**Załącznik nr 3 do SWZ**

**FORMULARZ CENOWY – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zadanie nr 1: Liofilizator.**

|  |
| --- |
| **Część I – KALKULACJA CENOWA** |
| **L.p.** | **PRZEDMIOT** | **JEDN. MIARY** | **WARTOŚĆ NETTO/ JEDN. MIARY** | **ILOŚĆ** | **WARTOŚĆ NETTO** | **STAWKA VAT** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
|  | Liofilizator. | Szt. |  | 1 |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |
| **Część II – WYMAGANIA FUNKCJONALNO – UŻYTKOWE**  |
|  | **Liofilizator** |  |
|  | **MINIMALNE PARAMETRY WYMAGANE** |
| **1.1.** | **Zastosowanie:** urządzenie do kontaktu z żywnością; urządzenie wyposażone w zabudowany w urządzeniu system próżniowy, wykorzystujący zjawisko sublimacji;  urządzenie umożliwiające prowadzenie całkowicie zautomatyzowanego procesu liofilizacji. |
| **1.2.** | **Wymiary:** głębokość w zakresie 600 - 750 mm, szerokość w zakresie 600 - 750 mm;  minimalna wysokość urządzenia 1000 mm;  kompaktowa konstrukcja prostopadłościenna |
| **1.3.** | **Materiał**: komora próżniowa oraz komora wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej;   |
| **1.4.** | **Mobilność:** możliwość przewożenia urządzenia we dwie osoby bez sprzętu wspomagającego;   |
| **1.5.** | **Dane techniczne:** załadunek do 10 kg włącznie;  urządzenie wyposażone w minimum: 5 półek, 10 tac produktowych;  urządzenie niewymagające podłączenia do odpływu;  zasilanie 230V.  |

**Zadanie nr 2: Drukarka spożywcza 3D.**

|  |
| --- |
| **Część I – KALKULACJA CENOWA** |
| **L.p.** | **PRZEDMIOT** | **JEDN. MIARY** | **WARTOŚĆ NETTO/ JEDN. MIARY** | **ILOŚĆ** | **WARTOŚĆ NETTO** | **STAWKA VAT** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | Drukarka spożywcza 3D. | Szt. |  | 1 |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |
| **Część II – WYMAGANIA FUNKCJONALNO – UŻYTKOWE**  |
| **1.** | **Drukarka spożywcza 3D** |  |
|  | **MINIMALNE PARAMETRY WYMAGANE** |
| **1.1.** | **Zastosowanie:** profesjonalna spożywcza drukarka 3D przeznaczona do użycia różnych naboi m.in. z czekolady oraz innej masy spożywczej;   urządzenie musi umożliwiać wydruk produktów przeznaczonych do spożycia |
| **1.2.** | **Wymiary:** minimalna powierzchnia drukowania 250 mm x 150 mm |
| **1.3.** | **Materiały**: kaseta do naboi musi być wykonana ze stali nierdzewnej i musi być przeznaczona do mycia w zmywarce;   |
| **1.4.** | **Dane techniczne:** zasilanie 230V, urządzenie musi mieć możliwość zastosowania karty pamięci; urządzenie musi być wyposażone w autokalibrację; uchwyt kasety do naboi musi być zdejmowany bez użycia narzędzi; |
| **1.5.** | **Akcesoria:** urządzenie musi zostać dostarczone wraz niezbędnymi akcesoriami m.in. oprogramowaniem drukarki, okablowaniem, kompatybilną z urządzeniem kartą SD oraz akcesoriami do czyszczenia. W zestawie do urządzenia muszą zostać dołączone materiały spożywcze na rozruch, w tym zestaw minimum 10 sztuk pełnowymiarowych gotowych do użycia różnych naboi z czekolady oraz innej masy spożywczej;   |
| **1.6.** | **Dodatkowe:** wymagane wsparcie techniczne w okresie gwarancyjnym;  wymagane przeszkolenie min. 3 osób wskazanych przez Zamawiającego;  |

**Zadanie nr 3: Mała drukarka spożywcza 3D.**

|  |
| --- |
| **Część I – KALKULACJA CENOWA** |
| **L.p.** | **PRZEDMIOT** | **JEDN. MIARY** | **WARTOŚĆ NETTO/ JEDN. MIARY** | **ILOŚĆ** | **WARTOŚĆ NETTO** | **STAWKA VAT** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | Mała drukarka spożywcza 3D. | Szt. |  | 1 |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |
| **Część II – WYMAGANIA FUNKCJONALNO – UŻYTKOWE**  |
| **1.** | **Drukarka spożywcza 3D mała** |  |
|  | **MINIMALNE PARAMETRY WYMAGANE** |
| **1.1.** | **Zastosowanie:** spożywcza drukarka 3D przeznaczona do użycia naboi z czekolady; urządzenie musi umożliwiać wydruk produktów przeznaczonych do spożycia. |
| **1.2.** | **Wymiary:** minimalna powierzchnia drukowania 90 mm x 90 mm.  |
| **1.3.** | **Materiały**: kaseta do naboi musi być wykonana ze stali nierdzewnej i musi być przeznaczona do mycia w zmywarce;   |
| **1.4.** | **Dane techniczne:** zasilanie 230V, urządzenie musi mieć możliwość zastosowania karty pamięci; uchwyt kasety do naboi musi być zdejmowany bez użycia narzędzi; |
| **1.5.** | **Akcesoria:** urządzenie musi zostać dostarczone wraz niezbędnymi akcesoriami m.in. oprogramowaniem drukarki, okablowaniem, kompatybilną z urządzeniem kartą SD oraz akcesoriami do czyszczenia. W zestawie do urządzenia muszą zostać dołączone materiały spożywcze na rozruch, w tym zestaw minimum 10 sztuk pełnowymiarowych gotowych do użycia różnych naboi czekoladowych;   |
| **1.6.** | **Dodatkowe:** wymagane wsparcie techniczne w okresie gwarancyjnym;   |

**Zadanie nr 4: Wielofunkcyjna drukarka spożywcza A4.**

|  |
| --- |
| **Część I – KALKULACJA CENOWA** |
| **L.p.** | **PRZEDMIOT** | **JEDN. MIARY** | **WARTOŚĆ NETTO/ JEDN. MIARY** | **ILOŚĆ** | **WARTOŚĆ NETTO** | **STAWKA VAT** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | Wielofunkcyjna drukarka spożywcza A4. | Szt. |  | 1 |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |
| **Część II – WYMAGANIA FUNKCJONALNO – UŻYTKOWE**  |
| **1.** | **Wielofunkcyjna drukarka spożywcza A4** |  |
|  | **MINIMALNE PARAMETRY WYMAGANE** |
| **1.1.** | **Zastosowanie:** urządzenie dopuszczone do kontaktu z żywnością; wielofunkcyjna drukarka spożywcza z możliwością kopiowania; możliwość wydruków na różnych rodzajach jadalnego papieru rozmiaru A4 oraz folii transferowej do czekolady;  |
| **1.2.** | **Dane techniczne:** zasilanie 230V, urządzenie musi być wyposażone w bezprzewodowe połączenie z komputerem bądź innymi urządzeniami;  |
| **1.3.** | **Akcesoria:** urządzenie musi zostać dostarczone wraz niezbędnymi akcesoriami m.in. oprogramowaniem drukarki, okablowaniem oraz akcesoriami do czyszczenia;   W zestawie do urządzenia muszą zostać dołączone materiały na rozruch, w tym w komplet minimum 4 kompatybilnych, jadalnych tuszy o różnych kolorach oraz minimum jedno opakowanie papieru jadalnego zawierającego minimum 50 arkuszy w formacie A4;  pełnowymiarowych gotowych do użycia różnych naboi czekoladowych;   |
| **1.4.** | **Dodatkowe:** wymagane wsparcie techniczne w okresie gwarancyjnym;   |

W Części I: cenę należy obliczyć według następujących zasad:

1. Wykonawca winien określić, dla każdej pozycji cenę jednostkową netto oraz stawkę procentową VAT, a następnie obliczyć wartość netto przez przemnożenie ceny jednostkowej netto przez liczbę/j. m. oraz wartość brutto przez przemnożenie wartości netto przez stawkę procentową VAT (uzyskany iloczyn dodać do wartości netto danej pozycji). W pozycjach dla których wskazano jedynie prognozowaną ilość badań należy przeliczyć wartość netto podając ilości/j.m. z zaokrągleniem do pełnego opakowania.
2. Wszystkie wartości kosztorysowe, Wykonawca zobowiązany jest kalkulować i wpisywać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku;
3. Wykonawca powinien wycenić wszystkie wymagane pozycje – **pod rygorem odrzucenia oferty**;
4. Wartość netto oferty musi zawierać wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności zakładany zysk, cła i opłaty celne, koszty dostawy do siedziby Zamawiającego, ubezpieczenia na czas transportu;
5. **Wartość brutto stanowi wartość oferty (cenę).**