



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Załącznik nr 5 do SIWZ**

**FORMULARZ CENOWY**

Podręczniki/książki do zadania 1 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok mechaniczny

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	Poradnik mechanika		15			
2.	Silniki pojazdów samochodowych		45			
3.	Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych		45			
4.	Bezpieczeństwo pracy w warsztacie samochodowym		1			
5.	Podstawy konstrukcji maszyn. Część 1. Wstęp do projektowania		1			
6.	Podstawy konstrukcji maszyn. Część 2. Techniki wytwarzania i maszynoznawstwo		1			
7.	Pracownia diagnostyki pojazdów samochodowych		2			
8.	Elektryczne i elektroniczne wyposażenie pojazdów samochodowych. Część 1. Wyposażenie elektryczne i elektromechaniczne		1			
9.	Elektrotechnika i elektronika w pojazdach samochodowych		1			
Razem						



Podręczniki/książki do zadania 1 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok gastronomiczny

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	Obsługa gości (konsumentów) cz. I		24			
2.	Obsługa gości (konsumentów) cz. II		24			
3.	Technik organizacji usług gastronomicznych. Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego		24			
4.	Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. 1		13			
5.	Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. 2		13			
6.	Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. 3		13			
7.	Pytania i testy przygotowujące do egzaminu zawodowego z zakresu technologii gastronomicznej w zawodach kucharz oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego		13			
8.	Szkoła barmanów. Shake it!		18			
9.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1		22			
10.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 2		22			
11.	Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego w zawodzie kucharz małej gastronomii		22			
12.	Wielkie tabele kalorii i wartości odżywczych		5			
13.	Liczymy kalorie. Dużo jedzenia, mało kalorii		1			



14.	Tradycje polskiego stołu		1			
15.	Kuchnia polska. 1500 przepisów		1			
16.	Kawa. Sekrety baristy		1			
17.	Białe czy czerwone		1			
18.	Encyklopedia potraw z ryb		1			
19.	Encyklopedia wypieków i pieczenia		1			
20.	Koktajle – znane i mniej znane		1			
21.	Kulinarne podróże po Europie		1			
22.	Przekąski i dania z kurczaka. Przygotowanie i podawanie - porady profesjonalistów		1			
23.	Pyszne ciastka i ciasteczka		1			
24.	Sałatki na każdą okazję		1			
25.	Smakowita kolekcja przysmaków		1			
26.	Zimna kuchnia. Przepisy, przygotowanie, dekorowanie		1			
27.	Stół piękny przez cały rok. 21 aranżacji inspirowanych naturą		1			
28.	Serwetki i serwetniki		1			
29.	Jak zastawić i udekorować stół		1			
30.	Dekorowanie stołu. Inspirujące pomysły na każdą okazję		1			
31.	Dekorowanie Potraw		1			
Razem						



Podręczniki/książki do zadania 1 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok handlowy

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	Sprzedaż towarów 2		13			
2.	Organizacja sprzedaży 2		13			
3.	Testy przygotowujące do egzaminu zawodowego - sprzedawca		13			
4.	Podstawy przedsiębiorczości dla ZSZ		13			

Podręczniki/książki do zadania 1 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok hotelarski

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	Organizacja pracy w hotelarstwie część I		25			
2.	Organizacja pracy w hotelarstwie część II		25			
3.	Cz.1. Ćwiczenia do zajęć praktycznych. Wprowadzenie i Housekeeping		3			
4.	Cz.2. Ćwiczenia do zajęć praktycznych. Komunikowanie się z gośćmi hotelowymi i technika pracy w recepcji		3			
5.	Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik hotelarstwa		15			
Razem						



Podręczniki/książki do zadania 1 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok informatyczny

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	Technologia informacyjna w przykładach i zadaniach dla szkół ponadgimnazjalnych		20			
2.	Technologia informacyjna dla szkół ponadgimnazjalnych		20			
3.	Ćwiczenia Power Poin 2007		20			
4.	Ćwiczenia Excel 2007PL		20			
Razem						

Podręczniki/książki do zadania 2 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok humanistyczny

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	Język polski. Analiza i interpretacja tekstów literackich .		40			
2.	Repetitorium. Język polski		40			
3.	Scenariusz półwariackie, czyli o poezji współczesnej w szkole		1			
4.	Polonista, historyk w nowej szkole. Scenariusze lekcji zintegrowanych. Sprawdziany korelacyjne.		1			
5.	Wielki słownik frazeologiczny z przysłowiami		2			
6.	Wielki słownik poprawnej polszczyzny		1			
7.	Wielki słownik języka polskiego		1			



8.	Kompendium licealisty. Język polski.		1			
9.	Człowiek – twórca kultury. Materiały multimedialne		1			
Razem						

Podręczniki/książki do zadania 2 w projekcie **Zyskaj więcej w szkole zawodowej** – blok matematyczny

Lp	Przedmiot zamówienia	Cena jedn. netto [zł]	Ilość sztuk	Wartość netto [zł]	Wartość VAT[zł]	Wartość brutto[zł]
1.	MATeMATyka 1. Podręcznik + CD-ROM dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie ogólne w zakresie podstawowym		52			
2.	MATeMATyka 1. Ćwiczenia i zadania dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie ogólne w zakresie podstawowym		42			
3.	Zbiór zadań maturalnych i zestawy maturalne. Poziom podstawowy		42			
4.	MATeMATyka 1. Podręcznik + CD-ROM dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie ogólne w zakresie podstawowym i rozszerzonym		4			
Razem						

..... dnia .....

.....  
podpis osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy