Załącznik nr 1a

**Formularz asortymentowo – cenowy**

Dostawa sprzętu i wyposażenia gastronomicznego w ramach realizacji projektu pn.: „Zawodowcy z Reymonta – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu”.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Czy produkt spełnia minimalne parametry techniczne wymagane przez Zamawiającego** | **Ilość** | **Cena łączna brutto** |
|  | szafa chłodnicza**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 1 szt |  |
|  | piec do pizzy**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 1 szt |  |
|  | zmywarka gastronomiczna do naczyń**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 1 szt |  |
|  | zmywarka wyparzaczka do szkła**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 1 szt |  |
|  | kocioł warzelny**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 1 szt |  |
|  | robot kuchenny**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 3 szt |  |
|  | szafa ze stali nierdzewnej**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 4 szt |  |
|  | stół nierdzewny**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 4 szt |  |
|  | stół roboczy ze stali nierdzewnej**Producent:****………………….****Typ:****…………………..****Model:** **………………….** |  TAK NIE | 1 szt |  |
|  | drobne akcesoria kuchenne:* Naczynie żaroodporne z pokrywą – 10szt.
* Komplet sztućcy dla 100 osób
* Noże po 10 szt. z każdego rodzaju
* Łopatka kuchenna do przewracania 10 szt
* Obieraczka pozioma do warzyw i owoców 10szt
* Patelnie 24szt
* Blender zanurzeniowy z ramieniem miksującym - 3szt
* Gofrownica podwójna – 1szt
* Miski metalowe – 10 kompletów
* Wyciskacz do czosnku – 10 szt.
* Komplet garnków – 6szt.
* Tarka czterostronna do warzyw – 6szt
* Zestaw obiadowy na 50 osób
* Salaterki na przekąski – 3 komplety
* Półmiski prostokątne – 5 kompletów
* Blachy do pieczenia – 5 kompletów
* Czajnik elektryczny – 6 sztuk
* Taca kelnerska okrągła – 10 szt
* Pojemniki do przechowywania żywności – 2 komplety
 |  TAK NIE | 1 kpl |  |

**UWAGA:** W przypadku, gdy Zamawiający posługuje się w opisie przedmiotu zamówienia nazwami produktów dopuszcza się użycie przedmiotu równoważnego, który spełni standardy jakościowe, parametry techniczne, warunki docelowego przeznaczenia oraz funkcji i walorów użytkowych produktu wskazanego z nazwy. Nazwy handlowe produktów użyte w opisie przedmiotu zamówienia powinny być traktowanie jedynie jako definicje standardu jakiego wymaga Zamawiający.

Wykonawca określi cenę zakupu, dostawy w formularzu cenowym – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.

Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia.

Oferowany sprzęt ma być fabrycznie nowy, nieużywany oraz nieeksponowany na wystawach lub imprezach targowych, sprawny technicznie, bezpieczny, kompletny i gotowy do pracy, a także musi spełniać wymagania techniczno-funkcjonalne wyszczególnione w opisie przedmiotu zamówienia.

**Beata Żuk**

**Dyrektor Szkoły**