

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

na wykonanie zamówienia pod nazwą:
„Dostawa sprzętu oraz wyposażenia gastronomicznego dla potrzeb obiektów Elbest sp. z o.o.”

| CZEŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO | |
|-----------------------------|----------------|------------------------------|--|--|--|--|--------------|-----------------------------------|---------------|--|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I | |
| CZEŚĆ 1 | HOTEL KRYNICA | Dostawa frytownicy | KROMET 900.FE-2x18f | Moc całkowita: 27 kW (2x13,5kW) | | | 1 | | | |
| | | | | Pojemność robocza min.2x18,0 L | | | | | | |
| | | | | Ilość komór: 2 | | | | | | |
| | | | | Napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50HZ | | | | | | |
| | | | | Wymiary zewnętrzne max 900 x 900 x 900mm | | | | | | |
| | | | | Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 st.C do 200 st.C | | | | | | |
| | HOTEL KRYNICA | Dostawa krajalnicy do chleba | LOZAMET nr kat. MKP.09.6 lub model równoważny * | Moc silnika min. 0,37 kW | | Moc silnika kW ** | | 1 | | |
| | | | | Znamionowy pobór mocy max. 0,7 kW | | Znamionowy pobór mocy kW ** | | | | |
| | | | | Zasilanie 230V | | | | | | |
| | | | | Ilość noży tnących 44 szt. (+/- 10%) | Ilość noży tnących szt.** | | | | | |
| | | | | Czas krojenia bochenka 30 s (+/-10%) | Czas krojenia bochenka s ** | | | | | |
| | | | | Wymiary zewnętrzne max 620 x 760 x 460 mm (+10%/-10%) | Wymiary zewnętrzne max mm ** | | | | | |
| | | | | Maksymalna grubość plastrów 9 mm | Grubość plastrów mm ** | | | | | |
| | | | | Maksymalne wymiary krojenia 380 x 165 x 90 mm (+/- 10%) | Maksymalne wymiary krojeniamm ** | | | | | |

| CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO | |
|-----------------------------------|----------------|------------------------------|---|---|--|--|--------------|-----------------------------------|---------------|--|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I | |
| CZĘŚĆ 1 | HOTEL KRYNICA | Dostawa patelni elektrycznej | KROMET 000.PE-40p lub model równoważny* | Zasilanie 400V | | | 1 | | | |
| | | | | Moc elektryczna min. 8 kW | Moc elektryczna kW ** | | | | | |
| | | | | Przechyl i misy ręczny | | | | | | |
| | | | | Wymiary zewnętrzne max 720 x 800 x 870 mm (+30%/-10%) | Wymiary zewnętrzne max mm ** | | | | | |
| | | | | Pojemność 64l (+10%/-10%) | Pojemność l ** | | | | | |
| | | | | Powierzchnia robocza 0,4m2 (+10%/-10%) | Powierzchnia robocza m2 ** | | | | | |
| | | | | Płynna regulacja temperatury w zakresie 50 – 280 C (+10%/-10%) | Płynna regulacja temperatury w zakresie C ** | | | | | |
| RAZEM DLA CZĘŚCI 1 | | | | | | RAZEM: | | | | |
| CZĘŚĆ 2 | HOTEL KRYNICA | Dostawa garnków z pokrywą | Garnek z pokrywą Stalgast nr kat. 012282 lub model równoważny* | pojemność 11,1l (+/- 20%) | pojemność L ** | | 3 | | | |
| | | | | Stal nierdzewna | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do kuchni indukcyjnej, gazowej, elektrycznej, ceramicznej | | | | | | |
| | | | | Pokrywka ze stali nierdzewnej | | | | | | |
| | | | | Kapsułowe dno stalowo-aluminiowe gwarantujące odporność na korozję | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do mycia w zmywarce | | | | | | |
| | | Dostawa garnków z pokrywą | Garnek z pokrywą Hendi nr kat. 834206 lub model równoważny* | pojemność 22l (+/- 20%) | pojemność L ** | | 1 | | | |
| | | | | Stal nierdzewna | | | | | | |
| | | | | Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do kuchni indukcyjnej, gazowej, elektrycznej, ceramicznej | | | | | | |
| Przystosowane do mycia w zmywarce | | | | | | | | | | |

| CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO | |
|-----------------------------|----------------------|---------------------------|--|---|--|--|--------------|-----------------------------------|---------------|---------------|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I | |
| CZĘŚĆ 2 | HOTEL KRYNICA | Dostawa garnków z pokrywą | Garnek z pokrywą Hendí nr kat. 834701 lub model równoważny* | pojemność 50l (+/-20%) | pojemność L ** | | 3 | | | |
| | | | | Stal nierdzewna | | | | | | |
| | | | | Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do kuchni indukcyjnej, gazowej, elektrycznej, ceramicznej | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do mycia w zmywarce | | | | | | |
| | | | Garnek z pokrywą Hendí nr kat. 835104 lub model równoważny* | pojemność 98l (+/-20%) | pojemność L ** | | 3 | | | |
| | | | | Stal nierdzewna | | | | | | |
| | | | | Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do kuchni indukcyjnej, gazowej, elektrycznej, ceramicznej | | | | | | |
| | | | | Przystosowane do mycia w zmywarce | | | | | | |
| RAZEM DLA CZĘŚCI 2 | | | | | | RAZEM: | | | | |
| CZĘŚĆ 3 | OSIR Wawrzkowizna | Dostawa zamrażarki | Liebherr GTL 3005 lub model równoważny * | zakres temperatur: -14 C do -26 C (+/-10%) | zakres temperatur C ** | | 2 | | | |
| | | | | pojemność od 280-310 l | pojemność l ** | | | | | |
| | | | | wymiary: (+20% /- 30%) szerokość (mm) : 998 wysokość (mm): 917 głębokość (mm): 725 | wymiary: szerokość mm ** wysokość mm ** głębokość mm ** | | | | | |
| | | | | zasilanie 220-240 V | zasilanie V ** | | | | | |
| | | | | RAZEM DLA CZĘŚCI 3 | | | | | | RAZEM: |

| CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO |
|---|---|---|--|--|---|--|--------------|-----------------------------------|---------------|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I |
| CZĘŚĆ 4 | Hotel Wolin | Dostawa wraz z montażem zmywarki | <u>Winterhalter / STR 130</u> | Zmywarka do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych- tunelowa | | | 1 | | |
| | | | | Wykonanie ze stali nierdzewnej ASI 304 | | | | | |
| | | | | Wyposażenie w strefę wstępnego mycia, mycia zasadniczego | | | | | |
| | | | | Wydajność min. 130 koszy/godz., min. dwa programy myjące. | | | | | |
| | | | | Napięcie zasilania 400 V. | | | | | |
| | | | | Moc przyłączeniowa dla wody zimnej –max. 33kW; | | | | | |
| | | | | Elektroniczny wyświetlacz temperatur mycia i płukania | | | | | |
| | | | | Elektroniczne sterowanie procesem mycia. | | | | | |
| | | | | Zużycie wody do 270 l. na godzinę. | | | | | |
| | | | | Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55–60°C | | | | | |
| | | | | Moc pompy mycia 2,0 kW | | | | | |
| | | | | Drzwi otwierane o 180° w prawo lub lewo ułatwiające czyszczenie wnętrza zmywarki | | | | | |
| | | | | Przystosowane do zasilania wodą zimną o temp. do 20°C i ciśnieniu 0,1 – 0,6 Mpa | | | | | |
| | | | | Wyposażenie w system samooczyszczania po skończonej pracy | | | | | |
| | | | | Wyposażenie w 4 stopniowy system filtracji | | | | | |
| | | Zmywarki do naczyń elektryczne dla zakładów żywienia zbiorowego | | | | | | | |
| | | <u>Wyposażenie dodatkowe:</u> | Stół załadowniczy z 2 zlewomywakami ze stali kwasoodpornej ASI304 (z lewej strony), z zaczepem do zmywarki, z prowadzeniem na kosze o szerokości 510 mm, z baterią ze spryskiwaczem ściennym do wstępnego mycia. Stół wykonany na wymiar (2500x750x900 mm) | | 1 | | | | |
| | | | Stół wyladowczy rolkowy prosty ze stali kwasoodpornej ASI304, z półką i wyłącznikiem krańcowym. Stół wykonany na wymiar (1650x750x900 mm) | | 1 | | | | |
| | | | Stół pomocniczy centralny ze stali kwasoodpornej ASI304, bez półki, wykonany na wymiar (1500x600x900 mm) z nadstawką o wymiarze 1500x400x400 mm do odkładania naczyń. | | 1 | | | | |
| | | | Stół pomocniczy przyścienny ze stali kwasoodpornej ASI304, z półką do odkładania naczyń, wykonany na wymiar (800x500x900 mm) | | 1 | | | | |
| Kosz płaski uniwersalny rozmiar L o wysokości 105 mm, 7-8 rzędów do talerzy | | | 4 | | | | | | |
| | Kosz z bolcami do talerzy rozmiar L (szer. 500 mm x 500 mm) | | 10 | | | | | | |
| RAZEM DLA CZĘŚCI 4 | | | | | | | | RAZEM: | |

| CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO |
|---|----------------|---|--|--|---|--|--------------|-----------------------------------|---------------|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I |
| CZĘŚĆ 5 | HOTEL KRYNICA | Dostawa wraz z montażem zmywarki podblatowej do szkła | WINTERHALTER seria UC-L kod prod. N-UC-L | Zasilanie 400V | | | 1 | | |
| | | | | Wykonanie ze stali nierdzewnej | | | | | |
| | | | | Ilość wody do płukania w trybie standardowym max 2,4l | | | | | |
| | | | | Temperatura zbiornika 44-66oC | | | | | |
| | | | | Temperatura płukania 40-85oC | | | | | |
| | | | | Dotykowy panel sterujący | | | | | |
| | | | | Czterostopniowy system filtracji wody | | | | | |
| | | | | Program samooczyszczenia | | | | | |
| | | | | Ochrona przed płukaniem wodą o zbyt niskiej temperaturze | | | | | |
| | | | | Maksymalna temperatura dopływu wody 60oC | | | | | |
| | | | | Pompa odpływowa | | | | | |
| | | | | Sterowanie mikroprocesorowe wraz z samodiagnostyką i wyświetlaniem błędów na wbudowanym wyświetlaczu danych operacyjnych | | | | | |
| | | | | Liczba programów min. 3 | | | | | |
| | | | | Pojemność zbiornika na wodę 15,3 l | | | | | |
| | | | | Wymiary kosza 500x500mm | | | | | |
| Zintegrowane pojemniki na płyn czyszczący i nabłyszczający Wylłącznik drzwiowy | | | | | | | | | |
| Możliwość montażu pod blatem lub wolnostojącego | | | | | | | | | |
| RAZEM DLA CZĘŚCI 5 | | | | | | | | RAZEM: | |

| CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO |
|-----------------------------|----------------|-------------------------|--|---|---|--|--------------|-----------------------------------|---------------|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I |
| CZĘŚĆ 6 | HOTEL KRYNICA | Dostawa noży kuchennych | DICK noże profesjonalne w etui 11 el. kod prod. 810630 | Nóż do wykrawania kulek podwójny PRO-DYNAMIC DICK 9109200 śr. 22 – 25 mm | | | 2 | | |
| | | | | Stalka kuchenna szlif standardowy, owalna 25 cm DICK 7654125 | | | | | |
| | | | | Nóż do obierania kuty PREMIER PLUS, 7 cm DICK 8144607 stopu stali X50CrMoV15 | | | | | |
| | | | | Widelec kuchenny, 18 cm DICK 9202018 dł. 18 cm, kolor czarny | | | | | |
| | | | | Łopatka SUPERIOR, 13 cm DICK 8133413 dł. 13 szer. 5 cm | | | | | |
| | | | | Nóż uniwersalny ząbkowane ostrze SUPERIOR, 26 cm DICK 8115126 dł. 26 cm | | | | | |
| | | | | Nóż do filetowania kuty elastyczny PREMIER PLUS, 18 cm DICK 8145418 ze stopu stali X50CrMoV15 | | | | | |
| | | | | Nóż do obierania kuty PREMIER PLUS, 9 cm DICK 8144709 kolor czarny | | | | | |
| | | | | Nóż kucharski kuty PREMIER PLUS, 21 cm DICK 8144721 | | | | | |
| | | | | Nóż kucharski kuty PREMIER PLUS, 21 cm DICK 21 cm DICK 8145625 | | | | | |
| | | | | Nóż do trybowania SUPERIOR, 15 cm DICK 8436815 | | | | | |
| | | | | Wszystkie noże ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej | | | | | |
| | | | | Rękojeść w kolorze czarnym z wysokiej jakości tworzyw sztucznych, odpornych na ścieranie, uderzenia i działanie wysokiej temperatury | | | | | |
| | | | | Składana ze skóry sztucznej torba-etui z paskiem i uchwytem. Wewnątrz torby 11 kieszeni przeznaczonych do bezpiecznego przechowywania noży oraz narzędzi kucharskich. Wymiary: 75x48 cm | | | | | |
| RAZEM DLA CZĘŚCI 6 | | | | | | | | RAZEM: | |

| CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | MIEJSCE DOSTAW | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | PRODUCENT I MODEL OFEROWANEGO URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA | PARAMETRY URZĄDZENIA | | OFEROWANY OKRES GWARANCJI min. 12 m-cy | ILOŚĆ (szt.) | CENA JEDNOSTKOWA URZĄDZENIA NETTO | WARTOŚĆ NETTO |
|---|----------------|-----------------------------|--|-------------------------------|----------------------------|--|--------------|-----------------------------------|---------------|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J = H * I |
| CZĘŚĆ 7 | OSW Złoty Sen | Dostawa wyciskarki do soków | Stalgast / 480012 lub model równoważny * | wymiary +/- 30%: | wymiary: | | 1 | | |
| | | | | szerokość 315 mm | szerokość mm ** | | | | |
| | | | | głębokość 200 mm | głębokość mm ** | | | | |
| | | | | wysokość 440 mm | wysokość mm ** | | | | |
| | | | | moc min. 0,18 kW | moc kW ** | | | | |
| | | | | zasilanie 230 V | | | | | |
| | | | | wyciskarka elektryczna | | | | | |
| | | | | prędkość minimum 900 obr/min. | prędkość obr/min. ** | | | | |
| urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej | | | | | | | | | |
| obudowa urządzenia wykonana z materiału odpornego na rdzę | | | | | | | | | |
| Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej | | | | | | | | | |
| RAZEM DLA CZĘŚCI 7 | | | | | | | | RAZEM: | |

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie urządzeń równoważnych. Przez równoważne należy rozumieć urządzenia innego producenta niż wskazany przez Zamawiającego, o parametrach takich samych lub lepszych od wymaganych przez Zamawiającego. W przypadku zaistnienia wątpliwości co do spełnienia przez zaoferowane urządzenie równoważne wymaganych przez Zamawiającego parametrów, udowodnienie leży po stronie Wykonawcy. Jeżeli w ocenie Zamawiającego urządzenia zaoferowane nie będą spełniały warunku równoważności, Zamawiający będzie miał prawo wymagać urządzeń spełniających ten warunek.

* wypełnić w przypadku zaoferowania modelu równoważnego.

** wypełnić w przypadku zaoferowania modelu równoważnego.

.....
 (podpis i pieczęć osoby uprawnionej/uprawnionych
 do reprezentowania Wykonawcy i składania oświadczeń woli w jego imieniu)