|  |
| --- |
|  |

 (pieczęć nagłówkowa Wykonawcy)

**ZAŁĄCZNIK NR 1
FORMULARZ OFERTY**

**....................., dnia.....................**

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

…………………………………………………………………………………………………

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

 (nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy

Nawiązując do zapytania ofertowego, przesłanego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym przy zastosowaniu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych na: zakup i dostawę sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego w ramach projektu „Aktywni i samodzielni. Usługi społeczne i zdrowotne – tworzenie systemu pomocy środowiskowej w celu wsparcia 350 osób w podeszłym wieku.”

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją zapytania ofertowego.
2. **OŚWIADCZAMY,** że zapoznaliśmy się ze specyfikacją zapytania ofertowego i uznajemy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania.
3. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia **za cenę brutto** ……………………… ...........................................zł (słownie złotych :................ ……………………………………………………………..),
4. w tym podatek VAT w wysokości: …………………………………., (słownie: …………………………………………………………………………......)

Wykaz oferowanego asortymentu:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | Ilość | Cena netto jednostkowa | Cena brutto jednostkowa | Wartość netto | VAT % | Wartość brutto |
|  | Pojemnik GN 1/1 200 | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/1 100 | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/3 200 | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/1 40 | 6 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/1 150 perforowany | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Pokrywka GN 1/1 | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Pokrywka GN 1/1 z uszczelką | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Pokrywka GN 1/3 z uszczelką | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik termoizolacyjny do blach GN 1/1 200 | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Termos transportowy, 6 x GN 1/1 65 | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek wysoki z pokrywką | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Patelnia do naleśników | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Czajnik | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Wanna okrągła, miska | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Wiadro z pierścieniem i pokrywką | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Cedzak/sito z uchwytami | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Termos z kranem do transportu napojów | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Wieszak na pokrywki | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Wózek platformowy na kółkach | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Wózek kelnerski na kółkach | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Waga pomocnicza - magazynowa | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Mikser ręczny | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Wieszak do miksera ręcznego | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Mikser ręczny | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Blender ręczny | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Maszyna kuchenna wieloczynnościowa z przystawkami | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Mikser spiralny (mięsiarka) | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Robot gastronomiczny tzw. WILK z przystawką do skruszania mięsa | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Szafa chłodnicza | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chłodziarko – zamrażarka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chłodziarka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chłodziarko - zamrażarka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Taboret gazowy | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Ekspres ciśnieniowy do kawy | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Czajnik elektryczny | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Mikser planetarny | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Podstawa pod garnki ze stali nierdzewnej (taboret) | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Taboret (podstawa) pod garnki na kółkach | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Stół przyścienny spawany: | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Stół przyścienny spawany: | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Regał magazynowy spawany | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Stół z basenem jednokomorowym z ociekaczem | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Deska do krojenia: | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Deska do krojenia: | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Deska do krojenia: | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka do serwowania | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka do serwowania | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż kuchenny | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż kuchenny | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Ubijak do ziemniaków | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Ubijak do ziemniaków | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Szczypce do serwowania | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chochla | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Stalka, ostrzałka do noży | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Rózga | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Rózga | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Mieszadło do kotła | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka cedzakowa | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka do przewracania | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka do przewracania perforowana | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Gałkownica | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Rękawice ochronne | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Spryskiwacz gastronomiczny | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Sztućce stołówkowe - komplet | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Filiżanka z spodkiem - komplet | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw talerzy - komplet | 20 |  |  |  |  |  |

Proponowany asortyment:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj sprzętu | Ilość sztuk | NAZWA, TYP,MODEL OFEROWANEGO SPRZĘTU | KRÓTKI OPIS (dane techniczne jeśli dotyczy) |
|  | Pojemnik GN 1/1 200 | 2 |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/1 100 | 3 |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/3 200 | 3 |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/1 40 | 6 |  |  |
|  | Pojemnik GN 1/1 150 perforowany | 2 |  |  |
|  | Pokrywka GN 1/1 | 4 |  |  |
|  | Pokrywka GN 1/1 z uszczelką | 2 |  |  |
|  | Pokrywka GN 1/3 z uszczelką | 3 |  |  |
|  | Pojemnik termoizolacyjny do blach GN 1/1 200 | 1 |  |  |
|  | Termos transportowy, 6 x GN 1/1 65 | 2 |  |  |
|  | Garnek wysoki z pokrywką | 2 |  |  |
|  | Patelnia do naleśników | 2 |  |  |
|  | Czajnik | 1 |  |  |
|  | Wanna okrągła, miska | 2 |  |  |
|  | Wiadro z pierścieniem i pokrywką | 2 |  |  |
|  | Cedzak/sito z uchwytami | 1 |  |  |
|  | Termos z kranem do transportu napojów | 1 |  |  |
|  | Wieszak na pokrywki | 1 |  |  |
|  | Wózek platformowy na kółkach | 1 |  |  |
|  | Wózek kelnerski na kółkach | 1 |  |  |
|  | Waga pomocnicza - magazynowa | 1 |  |  |
|  | Mikser ręczny | 1 |  |  |
|  | Wieszak do miksera ręcznego | 1 |  |  |
|  | Mikser ręczny | 1 |  |  |
|  | Blender ręczny | 1 |  |  |
|  | Maszyna kuchenna wieloczynnościowa z przystawkami | 1 |  |  |
|  | Mikser spiralny (mięsiarka) | 1 |  |  |
|  | Robot gastronomiczny tzw. WILK z przystawką do skruszania mięsa | 1 |  |  |
|  | Szafa chłodnicza | 1 |  |  |
|  | Chłodziarko – zamrażarka | 1 |  |  |
|  | Chłodziarka | 1 |  |  |
|  | Chłodziarko - zamrażarka | 1 |  |  |
|  | Kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym | 1 |  |  |
|  | Taboret gazowy | 1 |  |  |
|  | Ekspres ciśnieniowy do kawy | 2 |  |  |
|  | Czajnik elektryczny | 2 |  |  |
|  | Mikser planetarny | 1 |  |  |
|  | Podstawa pod garnki ze stali nierdzewnej (taboret) | 1 |  |  |
|  | Taboret (podstawa) pod garnki na kółkach | 1 |  |  |
|  | Stół przyścienny spawany: | 1 |  |  |
|  | Stół przyścienny spawany: | 1 |  |  |
|  | Regał magazynowy spawany | 1 |  |  |
|  | Stół z basenem jednokomorowym z ociekaczem | 1 |  |  |
|  | Deska do krojenia: | 2 |  |  |
|  | Deska do krojenia: | 1 |  |  |
|  | Deska do krojenia: | 1 |  |  |
|  | Łyżka do serwowania | 2 |  |  |
|  | Łyżka do serwowania | 2 |  |  |
|  | Nóż kuchenny | 2 |  |  |
|  | Nóż kuchenny | 2 |  |  |
|  | Ubijak do ziemniaków | 1 |  |  |
|  | Ubijak do ziemniaków | 1 |  |  |
|  | Szczypce do serwowania | 1 |  |  |
|  | Chochla | 3 |  |  |
|  | Stalka, ostrzałka do noży | 1 |  |  |
|  | Rózga | 1 |  |  |
|  | Rózga | 1 |  |  |
|  | Mieszadło do kotła | 1 |  |  |
|  | Łyżka cedzakowa | 1 |  |  |
|  | Łopatka do przewracania | 1 |  |  |
|  | Łopatka do przewracania perforowana | 1 |  |  |
|  | Gałkownica | 1 |  |  |
|  | Rękawice ochronne | 4 |  |  |
|  | Spryskiwacz gastronomiczny | 1 |  |  |
|  | Sztućce stołówkowe - komplet | 20 |  |  |
|  | Filiżanka z spodkiem - komplet | 20 |  |  |
|  | Zestaw talerzy - komplet | 20 |  |  |

1. informujemy, że zapoznaliśmy się i akceptujemy warunki postępowania.
2. oświadczamy, że:
3. uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty,
4. uważamy się związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni,
5. w wyznaczonym terminie i miejscu dokonamy zawarcia umowy, na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącej załącznik do zapytania ofertowego.
6. Posiadamy uprawnienia do wykonywania działalności stanowiącej przedmiot zamówienia.
7. Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny.
8. Dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
9. Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

………………….…….…….*,* dnia ………..….……. r.

 *(miejscowość)*

 …………………………………………

 *(podpis)*