*Załącznik nr 3B do SWZ*

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

(Wykonawca)

WBKZP.272.**65**.2022

**FORMULARZ CENOWY**

**(Część 2 – Wyposażenie dydaktyczne do pracowni: technologii gastronomicznej; planowania żywienia i produkcji gastronomicznej; obsługi gości.)**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia pn.: **Dostawa wyposażenia dydaktycznego do pozostałych pracowni w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Hipolita Cegielskiego w Ziębicach w ramach projektu „Poprawa infrastruktury dydaktycznej i dostępności dla osób niepełnosprawnych szkół zawodowych Powiatu Ząbkowickiego” realizowanego w ramach RPO WD 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z EFRR.**

Tabela A: **Pracownia technologii gastronomicznej**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość ogółem netto (kol. 4x5)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość ogółem brutto** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Zmywarko – wyparzarka kapturowa z całym kompletem koszy i automatycznym zmiękczaczem wody | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Szafka ze zlewem dwukomorowym i baterią | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 3 | Kuchnia czteropalnikowa z piekarnikiem, z kompletem blach i rusztów | szt. | 8 |  |  |  |  |
| 4 | Okap, wyciąg gastronomiczny do kuchenek czteropalnikowych | szt. | 2 |  |  |  |  |
| 5 | Piec konwekcyjno-parowy kompletny wyposażony w GN | komplet | 1 |  |  |  |  |
| 6 | Zlewozmywak gastronomiczny / stół roboczy szafka stal nierdzewna kwasoodporna (inox) | szt. | 8 |  |  |  |  |
| 7 | Frytownica elektryczna | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Zestaw do carvingu | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 9 | Waga gastronomiczna | szt. | 2 |  |  |  |  |
| 10 | Termometr z timerem | szt. | 2 |  |  |  |  |
| 11 | Miarki gastronomiczne | komplet | 2 |  |  |  |  |
| 12 | Gofrownica | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 13 | Maszynka do mielenia | szt. | 3 |  |  |  |  |
| 14 | Mikser ręczny (blender) | szt. | 3 |  |  |  |  |
| 15 | Mikser planetarny | szt. | 2 |  |  |  |  |
| 16 | Czajnik elektryczny na wodę | szt. | 2 |  |  |  |  |
| 17 | Zastawa stołowa (m.in. sztućce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw) | komplet | 1 |  |  |  |  |
| 18 | Zestaw garnków z możliwością gotowania na kuchence indukcyjnej, gazowej, elektrycznej, ceramicznej | komplet | 8 |  |  |  |  |
| 19 | Zestaw noży (9-elementowy) | komplet | 8 |  |  |  |  |
| 20 | Deska do krojenia | komplet | 8 |  |  |  |  |
| 21 | Tarka czterostronna | szt. | 8 |  |  |  |  |
| 22 | Cedzak | szt. | 8 |  |  |  |  |
| 23 | Patelnia | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 24 | Zestaw przyborów (wykonane w całości ze stali nierdzewnej) | zestaw | 1 |  |  |  |  |
| 25 | Cyrkulator zanurzeniowy | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 26 | Urządzenie wieloczynnościowe do gotowania, rozdrabniania, mieszania, duszenia | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 27 | Pralka | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 28 | Żelazko | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 29 | Deska do prasowania | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 30 | Suszarka | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 31 | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej - system nadstawek | zestaw | 2 |  |  |  |  |
| 32 | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej - stół nierdzewny | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 33 | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej - wlewka zimnej wody | szt. | 8 |  |  |  |  |
| 34 | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej - stół szkieletowy z półką | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 35 | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej - szafka wisząca nierdzewna | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 36 | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej - umywalka ze zlewem na szafce | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 37 | Biblioteczka zawodowa (m.in. podręczniki, literatura fachowa, instrukcje, plansze, książki kucharskie, itp.) | komplet | 1 |  |  |  |  |
| **SUMA** | | | | |  | **---------** |  |

Tabela B: **Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość ogółem netto (kol. 4x5)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość ogółem brutto** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Szafki ubraniowe | szt. | 5 |  |  |  |  |
| **SUMA** | | | | |  | **---------** |  |

Tabela C: **Pracownia obsługi gości**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość ogółem netto (kol. 4x5)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość ogółem brutto** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Stoły restauracyjne bankietowe z możliwością zestawienia w bloki | szt. | 7 |  |  |  |  |
| 2 | Stoły restauracyjne koktajlowe z możliwością zestawienia w bloki | szt. | 5 |  |  |  |  |
| 3 | Krzesła | szt. | 24 |  |  |  |  |
| 4 | Zastawa szklana (kieliszki, szklanki, dzbanki, itp.) | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 5 | Zastawa porcelanowa (np. filiżanki do kawy, herbaty, dzabnki, mleczniki, półmiski, itp.) | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 6 | Zastawa metalowa (sztućce, półmiski, tace, itp.) | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 7 | Lodówko-zamrażarka | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Hockery | szt. | 3 |  |  |  |  |
| 9 | Zestaw mebli barowych (lada barowa ze zlewem do mycia szkła i regały barowe) | zestaw | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Chłodziarka barowa | szt. | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcję, normy, książki, itp. | zestaw | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Zestaw szafek, mebli, regałów do przechowywania sprzętu i zastawy stołowej | zestaw | 1 |  |  |  |  |
| szt. | 1 |  |  |  |  |
| szt. | 1 |  |  |  |  |
| szt. | 1 |  |  |  |  |
| **SUMA** | | | | |  | **---------** |  |

Suma wartości (tabela A + tabela B + tabela C):

netto ..................................... zł (słownie: .........................................................................................................)

brutto ..................................... zł (słownie: ........................................................................................................)

SUMĘ WARTOŚCI należy przenieść do formularza oferty.

Ceny w poszczególnych pozycjach należy podać w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

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

(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)