Załącznik nr 2

.........................................................

Dane Wykonawcy (pieczęć)

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | | | |  |  | |  |  |
| CZĘŚĆ 1 – DOSTAWA I MONTAŻ URZĄDZEŃ KUCHENNYCH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lp. | Nazwa | | Opis głównych parametrów technicznych | | | Jedn. miary | | Ilość | | Wartość jednostkowa (zł) | | | | | | | | | | Suma  Brutto |
| Netto | VAT | | | Stawka VAT | | | | Brutto | |
| 1 | Piec konwekcyjny | | pojemność 11 GN1/1 (+/-10%), zasilanie: prąd, moc elektryczna 20,4 Kw (+/-10%), napięcie 400 V, wysokość 1110 mm (+/-100 mm), głębokość 883 mm (+/-100 mm), szerokość 850 mm (+/-100 mm) | | | szt. | | 1 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| 2 | Kocioł elektryczny | | pojemność 210 L (+/-5%), średnica zbiornika warzelnego 784 mm (+/-100 mm), moc znamionowa 26,4 kW (+/-10%), zasilanie 3⁓400V 50 Hz, wymiary płyty górnej (dł.xszer) 1030x1000 mm (+/-100 mm), zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej | | | szt. | | 1 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| 3 | Kocioł gazowy | | pojemność 210 L (+/-5%), średnica zbiornika warzelnego 784 mm (+/-100 mm), moc cieplna 24,2 kW (+/-10%), zasilanie elektryczne ⁓230V 50 Hz, wymiary płyty górnej (dł.xszer) 1030x1000 mm (+/-100 mm), zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej | | | szt. | | 2 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| 4 | Okap centralny | | Wymiary: 3600 mm x 3100 mm x 600 mm (+/-100 mm), z filtrami i oświetleniem | | | szt. | | 1 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| 5 | Okap przyścienny | | Wymiary: 3600 mm x 1100 mm x 600 mm (+/-100 mm), z filtrami i oświetleniem | | | szt. | | 1 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| 6 | Okap centralny | | Wymiary 2100 mm x 1500 mm (+/-100 mm), z filtrami i oświetleniem | | | szt. | | 1 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| 7 | Cuter wilk | | Robot kuchenny ilość porcji: od 50 do 250, 3–9 kg wsadu, prędkość: 1500 lub 3000 obr./min | | | szt. | | 1 | |  |  | | |  | | | |  | |  |
| RAZEM: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| CZĘŚĆ 2 – DOSTAWA I MONTAŻ KRIOSAUNY | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lp. | Nazwa | Opis głównych parametrów technicznych | | | Jedn. miary | | Ilość | | | Wartość jednostkowa (zł) | | | | | | | | | | Suma  Brutto |
| Netto | | | VAT | | Stawka VAT | | | Brutto | |
| 1 | Kriosauna | Wymiary gabarytowe kriosauny:  - szerokość /przy zamkniętych drzwiach kabiny/: 1000 mm (+/- 100 mm),  - szerokość /przy otwartych drzwiach kabiny/: 1600 mm (+/- 100 mm),  - długość: 1500 mm (+/- 100 mm),  - wysokość całkowita /z plafonem świetlnym/: 2550 mm (+/- 100 mm),  - wysokość całkowita /bez plafonu świetlnego – opcja/: 2400 mm (+/- 100 mm),  - wysokość kabiny: 1950 mm (+/- 100 mm),  - masa komory /kabina + jedna osoba/: 250 – 300 kg,  - wzrost uczestnika zabiegu: 155 – 200 cm,  Parametry elektryczne kriosauny:  - nominalny pobór energii elektrycznej: 1,3 kW (+/-10%),  - zasilanie elektryczne: 230V/50Hz,  Parametry techniczne kriosauny:  - zakres temperatury w kabinie podczas seansu /regulowana/: -100 do -160°C,  - czas wymrażania kabiny /rozruch/: 4 - 10 min,  - czas jednego seansu /regulowany przez obsługującego/: 1 – 3 min,  - nominalny czas jednego seansu /zalecany/: 1,5 min,  - maksymalny czas jednego seansu: 3 min,  - maksymalny odstęp czasu pomiędzy kolejnymi seansami: 2 min,  - nominalna liczba kolejnych seansów /1,5 min/: 50 cykli  Nominalne zużycie azotu:  - wymrażanie kabiny: 8 - 10 kg,  - podczas trwania seansu: ok. 1 kg/min | | | szt. | | 1 | | |  | |  | |  | | | |  | |  |
|  | RAZEM | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

................................................................................................

*(data i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli   
w imieniu Wykonawcy)*