Załącznik nr 1 do SWZ

 **Formularz oferty**

**Dane dotyczące wykonawcy**

Nazwa Wykonawcy:.....................................................................................................................................

Siedziba:.......................................................................................................................................................

Adres poczty elektronicznej: ................................................

Strona internetowa: ................................................

Numer telefonu: ……..........................................

Numer REGON: ................................................

Numer NIP: ................................................

Adres ePUAP ……………………………………………..

**Dane dotyczące zamawiającego**

Zakład Karny w Wojkowicach, ul. Sobieskiego 298, 42-580 Wojkowice

**Zobowiązania wykonawcy**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym na: Nazwa postępowania: **„Dostawa sprzętu kuchennego wraz z montażem
i przystosowaniem pomieszczeń”**. Znak sprawy: **D/Kw 2232.5.2023**, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia za cenę:

Wartość oferty (Cena całkowita)

**Tabela nr 1 `**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Szt | Opis urządzenia | Opis wyposażenia  | Wymiary | Moc | Napięcie | Gaz | Para | Woda | Odpływ | Cena jednostkowa netto | Wartośćnetto w złotych | Wartość podatku VAT w złotych | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto w złotych |
| Dł. | Głęb. | Wys. |  |
| mm | mm | mm | kW | V | kW | kg/h | z,c,c.-uzd | mm |
| 0 | 0 | **KUCHNIA DIETETYCZNA** |  |  |  |  |  |  |
| 7.1 | 1 | Kociołki warzelne przechylne 3x30l; elektryczne | Kociołki warzelne przechylne 3x30l; elektryczne | 1600 | 580 | 500/ 1400 | 18,00 | 400,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 1 | podstawa skrzynki sterowniczej AS-4 ind. AC.J.10.00.00.00.4 – wykonanie na zamówienie | podstawa skrzynki sterowniczej AS-4 wykonana ze stali nierdzewnej |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.2 | 1 | Okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) przyścienny - model OK11 | Okap przeznaczony jest do usuwania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, którego źródłem są urządzenia kuchenne. Konstrukcja powinna być ze stali nierdzewnej obudowa wykonana z blachy o grubości 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany posiada system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2‘’ do odprowadzenia tłuszczu. Okap przyścienny powinien zawierać filtry wielostopniowe jak również odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu. Powinien być wyposażony w króćce podłączeniowe wyciągowe śr. 315 mm i króćce podłączeniowe nawiewane śr, 250 mm | 1000 | 1400 | 550 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.3 | 1 | Okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) przyścienny - model OK11 Oświetlenie zintegrowane | Okap przeznaczony jest do usuwania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, którego źródłem są urządzenia kuchenne. Konstrukcja powinna być ze stali nierdzewnej obudowa wykonana z blachy o grubości 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany posiada system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2‘’ do odprowadzenia tłuszczu. Okap przyścienny powinien zawierać filtry wielostopniowe oraz oświetlenie zintegrowane jak również odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu. Powinien być wyposażony w króćce podłączeniowe wyciągowe śr. 315 mm i króćce podłączeniowe nawiewane śr, 250 mm | 1900 | 1300 | 550 | 0,50 | 230,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.4 | 1 | Umywalka płytka, ze stali nierdzewnej | Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowana wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 350x250x110 mm. Płyta umywalki o wymiarach 400x955, maskownica o wysokości min. 200 mm. | 400 | 295 | 200 |  |  |  |  | z,c | DN50 |  |  |  |  |  |
| \* | 1 | Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) | Bateria zlewozmywakowa 1-kolumnowa, wysięg 180mm, wężyki przyłączeniowe 2x800 mm, GW3/8" |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.5 | 1 | Odwodnienie liniowe | Odwodnienie Liniowe mają być wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału ze spawanym syfonem. Do bocznych ścianek zamontowane są śruby poziomujące. Syfon odpływu pionowy, umieszczony centralnie względem rynny. Odpływ ma być zakończony jest syfonem z rurą nierdzewną DN100, Ø zew. 108 mm. Ruszty mają być wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczone do zastosowania w profesjonalnych kuchniach, z oczkami kwadratowymi o rozmiarach 23x23 mm. |  |  |  |  |  |  |  |  | DN100 |  |  |  |  |  |
| 0 |  | **KUCHNIA** |  |  |  |  |  |  |
| 11.1 | 2 | Kocioł warzelny 455l, parowy | Kocioł warzelny 455l, parowy pojemność użytkowa 455 litrów, obudowa powinna być wykonana ze stali nierdzewnej, dno wewnątrz kotła powinno być polerowane ze stali AISI 316, kocioł powinien posiadać wysoki kominek, tłoczoną pokrywę z zawiasem samobalansującym, tłoczone oznaczenia poziomu wywaru, powinien być wyposażony w zawór spustowy 2'' oraz grupa bezpieczeństwa z manometrem, ciśnienie robocze w płaszczyźnie może przekraczać 0,5bar, ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa]: 0, 04÷0,043 a temperatura robocza pary zasilającej [˚C]: 110 | 1200 | 1300 | 1100 |  |  |  | 115,00 | z,c | kratka |  |  |  |  |  |
| 11.3a | 1 | Element neutralny z szafką na butle gazowe lub zmiękczacz wody | Element neutralny z szafką na butle gazowe lub zmiękczacz wody powinien być wykonany ze stali nierdzewnej z systemem łączenia na 'włos" idealne płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów z miejscem na dwie 11kg butle gazowe lub zmiękczacz wody (gabaryty umożliwiające wstawienie do szafki) oraz wysokie drzwi z możliwością zamiany prawe/lewe | 400 | 930 | 850 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11.5 | 1 | Patelnia elektryczna, materiał dna misy compound | Patelnia elektryczna powinna być wykonana ze stali nierdzewnej co zapewnia łatwe utrzymanie w czystości, dno misy powinno być wykonane z materiału compound, wymiary misy powinny być : 1100 x 560 x 220 mm a objętość 122 litrów, powinna być wyposażona w płyną regulację temperatury w zakresie regulacji temperatury [˚C]: 120-280, powinna posiadać elektroniczny mechanizm unoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie, unoszoną pokrywę z ergonomicznym uchwytem, powinna posiadać napełnianie misy wodą z panelu sterowania poprzez elektrozawór i zintegrowaną wylewkę | 1200 | 930 | 850 | 20,70 | 400,00 |  |  | z | kratka |  |  |  |  |  |
| 11.6 | 1 | Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, 20-1/1 | Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, 20 x GN1/1, panel dotykowy - HYBRYDA: natrysk+ bojler - W wyposażeniu stelaż jezdny 20 x GN1/1, odległość pomiędzy prowadnicami 65 mm - Gorące powietrze - Gotowanie na parze - Combi (gorące powietrze + para) - Kontrola wilgotności CombiSpeed, 10 kroków - Gotowanie i regeneracja - Garownik - InjectionSteam - HybridSteam - Para na żądanie - Delta-T - Cook&Hold (gotowanie i podtrzymywanie temperatury) - Pamięć 1500 przepisów (każdy z maksymalnie 15 krokami) - System automatycznego czyszczenia CareCycle + prysznic ręczny - Zewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury rdzenia produktu - Kontrola jakości HACCP - USB, LAN - Wi-Fi, system Kitchen cloud-based (opcje za dopłatą) | 937 | 923 | 1815 | 38,20 | 400 |  |  | z | DN50 |  |  |  |  |  |
| 11.6a | 1 | Zmiękczacz wody, automatyczny | Zmiękczacz wody, automatyczny - Natężenie przepływu nom/max [L/min]: 0- 30/75 - Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh twardości ogólnej GH [L]: 1950 - Zużycie soli [kg]: 1 - Zbiornik soli [kg]: 15 - Maksymalna temperatura wody [°C]: | 410 | 280 | 535 | 0,03 | 230 |  |  | z | DN50 |  |  |  |  |  |
| 11.7 | 1 | Kocioł warzelny, 150l (L900), parowy | Kocioł warzelny 150l, parowy pojemność użytkowa 150 litrów, obudowa powinna być wykonana ze stali nierdzewnej, dno wewnątrz kotła powinno być polerowane ze stali AISI 316, kocioł powinien posiadać wysoki kominek, tłoczoną pokrywę z zawiasem samobalansującym, tłoczone oznaczenia poziomu wywaru, powinien byc wyposażony w zawór spustowy 2'' oraz grupa bezpieczeństwa z manometrem, ciśnienie robocze w płaszczyźnie może przekraczać 0,5bar, ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa]: 0, 04÷0,043 a temperatura robocza pary zasilającej [˚C]: 110 | 800 | 930 | 850 |  |  |  | 85,00 | z,c | kratka |  |  |  |  |  |
| 11.10 | 1 | Blenda instalacyjna za urządzeniami | Blenda instalacyjna za urządzeniami powinna być wykonana ze stali nierdzewnej | 2400 | 600 | 1100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11.11 | 1 | Blenda instalacyjna za urządzeniami | Blenda instalacyjna za urządzeniami powinna być wykonana ze stali nierdzewnej | 1800/2100 | 450/550 | 850 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11.12 | 1 | Odwodnienie punktowe | Odwodnienie punktowe mają być wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału ze spawanym syfonem. Do bocznych ścianek zamontowane są śruby poziomujące. Syfon odpływu pionowy, umieszczony centralnie względem rynny. Odpływ ma być zakończony jest syfonem z rurą nierdzewną DN100, Ø zew. 108 mm. Ruszty mają być wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczone do zastosowania w profesjonalnych kuchniach, z oczkami kwadratowymi o rozmiarach 23x23 mm. | 300 | 300 |  |  |  |  |  |  | DN100 |  |  |  |  |  |
| 0 | 0 | **MAGAZYN CZYSTYCH TERMOSÓW** |  |  |  |  |  |  |
| 12.1 | 1 | Regały z 4 półkami stałymi, ze stali nierdzewnej | Podstawowy materiałem użytym do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±10mm. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 150 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 85 kg/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Profile nośne 30x30x1,0. Grubość półki wynosi 30 mm | 800 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 | 0 | **ZMYWALNIA TERMOSÓW** |  |  |  |  |  |  |
| 16.1 | 1 | Stół z basenem 1-komorowym (h=400), ze stali nierdzewnej | Materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm. Komory wykonane technologią spawania z blachy min. 1,5mm. Wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku R 14. Otwory spustowe wykonane po środku dna komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2. Ranty płyty, tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Stół z basenem w standardzie wyposażony w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komór 400 mm | 1200 | 700 | 850 |  |  |  |  | z,c | DN50 |  |  |  |  |  |
| 16.2 | 1 | Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką | Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką Bateria jednokolumnowa sztorcowa z wylewką i spryskiwaczem, wykonana z chromowanego mosiądzu. Nierdzewny przewód o długości 1000 mm. Sprężyna ze stali nierdzewnej AISI304. Uchwyt ścienny. Uchwyt spryskiwacza. Wężyki przyłączeniowe GW 3/4” x GW 3/8”, długość 800 mm. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16.3 | 1 | Zmywarka do sprzętu kuchennego | Wykonanie ze stali nierdzewnej. Wydajność: do 30 koszy/h. Precyzyjny system filtracji: zaawansowany samoczyszczący system filtracji drabinkowej z efektem zmniejszenia zużycia detergentu do 35%. System kontroli sita zapobiega użytkowaniu zmywarki bez sita zbiornika. System zarządzania zasobami stale mierzy jakość wody myjącej i utrzymuje minimalną ilość wody potrzebnej do spłukiwania przy zapewnieniu w pełni higienicznego wyniku zmywania, co zmniejsza ilość wody zużywanej w cyklu płukania do 7,5 l. Sterowanie jednym przyciskiem, wszystkie niezbędne informacje pojawia się na dużym ekranie, w postaci zwykłego tekstu w języku polskim lub w formie symboli. System mycia z niezależnie obracającymi się ramionami myjącymi i płuczącymi, zwiększa moc mycia. Szerokokątne dysze powodują równomierne rozprowadzanie wody w komorze. Łatwe utrzymanie czystości poprzez automatyczny cykl samooczyszczenia. System zapobiegnia wydobywania się pary podczas otwierania drzwi. Zmywarka wyposażona w dozownik detergentów, dozownik środków myjących, podnoszącą ciśnienie pompę płukania oraz pompę odpływu. Cykle mycia: 120, 240, 360 s. oraz cykl specjalny do ustawienia przez użytkownika. Zużycie wody: max. 7,5 l/kosz. Pojemność zbiornika: 130 l. Wielkość kosza: 1240x700 mm. Wymiary użytkowe komory: 1258x773x825 mm. Wysokość załadunku: 860 mm. | 1375 | 945 | 1984 | 21,60 | 400,00 |  |  | z,c,z.- uzd | DN50 |  |  |  |  |  |
| 16.3 | 1 | Zmiękczacz wody, automatyczny | Zmiękczacz wody, automatyczny - Natężenie przepływu nom/max [L/min]: 0- 30/75 - Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh twardości ogólnej GH [L]: 1950 - Zużycie soli [kg]: 1 - Zbiornik soli [kg]: 15 - Maksymalna temperatura wody [°C]: | 410 | 280 | 535 | 0,03 | 230 |  |  | z | DN50 |  |  |  |  |  |
| 16.4 | 1 | Okap kondensacyjny, model OZ99 | Okap przeznaczony jest do usuwania wykroplonej naścianka okapu pary wodnej wytwarzanej przez zmywarki oraz inne urządzenia kuchenne nie wytwarzające tłuszczu, Konstrukcja powinna być ze stali nierdzewnej obudowa wykonana z blachy o grubości 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany posiada system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2‘’ do odprowadzenia kondensatu . Okap przyścienny powinien zawierać odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu. Powinien być wyposażony w króćce podłączeniowe wyciągowe śr. 315 mm | 1800 | 1100 | 550 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \*  | 1 | Blenda maskująca za okapem | Blenda maskująca za okapem powinna być wykonana ze stali nierdzewnej oraz tak wykonana aby umożliwić poprawne działanie okapu | 1800 | 400 | 550 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16.5 | 1 | Regały z 3 półkami stałymi, ze stali nierdzewnej z miejscem na zmiękczacz do zmywarki | Podstawowy materiałem użytym do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±10mm. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 150 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 85 kg/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Profile nośne 30x30x1,0. Grubość półki wynosi 30 mm | 1400 | 700 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 | 0 | **KOMORA CHŁODNICZA WARZYW** |  |  |  |  |  |  |
| 22.1 | 1 | Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm, z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście przy drzwiach zamkniętych na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym | Komora składa się z paneli wypełnionych bez freonową pianką poliuretanową o gęstości 40-45kg/m3. Grubość izolacji panelu 80mm ±5%. Grubość panelu drzwiowego 70mm±5%. Współczynnik przenikania wynosi dla chłodni 0,27W/m2K przy izolacji panelu ściennego gr. 80mm. Okładziny paneli ściennych, sufitowych i tafli drzwi wykonane są z blachy ocynkowanej lakierowanej na kolor biały wg palety RAL 9010 pokrytej przeźroczystą folią zabezpieczającą przed porysowaniem. Łączenia paneli ściennych w narożnikach są wykonywane poprzez zacinanie panelu pod kątem 45°±5% na całej długości. Połączenia paneli uszczelniane są pianką rozprężną o wymiarach 15x2mm na całej długości panelu. Panel z panelem łączony jest poprzez wsunięcie jednego panelu w drugi na głębokość 30mm ±5%. Tafla drzwi na froncie wykonana jest z tego samego materiału, co panele ścienne. Tafla drzwi posiada profile z tworzywa wokół drzwi tworząc w ten sposób ramę tafli drzwi odporną na uderzenia. W tafli drzwi jest korytko pod uszczelkę zintegrowane z profilem ramy drzwi. Drzwi wyposażone są w zawiasy unoszące drzwi o 10mm± 5% podczas otwierania. Uszczelka drzwiowa w drzwiach skrzydłowych rozwieranych wykonana jest z gumy i jest łatwa do wymiany. Zamek stosowany w drzwiach chłodni z możliwością otwarcia drzwi od wewnątrz bez użycia klucza. Otwór wewnątrz drzwi obrobiony jest profilem z tworzywa w kolorze RAL9010. Wykończenie wewnętrzne komory opiera się na profilu aluminiowym o wymiarach 30x30mm, który jest przykręcany w narożnikach komory na wszystkich długościach. Na kątownik aluminiowy wciskany jest profil wykonany z twardego tworzywa z elastycznymi wąsami gładko przylegającymi do powierzchni paneli. Wykończenie jest w kolorze białym wg palety RAL 9010. Wykończenie zewnętrzne komór wykonywane jest przy pomocy kątowników wykonanych z tego samego rodzaju blachy, z jakiego wykonuje się poszycia zewnętrzne paneli ściennych. Wymiar kątownika 130x80mm±5%. | 6630/3 910 | 3690/3 300 | 2300 |  |  |  |  |  | DN50 |  |  |  |  |  |
| \* | 1 | Agregat typu Split RRCMT-057B Agregat w obudowie z rurami do 20m i z opcją zimową. Zasilanie elektryczne: 2,6kW 400V Wymiary agregatu: 930x680x460Hmm (wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min 500mm) Ciężar agregatu: 126,5kg | Agregat do komory chłodniczej typu split+ osprzęt chłodniczy, agregat w obudowie z rurami do 20m i z opcją zimową. Obudowa stalowa malowana proszkowo. Elektroniczny panel sterujący z dużym wyświetlaczem temperatury, wyłącznikiem głównym i z możliwością podłączenia do systemu BMS. Termostatyczny zawór rozprężny, zawór elektromagnetyczny, filtr-odwadniacz, wziernik ze wskaźnikiem wilgotności. Presostat wysokiego i niskiego ciśnienia. Zawory odcinające przy agregacie. Zestaw zimowy. Wyłącznik drzwiowy. Rury i przewody połączeniowe. Chłodnica z bardzo wydajnym wymiennikiem ciepła i niskim poziomem hałasu. Zakres temperatur: +5 / -2°C | 930 | 680 | 460 | 2,60 | 400,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22.2 | 1 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | 960 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22.3 | 2 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odpornośc w zakresie -40sp C do +80st. C | 1754 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22.4 | 2 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | 1854 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 | 0 | **KOMORA CHŁODNICZA NABIAŁU** |  |  |  |  |  |  |
| 25.1 | 1 | Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm, z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście przy drzwiach zamkniętych na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym | Komora składa się z paneli wypełnionych bez freonową pianką poliuretanową o gęstości 40-45kg/m3. Grubość izolacji panelu 80mm ±5%. Grubość panelu drzwiowego 70mm±5%. Współczynnik przenikania wynosi dla chłodni 0,27W/m2K przy izolacji panelu ściennego gr. 80mm. Okładziny paneli ściennych, sufitowych i tafli drzwi wykonane są z blachy ocynkowanej lakierowanej na kolor biały wg palety RAL 9010 pokrytej przeźroczystą folią zabezpieczającą przed porysowaniem. Łączenia paneli ściennych w narożnikach są wykonywane poprzez zacinanie panelu pod kątem 45°±5% na całej długości. Połączenia paneli uszczelniane są pianką rozprężną o wymiarach 15x2mm na całej długości panelu. Panel z panelem łączony jest poprzez wsunięcie jednego panelu w drugi na głębokość 30mm ±5%. Tafla drzwi na froncie wykonana jest z tego samego materiału, co panele ścienne. Tafla drzwi posiada profile z tworzywa wokół drzwi tworząc w ten sposób ramę tafli drzwi odporną na uderzenia. W tafli drzwi jest korytko pod uszczelkę zintegrowane z profilem ramy drzwi. Drzwi wyposażone są w zawiasy unoszące drzwi o 10mm± 5% podczas otwierania. Uszczelka drzwiowa w drzwiach skrzydłowych rozwieranych wykonana jest z gumy i jest łatwa do wymiany. Zamek stosowany w drzwiach chłodni z możliwością otwarcia drzwi od wewnątrz bez użycia klucza. Otwór wewnątrz drzwi obrobiony jest profilem z tworzywa w kolorze RAL9010. Wykończenie wewnętrzne komory opiera się na profilu aluminiowym o wymiarach 30x30mm, który jest przykręcany w narożnikach komory na wszystkich długościach. Na kątownik aluminiowy wciskany jest profil wykonany z twardego tworzywa z elastycznymi wąsami gładko przylegającymi do powierzchni paneli. Wykończenie jest w kolorze białym wg palety RAL 9010. Wykończenie zewnętrzne komór wykonywane jest przy pomocy kątowników wykonanych z tego samego rodzaju blachy, z jakiego wykonuje się poszycia zewnętrzne paneli ściennych. Wymiar kątownika 130x80mm±5%. | 2620 | 3690 | 2300 |  |  |  |  |  | DN50 |  |  |  |  |  |
| \* | 1 | Agregat typu Split RRCMT-026B Agregat w obudowie z rurami do 20m i z opcją zimową. Zasilanie elektryczne: 1,53kW 400V Wymiary agregatu: 800x570x430Hmm (wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min 500mm) Ciężar agregatu: 92,5kg | agregat do komory chłodniczej typu split+ osprzęt chłodniczy, agregat w obudowie z rurami do 20m i z opcją zimową. Obudowa stalowa malowana proszkowo. Elektroniczny panel sterujący z dużym wyświetlaczem temperatury, wyłącznikiem głównym i z możliwością podłączenia do systemu BMS. Termostatyczny zawór rozprężny, zawór elektromagnetyczny, filtr-odwadniacz, wziernik ze wskaźnikiem wilgotności. Presostat wysokiego i niskiego ciśnienia. Zawory odcinające przy agregacie. Zestaw zimowy. Wyłącznik drzwiowy. Rury i przewody połączeniowe. Chłodnica z bardzo wydajnym wymiennikiem ciepła i niskim poziomem hałasu. Zakres temperatur: +5 / -2°C | 800 | 570 | 430 | 1,53 | 400,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25.2 | 2 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | C 2981 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25.3 | 1 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | 2487 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 | 0 | **KOMORA CHŁODNICZNA** |  |  |  |  |  |  |
| 37.1 | 1 | Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm, z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście przy drzwiach zamkniętych na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym | Komora składa się z paneli wypełnionych bez freonową pianką poliuretanową o gęstości 40-45kg/m3. Grubość izolacji panelu 80mm ±5%. Grubość panelu drzwiowego 70mm±5%. Współczynnik przenikania wynosi dla chłodni 0,27W/m2K przy izolacji panelu ściennego gr. 80mm. Okładziny paneli ściennych, sufitowych i tafli drzwi wykonane są z blachy ocynkowanej lakierowanej na kolor biały wg palety RAL 9010 pokrytej przeźroczystą folią zabezpieczającą przed porysowaniem. Łączenia paneli ściennych w narożnikach są wykonywane poprzez zacinanie panelu pod kątem 45°±5% na całej długości. Połączenia paneli uszczelniane są pianką rozprężną o wymiarach 15x2mm na całej długości panelu. Panel z panelem łączony jest poprzez wsunięcie jednego panelu w drugi na głębokość 30mm ±5%. Tafla drzwi na froncie wykonana jest z tego samego materiału, co panele ścienne. Tafla drzwi posiada profile z tworzywa wokół drzwi tworząc w ten sposób ramę tafli drzwi odporną na uderzenia. W tafli drzwi jest korytko pod uszczelkę zintegrowane z profilem ramy drzwi. Drzwi wyposażone są w zawiasy unoszące drzwi o 10mm± 5% podczas otwierania. Uszczelka drzwiowa w drzwiach skrzydłowych rozwieranych wykonana jest z gumy i jest łatwa do wymiany. Zamek stosowany w drzwiach chłodni z możliwością otwarcia drzwi od wewnątrz bez użycia klucza. Otwór wewnątrz drzwi obrobiony jest profilem z tworzywa w kolorze RAL9010. Wykończenie wewnętrzne komory opiera się na profilu aluminiowym o wymiarach 30x30mm, który jest przykręcany w narożnikach komory na wszystkich długościach. Na kątownik aluminiowy wciskany jest profil wykonany z twardego tworzywa z elastycznymi wąsami gładko przylegającymi do powierzchni paneli. Wykończenie jest w kolorze białym wg palety RAL 9010. Wykończenie zewnętrzne komór wykonywane jest przy pomocy kątowników wykonanych z tego samego rodzaju blachy, z jakiego wykonuje się poszycia zewnętrzne paneli ściennych. Wymiar kątownika 130x80mm±5%. | 2670 | 4490 | 2300 |  |  |  |  |  | DN50 |  |  |  |  |  |
| \* | 1 | Agregat typu Split RRCMT-034B Agregat w obudowie z rurami do 20m i z opcją zimową. Zasilanie elektryczne: 2,07kW 400V Wymiary agregatu: 800x570x430Hmm (wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min 500mm) Ciężar agregatu: 98,5kg | Agregat do komory chłodniczej typu split+ osprzęt chłodniczy, agregat w obudowie z rurami do 20m i z opcją zimową. Obudowa stalowa malowana proszkowo. Elektroniczny panel sterujący z dużym wyświetlaczem temperatury, wyłącznikiem głównym i z możliwością podłączenia do systemu BMS. Termostatyczny zawór rozprężny, zawór elektromagnetyczny, filtr-odwadniacz, wziernik ze wskaźnikiem wilgotności. Presostat wysokiego i niskiego ciśnienia. Zawory odcinające przy agregacie. Zestaw zimowy. Wyłącznik drzwiowy. Rury i przewody połączeniowe. Chłodnica z bardzo wydajnym wymiennikiem ciepła i niskim poziomem hałasu. Zakres temperatur: +5 / -2°C | 800 | 570 | 430 | 2,07 | 400,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 37.2 | 2 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | 1854 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 37.3 | 1 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | 2487 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 37.4 | 1 | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy | Regał magazynowy, modułowy 4 półkowy gdzie słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego a wkłady półek wykonane z polipropylenu (przystosowane do mycia w zmywarkach). Doskonała odporność w zakresie -40sp C do +80st. C | 1657 | 600 | 1800 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 20 | Termos na płyny zimne i gorące | Termos na płyny zimne i gorące - wykonany z jednolitego, bezszwowego polietylenu z grubą izolacją z pianki poliuretanowej - konstrukcja termosu umożliwia ustawianie ich jeden na drugim - odporny na działanie temperatury min. -30 do +100 st. C. - wyposażony w silikonową uszczelkę oraz odpowietrznik wyrównujący ciśnienie wewnątrz termosu - kran znajduje się we wnęce termosu i mieści duże kubki - umożliwia równomierne nalewanie i eliminuje kapanie - wbudowane uchwyty E-Z Grip do wygodnego i bezpiecznego transportu - pojemność min. 39,7 L | 520 | 415 | 655 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 12 | Termos na płyny zimne i gorące | Termos na płyny zimne i gorące - wykonany z jednolitego, bezszwowego polietylenu z grubą izolacją z pianki poliuretanowej - konstrukcja termosu umożliwia ustawianie ich jeden na drugim - odporny na działanie temperatury min. -30 do +100 st. C. - wyposażony w silikonową uszczelkę oraz odpowietrznik wyrównujący ciśnienie wewnątrz termosu - kran znajduje się we wnęce termosu i mieści duże kubki - umożliwia równomierne nalewanie i eliminuje kapanie - wbudowane uchwyty E-Z Grip do wygodnego i bezpiecznego transportu - pojemność min. 10,4 L | 425 | 300 | 500 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 24 | Termos na pojemniki GN | Termos na pojemniki GN - trwała konstrukcja z polipropylenu, z wbudowaną uszczelką i szerokimi zatrzaskami z nylonu - podwójne ścianki, wypełnione pianką poliuretanową nie zawierającą freonu - odporny na działanie temperatury min. -30 do +100 st. C. - Maksymalny spadek temperatury nie przekracza 2 st. C na 1 godzinę - przystosowany do pojemnika GN 1/1 o głębokości 200 mm | 640 | 435 | 305 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 | 0 | **POJEMNIKI DO TERMOSÓW** |  |  |  |  |  |  |
| \* | 20 | • Pojemniki GN 1/1 GN h-200 mm. z pokrywką z uszczelką | • Pojemniki GN 1/1 GN h-200 mm. z pokrywką z uszczelką | 325 | 530 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 10 | • Pojemniki GN 1/2 GN h-200 mm. z pokrywką z uszczelką | • Pojemniki GN 1/2 GN h-200 mm. z pokrywką z uszczelką | 325 | 265 | 265 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \*  | 10 | • Pojemniki GN 1/3 GN h-200 mm. z pokrywką z uszczelką | • Pojemniki GN 1/3 GN h-200 mm. z pokrywką z uszczelką | 325 | 176 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **\*** |  | **Drobny sprzęt do wydawania posiłków:** |  |  |  |  |  |
| 38.1 | 32 | Gałkownica 100 (1/10) | Gałkownica 100 (1/10) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.2 | 32 | Gałkownica 80 (1/12) | Gałkownica 80 (1/12) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.3 | 16 | Gałkownica 125 (1/8) | Gałkownica 125 (1/8) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.4 | 10 | Chochla 0,13 l | Chochla 0,13 l |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.5 | 10 | Chochla 0,2 l | Chochla 0,2 l |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.6 | 10 | Chochla 0,25 l | Chochla 0,25 l |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.7 | 10 | Chochla 0,5 l | Chochla 0,5 l |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.8 | 16 | Szczypce | Szczypce |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.9 | 16 | Łopatka | Łopatka |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.10 | 1 | Termometr cyfrowy z sondą | Termometr cyfrowy z sondą |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 38.11 | 8 | Miarka/łyżka do cukru | Miarka/łyżka do cukru |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **\*** | **0** | **Pojemniki do pieca konwekcyjno – parowego:** |  |  |  |  |  |
| \* | 40 | Pojemniki GN 1/1 GN h-20 mm | Pojemniki GN 1/1 GN h-20 mm | 325 | 530 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 40 | Pojemniki GN 1/1 GN h-40 mm | Pojemniki GN 1/1 GN h-40 mm | 325 | 530 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 20 | Pojemniki GN 1/1 GN h-150 mm | Pojemniki GN 1/1 GN h-150 mm | 325 | 530 | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **MAGAZYN PRZYPRAW I PRZETWORÓW**  |  |  |  |  |  |
| 40.1 | 1 | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką, ze stali nierdzewnej | Stół ze zlewem 1-komorowym z półką , ze stali nierdzewnej Materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komory wykonywane technologią tłoczenia. Otwory spustowe komór wykonane są w górnym narożniku dna komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15 mm od wymiaru bazowego 850 mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m2. Ranty płyty tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. | 1200 | 600 | 850 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | 1 | Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) - Długość wylewki 230mm | Bateria zlewozmywakowa 1-kolumnowa, wysięg 230mm, wężyki przyłączeniowe 2x800 mm, GW3/8" |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* | \* | **Prace przygotowawcze:** |  |  |  |  |  |
|  |  | **Pomieszczenie nr 1:**Wyburzenie ściany (oznaczenie ściany na rysunku - nr 3) pomiędzy pomieszczeniami, o długości ściany ok 2,5 metra, wysokości 3 m i grubości 20 cm.W tym samym pomieszczeniu (oznaczenie na rysunku – nr 1) zamurowanie standardowych drzwi 90 cm, wykucie otworu o szerokości 1,2 m oraz wstawienie drzwi chłodniczych.Przeniesienie wentylacji z pomieszczenia (oznaczenie nr 1) na korytarz(nr 2) o długości około 5 metrów i średnicy 20 cm x 40 cm (kanał wentylacyjny).**Pomieszczenia nr 4 oraz nr 5:**Wykonanie kanału odpływowego w posadzce zabezpieczonego kratą WEMA ze stali nierdzewnej o szerokości 34 cm i długości około 6 metrów w pomieszczeniach kuchni zasadniczej, oznaczenie na rysunku – nr 4 ( 2 razy po 1,5 metra) oraz w kuchni dietetycznej oznaczenie na rysunku - nr 5 (3 metry) **Pomieszczenie nr 4 oraz nr 5:**Wykonanie przyłącza elektrycznego z pozycji nr 6 do pozycji nr 7 o długości 20 metrów, zabezpieczeniu 63 ampery oraz drugi przewód 5 x 6 mm, o zabezpieczeniu 32 ampery.Wykonanie przyłącza elektrycznego z pozycji nr 8 do pozycji nr 7, kabel o długości 25 metrów o przekroju 5 x 10 mm o zabezpieczeniu 63 ampery. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Cenę ofertową w tabeli nr 1 należy wyliczyć w następujący sposób:

krok 1 – ilość x cena jednostkowa netto = wartość netto

krok 2 – wartość netto x obowiązująca stawka podatku VAT= Wartość podatku VAT

krok 3 – Wartość podatku VAT + Wartość netto= Wartość brutto

krok 4 – wartość brutto dzielona przez ilość = cena jednostkowa brutto

**W tabeli nr 2 wykonawca wpisuje** jeden wybrany termin płatności w dniach, wg opisu zamieszczonego w pkt. 23 SWZ.

**Tabela nr 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Termin płatności** | **…...… dni** |

**UWAGA: W przypadku niewpisania, lub wpisania krótszego niż 14 dni terminu płatności, zamawiający przyjmuje w celu oceny danej oferty: najkrótszy termin płatności opisany w SWZ tj. 14 dni.**

**W przypadku wpisania dłuższego niż 30 dni terminu płatności, zamawiający przyjmuje w celu oceny danej oferty: najdłuższy termin płatności opisany w SWZ tj. 30 dni.**

**Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji warunków zamówienia.**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych z ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że załączone do specyfikacji warunków zamówienia postanowienia umowy/wzór umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
4. Oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone w specyfikacji warunków zamówienia
5. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie oraz w sposób zgodny z warunkami / wymaganiami organizacyjnymi określonymi w specyfikacji warunków zamówienia oraz załącznikach do niej.
6. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO(1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu(2)
7. Składając ofertę akceptujemy postanowienia specyfikacji warunków zamówienia dot. przetwarzania danych osobowych.
8. Załącznikami do niniejszej oferty są: ……………………….…….................................................................. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
9. Informacje na temat podwykonawców:

Oświadczamy, że zamierzamy powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom\*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis części zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć do realizacji przez podwykonawcę | Nazwa podwykonawcy (o ile jest znany) |
|  |  |  |
|  |  |  |

**\* jeżeli dotyczy**

*Oświadczamy, że przed przystąpieniem do wykonania zamówienia podamy nazwy lub imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi wskazanych wyżej zakresów zamówienia, w przypadku gdy nie są nam znane w chwili składania oferty.*

**Wykonawca jest mikroprzedsiębiorcą □** *\****(3)**

**Wykonawca jest małym przedsiębiorcą □**

**Wykonawca jest średnim przedsiębiorcą** □

*\* - zaznaczyć właściwe*

**………………………….. dnia: ………… .........................................................................**

**Wymagane podpisanie kwalifikowanym podpisem elektronicznym**

1) *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/W (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L119 z 04.05.2016, str. 1)*

(2) *W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcia treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)*

(3) *Zgodnie z zaleceniem Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.5.2003, str. 36):*

*- mikroprzedsiębiorca to przedsiębiorca, który zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;*

*- mały przedsiębiorca to przedsiębiorca, który zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.*

*- średni przedsiębiorca: przedsiębiorcy, którzy nie są mikroprzedsiębiorcami ani małymi przedsiębiorcami i którzy zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.*