



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
JRP-PE.271.6.2014

FORMULARZ OFERTOWY

Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa (imię i nazwisko).....
Siedziba (adres)

Tel.	Faks	E-mail.....
-----------	------------	-------------

NIP.....PESEL *

REGON:Ser. Nr d.o *

*należy wpisać, jeżeli właścicielem jest osoba fizyczna

Ja, (My) niżej podpisani
działając w imieniu i na rzecz

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr JRP-PE.271.6.2014 z dnia 07.02.2014 r. dotyczące zamówienia na dostawę wyposażenia i akcesoriów do pracowni gastronomicznej dla potrzeb projektu „Profesjonalna edukacja – inwestycją w naszą przyszłość” Działanie 9.2, Program Operacyjny Kapitał Ludzki współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, oferuję (my) wykonanie zamówienia w terminie 14 dni od dnia podpisania umowy za niżej podaną cenę:



L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość zamówienia	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Kwota podatku VAT	Wartość brutto
A	B	C	D	E	F (DxE)	G	H
Zakres 1 – wózki							
1.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni hotelarskiej – pokoju hotelowego: wózek służbowy hotelowy na kółkach z pełnym wyposażeniem . Wózek serwisowy do mycia dużych powierzchni podłóg, ścian, mebli. Wyposażenie: - wiadra min. 15L – 2 szt. - wiaderka max.10L - 2szt. - wyciskarka doczołowa - kuwety min. 15L - 2 szt. - uchwyt na worek min. 120L.	komplet	1				
2.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe - wózek kelnerski . Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej trzypółkowy, wymiary długość 80 +/-10cm, szerokość 50 +/- 5 cm, wysokość 90 +/-10 cm.	szt.	1				
RAZEM							



Zakres 2 – akcesoria i wyposażenie

3.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw garnków ze stali nierdzewnej o różnych pojemnościach. Jeden komplet wykonany ze stali nierdzewnej (garnki i uchwyty ze stali nierdzewnej) zawiera po 1 sztuce następujących garnków:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garnek - pojemność: 2,0 +/- 0,5 litra z pokrywką - garnek - pojemność: 3,0 +/- 0,5 litra z pokrywką - garnek - pojemność: 4,0 +/- 0,5 litra z pokrywką - garnek - pojemność: 6,5 +/- 0,5 litra z pokrywką - rondel - pojemność: 2,0 +/- 0,5 litra z pokrywką - patelnia - średnica: min. 24 cm z pokrywką. <p>Zaoferowane garnki nie mogą posiadać takich samych pojemności.</p>	komplet	6				
4.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw rondli ze stali nierdzewnej o różnych pojemnościach. Rondle z rączką /uchwytem. Jeden komplet składa się z 3 sztuk rondli o różnych pojemnościach:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojemność min. 1,0 l - 1 szt. - pojemność min. 1,5 l - 1 szt. - pojemność min. 1,9 l - 1 szt. 	komplet	6				
5.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw noży ze stali nierdzewnej w różnych wielkościach. Ostrza noży/noże wykonane ze stali nierdzewnej. Jeden zestaw obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nóż szefa kuchni 1 szt., - nóż do pieczywa 1 szt., - nóż do trybowania kości 1szt., - nóż uniwersalny 1 szt., - nóż prosty 1 szt., - bloczek – 1 szt. 	komplet	6				
6.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw noży do dekoracji – carvingu. Zestaw noży do carvingu składa się z 11 elementów oraz książki z tłumaczeniem na język polski i/lub płytą instruktażową DVD. W skład kompletu noży do carvingu wchodzi:</p>	komplet	1				



	<ul style="list-style-type: none"> - 3 szt. noży różnej wielkości w kształcie litery "U" (umożliwiające wykonywanie nacięć o owalnym kształcie); - 3 szt. noży różnej wielkości w kształcie litery "V" (umożliwiające wykonywanie nacięć trójkątnych np.: wycinanie kształtów liści); - 1 szt. - nóż w kształcie sierpa (umożliwiający wykonywanie napisów na dużych owocach); - 1 szt. - nóż syjamski (umożliwiający wykonywanie najtrudniejszych wzorów na drobnych warzywach i owocach); - 1 szt. - nóż długi (pierwsza obróbka dużych warzyw i owoców); - 1 szt. - nożyce (umożliwiające nacinanie płaskich elementów liści); -1 szt. dwustronna łyżeczka (pozwalające na wycinanie kótek z mięszu arbuza, ogórka). 						
7.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw misek ze stali nierdzewnej różnej wielkości. 1 komplet składa się z 5 misek o następujących wymiarach:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Miska nierdzewna średnica 16 - 18 cm – 1 szt. - Miska nierdzewna średnica 20 -22 cm – 1 szt. - Miska nierdzewna średnica 24-26 cm – 1 szt. - Miska nierdzewna średnica min. 26 - 28 cm – 1 szt. - Miska nierdzewna średnica min. 30 - 32 cm – 1 szt. 	komplet	6				
8.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw patelni teflonowych o różnej wielkości.</p> <p>Komplet składa się z 3 patelni teflonowych/ z powłoką nieprzywieralną o średnicach: 18-20 cm – 1 szt., 22 – 24 cm – 1 szt. i 26 – 28 cm – 1 szt.</p>	komplet	6				
9.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw form do pieczenia. W skład zestawu (1 kompletu) wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 szt. tortownicy otwieranej, średnica min. 20 cm - 1 szt. formy do keksu/chleba długość min. 20 cm - 1 szt. formy do tarty średnica min. 25 cm. 	komplet	6				
10.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw rękawów cukierniczych z wymiennymi końcówkami. Worki z materiału wielokrotnego użytku z kompletem końcówek dekoracyjnych.</p>	komplet	3				



11.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - zestaw naczyń o różnych rozmiarach służących do zapiekania potraw . Komplet składa się z: - naczynie żaroodporne o pojemności min. 3,0 l – 1 szt., - forma do zapiekania ceramiczna/porcelanowa wymiary: 25x20 +/- 5 cm – 1 szt. - kieliski średnica min. 6 cm – 6 szt.	komplet	6				
12.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej - drobny sprzęt kuchenny . Komplet składa się z: 1. Zestaw przyborów kuchennych: chochła – 1 szt.; łyżka do makaronu – 1 szt.; łopatką – 1 szt.; szumówka – 1 szt.; łyżka – 1 szt.; ugniatacz do ziemniaków – 1 szt.; listwa montażowa – 1 szt. 2. Wałek do ciasta wykonany z drewna, do użytku kuchennego – 1 szt. 3. Tłuczek do mięsa wykonany z aluminium – 1 szt. 4. Deska kuchenna - 3 szt., wykonana z tworzywa sztucznego. 5. Cedzak z 2 uchwytyami lub z rączką – 1 szt. 6. Sitko – 1 szt. 7. Trzepaczka/ ubijak do piany – 1 szt. 8. Pędzelek cukierniczy – 1 szt. 9. Tarka ze stali nierdzewnej – 1 szt. 10. Wyciskacz do czosnku – 1 szt. 11. Miarka z podziałką min. 1 litr – 1 szt. 12. Szatkownica ręczna do warzyw – 1 szt.	komplet	6				
13.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni gastronomicznej – stolnica . Stolnica silikonowa, wymiary 65 x 45 +/- 5 cm.	szt.	6				
14.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowywania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe - zestaw sztućców . Sztućce ze stali nierdzewnej do mycia w zmywarkach, w skład jednego kompletu wchodzi: - 6 szt. noży stołowych; - 6 szt. widelców stołowych; - 6 szt. widelczyków; - 6 szt. łyżek stołowych;	komplety	2				



	<ul style="list-style-type: none"> - 6 szt. łyżeczek; - 6 szt. łyżeczek mocca; - 6 szt. widelców do ryb; - 6 szt. noży do ryb; - sztućce serwisowe do serwowania dań ciepłych (łyżka i widelec serwisowy) – 2 szt.; - sztućce do serwowania sałatek (łyżka i widelec sałatkowy) – 2 szt.; - 1 szt. łyżeczki do cukru; - 1 szt. łyżki wazowe; - 1 szt. łyżki do sosu; - 1 szt. łopatkki do tortu; - 1 szt. szczypce do cukru; - 1 szt. widelce półmiskowe do ryb; - 1 szt. noże półmiskowe do ryb; - instruktażowo po 1 szt.: szczypce i widelczyk do ślimaków, widelec do homarów, nóż do ostryg, widelec do krewetek. 						
15.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowywania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe- komplety do kawy herbaty Serwisy porcelanowe z jednej serii. W skład kompletu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imbryk min.1,0 l - 1 szt.; - filiżanka min. 0,20 l - 12 szt.; - spodek pod filiżankę - 12 szt.; - cukiernica - 1 szt.; - dzbanek na mleko min. 0,15 l - 1 szt.; 	komplet	2				
16.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowywania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe- pełne serwisy obiadowe na 12os. Serwis obiadowy porcelanowy z jednej serii, kształt kwadrat / prostokąt.</p> <p>Skład jednego kompletu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - talerz głęboki - 12 szt., - talerz obiadowy/ płytki - 12 szt., 	komplet	2				



	<ul style="list-style-type: none"> - talerz deserowy - 12 szt., - filiżanka - 12 szt., - spodek - 12 szt., - półmisek – min. 1 szt., - miska / salaterka – min. 2 szt., - sosjerka - 1 szt., - imbryk z przykrywką - 1 szt., - dzbanek / mlecznik min. 0,15 l - 1 szt., - cukiernica - 1 szt., - waza do zupy z przykrywką - 1 szt., - solniczka – 1 szt., - pieprzniczka – 1 szt. 						
17.	<p>Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowywania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe - komplet kieliszków do napoi alkoholowych.</p> <p>Kieliszki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kieliszek do wina białego - 6 szt. - kieliszek do wina czerwonego – 6 szt. - kieliszek do szampana - 6 szt. - kieliszek do wódki - 6 szt. 	komplet	1				
18.	<p>Wyposażenie dydaktyczny do pracowni obsługi gości, przygotowania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe- sprzęt barowy. W skład jednego kompletu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - shaker barowy min. 500 ml, - szczypce do lodu lub cytrusów, - pojemnik do lodu, - miarka do alkoholu 2cl/4cl, - sito barmańskie, - łyżeczka, - otwieracz do butelek, - nóż. 	komplet	1				



19.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe - klosze okrągłe do serwowania potraw gorących . Klosze okrągłe do serwowania potraw gorących. Komplet składa się z: - pokrywy do tacy z uchwytem średnica min. 25 cm – 6 szt. - tacy pod talerz o średnicy min. 30 cm – 6 szt.	komplet	1				
20.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowywania i ekspedycji śniadań i stan. Barowe - tace i drobny sprzęt kelnerski . 1. Taca do serwowania prostokątna, wymiar min. 400 x 300 mm – 1 szt. Taca do serwowania owalna chromowana wymiar w mm min. 450 x 300 – 1 szt. 2. Szczypce do pieczenia dł. 20 cm +/- 5 cm. Szczypce do pieczywa dł. 20 +/- 5 cm. Szczypce do spaghetti dł. 20 cm +/- 5 cm. Szczypce do ślimaków. Szczypce uniwersalne dł. 25 +/- 5 cm. Szczypce uniwersalne dł. 30 +/- 5 cm. 3. Podstawka pod przybory bufetowe. 4. Deska do krojenia HACCP – 3 szt.	komplet	1				
21.	Wyposażenie dydaktyczne do pracowni obsługi gości, przygotowania i ekspedycji śniadań i stanowisko barowe - naczynia i drobny sprzęt kuchenny . Podgrzewacz podgrzewany paliwem, wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej. W komplecie 2 pojemniki na paliwo oraz pojemnik gastronomiczny. Pojemność podgrzewacza 6-10l.	komplet	1				
				RAZEM			

....., dnia

.....

(podpis)