

Formularz cenowy

Część 3: Dostawa i montaż nowego specjalistycznego wyposażenia pracowni zawodowych w ramach projektu Poznaj zawód podczas stażu lub praktyk nr RPLD.11.03.01-10-0033/16

- **MODUŁ A** TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH Wyposażenie pracowni obsługi gości – środki trwałe (Poz.10)

Pracownia obsługi gości – środki trwałe						
L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Cena netto PLN	Wartość netto PLN	VAT PLN	Wartość brutto PLN
1.	Wózek kelnerski do flambirowania	1 szt.				
2.	Kostkarka do lodu	1 szt.				
3.	Chłodziarka barowa	1 szt.				
4.	Kruszarka do lodu	1 szt.				
Razem						

- **MODUŁ B** KUCHARZ Wyposażenie pracowni warsztaty szkolne – środki trwałe (Poz.15)

Pracownia warsztaty szkolne – środki trwałe						
L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Cena netto PLN	Wartość netto PLN	VAT	Wartość brutto PLN
1.	Regały ze stali nierdzewnej	2 szt.				
2.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej	1 szt.				
3.	Umywarka z dopływem c/z wody z dozów. mydła	1 szt.				
4.	Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej spawany	1 szt.				
5.	Mały magiel elektryczny	1 szt.				
6.	Salamandra elektryczna	1 szt.				
7.	Podgrzewacz do talerzy	1 szt.				
8.	Szafa chłodnicza	1 szt.				
9.	Ekspres do kawy	1 szt.				
10.	Zamrażarka szufladowa	1 szt.				
Razem						

• **MODUŁ C KUCHARZ Wyposażenie pracowni warsztaty szkolne – pozostałe wyposażenie (Poz.16)**

Pracownia warsztaty szkolne – pozostałe wyposażenie						
L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Cena netto PLN	Wartość netto PLN	VAT	Wartość brutto PLN
1.	Warnik do wody	2 szt.				
2.	Sokowirówka	2 szt.				
3.	Owoskop	2 szt.				
4.	Kosz na zużyte ręczniki papierowe	2 szt.				
5.	Higrometr	2 szt.				
Razem						

• **MODUŁ D KUCHARZ Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej – środki trwałe (Poz.17)**

Pracownia technologii gastronomicznej – środki trwałe						
L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Cena netto PLN	Wartość netto PLN	VAT	Wartość brutto PLN
1.	Regał ze stali nierdzewnej	2 szt.				
2.	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej	2 szt.				
3.	Maszynka do mięsa	2 szt.				
4.	Sous vide-urządzenie do gotow. w niskich temp.	1 szt.				
5.	Pakowarka próżniowa	1 szt.				
6.	Kuchenka indukcyjna	3 szt.				
7.	Naświetlacz do jaj	1 szt.				
8.	Wychładzarka szokowa/schładzarko-zamrażarka					
Razem						

- **MODUŁ E KUCHARZ** Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej – pozostałe wyposażenie **Poz.18)**

W komplecie wyposażenia koszt jednostkowy żadnego elementu nie przekroczy kwoty 350,00zł netto/sztukę

Pracownia technologii gastronomicznej – pozostałe wyposażenie						
L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/ zestawów	Cena netto PLN	Wartość netto PLN	VAT	Wartość brutto PLN
1.	Frytownica	2 szt.				
2.	Robot kuch. wieloczynnościowy	4 szt.				
3.	Term. do mierz. temp. prod. w obróbce term.	2 szt.				
4.	Waga pomiarowa	2 szt.				
5.	Garnki	5 zest.				
6.	Naczynia kuchenne (patelnie)	5 zest.				
7.	Naczynia kuchenne (miski do miksowania)	5 zest.				
8.	Naczynia kuchenne (pojemniki GN)	5 szt.				
9.	Noże kuchenne	5 zest.				
10.	Sztućce	5 kom.				
11.	Sprzęt do pod. potraw (zastawa stołowa)	5 kom.				
Razem						

L.p.	Nazwa	Łączna liczba godzin	Cena z 1 godzinę brutto	Wartość brutto
1.	Szkolenie w siedzibie ZS-CEZiU dla 3 nauczycieli	50		