Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego 3/DOPSAL/ZSUG/2019 dot. doposażenia pracowni gastronomicznej w ZSUG w Pleszewie

**FORMULARZ OFERTY**

………………………… (miejscowość, data)

……………………………………………

(nazwa i adres Oferenta )

**Do: Powiat Pleszewski**

 **ul. Poznańska 79**

 **63-300 Pleszew,**

**NIP: 608-00-91-886,**

**w imieniu którego występuje**

**Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych**

**ul. Poznańska 36**

**63-300 Pleszew**

**Odpowiadając na zapytanie ofertowe dot. doposażenia pracowni gastronomicznej**

**w ZSUG w Pleszewie na potrzeby projektu
„Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”
realizowanego w ramach**

**Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+) (Oś priorytetowa 8. Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy)**

1. Oświadczam, iż oferuję **wykonanie przedmiotu zamówienia** określonego w zapytaniu ofertowym 3/DOPSAL/ZSUG/2019 z dnia 11.09.2019 dot. doposażenia pracowni gastronomicznej w ZSUG w Pleszewie w sprzęt umożliwiający kształcenie w zawodzie technik gastronomii, a którego szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia określona została w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego:

**CZĘŚĆ I: SPRZĘT I ELEMENTY WYPOSAŻENIA KUCHENNEGO, AGD**

za cenę: …………………………….……………………….……………… złotych brutto (słownie: ……………………………………………… złotych brutto), w tym podatek ………………………………………………

Wartość poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa elementu zamówienia | Liczba sztuk  | Oferowany przedmiot zamówienia (nazwa producenta, model)  | Cena jednost-kowa netto | Cena jednost-kowa brutto | Wartość oferty netto | Wartość oferty brutto |
| 1. | Piekarnik elektryczny do zabudowy | 2 |  |  |  |  |  |
| 2. | Lodówka | 1 |  |  |  |  |  |
| 3. | Podgrzewacz do czekolady | 1 |  |  |  |  |  |
| 4. | Naleśnikarka pojedyncza | 1 |  |  |  |  |  |
| 5. | Warnik do wody | 2 |  |  |  |  |  |
| 6. | Robot kuchenny wieloczynnościowy | 1 zestaw |  |  |  |  |  |
| 7. | Brytfanna żeliwna z pokrywą  | 1 |  |  |  |  |  |
| 8. | Frytownica | 1 zestaw |  |  |  |  |  |
| 9. | Wałkownica elektryczna do ciasta | 1 |  |  |  |  |  |
| 10. | Automatyczny ekspres ciśnieniowy do kawy | 1 |  |  |  |  |  |
| 11. | Filiżanka do kawy | 24 |  |  |  |  |  |
| 12. | Zestaw sztućców nierdzewnych | 1 kom. |  |  |  |  |  |
| 13. | Bulionówka | 1 kom. |  |  |  |  |  |
| 14. | Dzbanek do napojów  | 4 |  |  |  |  |  |
| 15. | Szklanka do napoju | 30 |  |  |  |  |  |
| 16. | Szklanka wysoka do deseru | 20  |  |  |  |  |  |
| 17. | Zestaw noży dekoracyjnych  | 1 zestaw |  |  |  |  |  |
| 18. | Łyżeczka do kawy latte | 12 |  |  |  |  |  |
| 19. | Podgrzewacz elektryczny wraz z pojemnikiem | 1 |  |  |  |  |  |
| 20. | Pojemnik GN 1/1 | 4 |  |  |  |  |  |
| 21. | Miseczka do zapiekania/Kokilka | 15 |  |  |  |  |  |
| 22. | Wyciskarka do cytrusów elektryczna | 1 zestaw |  |  |  |  |  |
| 23. | Koszyk do rozrostu (garowania) chleba okrągły | 4 |  |  |  |  |  |
| 24. | Koszyk do rozrostu (garowania) chleba podłużny | 4 |  |  |  |  |  |
| 25. | Forma do ciasta | 6 |  |  |  |  |  |
| 26. | Forma do wypieku chleba | 6 |  |  |  |  |  |
| 27. | Forma do pralin | 4 |  |  |  |  |  |
| 28. | Formy do wycinania  | 2 zest. |  |  |  |  |  |
| 29. | Pierścień kucharsko-cukierniczy | 2 |  |  |  |  |  |
| 30. | Deska do serwowania dań | 6 |  |  |  |  |  |
| 31. | Palnik gazowy do karmelizacji cukru | 1 szt. (wraz z 4 wkł.) |  |  |  |  |  |
| 32. | Żelazko | 1 |  |  |  |  |  |
| 33. | Deska do prasowania | 1 |  |  |  |  |  |
| 34. | Zestaw noży | 1 zestaw |  |  |  |  |  |
| 35. | Szczypce do smażenia | 3 |  |  |  |  |  |
| 36. | Aerograf cukierniczy z kompresorem | 1 zestaw |  |  |  |  |  |
| 37. | Wanna cedzakowa | 2 |  |  |  |  |  |
| 38. | Miarka kuchenna | 4 |  |  |  |  |  |
| 39. | Nadziewarka do pączków | 1 |  |  |  |  |  |
| 40. | Waga kuchenna elektroniczna | 2 |  |  |  |  |  |
| 41. | Naświetlacz do dezynfekcji jaj | 1 |  |  |  |  |  |
| 42. | Taca kelnerska | 6 |  |  |  |  |  |

**CZĘŚĆ II - STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ**

za cenę: …………………………….……………………….……………… złotych brutto (słownie: ……………………………………………… złotych brutto), w tym podatek ………………………………………………

1. Oświadczam, że wyżej wskazane ceny obejmują cały jego zakres określony w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania
2. Akceptuję wymagany przez Zamawiającego termin wykonania przedmiotu zamówienia, tym samym zobowiązuję się wykonać całkowity zakres przedmiotu zamówienia od dnia zawarcia umowy do 30.09.2019r. (Zamawiający zastrzega, że termin realizacji może zostać zmieniony)
3. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego 3/DOPSAL/ZSUG/2019 z dnia 11.09.2019 i jego załącznikami i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem informacje niezbędne do sporządzenia oferty.
4. Oferuję realizację zamówienia w sposób, który został opisany w zapytaniu ofertowym.
5. Oświadczam, że przedstawiona oferta jest wiążąca przez 30 dni od terminu jej złożenia.
6. Przedstawiam wykaz sprzętu (jeśli dotyczy ) o lepszych parametrach technicznych niż określony w załączniku nr 1 (dot. części I) do zapytania ofertowego dot. doposażenia pracowni gastronomicznej w ZSUG w Pleszewie (należy wymienić nazwę elementu przedmiotu zamówienia, podać parametry techniczne oferowanego elementu przedmiotu zamówienia oraz wskazać nazwę i model producenta):

 …………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

***Osoba/osoby uprawnione*** *do reprezentowania (działania na rzecz) wykonawcy wg zapisów właściwego rejestru np. Krajowego Rejestru Sądowego lub wypisu z ewidencji działalności gospodarczej lub stosownego pełnomocnictwa:*

Imię .............…………………………… Nazwisko .....................................................

|  |  |
| --- | --- |
| *…………………………………………………………. Nazwa, adres Wykonawcy (Pieczęć Wykonawcy)**e-mail: ……………………..….* *telefon: ………………………….**Miejscowość, data ………………………*  | *……………………………………………****Pieczęć i podpisy osób uprawnionych*** *do reprezentowania wykonawcy wg zapisów właściwego rejestru np. Krajowego Rejestru Sądowego lub wypisu z ewidencji działalności gospodarczej* |