

## FORMULARZ CENOWY

Pakiet 1 - Przemysłowy sprzęt kuchenny									
LP	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Szacunkowa ilość jedn.miary	Cena jednostki miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł	Nazwa i typ urządzenia	Producent
1	Elektryczny piec konwekcyjny zasilany napięciem 230/400 V, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						
2	Kocioł warzelny 150 l, zasilany napięciem 400 V, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	3						
3	Montaż pieca i kotłów, części montażowe	szt.	1						
RAZEM:									

## FORMULARZ CENOWY

Pakiet 4 - Maszyny do przetwarzania żywności									
LP	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Szacunkowa ilość jedn.miary	Cena jednostki miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł	Nazwa i typ urządzenia	Producent
1	Taboret elektryczny zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						
2	Elektryczna kotłociarka do mięsa z tłuczkiem zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	1						
3	Krajalnica do wędlin 300 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	1						
4	Krajalnica stołowa do chleba o szerokości cięcia 13 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	1						
5	Kuchnia ceramiczna 600, 5 pól, Pel z piekarnikiem zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	1						

6	Elektryczna uchylina patelnia gastronomiczna – o pojemności 80L oraz mocy (9,6 kW), zasilanych napięciem o 400V zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						
7	Zmywarka kapturowa - 7,1 kW z pompą spustową - z pompa czyszcząca (dwuścienny lejek zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	3						
8	Zmiękcacz automatyczny do wody, przep. 0-20/75, 35l/min dedykowany zmywarkom zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	3						

RAZEM:

## FORMULARZ CENOWY

Pakiet 3 - Sprzęt kuchenny gastronomiczny 1									
LP	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Szacunkowa ilość jedn.miary	Cena jednostki miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł	Nazwa i typ urządzenia	Producent
1	Mikser barowy 2L - 1500W zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						
2	Mikser planetarny - 60L, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						
3	Waga cyfrowa z legalizacją - 6 kg - dokładność: 0,5 g, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	3						
4	Obieraczka do ziemniaków - 165 kg / h, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						
5	Szatkwonica do warzyw – 750W, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						

6	Wilk do mięsa - wydajność 150 kg, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						
7	Wilk do mięsa - wydajność 400 kg / h, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	1						

RAZEM:

## FORMULARZ CENOWY

Pakiet 4 - Sprzęt kuchenny gastronomiczny 2									
LP	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Szacunkowa ilość jedn.miary	Cena jednostki miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł	Nazwa i typ urządzenia	Producent
1	Garnek do zupy - Ø 400 mm z pokrywką- wysokość 400 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	4						
2	Garnek - Ø 400 mm z pokrywką - wysokość: 290 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	5						
3	Garnek do mięs - Ø 360 mm z pokrywką - wysokość 220 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	4						
4	Garnek do mięs - Ø 280 mm z pokrywką- wysokość 170 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	3						
5	Garnek do mięs - Ø 240 mm z pokrywką- wysokość 150 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						

6	Garnek do mięs - Ø 160 mm z pokrywką - wysokość 110 mm zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						
7	Termos cateringowy 9,5 l zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	4						

RAZEM:

## FORMULARZ CENOWY

Pakiet 5 - Meble i wyposażenie kuchni									
LP	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Szacunkowa ilość jedn.miary	Cena jednostki miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł	Nazwa i typ urządzenia	Producent
1	Szafa chłodnicza - 1,48 x 0,73 m - z 2 drzwiami zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						
2	Szafa na naczynia - 1,0 m - 2x drzwi przesuwne - wysokość 1,8m zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	4						
3	Szafka ścienna zawieszana - 1,0 m - bez drzwi przesuwnych - wysokość 0,65m zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	1						
4	Regał ze stali nierdzewnej - 1,0 x 0,5 m - z 4 półkami (REGULOWANY) zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	4						
5	Wózek kelnerski - 1,2 m – z 3 półkami zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	3						



6	Wózek kelnerski - 0,8 m – z 2 półkami zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						
7	Wózek termiczny jezdny 3x GN1/1 200 mm z blatem rozsuwanym i szafkami ogrzewanymi zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2	szt.	2						

RAZEM:

## FORMULARZ CENOWY

Pakiet 6 -Stół załadowczy prawy / lewy									
LP	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Szacunkowa ilość jedn.miary	Cena jednostki miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł	Nazwa i typ urządzenia	Producent
1	Stół załadowczy prawy / lewy z półką do zmywarki kapturowej zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1.2.	szt.	3						