Załącznik nr 2e – formularz cenowy Część V

**AGD KUCHNIA – CZĘŚĆ V**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **NAZWA** | **PARAMETRY** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa**  **netto** | **Podatek**  **VAT %** | **Wartość**  **(ilość x cena jednostkowa netto)** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Zestaw kulinarny klasowy | Kulinarne zestawy na pojedyncze stanowiska uczniowskie i do wyposażenia klasy. Zestawy umożliwiają wykonanie najprostszych potraw, takich jak kanapki, koreczki czy sałatki oraz gofry i tosty. Skład zestawu:  • Miska plastikowa 3 l, 12 szt. • Miska plastikowa 5 l, 12 szt. • Łyżki do sałaty mix kolorów, 12 szt. • Zastawa stołowa, 12 szt. • Tarka mix kolorów, 12 szt. • Deska do krojenia mała, 12 szt. • Obieraczka mix kolorów, 12 szt. • Nóż 13 cm, 12 szt. • Ubijaczka, 12 szt. • Szpatułka mix kolorów, 12 szt. • Chochla, 12 szt. • Łyżka stołowa, 12 szt. • Widelec, 12 szt. • Nóż, 12 szt. • Łyżeczka, 12 szt. • Zastawa stołowa, 12 szt. • Opiekacz, 3 szt. • Zestaw noży, 1 szt. • Pędzelek silikonowy mix kolorów, 3 szt. • Durszlak, 1 szt. • Otwieracz do puszek, 1 szt. • Dozownik z miarką 0,5 l, 6 szt. • Miska z pokrywką, 3 l, 4 szt. • Półmisek, 6 szt. • Salaterka, 6 szt. | 1 |  |  |  |
| 2 | Zestaw kulinarny dla 1 ucznia do obróbki termicznej | Zestaw wyposażenia kuchennego na stanowisko pracy ucznia do wykonywania prostych potraw poddanych obróbce termicznej  Skład zestawu:  • Zestaw garnków, 1 szt. • Patelnia mała, 1 szt. • Miska, 18 cm, 1 szt. • Miska, 26 cm, 1 szt. • Obieraczka, 1 szt. • Deska do krojenia duża, 1 szt. • Stolnica, 1 szt. • Wałek, 1 szt. • Ubijaczka, 1 szt. • Łyżka cedzakowa, 1 szt. • Chochla, 1 szt. • Łopatka kuchenna mix kolorów, 1 szt. • Nóż 15 cm, 1 szt. • Szpatułka, 1 szt. • Tarka, 1 szt. • Podkładka kuchenna, 1 szt. • Dozownik z miarką 1 l, 1 szt. • Kuchenka elektryczna/płyta elektryczna, 1 szt. | 1 |  |  |  |
| 3 | Zestaw kulinarny dla 1 ucznia – podstawowy | Zestaw podstawowych naczyń i wyposażenia kuchennego na stanowisko pracy ucznia. Umożliwia wykonanie najprostszych potraw takich jak: kanapki, sałatki warzywne i owocowe, koreczki i inne przekąski. Skład zestawu:  • Miska plastikowa 3 l, 1 szt. • Miska plastikowa 5 l, 1 szt. • Łyżki do sałaty, 1 szt. • Zastawa stołowa (talerz duży płaski, talerz mały płaski, miseczka głęboka), 1 szt. • Tarka, 1 szt. • Deska do krojenia mała, 1 szt. • Obieraczka, 1 szt. • Nóż 13 cm, 1 szt. • Ubijaczka, 1 szt. • Szpatułka, 1 szt. • Chochla, 1 szt. • Łyżka stołowa, 1 szt. • Widelec, 1 szt. • Nóż, 1 szt. • Łyżeczka, 1 szt. | 5 |  |  |  |
| 4 | Zestaw fartuszków i rękawic kuchennych | Skład zestawu: • Fartuszki kuchenne, 15 szt. • Rękawica kuchenna, 5 szt. • Rękawica kuchenna, 1 szt. | 2 |  |  |  |
| 5 | Lodówka wysoka | Lodówka z automatyczna funkcją oszraniania, wyposażona w oświetlenie LED, półki ze szkła hartowanego, podstawkę na jajka, 3 szuflady w zamrażarce i tackę na lód.  • wym. min. 180 x 84 x 59,5 cm Funkcjonalność:  • Klasa energetyczna: F Dane techniczne: • Pojemność całkowita [l]: min. 269 • Pojemność chłodziarki netto [l]: min. 194 • Pojemność zamrażarki netto [l]: min. 74 | 1 |  |  |  |
| 6 | Kuchenka elektryczna z piekarnikiem elektrycznym | Wolnostojąca kuchnia z płytą indukcyjną i elektrycznym piekarnikiem. • wym. min. 50 x 60 x 85 cm Specyfikacja techniczna: • Moc całkowita: min. 10,2 kW • Grzałka górna: min. 900 W • Grzałka dolna: min. 1100 W • Grzałka pierścieniowa termoobiegu: min. 2000 W • Grill elektryczny: min. 2000 W • Podłączenie do zasilania: 400 V | 1 |  |  |  |
| 7 | Blender | Ręczny blender ze wskaźnikiem bezpiecznego zamknięcia oraz funkcją płynnego ustawiania mocy blendera. Akcesoria do szatkowania, malakser, kubek z pokrywką oraz końcówka do ubijania piany. Dane techniczne: • Moc: min. 800 W • Napięcie: 220-240 V • Poj. kubka: min. 800 ml • Dł. przewodu zasilającego: min. 1,25 m | 1 |  |  |  |
| 8 | Robot wielofunkcyjny | Robot kuchenny z 8-stopniową regulacją prędkości i 6 funkcjami: mielenia, miksowania, ubijania, szatkowania, ugniatania i rozdrabniania. W skład wyposażenia wchodzi: maszynka do mielenia, nasadka masarska, 3 rodzaje mieszadeł (mieszadło, trzepaczka, hak), wyjmowana tacka ociekowa. Można myć w zmywarce. Dane techniczne: • Moc: min. 1000 W • Napięcie: 220-240 V • Poj. misy: min. 4,5 l • Dł. przewodu: min. 1,2 cm | 1 |  |  |  |
| 9 | Mikser | Mikser z 5-stopniową regulacją prędkości i funkcją turbo. W wyposażeniu - dwie trzepaczki i dwa haki. • moc min. 250 W  • dł. przewodu min. 1,1 m | 1 |  |  |  |
| 10 | Opiekacz | Opiekacz z trzema wymiennymi płytkami: do kanapek, grillowania i gofrownicą. • moc min.750 W | 1 |  |  |  |
| 11 | Zestaw garnków z funkcją gotowania na parze | Zestaw 4 garnków o różnych wielkościach, z miarką w środku i pokrywką. Wkład do gotowania na parze wielkością pasujący do jednego z garnków. Garnki przystosowane do każdego rodzaju kuchni, w tym płyt indukcyjnych i piekarników. Można myć w zmywarce. • pojemności garnków od 2,1 do 3,9 l | 1 |  |  |  |
| 12 | Patelnia duża | Przystosowana do kuchni gazowej i elektrycznej oraz płyty indukcyjnej. | 1 |  |  |  |
| 13 | Patelnia mała | Przystosowana do kuchni gazowej i elektrycznej oraz płyty indukcyjnej. | 1 |  |  |  |
| 14 | Czajnik elektryczny | Czajnik o pojemności min. 1,7 l: wskaźnik poziomu wody, płaska grzałka, filtr antywapienny, obrotowa i antypoślizgowa podstawę.  • moc: 1800 - 2150 W • dł. przewodu min. 0,7 m | 1 |  |  |  |
| 15 | Zestaw noży | Noże o różnej długości i różnych końcówkach w zależności od przeznaczenia: nóż do chleba, nóż szefa, nóż uniwersalny, nóż kuchenny i nóż do jarzyn. | 1 |  |  |  |
| 16 | Stolnica duża | Stolnica w kształcie trapezu z kołnierzem na krótszych bokach. • wym. 70 x 52 cm | 2 |  |  |  |
| 17 | Młynki do soli, pieprzu i innych przypraw | Uniwersalny młynek wyposażony w wytrzymałe, ceramiczne żarna odporne na korozję z regulacja grubości mielenia | 3 |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Łączna cena netto:** |
| **Łączna cena brutto:** |

***Informacja dla Wykonawcy:***

***Formularz cenowy musi być podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę oraz załącznikami stanowiącymi integralną część oferty.***