

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) w zakresie dostawy maszyn i urządzeń w ramach ogłoszenia o rozpoczęciu postępowania w ramach realizacji projektu:
„Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wprowadzenie na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości, wpływających korzystnie na zdrowotność i świadomość ludzi”**

Przedmiot zamówienia: dostawa maszyn i urządzeń

Wyszczególnienie:

- Zamrażarka podblatowa
- Szafa chłodnicza
- Szafa mroźnicza 2szt.
- Zamrażarka podblatowa z szufladami koszowymi
- Gofrownica pojedyncza
- Naleśnikarka
- Piec konwekcyjno-mikrofalowy
- Zmywarka do naczyń i szkła
- Zmiękcacz wody automatyczny
- Młynek do kawy podwójny
- Blender barmański
- Wyciskarka do cytrusów
- Zmywarka do szkła
- Zmiękcacz wody automatyczny
- Kostkarka do lodu
- Lodówka podblatowa
- Zamrażarka podblatowa z szufladami koszowymi
- Kuchenka indukcyjna
- Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla
- Urządzenie do bitej śmietany
- Mikser planetarny
- Czekoladziarka
- Ekspres do kawy, ciśnieniowy, 2-grupowy

Miejsce realizacji dostawy: ul. Sucha 1, 50-086 Wrocław Polska

1) Szczegółowy opis poszczególnych elementów zamówienia:

Lp	Nazwa	Zasilanie	Ilość	Kod CPV	Uwagi
1	Zamrażarka podblatowa	0,12kW/ 230V	1	39711120-6	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 600x605x860mm, - min. pojemność użytkowa: 130ltr, - zakres temperatur co najmniej: -10/-25°C, - czynnik chłodniczy R134a, - zawartość czynnika chłodniczego: 100gr, - regulacja półek - maks. waga: 50kg - panel sterujący z przodu urządzenia powyżej drzwi
2	Szafa chłodnicza	0,185kW /230V	1	39711130-9	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 600x585x1850mm, - pojemność min.: 350ltr, - półki – co najmniej 4, - obudowa ze stali nierdzewnej, - chłodzenie statyczne, - wnętrze z ABS, - czynnik chłodzący typu R134a, - drzwi z zamkiem, - zakres temperatur co najmniej: +2/+8°C, - waga maks.: 69kg
3	Szafa mroźnicza	0,38kW/ 230V	2	39711121-3	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 650x590x1900mm, - pojemność co najmniej: 376ltr, - dostosowane do GN1/1, - wykonanie ze stali chromo-niklowej 18/10 – AISI304 z wyjątkiem tylnej ściany, - monoblok – wnętrze wolne od parownika, - automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, - sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem, - drzwi z zamkiem, - zakres temperatur min.: -15/-22°C, - maks. zużycie energii: 7,5kWh/24h
4	Zamrażarka podblatowa z szufladami koszowymi	0,1kW/2 30V	1	39711120-6	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 600x615x830mm, - pojemność min.: 133ltr, - materiał obudowy: stal szlachetna, materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym, - wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy, - drzwi z zamkiem, - zakres temperatur min.: -9/-26°C, - maks. zużycie energii: 0,724kWh/24h - układ chłodzenia statyczny, - co najmniej 4 półki w komorze zamrażania, - ilość koszy: co najmniej 4, - min. Nośność półek: 20kg, - czynnik chłodniczy typu R600a, - waga maksymalna: 39kg, - klasa klimatyczna: SN-T
5	Gofrownica pojedyncza	1,6kW/2 30V	1	39711350-7	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 330x300x250mm - obudowa ze stali nierdzewnej, - formy do gofrów: żeliwne, pokryte teflonową powłoką, - wbudowany timer, - rozmiar płyty min.: 4x98x98mm

6	Naleśnikarka	3kW/230 V	1	39315000-3	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 490x450x235, - obudowa ze stali nierdzewnej, - średnica płyty grzewczej co najmniej: 400mm, - gładka powierzchnia płyty żeliwnej pokrytej powłoką teflonową, - płynna regulacja temperatury co najmniej w zakresie: 50-300°C, - zabezpieczenie termiczne, - szpatuła do rozprowadzania ciasta na płycie w zestawie, - waga maksymalna: 25kg
7	Piec konwekcyjno-mikrofalowy	4,7kW/400V	1	42214100-0	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 597x622x548, - dotykowy panel sterowania EasyTouch , - płynnie ustawiana moc mikrofal: 0-100% z regulacją co 1%, - zatraskowy system mocowania filtrów, w celu ułatwienia codziennej konserwacji, - chłodne w dotyku drzwiczki urządzenia sprawiają, - monitorowany stan filtra, - aktualizacja menu za pomocą portu USB, - obudowa i komora ze stali nierdzewnej, - moc wyjściowa: 100% mocy mikrofalowej: 1000W, konwekcja termiczna: 3000W, tryb kombinowany: 1000/3000W, - waga maksymalna: 62,5kg
8	Zmywarka do naczyń i szkła	3,63kW/400V	1	39713100-4	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 600x600x820, - konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304, - ramiona myjące ze stali nierdzewnej, - sterowanie elektro-mechaniczne, - wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego, - wbudowane podłączenie płynu myjącego, - pojemność: minimalne wymiary kosza 500x500mm - maksymalny czas trwania cyklu: 30 koszy/h 120s
9	Zmiękczacze wody automatyczny	230V	1	42912300-5	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 410x280x535mm, - elektromechaniczna głowica sterująca, - proces regeneracji w trybie czasowym, - regeneracja odbywająca się co wybraną ilość dni o zaprogramowanej godzinie, - waga maks.: 11kg, - min. ilość złoża: 6,5ltr
10	Młynek do kawy podwójny	1,7kW/230V	1	39711210-4	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 370x300x560mm, - młynek działający według zasady „grinding-on-demand” – mieli każdą porcję kawy na bieżąco, - wbudowany porcjomierz, kontrolowany elektronicznie za pomocą timera, - czas mielenia jednej porcji espresso wynosi mniej niż 2 sekundy, - 2 x Port-a-Filter (typ), - możliwość równoczesnego mielenia w dwóch młynkach, - żarna – wymiar min.: 2 x Ø 65 mm, - minimalna prędkość żaren: 1420 obr/min., - min. pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: 2x 750g, - wydajność min. zakres: 3,6 - 4,8 g/sek., - waga maks.: 26kg

11	Blender barmański	1,0kW/230V	1	42215000-6	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 178x203x457mm, - waga maks.: 5kg, - pojemnik z poliwęglanu, co najmniej: 1,9ltr, - wydajność min.: 74koktajli/dziennie - surowce mrożone, lód, - wydajność min.: 120koktajli/dziennie – owoce i płyny, - kontener wykonany z materiału typu Lexan – grubość co najmniej 4,3mm, - wysoka odporność na uderzenia, - zamknięcie: gumowa pokrywa z dozownikiem, - system chłodzący wyposażony w kurtynę separującą powietrze zasysane od ogrzanego, - sprzęgło wykonane z tytanu, - ostrza wykonane z hartowanej stali z domieszką manganu, - układ rynnowy osuszający obszar gniazda kontenera, - co najmniej 3 prędkości obrotowe
12	Wyciskarka do cytrusów	0,25kW/230V	1	42213000-2	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 260x254x470mm, - 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości, - wylewka umieszczona na wysokości co najmniej 20 cm od blatu umożliwiająca wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników, - obudowa z metalu - wodoodporny włącznik, - niski środek ciężkości gwarantujący stabilność wyciskarki, - misa ze stali nierdzewnej, - korpus z kwasoodpornego odlewu aluminium, - sito z tworzywa - waga maksymalna: 14kg
13	Zmywarka do naczyń i szkła	3,25kW/230V	1	39713100-4	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 470x535x685, - konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304, - ramiona myjące ze stali nierdzewnej, - sterowanie elektro-mechaniczne, - wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego, - wbudowane podłączenie płynu myjącego, - pojemność: min. wymiary kosza 400x400mm - maks. czas trwania cyklu: 30 koszy/h 120s
14	Zmiękczacze wody automatyczny	230V	1	42912300-5	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 410x280x535mm, - elektromechaniczna głowica sterująca, - proces regeneracji w trybie czasowym, - regeneracja odbywająca się co wybraną ilość dni o zaprogramowanej godzinie, - waga maks.: 11kg, - min. ilość złoza: 6,5ltr
15	Kostkarka do lodu	0,45kW/230V	1	39711300-2	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 365x495x695 mm, - obudowa ze stali nierdzewnej, - chłodzenie powietrzem, - wydajność min.: 30kg/dobę, - min. zasobnik na lód: 10kg, - czynnik chłodniczy: typ R404a, - waga maks.: 36kg

16	Lodówka podblatowa	0,15kW/ 230V	1	39711100-0	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 600x585x855mm, - pojemność min.: 130ltr, - co najmniej 3 półki, - obudowa ze stali nierdzewnej, - chłodzenie statyczne, - wnętrze z ABS, - czynnik chłodzący typu R134a, - drzwi z zamkiem, - zakres temperatur co najmniej: +2/+8°C, - waga maks.: 44kg
17	Zamrażarka podblatowa z szufladami koszowymi	0,1kW/2 30V	1	39711120-6	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 600x615x830mm, - pojemność min.: 133ltr, - materiał obudowy: stal szlachetna, materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym, - wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy, - drzwi z zamkiem, - zakres temperatur co najmniej: -9/-26°C, - zużycie energii maks.: 0,724kWh/24h - układ chłodzenia statyczny, - półki w komorze zamrażania: co najmniej 4, - ilość koszy: co najmniej 4, - min. obciążenie półek: 20kg, - czynnik chłodniczy typ R600a, - waga maks.: 39kg, - klasa klimatyczna: SN-T
18	Kuchenka indukcyjna	3,5kW/2 30V	1	42214100-0	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 327x425x100mm, - wykonanie ze stali nierdzewnej, - płynna regulacja mocy, - Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od \varnothing120 do \varnothing260 mm
19	Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla	1,8kW/2 30V	1	39711362-4	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 452x362x262mm, - pojemność min.: 18ltr, - minutnik co najmniej do 30 minut, - osobny regulator mocy, - kuchenka mikrofalowa mocy co najmniej 800 W, Grill 1000 W, - odpowiedni do naczyń o wymiarach śr. 280x160 (h)mm, - obrotowy talerz \varnothing245 mm, grill \varnothing200 mm, - waga maks.: 12,7kg
20	Urządzenie do bitej śmietany	0,5kW/2 30V	1	42210000-1	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 560x230x430mm, - pojemność zbiornika min.: 2,5ltr, - wykonanie stal nierdzewna, - wyjmowany pojemnik, - wydajność min. 50 l/h, - bita śmietana zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4 oC), - demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny, - chłodzenie powietrzem, - waga maks.: 25kg
21	Mikser planetarny	0,35kW/ 230V	1	39711211-1	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 390x225x420mm, - waga maks.: 18kg

22	Czekoladziarka	1,2/230V	1	39711000-9	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks.: 310x220x410mm, - pokrywa z niewielkim otworem, które można otwierać lub zamykać, regulując uwalnianie aromatu podgrzewanego napoju, - dwa termostaty – redukujący temperaturę płyty grzewczej oraz temperaturę płynu w pojemniku, - prosty demontaż zbiornika i łatwość utrzymania go w czystości, - przezroczysty pojemnik na czekoladę o pojemności co najmniej 3 ltr, wykonany z poliwęglanu, - wysuwana podstawa - okapnik
23	Ekspres ciśnieniowy 2 - grupowy		1	39711310-5	<ul style="list-style-type: none"> - zawór gorącej wody, 2 zawory pary, podłączenie do instalacji wodociągowej; - podgrzewacz filiżanek; - pompa wolumetryczna; - programowalne przyciski wyboru kawy; - wysokie grupy (pozwalają serwować kawę na wynos); - bojler min. 11Ltr; - wymiary maks.: szer.: 800, gł.: 600, wys.: 550 mm; - waga maks.: 60 kg; - zasilanie: 230V, 50Hz, moc co najmniej: 2600W; - kolor obudowy czerwony (zgodnie z projektem)

2) Wykaz dodatkowych dokumentów dostępnych w formie oryginału do wglądu bądź w formie elektronicznej dla oferentów po wyrażeniu zainteresowania ofertą i podpisaniu oświadczenia o zachowaniu poufności:

1. Umowa najmu Zamawiającego z Zarządcą obiektu
2. Projekt technologii produkcji żywności
3. Projekt architektoniczny
4. Branżowe projekty instalacyjne
5. Projekt wnętrz

Załącznik nr 1 do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) w zakresie dostawy maszyn i urządzeń w ramach ogłoszenia o rozpoczęciu postępowania w ramach realizacji projektu: „Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wprowadzenie na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości, wpływających korzystnie na zdrowotność i świadomość ludzi”

Wzór formularza ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY
do zapytania ofertowego z dnia

w ramach realizacji projektu:

„Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wprowadzenie na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości, wpływających korzystnie na zdrowotność i świadomość ludzi”

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności. Sposób ponoszenia wydatków zgodnie z zasadą uczciwej konkurencji, oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia w poniższych cenach:

Kategoria	Dane	Uwagi
Dane dotyczące Oferenta (Nazwa, adres siedziby)		
Dane dotyczące Zamawiającego	Lili Caffè Anita Kalyciok ul. Zamkowa 2/4, 44-200 Rybnik	
Data oferty		
Przedmiot zamówienia		
Kod CPV		
Cena całkowita (netto)		
Cena całkowita (brutto)		
Waluta ceny		
Termin dostawy		
Warunki dostawy		
Rok produkcji		

Termin i warunki płatności		
Warunki gwarancji		
Warunki serwisu pogwarancyjnego		
Termin ważności oferty		
Informacja o spełnieniu minimalnych szczegółowych wymagań technicznych		
Wyszczególnienie	Zgodność parametrów technicznych z Szczegółowym Opiszem Przedmiotu Zamówienia (Proszę podać wartość poszczególnych parametrów lub wypełnić TAK/NIE w odniesieniu do spełnienia wszystkich wymaganych parametrów)	Cena netto
Zamrażarka podblatowa		
Szafa chłodnicza		
Szafa mroźnicza		
Zamrażarka podblatowa z szufladami koszowymi		
Gofrownica pojedyncza		
Naleśnikarka		
Piec konwekcyjno-mikrofalowy		
Zmywarka do naczyń i szkła		
Zmiękcacz wody		
Młynek do kawy podwójny		
Blender barmański		
Wyciskarka do cytrusów		
Zmywarka podblatowa do szkła		
Zmiękcacz wody		
Kostkarka do lodu		
Lodówka podblatowa		
Zamrażarka podblatowa, z koszami		
Kuchenka indukcyjna		

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla		
Urządzenie do bitej śmietany		
Mikser planetarny		
Czekoladziarka		
Ekspres ciśnieniowy 2 - grupowy		

Pozostawienie któregokolwiek pola formularza bez wypełnienia może skutkować odrzuceniem oferty.

Oświadczenia Oferenta:

- Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, iż zapoznałem się z dokumentem *Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)*
- Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Zamówienia i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach w niej określonych.
- Oświadczamy, że po zapoznaniu się z dokumentem *Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)* nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do realizacji zamówienia zgodnego z niniejszą ofertą, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych w Specyfikacji Zamówienia.
- Oświadczamy, że niniejsza oferta jest jawna, za wyjątkiem informacji zawartych na stronach*, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnodostępne.
- Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:
Imię i nazwisko
Adres:
Telefon:
Fax:
Adres e-mail:

Data i podpis Oferenta: _____

Załącznik nr 2 do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) w zakresie dostawy maszyn i urządzeń w ramach ogłoszenia o rozpoczęciu postępowania w ramach realizacji projektu: „Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wprowadzenie na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości, wpływających korzystnie na zdrowotność i świadomość ludzi”

Oświadczenie o braku powiązania pomiędzy podmiotami współpracującymi

Oświadczam, iż podmiot składający ofertę nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Pomiędzy Zamawiającym a Oferentem nie istnieją wymienione powyżej powiązania.

Data i podpis Oferenta: _____

Załącznik nr 3 do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) w zakresie dostawy maszyn i urządzeń w ramach ogłoszenia o rozpoczęciu postępowania w ramach realizacji projektu: „Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wprowadzenie na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości, wpływających korzystnie na zdrowotność i świadomość ludzi”

Wzór oświadczenia o zachowaniu poufności

Oferent zobowiązuje się do:

1. Do zachowania w ścisłej tajemnicy oraz do nie przekazywania, nie ujawniania i niewykorzystywania informacji stanowiących tajemnicę zamawiającego, a także wszelkich poufnych informacji i faktów, o których dowie się w trakcie wzajemnej współpracy lub przy okazji współpracy w związku z przygotowaniem oferty, niezależnie od formy przekazania/pozyskania tych informacji i ich źródła. Przepis ten dotyczy w szczególności nie przekazywania, nie ujawniania i niewykorzystywania informacji oraz dokumentacji określonej w niniejszych wytycznych, stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w myśl art. 11 ust 4 Ustawy o Zwalczaniu Nieuczciwej Konkurencji z dnia 16 kwietnia 1993 r.
2. Wykorzystywać informacje, o których mowa w pkt. 1 jedynie w celach określonych ustaleniami przez Zamawiającego w związku z przygotowaniem oferty.
3. Podjąć wszelkie niezbędne kroki dla zapewnienia, że żadna z osób otrzymujących informacje nie ujawni tych informacji, ani ich źródła zarówno w całości, jak i części, stronom trzecim bez uzyskania uprzedniego wyraźnego upoważnienia na piśmie od Strony, której informacja lub źródło dotyczy. Strona, która przekazuje informacje drugiej Stronie, odpowiada za osoby, którym te informacje zostają udostępnione/przekazane jak za własne działanie lub zaniechanie, w szczególności ponosi odpowiedzialność za zachowanie przestrzegania postanowień pkt. 1 i 2.
4. Ujawniać informacje o których mowa w pkt. 1 jedynie tym pracownikom, współpracownikom i doradcom, którym będą one niezbędne do wykonania powierzonych im czynności i tylko w zakresie, w jakim odbiorca informacji musi mieć do nich dostęp dla celów określonych w pkt.
5. Postanowienia powyższe nie będą miały zastosowania do tych informacji uzyskanych od drugiej Strony, które:
 - są opublikowane, powszechnie znane lub urzędowo podane do publicznej wiadomości;
 - są znane danej Stronie przed przystąpieniem do czynności związanych z przygotowaniem oferty lub zostały uzyskane od osoby trzeciej zgodnie z prawem, bez ograniczeń do ich ujawniania;
 - zostaną ujawnione przez jedną ze Stron za uprzednią pisemną zgodą drugiej Strony;
 - zostaną ujawnione przez jedną ze Stron ze względu na obowiązujące wymogi prawa
 - lub zgodnie z prawomocnym orzeczeniem sądu lub prawomocną decyzją administracyjną z zastrzeżeniem, że podjęte zostały rozsądne i zgodne z prawem kroki zmierzające do zachowania poufności takich informacji;
 - zostały uzyskane przez daną Stronę niezależnie od czynności związanych z przygotowaniem oferty.
6. Czas trwania obowiązku zachowania w tajemnicy informacji o których mowa w pkt. 1 obowiązuje również po wygaśnięciu terminu procedury postępowania na udzielenie zamówienia.
7. W przypadku naruszenia obowiązku zachowania w tajemnicy informacji o których mowa w pkt. 1 przez jedną ze Stron, druga Strona będzie uprawniona do dochodzenia odszkodowania w pełnej wysokości i naprawienia szkody zgodnie z obowiązującymi przepisami Kodeksu cywilnego.

Data i podpis Oferenta: _____