



Numer sprawy SR.III.017.98.2014

Załącznik nr 1 do Zaproszenia
do składania ofert z dnia 04.11.2014r.

FORMULARZ OFERTY

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

Adres*:

TEL.*

REGON*:

NIP*:

FAX* na który zamawiający ma przysłać korespondencję

Email

Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach

Ostrożany 41

17-312 Drohiczyn

Tel/fax. 85 6551401

W odpowiedzi na Zaproszenie do składania ofert z dnia 04.11.2014r. **na dostarczenie fabrycznie nowego urządzenia do obróbki cieplnej potraw wraz z automatycznym zmiękczaczem wody, urządzeń wykorzystywanych podczas nauki zawodu** w ramach projektu „Kompetencje kluczowe drogą do kariery” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego z Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.

1. Oświadczamy, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Zamówienia.
2. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia .
3. Oświadczamy, że podana cena brutto zawiera wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty, łącznie z dostawą i montażem urządzeń
4. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

- Cena brutto za realizację całego zamówienia – zgodnie z opisem zawartym w specyfikacji zamówienia i okresem trwania umowy w tym co najmniej 24 miesięczna gwarancja na urządzenia wynosi: **zł,**
(słownie:)

Wyszczególnienie:

Lp.	Wymagany parametr (minimum)	Oferuję sprzęt o parametrach wymienionych przez Zamawiającego (wypełnia Wykonawca) (wpisać tak/nie)	Uwagi (wpisać w sytuacji oferowanych innych parametrów)
Fabrycznie nowe urządzenie do obróbki cieplnej potraw			
1	<p>Pojemność 7 GN 1/1 Układ GN wzdłużny Wymiary mm: 875 x 825 x 820 h Odległość między półkami: 70mm Liczba porcji: 50/120 Moc kW – 10,5 Napięcie V – 50Hz: 3N AC 400V Metoda wytwarzania pary: bezpośredni natrysk</p> <p>Obsługa i wyposażenie :</p> <p>10-calowy kolorowy ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości</p> <p>Wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze</p> <p>System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)</p> <p>Gotowanie ręczne w trzech trybach:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. tryb konwekcyjny w zakresie od 30oC do 300oC, 2. tryb parowy w zakresie od 30oC do 130oC, 3. tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30oC do 300oC <p>Tryby programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji</p> <p>Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)</p> <p>Organizacja przepisów w folderach z opcją podglądu i nadania każdemu folderowi własnej nazwy</p> <p>Połączenie z Chmurą za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizację oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów</p> <p>Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych</p>		

	<p>Pokrętko SCROLLER PLUS z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji</p> <p>Automatyczne otwieranie drzwi za pomocą przycisku „Open” (opcjonalnie)</p> <p>Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS</p> <p>Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia</p> <p>Możliwość podłączenia i wymiany sondy na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiające szybkie podłączenie sondy igłowej do pieczenia próżniowego albo systemu kilku sond</p> <p>Oświetlenie halogenowe</p> <p>System mycia automatycznego (wyposażony w 2 zbiorniki Środka Solid Clean – 1 kg każdy)</p> <p>Połączenie Wi-Fi – KSC004 – zewnętrzna sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)</p> <p>Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem montowany na zewnątrz komory</p> <p>2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1</p>		
2	<p>Czyszczenie i pielęgnacja :</p> <p>Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania</p> <p>System mycia automatycznego SCS (Solid Clean System) – wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego w płynie</p> <p>Wbudowany zewnętrzny automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody</p>		
3	<p>Budowa :</p> <p>Idealnie gładka, szczelna komora, współczynnik szczelności IPX5</p> <p>Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komora powietrzna i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszającą emisję ciepła w stronę operatora i podnoszącą wydajność urządzenia</p> <p>Składana szyba wewnętrzna umożliwiającą łatwe czyszczenie</p> <p>Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony</p> <p>Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie</p> <p>Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do</p>		

	komory wentylatora i jej czyszczenie		
4	<p>Dodatkowe funkcje :</p> <p>Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie</p> <p>Automatyczne, równoległe sterowanie temperatura w komorze i wnętrzu potrawy, system DELTA T</p> <p>Automatycznie regulowane skraplanie pary</p> <p>Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika za pomocą menu</p> <p>Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem</p> <p>Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania.</p> <p>W przypadku specjalnych sposobów gotowania można użyć prędkości przerywanej</p> <p>Sterowanie temperatura wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej</p> <p>SERVICE – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy</p> <p>Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji</p> <p>ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian</p> <p>ECO VAPOR – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia</p> <p>TURBO VAPOR – dzięki systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich, jak makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami</p> <p>GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utraty mocy i zmniejszające szkodliwe emisje</p>		
Zmiękcacz wody automatyczny :			
1	<p>Elektroniczna głowica sterująca</p> <p>Proces regeneracji odbywa się automatycznie co wy-</p>		

	braną ilość dni o zaprogramowanej godzinie Podczas regeneracji twarda woda jest niedostępna Wyświetlacz LCD Wydajność dla 10°dH – 1350 Ilość złoza 4,5 l Maks temperatura wody 40°C Średnica przyłącza 3/4' Napięcie 230V Wymiary : dł.x gł.x wys. : 230x350x490		
WYMAGANE DOKUMENTY			
1	Pełna instrukcja techniczno-eksploatacyjna w j. polskim, książka gwarancyjna		

Przedstawione parametry zamówienia stanowią minimum techniczne i jakościowe oczekiwane przez zamawiającego.

Oświadczamy, że na fabrycznie nowe urządzenia udzielamy gwarancji:

-m-cy

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Zamówienia i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.

Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności określone przez zamawiającego w zaproszeniu do składania ofert przedmiotowego postępowania.

Oświadczamy, że uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.

Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w zaproszeniu do składania ofert, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

Ofertę niniejszą składamy na _____ kolejno ponumerowanych stronach.

Oświadczamy, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie zrealizował co najmniej dwie dostawy urządzenia do obróbki ciepłej potraw wraz z automatycznym zmiękczaczem wody za kwotę nie mniejszą niż 25 000,00

Nazwa dostarczonego sprzętu	Czas realizacji zamówienia wpi- sać w jakim czasie była zrealizo- wana oddoi komu udzielono	Cena brutto zrealizowanego za- mówienia / dostawy urządzenia
	Realizacja zamówienia od 201..... do 201..... Osoba fizyczna / firma *	
	Realizacja zamówienia od 201.... do 201..... Osoba fizyczna / firma *	
	Realizacja zamówienia od.....201.....	

	Do.....201..... Osoba fizyczna / firma*	
--	--	--

Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować do:

Imię i nazwisko:

Adres:.....

Telefon..... fax.....email.....

_____ dnia ____ ____ 2014 roku

podpis osoby(osób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

* *niepotrzebne skreślić*