

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do zaproszenia
AG.Z.2150.36.1. .2016

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 1

Lp.	Asortyment/model	Ilość	Cena jedn netto (w PLN)	Stawka podatku VAT (w %)	Cena jedn brutto (w PLN) (4+5)	Łączna cena netto (w PLN) (3 x 4)	Łączna cena brutto (w PLN) (7 + 5)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Taca termoizolacyjna z pokrywą na część podstawy bez nakrycia kubka i miski na zupę do transportu posiłków z Kuchni Centralnej Szpitala do poszczególnych oddziałów o wymiarach (wraz z pokrywą): - długość – 53 cm (+1 cm) - szerokość – 37 cm (+1,5 cm) - wysokość – 10,5 cm (+1,5 cm) Taca wykonana z tworzywa sztucznego (odpornego polipropylenu, wypełniona pianką poliuretanową pozbawioną freonu) złożona z dwóch części: podstawy i pokrywy. Taca powinna posiadać bardzo wysokie właściwości termoizolacyjne. Ilość 150 kompletów (podstawa+ przykrywa)	150 kpl						
2.	Talerz płytki niedzielony a) wykonany z porcelany gastronomicznej, porcelitu, b) wymiary krawędzi zewnętrznej górnej – Ø od 240 mm do 285 mm. Naczynie (wymagane na tacy).	250 szt						
3.	Miska na zupę z wypustką do przytrzymywania, a) wykonana z porcelany gastronomicznej, porcelitu, b) wymiary: średnica 13,5 cm, wysokość max. 6-8 cm, pojemność 0,4 do 0,45l Naczynie (wymagane na tacy).	250 szt						
X	Razem	X	X	X	X			X

Wartość brutto (słownie)

Tace oraz naczynia muszą posiadać parametry umożliwiające mycie maszynowe w tunelu myjącym z zastosowaniem profesjonalnych środków myjąco-dezynfekujących w temp. od 45 do 90 st. C .

Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą 1 szt tacy termoizolacyjnej wraz z naczyniami celem dokonania weryfikacji i jej kompatybilności z posiadanymi wózkami oraz pokrywkami do misek .

.....
podpis osoby uprawnionej/upoważnionej*

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do zaproszenia
AG.Z.2150.36.1. .2016

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 2

Lp.	Asortyment/model	Ilość w szt..	Cena jedn netto (w PLN)	Stawka podatku VAT (w %)	Cena jedn brutto (w PLN) (4+5)	Łączna cena netto (w PLN) (3 x 4)	Łączna cena brutto (w PLN) (7 + 5)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Kubek z uchwytem - wykonany z plastiku, pojemność 350 ml - przeznaczony do napoi gorących i mycia w temperaturze 95°C. wymiary: średnica wewnętrzna 7,50 cm , wysokość 9-9,50 cm	250						
X	Razem	X	X	X	X			X

Wartość brutto (słownie)

Kubki muszą posiadać parametry umożliwiające mycie maszynowe w tunelu myjącym z zastosowaniem profesjonalnych środków myjąco-dezynfekujących w temp. od 45 do 90 st. C .

Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą 1 szt oferowanego kubka celem dokonania weryfikacji jego kompatybilności z posiadanymi pokrywkami .

.....
podpis osoby uprawnionej/upoważnionej*

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do zaproszenia
AG.Z.2150.36.1. .2016

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 3

Lp.	Asortyment/model	Ilość w szt..	Cena jedn netto (w PLN)	Stawka podatku VAT (w %)	Cena jedn brutto (w PLN) (4+5)	Łączna cena netto (w PLN) (3 x 4)	Łączna cena brutto (w PLN) (7 + 5)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Nóż stołowy – wykonany ze stali nierdzewnej, niegrawerowany	250						
2.	Łyżka stołowa - wykonany ze stali nierdzewnej, niegrawerowany	250						
3.	Widelec stołowy - wykonany ze stali nierdzewnej, niegrawerowany	250						
X	Razem	X	X	X	X			X

Wartość brutto (słownie)

Sztućce muszą posiadać parametry umożliwiające mycie maszynowe w tunelu myjącym z zastosowaniem profesjonalnych środków myjąco-dezynfekujących w temp. od 45 do 90 st. C .

.....
podpis osoby uprawnionej/upoważnionej*

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do zaproszenia
AG.Z.2150.36.1. .2016

FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 4

Lp.	Asortyment/model	Ilość w szt..	Cena jedn netto (w PLN)	Stawka podatku VAT (w %)	Cena jedn brutto (w PLN) (4+5)	Łączna cena netto (w PLN) (3 x 4)	Łączna cena brutto (w PLN) (7 + 5)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Wózki bemarowe	2						
2.	Pojemnik GN 1/1 o wymiarach 325 mm x 530 mm i wysokości 200mm	4						
3.	Pojemnik GN 1/1 o wymiarach 325 mm x 530 mm i wysokości 150mm	4						
4	Pojemnik GN 1/1 o wymiarach 325 mm x 530 mm i wysokości 100mm	4						
5	Pojemnik GN 1/2 o wymiarach 325 mm x 265 mm i wysokości 150mm	4						
6	Pojemnik GN 1/2 o wymiarach 325 mm x 265 mm i wysokości 100mm	4						
7	Pojemnik GN 2/3 o wymiarach 325 mm x 354 mm i wysokości 200mm	4						
8	Pojemnik GN 2/3 o wymiarach 325 mm x 354 mm i wysokości 150mm	4						
9	Pojemnik GN 1/4 o wymiarach 162 mm x 265 mm i wysokości 200mm	6						
10	Pojemnik GN 1/4 o wymiarach 162 mm x 265 mm i wysokości 150mm	6						
11	Pojemnik GN 1/6 o wymiarach 162 mm x 176 mm i wysokości 200mm	8						
12	Pojemnik GN 1/6 o wymiarach 162 mm x 176 mm i wysokości 150mm	8						
13	Pojemnik GN 1/9 o wymiarach 108 mm x 176 mm i wysokości 100mm	10						
14	Pokrywa do pojemnika GN 1/1 o wymiarach 325 mm x 530 mm	12						
15	Pokrywa do pojemnika GN 1/2 o wymiarach 325 mm x 265 mm	12						

16	Pokrywa do pojemnika GN 2/3 o wymiarach 325 mm x 354 mm	8						
17	Pokrywa do pojemnika GN 1/4 o wymiarach 162 mm x 265 mm	12						
18	Pokrywa do pojemnika GN 1/6 o wymiarach 162 mm x 176 mm	16						
19	Pokrywa do pojemnika GN 1/9 o wymiarach 108 mm x 176 mm	10						
20	Pokrywa do pojemnika GN 1/3 o wymiarach 325 mm x 176 mm	6						
X	Razem	X	X	X	X			X

Wartość brutto (słownie)

.....
podpis osoby uprawnionej/upoważnionej*

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący zadania nr 4 pozycji nr 1.

- bema wykonany ze stali nierdzewnej (stal grubości 1-6 mm);
- niezależne sterowanie komór;
- 4 kółka o średnicy 125 mm;
- przednie koła wyposażone w hamulec;
- dwa koła skrętne, dwa stałe;
- płynna zmiana temperatury pracy w zakresie 30÷100 °C (komory bema) oraz 30÷85 °C (szafka);
- każda komora posiadająca indywidualny włącznik i regulator temperatury;
- w przełącznikach zamontowane diody sygnalizujące włączenie odpowiedniej komory bema;
- rozsuwany blat ułatwiający wydawanie potraw z relingami zapobiegającymi zsuwaniu się naczyń;
- blat blokowany w pozycji zamkniętej;
- korpus bema wyposażony w zawory zlewowe, umożliwiające łatwe opróżnianie komór;
- szafka podgrzewana z regulacją temperatury w zakresie od 30 do 85 °C zamykana drzwiami suwanymi;
- pojemność: 3xGN1/1 wysokości 200 mm;
- moc bema: 2,25 kW;
- moc stołu grzewczego (2/3 szafki ogrzewane): 0,8 kW;
- zasilanie: 230 V;
- bema z systemem dyszlowym złożonym z dyszla i zaczepu umożliwiający transport w systemie "pociągowym";
- wymiary (bez systemu dyszlowego) 1295 mm x 740 mm x 960 mm.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący zadania nr 4 pozycji 2-13.

Pojemnik gastronomiczny GN wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w chowane uchwyty z drutu ze stali nierdzewnej (nie dotyczy pozycji L – pojemnik GN 1/9), o ogradowanych i zaokrąglonych krawędziach nie powodujących skaleczeń, skierowanych w dół do powierzchni bema, z naniesionymi na wierzchniej, poziomej części krawędzi z napisem

"Szpital im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu". Napis naniesiony tak, aby nie ulegał zatarciu np. metodą elektromechaniczną.

Dopuszczony do wszelkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C oraz spełniający wszelkie normy jakościowe i higieniczne.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący zadania nr 4 pozycji nr 14-20.

Pokrywa do pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej, z uchwytem w środkowej części, o ogradowanych i zaokrąglonych krawędziach nie powodujących skaleczeń, z naniesionym na wierzchniej, poziomej części krawędzi napisem "Szpital im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu". Napis naniesiony tak, aby nie ulegał zatarciu np. metodą elektromechaniczną, wyposażona w uszczelkę silikonową, możliwą do wymiany w przypadku uszkodzenia. Dopuszczona do wszelkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C oraz spełniająca wszelkie normy jakościowe i higieniczne.

Pokrywy muszą być dopasowane do pojemników GN.