

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

### 1. Nazwa i adres zamawiającego:

Liceum Ogólnokształcące Nr XV im. mjr. Piotra Wysockiego, ul. Wojrowicka 58; 54-436 Wrocław  
działające w imieniu: Gminy Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa (dowóz, wniesienie, instalacja) fabrycznie nowego (rok produkcji nie wcześniej niż 2020 r.) wyposażenia AGD oraz urządzenia poligraficznego, zgodnie z podziałem na części i miejsca dostaw. Urządzenie objęte 24 miesięczną gwarancją chyba, że w opisie wskazano dla danej części zamówienia inaczej.

#### 2.1. Miejsce dostaw: Liceum Ogólnokształcące Nr XV im. mjr. Piotra Wysockiego; 54-436 Wrocław; ul. Wojrowicka 58

Część 1. Lodówka laboratoryjna	2
--------------------------------	---

Kod CPV:

Chłodziarki i zamrażarki	39711100-0
--------------------------	------------

Rodzaj: jednodrzwiowa

Okres gwarancji: min. 24 miesiące

Załączone wyposażenie: Instrukcja obsługi, karta gwarancyjna, Mata antypleśniowa chroniąca przed powstawaniem wilgoci.

Wysokość max. 85 cm

Szerokość max. 50 cm

Głębokość max. 55 cm

Pojemność netto (całkowita- komora chłodziarki i zamrażarki) – min 85 dm<sup>3</sup>

Rodzaj półek: szklane

Powłoka, uszczelka antybakteryjna

Zmiana kierunku otwierania drzwi: Tak

#### 2.2. Miejsce dostaw: Zespół Szkół nr 3 we Wrocławiu; 54-402 Wrocław; ul. Szkocka 64

Część 2. Chłodziarka	1
----------------------	---

Kod CPV:

Chłodziarki i zamrażarki	39711100-0
--------------------------	------------

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Materiał wnętrza Stal nierdzewna

Klasa energetyczna C

Napięcie 230 V / 50 Hz

Pojemność min 1150 l;

Pojemność netto min. 800 l;  
 Moc max 500 W;  
 Prąd znamionowy max 4,5 A;  
 Pobór energii max 2,8 kWh / 24 h;  
 Roczny pobór energii max 950 kWh / rok;  
 Klasa ochrony przeciwporażeniowej I;  
 Czynnik chłodniczy R290a;  
 Zakres temperatury Od -2 do 8°C;  
 Rodzaj drzwi Zawiasowe;  
 Liczba półek 5-7;  
 Poziom hałasu max 50 dB;  
 Regulowane nóżki Tak;  
 Zamek Tak;  
 Klucz zapasowy Tak;  
 Oświetlenie Tak;  
 Wymiary max (DxSxW) 135 x 85 x 190 cm;  
 Waga max 150 kg.

Część 3. Schładzarka szokowa	1
------------------------------	---

Kod CPV:

Chłodziarki i zamrażarki	39711100-0
--------------------------	------------

Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw.  
 obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej;  
 komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie;  
 komora z przewodnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm;  
 izolacja o grubości min. 55 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem,  
 górna pokrywa zdejmowana;  
 automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną;  
 elektroniczny panel sterowania i kontroli danych;  
 sonda w zestawie;  
 system schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem;  
 bezproblemowa praca w temperaturze otoczenia do min. +43C i wilgotności względnej powietrza do min. 65%;  
 środek chłodniczy: R404A/R507;  
 możliwość schładzania od min. +70C do min. +3C (czas max. 95 minut) od min. +70C do min. -18C (czas max. 245 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury;  
 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej;  
 pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm;  
 Wymiary wew. komory: max. 620x420x420 mm;  
 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm;  
 wydajność przy schładzaniu do +3C: min 18 kg;  
 Wydajność przy zamrażaniu do -18C: min. 12 kg;  
 Waga max. 75 kg;  
 Napięcie 230; Moc max 1450;  
 Wymiary max. 755x745x(H)855/885;

Część 4. Ekspres do kawy	1
--------------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Rodzaj Automatyczny;

Ciśnienie min. 12 bar;

Moc min. 1400;

Rodzaj kawy Ziarnista / mielona;

Pojemność min. 1.2 dm<sup>3</sup>,

Wbudowany młynek

Rodzaj młynka Stalowy;

Zintegrowany pojemnik do mleka;

Spienianie mleka Automatyczne;

Dostępne napoje min.: Caffè Latte, Cappuccino, Doppio, Espresso, Flat white, Latte Macchiato, Americano;

Regulacja mocy kawy min. 3 stopniowa;

Dzbanek na mleko z zintegrowaną w pokrętle funkcją CLEAN (automatyczne czyszczenie układu spieniania mleka);

Automatyczne wyłączanie;

Tryb czuwania (funkcja stand-by);

Program oszczędzania energii;

Wyświetlacz min. 2-liniowy LCD;

Dedykowane przyciski min. do cappuccino, longcoffee oraz doppio+; caffelatte, lattemacchiato, flatwhite ;

gorące mleko w MILK MENU;

Automatyczne czyszczenie i odkamienianie;

Pamięć ustawień ulubionej kawy;

Filtr wody;

Jednoczesne napełnianie 2 filiżanek;

Regulacja ilości kawy;

Okres gwarancji min. 24 miesiące;

Wymiary max. 35 x 48 x 20 cm;

Waga max. 10 kg;

Część 5. Gofrownica gastronomiczna	1
------------------------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Zastosowanie przemysłowe;

Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej;

Płyty grzewcze z żeliwa pokrytego emalią;

Gofrownica wyposażona w termostat i timer;

Regulacja temperatury;  
 Sygnał dźwiękowy sygnalizujący zakończenie pieczenia gofra;  
 Odseparowanie części grzewcza od obudowy;  
 Zasilanie: 230 V;  
 Typ gofra: Liege - 2 gofry mała kratka 4x6; Kształt formy: Prostokątna;  
 Zakres temperatury: 250°C;  
 Timer: 0-5 min;  
 Wymiary max.: 315 x 415 x 290;  
 Moc max.: 1,8 kW;

Część 6. Kociołek grzewczy	2
----------------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Elementy wyposażenia min. zbiornik, pokrywa, obręcz, instrukcję obsługi w języku polskim,  
 Materiał zewnętrznego zbiornika Metal;  
 Materiał wewnętrznego zbiornika Stal nierdzewna;  
 Pojemność min. 9,5 l;  
 Zakres temperatury 35-80°C;  
 Długość przewodu zasilającego min. 1,0 m;  
 Wymiary max. (DxSxW) 36 x 34 x 40 cm;  
 Waga max. 4,5 kg;;  
 Zasilanie 230 V / 50 Hz;  
 Moc max. 450 W;

Część 7. Frytkownica z podstawką pod frytkownice	2
--	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

### **Frytkownica**

Elementy wyposażenia min. kosz z rączką, pokrywa, instrukcja obsługi w języku polskim,  
 Materiał Stal nierdzewna;  
 Wymiary (DxSxW) max. 42 x 24 x 32 cm;  
 Wymiary kosza max. 22 x 18 x 15 cm;  
 Wymiary zbiornika max. 20 x 30 x 18 cm;  
 Maks. pojemność zbiornika 9 l;  
 Ilość oleju max. 5 l;  
 Zakres temperatury 50–200°C;  
 Waga max. 5 kg;  
 Zasilanie sieciowe 230 V / 50 Hz;  
 Moc max. 3,5 kW

**Podstawka pod frytkownicę**

Elementy wyposażenia min. elementy montażowe, instrukcja obsługi w języku polskim,

Materiał Stal nierdzewna;

Liczba półek 2;

Maksymalna nośność 150 kg;

Wymiary górnej półki max. 45 x 35 cm;

Wysokość górnej półki max. 66 cm;

Wymiary dolnej półki max. 30 x 25 cm;

Wysokość dolnej półki max. 18 cm;

Wymiary (DxSxW) max. 30 x 42 x 66 cm;

Waga max. 7,5 kg

Część 8. Kuchenka indukcyjna	4
------------------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Materiał Stal nierdzewna, Szkło kryształowe;

Zakres temperatury 60-240°C;

Timer 0-180 min;

Maksymalne obciążenie 31 kg;

Średnica powierzchni grzewczej min. 20 cm;

Wymiary (DxSxW) max. 35 x 45 x 12 cm;

Waga max. 5,5 kg;

Zasilanie sieciowe 230 V / 50 Hz;

Moc 500-3500 W;

Część 9. Blender	6
------------------	---

Kod CPV:

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe	39220000-0
---	------------

Elementy wyposażenia min. kielich do miksowania, końcówka do miksowania, pojemnik do odmierzenia składników, instrukcja obsługi w języku polskim,

Końcówka miksująca Stal nierdzewna Zdejmowana;

Funkcje Turbo, Miksowanie;

Przycisk zwalniający końcówki;

Praca pulsacyjna Tak;

Moc [W] min. 550 W;

Zasilanie sieciowe 230 V / 50 Hz

Część 10. Mikser	6
------------------	---

Kod CPV:

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe	39220000-0
---	------------

Elementy wyposażenia min. końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, instrukcja obsługi w języku polskim,

regulacja obrotów mechaniczna-skokowa;

liczba poziomów obrotów min. 4;

praca pulsacyjna;

funkcja Turbo;

funkcje: mieszanie, ubijanie piany;

Zasilanie sieciowe 230 V 50 Hz;

Moc silnika max. 400 W;

Część 11. Maszynka do mielenia mięsa	2
--------------------------------------	---

Kod CPV:

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe	39220000-0
---	------------

Wydajność mielenia min. 1.6 kg/min.

Maksymalna średnica otworów 8 mm;

Minimalna średnica otworów 3,8 mm

Moc max 1600 W;

Możliwość mycia w zmywarce.

Część 12. Wózek do popcornu	1
-----------------------------	---

Kod CPV:

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe	39220000-0
---	------------

Materiał Stal;

Kolor Biało-złoty;

Wymiary (DxSxW) max. 95 x 45 x 90 cm;

Waga max 17 kg;

Część 13. Maszynka do popcornu	1
--------------------------------	---

Kod CPV:

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe	39220000-0
---	------------

Elementy wyposażenia min. szufelka do porcjowania, miarka do ziarna, instrukcja obsługi w języku polskim,

Materiał Stal nierdzewna, teflon, szkło hartowane, aluminium;

Kolor Biało-złoty;

Średnica góry misy min. 18 cm;

Średnica dołu misy min. 15 cm;

Pokrycie misy Teflon;

Wydajność min. 5 kg/h;

Zakres temperatury 220-270°C;

Światło Tak;

Szuflada Tak;

Wymiary (DxSxW) min. 55 x 40 x 75 cm;

Waga max. 23 kg;

Napięcie 230 V;

Moc min. 1500 W;

Część 14. Urządzenie do gotowania souse vide	1
--	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Materiał: szrotkowana stal nierdzewna,

Pojemność: min 5 dm<sup>3</sup>

Moc: min. 500 W

Obudowa: szrotkowana stal szlachetna

Wymowany pojemnik wewnętrzny z powłoką antyadhezyjną, pojemność: min. 5 l

Funkcje: elektroniczna regulacja temperatury w zakresie 50-99° C (z dokładnością do 1°C), regulacja czasu

sygnał akustyczny

zegar 24-godzinny

wyświetlacz LED

lampka kontrolna

wymiary: max. L = 45 cm, H = 25 cm gł. = 30 cm

Część 15. Krajalnica	1
----------------------	---

Kod CPV:

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe	39220000-0
---	------------

Antypoślizgowe nóżki,  
Płynna regulacja grubości krojenia;  
Zakres krojenia [mm] 0-23;  
Dociskacz Tacka ze stali nierdzewnej;  
Moc [W] min. 120;  
Wykonanie noża Stal nierdzewna;  
Wykonanie postawy Metal;  
Zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem;

Część 16. Piec konwencyjno-parowy	1
-----------------------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Wymiary min.: długość: 82 cm; szerokość: 82 cm; wysokość: 100 cm;  
moc całkowita: min. 18 kW;  
temperatura minimalna: 30 °C;  
temperatura maksymalna: 300 °C;  
waga min. 100 kg; wsad min. 40 kg;  
ilość pojemników GN: 10 szt.;  
rozmiar GN: GN 1/3, GN 1/2, GN 1/1, GN 2/3;  
materiał: szkło, stal szlachetna;  
zasilanie: elektryczne; napięcie: 400 V;  
tryb pracy: konwencyjno-parowy;  
rodzaj drzwi: uchylne;  
wyświetlacz;  
programator;  
panel dotykowy;  
automatyczne mycie;  
sonda temperaturowa;  
kolor: inox, czarny;



Część 17. Thermomix	1
---------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Silnik - Bezobsługowy silnik reluktancyjny o mocy znamionowej min. 450 W;  
Prędkość obrotów płynnie regulowana od 100 obr./min do 10 700 obr./min (delikatne mieszanie 40 obr./min) ;  
Specjalne ustawienie obrotów (tryb interwałowy) do przygotowywania ciasta ;  
Specjalna funkcja zabezpieczająca: elektroniczne zabezpieczenie przed przeciążaniem silnika;  
System grzewczy - Pobór mocy max. 1200 W; Ochrona przed przegrzewaniem;  
Zintegrowana waga - Zakres pomiarowy od 1 g do 3000 g z dokładnością do 1 g.  
Waga nie musi być dostępna powyżej określonych obrotów  
W trakcie gotowania ważenie co 5 g.;  
Obudowa - tworzywo przeznaczone do kontaktu z żywnością;  
Naczynie miksujące - Wykonane ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym systemem grzewczym i czujnikiem temperatury; Pojemność maksymalna 2,2 litra;  
Procesor - Procesor wielordzeniowy; min. 15 GB pamięci Flash; min. 1GB pamięci DDR RAM;  
Moc przyłączeniowa - 240 V; Maksymalny pobór mocy 1500 W; Wyciągany przewód o długości min. 1 m;  
Wymiary i masa (bez przystawki ) - Wysokość: max 35 cm; Szerokość 35 cm; Głębokość 35 cm;  
Masa max 8 kg

Część 18. Kostkarka do lodu	1
-----------------------------	---

Kod CPV:

Urządzenia elektrotermiczne	39711300-2
-----------------------------	------------

Urządzenie umożliwiające wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w min. 3 różnych rozmiarach;  
zbiornik na wodę o pojemności min. 4,5 l;  
wymiary urządzenia min. 35×40×40 cm;  
wydajny sprzęt produkujący min. 10 kostek w jednym cyklu;  
pracujący z środkiem chłodzącym R290 /0,033 kg;  
moc min. 300 W  
Napięcie 230 V;  
waga sprzętu min. 13 kg;  
w zestawie min. 1 szufelka do nakładania kostek;

Część 19. Prasowalnica - magiel do obrusów	1
--	---

Kod CPV:

Prasy maglujące	42718200-4
-----------------	------------

Typ walcowa;  
 Szerokość walca min. 80 cm;  
 Regulacja temperatury tak;  
 Liczba szybkości obrotów walca min. 5;  
 Pojemność zbiornika na wodę min. 800 ml;  
 Funkcje dodatkowe blat roboczy do układania bielizny, jałowy bieg, uderzenie parą;  
 Ochrona przed poparzeniem palców;  
 Wykonanie aluminium;  
 Wymiary (wys. x szer. x gł.) min. 95 x 95 x 35 cm.

- 2.3. Miejsce dostaw:** Technikum nr 15 im. Marii Skłodowskiej-Curie, 53-521 Wrocław,  
 ul. Skwierzyńska 1–7

Część 20. Klimatyzator do pracowni	1
------------------------------------	---

Kod CPV:

Wentylatory i urządzenia klimatyzacyjne	39717000-1
---	------------

Elementy wyposażenia min. pilot zdalnego sterowania, instrukcja obsługi w języku polskim,  
 Tryby pracy (co najmniej): chłodzenie, osuszanie, wentylacja  
 Chłodzenie min. 1,5 kW  
 Wydajność wentylatora: min 7 m<sup>3</sup>/min

Część 21. Elektryczny laminator rolowy do laminacji	1
---	---

Kod CPV:

Laminatory	42994230-1
------------	------------

Laminator to urządzenie z niezależnym systemem grzania dolnego i górnego wałka laminującego, co daje możliwość laminowania jednostronnego i dwustronnego, na zimno i na gorąco. Rozdzielanie laminowanych arkuszy ułatwia zestaw noży perforujących do obu rolek. Laminator posiada czujnik braku podania arkusza i regulowany układ prostowania arkuszy. Cyfrowy programator i szybki czas nagrzewania urządzenia zapewniają prostą obsługę. Urządzenie jest doskonale do laminowania zaproszeń, pocztówek, okładek czy kalendarzy.

Max. szerokość laminowania: 1600 mm

Max. grubość laminowania: 15mm

Możliwość lamiancji na zimno: Tak

Obsługa: ręczna lub elektryczna

### 3. Opis sposobu przygotowywania ofert.

- Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w każdej części bez względu na ilość części na którą składa ofertę.
- Do porównania w kryterium oceny ofert będą brane w każdej części tylko te oferty, które posiadają cenę, wskazanego producenta oferowanego produktu oraz stronę internetową na której można potwierdzić wymagane parametry oferowanego produktu.

3. Brak ceny lub informacji o producencie i stronie internetowej na której można potwierdzić wymagane parametry oferowanego produktu w części na którą jest składana oferta, powoduje odrzucenie oferty bez dodatkowego wyjaśniania jej treści w danej części.
4. Wzór oferty dostępny na stronie internetowej ogłoszonego postępowania jako dokument postępowania.

**4. Kryteria oceny ofert**

Kryterium oceny ofert w każdej części, to najniższa cena.

**5. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



**DOLNY  
ŚLĄSK**

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



## OFERTA

w postępowaniu na dostawę (dowóz, wniesienie, instalacja) fabrycznie nowego (rok produkcji nie wcześniej niż 2020 r.) wyposażenia AGD oraz urządzenia poligraficznego.

### 1. ZAMAWIAJĄCY:

Liceum Ogólnokształcącego Nr XV im. mjr. Piotra Wysockiego; ul. Wojrowicka 58; 54-436 Wrocław  
działające w imieniu Gminy Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław

#### Miejsce wykonywania dostaw:

Część 1: Liceum Ogólnokształcące nr XVII im. Agnieszki Osieckiej; ul. Tęczowa 60; 53-603 Wrocław  
Część 2-19: Zespół Szkół nr 3 we Wrocławiu; 54-402 Wrocław; ul. Szkocka 64  
Część 20-21: Technikum nr 15 im. Marii Skłodowskiej-Curie, 53-521 Wrocław, ul. Skwierzyńska 1-7

### 2. WYKONAWCA

Nazwa i siedziba Wykonawcy: .....

Adres: .....

NIP: ..... e-mail: .....

### 3. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie postępowania należy kierować na poniższy adres:

Imię .....

Nazwisko: .....

e-mail: .....

### 4. OFERTA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego przez Liceum Ogólnokształcącego Nr XV im. mjr. Piotra Wysockiego; ul. Wojrowicka 58; 54-436 Wrocław, na dostawę (dowóz, wniesienie, instalacja) fabrycznie nowego (rok produkcji nie wcześniej niż 2020 r.) wyposażenia AGD oraz urządzenia poligraficznego składam następującą ofertę:

#### CZĘŚĆ 1

Część 1. Lodówka laboratoryjna	2
--------------------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 1** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

#### CZĘŚĆ 2

Część 2. Chłodziarka	1
----------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 2** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 3

Część 3. Schładzarka szokowa	1
------------------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 3** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 4

Część 4. Ekspres do kawy	1
--------------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 4** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 5

Część 5. Gofrownica gastronomiczna	1
------------------------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 5** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 6

Część 6. Kociołek grzewczy	2
----------------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 6** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 7

Część 7. Frytkownica z podstawką pod frytkownice	2
--	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 7** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 8

Część 8. Kuchenka indukcyjna	2
------------------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 8** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 9

Część 9. Blender	6
------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 9** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 10

Część 10. Mikser	6
------------------	---

1) Producent oferowanego produktu: .....

2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....

3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 10** wynosi:

**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....

słownie: .....

### CZĘŚĆ 11

Część 11. Maszynka do mielenia mięsa	2
--------------------------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 11** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 12

Część 12. Wózek do popcornu	1
-----------------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 12** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 13

Część 13. Maszynka do popcornu	1
--------------------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 13** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 14

Część 14. Urządzenie do gotowania souse vide	1
--	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 14** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 15

Część 15. Krajalnica	1
----------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 15** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 16

Część 16. Piec konwenkcyjno-parowy	1
------------------------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 16** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 17

Część 17. Thermomix	1
---------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 17** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

### CZĘŚĆ 18

Część 18. Kostkarka do lodu	1
-----------------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 18** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....



## CZĘŚĆ 19

Część 19. Prasowalnica - magiel do obrusów	1
--	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 19** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

## CZĘŚĆ 20

Część 20. Klimatyzator do pracowni	1
------------------------------------	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 20** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

## CZĘŚĆ 21

Część 21. Elektryczny laminator rolowy do laminacji	1
---	---

- 1) Producent oferowanego produktu: .....
- 2) Strona internetowa opisu oferowanego produktu: .....
- 3) Cena mojej (naszej) oferty za realizację całości niniejszego zamówienia w **CZĘŚCI 21** wynosi:  
**cena oferty (łącznie z podatkiem VAT):** .....  
słownie: .....

## 5. OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania.
2. Akceptuję/my w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz gwarantuję/my wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SWZ, wyjaśnień do SWZ oraz jej zmian.
3. Zobowiązuję/emy się, w przypadku wyboru mojej/naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, w sposób wyznaczony przez Zamawiającego.
4. Podana cena nie będzie podlegać zmianie w czasie trwania umowy.
5. Jestem/śmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
6. W każdej części w której złożyłem ofertę, złożyłem tylko jedną ofertę.
7. Oświadczam, że:
  - 1) wypełniam obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób

---

fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

- 2) stosuje środki techniczne i organizacyjne gwarantujące bezpieczeństwo danych osobowych zgodnie z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych z związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).

8. Oświadczamy, że wybór oferty<sup>1</sup>:

- nie będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego VAT.
- będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego VAT, i wskazuję:
- a) nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania: .....,  
Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania bez kwoty podatku: .....
- b) nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania: .....,  
Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania bez kwoty podatku: .....

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Formularz oferty musi być podpisany przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.*

---

<sup>1</sup> Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.