

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego - Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ) - formularz cenowy - „Zakup i dostawa wraz z podłączeniem elektrycznego pieca konwekcyjno-parowego do kuchni Szkoły Podstawowej nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi w Rzeszowie.” - ADM.271.35.2023

Lp.	Nazwa artykułu	ilość sztuk	UWAGI zamawiającego	OFERTA:				
				cena jednostkowa netto	wartość netto	stawka podatku VAT %	Wartość brutto	Oferowany produkt (nazwa handlowa i nazwa producenta i kod produktu; pojemność, wymiary, gwarancja i in. parametry) -
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<p>Montaż i dostawa pieca konwekcyjnego wraz z płynem myjąco-nabliyszczającym min. 10 l. oraz wtyczki zasilającej wraz z obowiązkiem zorganizowania dla pracowników Zamawiającego szkolenia z zakresu obsługi pieca.</p> <p>Dostarczony piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowanie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych). Dzięki technologii intensywnego gotowania gwarantuje doskonale rezultaty przy każdym załadunku.</p> <p>Minimalne warunki techniczne : Pojemność 10 x GN 1/1; Szerokość maks. 750 mm; Głębokość maks. 773 mm; Wysokość maks.1010 mm; Waga netto 92.00 kg, Odległość pomiędzy prowadnicami: 67 mm Zasilanie Elektryczne: Napięcie: 400 V; Moc całkowita 18,5 kW Temperatura min.: 30°C, max: 260°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komora gotowania wykonana ze stali nierdzewnej ASI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami, - Wsad: 10 pojemników GN 1/1 o wysokości do 65 mm - Sonda - czujnik temperatury rdzenia z rejestracją temperatury, - System obiegu powietrza z wydajnym wentylatorem i 4-ma prędkościami wentylatora, - Złącze USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP, programy do pobierania / wysyłania, - Drzwi urządzenia z podwójnymi szybami z wychylaną szybą wewnętrzną, - System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach, - Panel sterowania min 9,5 calowym dotykowym wyświetlaczem LCD, - 9 etapów gotowania, - Bezobsługowy automatyczny system mycia, zintegrowany pojemnik na detergent, - Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi, - USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP, programy do pobierania / wysyłania - Prowadnice do blach: perforowane z systemem zapobiegającym przewracaniu. <p>Przed przystąpieniem do wyceny oferty Wykonawca powinien dokonać wizji lokalnej w terenie, samodzielnie zapoznać się z lokalizacją przedmiotu zamówienia i możliwościami technicznymi, wniesienia i podłączenia urządzenia do mediów, uwzględniając zastosowanie najkorzystniejszego dla Zamawiającego rozwiązania (pod względem użyteczności, warunków bhp, przepisów p.poż. - zgodnie z przeznaczeniem oferowanego urządzenia.</p>	1	Produkt fabrycznie nowy	-	-			
2	<p>Pojemnik emaliowany GN 1/1 głębokość 530 mm, wysokość 40 mm, materiał wykonania: stal emaliowana, pojemność 5 l, szerokość 325 mm, przystosowany do pieców konwekcyjno-parowych- tak Można go piętrować i myć w zmywarce. Gwarancja nie krótsza niż 24 miesiące.</p>	10	produkt fabrycznie nowy					
Razem:								

.....
data i podpis Wykonawcy