**Uwaga! W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnice przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne.**

Załącznikami do formularza oferty są:

1. Dokumenty wymagane zgodnie z *SIWZ.*
2. Załączniki wymienione w *SIWZ.*

............................, dnia ...................... ...........................................

*(miejscowość)* *(podpisy Wykonawcy)*

1. Niewłaściwe skreślić. W przypadku nie uzupełnienia punktu uznaje się, że przedmiot zamówienia wykonany zostanie bez udziału podwykonawców. [↑](#footnote-ref-1)
2. Niewłaściwe skreślić. [↑](#footnote-ref-2)
3. W rozumieniu zalecenia Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). [↑](#footnote-ref-3)