



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Znak sprawy: ZSWiO.26.5.2020.RPONMT**

Załącznik Nr 2

**Formularz ofertowy – podmiot świadczący usługi w zakresie  
Zakup i dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej w Projekcie pn:  
„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Dane Wykonawcy:

Imię Nazwisko/Nazwa firmy \_\_\_\_\_

Adres zamieszkania/ siedziby \_\_\_\_\_

Tel/ Fax \_\_\_\_\_

Adres e:mail \_\_\_\_\_

NIP \_\_\_\_\_

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, którego przedmiotem jest usługa w zakresie zakupu i dostawy wyposażenia pracowni gastronomicznej w projekcie pn: „Rynek pracy otwarty na młodych techników.” współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,  
Działanie 3.3 – Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki,  
Poddziałanie 3.3.1 – Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki,



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

proponuję wykonanie zamówienia za całkowitą cenę:

|  |           |                         |
|--|-----------|-------------------------|
| <b>Część 1/ Zadanie 1 – Produkcja potraw i zdrowej żywności - wyposażenie pracowni</b> |           |                         |
| <b>cena brutto</b>   | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>cena netto</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>podatek VAT:</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>Termin dostawy</b>  | ..... dni | <b>Gwarancja:</b> ..... |
| <b>Część 2/ Zadanie 2 – Kuchnia dietetyczna - wyposażenie pracowni</b>                 |           |                         |
| <b>cena brutto</b>   | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>cena netto</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>podatek VAT:</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>Termin dostawy</b>  | ..... dni | <b>Gwarancja:</b> ..... |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|  |           |                         |
|--|-----------|-------------------------|
| <b>Część 3/Zadanie 3 – zajęcia z carvingu – wyposażanie</b>            |           |                         |
| <b>cena brutto</b>   | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>cena netto</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>podatek VAT:</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>Termin dostawy</b>  | ..... dni | <b>Gwarancja:</b> ..... |
| <b>Część 4/Zadanie 4 – Nowoczesne techniki kulinarne – wyposażanie</b> |           |                         |
| <b>cena brutto</b>   | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>cena netto</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>podatek VAT:</b>  | .....zł   | słownie:.....           |
| <b>Termin dostawy</b>  | ..... dni | <b>Gwarancja:</b> ..... |

(podpis Wykonawcy lub jego pełnomocnika)



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Część 1/ Zadanie 1 – Produkcja potraw i zdrowej żywności - wyposażenie pracowni**

| Lp. | Przedmiot zamówienia       | Opis przedmiotu zamówienia (parametry wymagane minimalne)   | j.m szt./ op. | Ilość sztuk | Cena brutto PLN za 1 sztukę lub opakowanie | Wartość netto PLN | Podatek VAT (PLN) | Wartość brutto PLN | Gwarancja |
|-----|----------------------------|---|---------------|-------------|--|-------------------|-------------------|--------------------|-----------|
| 1   | 2                          | 3   | 4             | 5           | 6  | 7                 | 8                 | 9                  | 10        |
| 1.  | Maszynka do mielenia mięsa | Przedmiotem zamówienia jest maszynka do mielenia mięsa o mocy min. 1300 W i wydajności mielenia min. 1.5 kg/min. Maksymalna średnica otworów: 8mm. Wyposażenie: 2 sitka, nożyk, taca zasypowa, popychacz.<br>Gwarancja: min. 24 miesiące  | szt.          | 6           |  |                   |                   |                    |           |
| 2.  | Zestaw garnków             | Przedmiotem zamówienia jest zestaw garnków z pokrywkami szklanymi z otworami pary. W skład zestawu wchodzi garnki o pojemności: 1,5 l; 2,0 l, 2,5 l; 5,0 l. Garnki z wysokiej jakości stali szlachetnej. Garnki z trójwarstwowym dnem z wbudowanym dyskiem aluminiowym zapewniającym równomierne rozprowadzenie ciepła. Garnki przeznaczone do użytkowania na kuchenkach indukcyjnych z możliwością mycia w zmywarkach. | szt.          | 6           |  |                   |                   |                    |           |
| 3.  | Kuchenka mikrofalowa       | Przedmiotem zamówienia jest kuchenka mikrofalowa o następujących parametrach:<br>- obudowa ze stali szlachetnej<br>-wnętrze z powłoki ceramicznej<br>- moc kuchenki: min. 800 W<br>- grill zwykły<br>-moc grilla: min.1000 W<br>-pojemność: 23 litry  | szt.          | 1           |  |                   |                   |                    |           |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|    |                            |  |      |   |  |  |  |  |  |  |
|----|----------------------------|--|------|---|--|--|--|--|--|--|
|    |                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- talerz obrotowy szklany śr. 288 mm,</li> <li>- sterowania elektronicznie ,<br/>wyświetlacz cyfrowy</li> <li>- 6 stopniowa regulacja mocy</li> <li>- funkcje gotowania: rozmrażanie,<br/>gotowanie kombinowane</li> <li>- wymiary zewnętrzne[mm] 489x275x355</li> <li>- wolnostojąca</li> <li>-okres gwarancji: 24 m-ce</li> </ul> |      |   |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Miska ze stali szlachetnej | Przedmiotem zamówienia jest miska ze stali szlachetnej z zaokrąglonym dnem idealnie nadająca się do miksowania. Miskę z możliwością mycia w zmywarce. Parametry;<br>średnica: 300 mm<br>wysokość: 118 mm<br>pojemność: 4,9l  | szt. | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Termos stalowy             | Przedmiotem zamówienia jest wygodny w użytkowania termos ze stali szlachetnej o dobrych właściwościach izolacyjnych (podwójne ścianki). Pojemność termosu: 2 litry. Termos wyposażony w pompkę do łatwego nalewania napojów.   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Mikser ręczny              | Przedmiotem zamówienia jest mikser ręczny o minimalnej mocy 300 W. Wyposażony dodatkowo w dwa 2 haki do zagniatania ciasta oraz funkcję turbo. Dwa stopnie prędkości. Możliwość regulacji prędkości oraz praca w trybie pulsacyjnym. System zabezpieczenia przed przypadkowym uruchomieniem. Gwarancja: min. 24 miesiące   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Blender kielichowy         | Przedmiotem zamówienia jest blender kielichowy. Kielich wykonany ze szkła hartowanego o pojemności 1,25l z   | szt. | 1 |  |  |  |  |  |  |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|    |                         |   |      |   |  |  |  |  |
|----|-------------------------|---|------|---|--|--|--|--|
|    |                         | widoczną miarką. Dodatkowo wyposażony w rozdrabniacz. Możliwość regulacji obrotów oraz pracy pulsacyjnej. Konstrukcja urządzenia: tworzywo sztuczne. Możliwość mycia w zmywarkach. Gwarancja: min. 12 m-cy  |      |   |  |  |  |  |
| 8. | Piec konwekcyjno-parowy | <p>Przedmiotem zamówienia jest piec konwekcyjno-parowy z podstawą. Urządzenie to pozwala: grillować, piec, gotować na parze, dusić, blanszować oraz gotować w niskiej temperaturze.</p> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wym.: 655 x 555 x 567 mm</li> <li>- poj.: 6 x 2/3 GN</li> <li>- wzdłużny układ prowadnic 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN</li> <li>- moc: min. 5,7 kW</li> <li>- moc w trybie -Gorące powietrze-: min. 5,4 kW</li> <li>- moc w trybie -Para-: min. 5,4 kW</li> <li>- zasilanie elektr. 400V</li> <li>- zabezp. elektr. 3x10A,</li> <li>- zasilanie w.z. 3/4",</li> <li>- odpływ DN 40</li> <li>- ciśnienie wody: 150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa</li> <li>- drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi odbijającymi ciepło</li> <li>- diody led oświetlające komorę</li> <li>- wyjmowany, odchylany stelaż (możliwość załadunku na 11 poziomach)</li> <li>- czujnik temperatury: 6 punktowy</li> <li>- regulacja wilgotności z dokładnością do 1%</li> <li>- pamięć min. 1200 programów gotowania</li> </ul> | szt. | 1 |  |  |  |  |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|    |                              |   |      |   |  |  |  |  |  |  |
|----|------------------------------|---|------|---|--|--|--|--|--|--|
|    |                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 stopniowa regulacja nawilżania</li> <li>- zintegrowane łącze Ethernet i USB</li> <li>- wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem</li> <li>- dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze (pięć prędkości wentylatora);</li> <li>- system odprowadzania tłuszczu bez filtra</li> <li>- eksploatacja bez instalacji do zmiękczenia wody i dodatkowego odkamieniania</li> <li>• funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora</li> <li>• automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)</li> <li>• materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301)</li> <li>• zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny</li> <li>•s przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne</li> <li>• zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła</li> <li>• 5 poziomów garowania, programowane</li> <li>• programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu</li> </ul> <p>Gwarancja: min. 24 miesiące</p> |      |   |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Pojemnik stalowy GN 2/3 H 65 | <p>Przedmiotem zamówienia jest pojemnik stalowy GN 2/3 wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji. Łatwy do utrzymania w czystości. Przeznaczony do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych. Możliwość mycia w zmywarce i piętrowania. Rozmiar GN 2/3. Wysokość - H (mm): 65, Głębokość - D (mm): 354, Szerokość - W (mm): 325, Pojemność - V</p>   | szt. | 2 |  |  |  |  |  |  |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|     |                                  |   |      |    |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------|---|------|----|--|--|--|--|--|
|     |                                  | (l): 5.5 Gwarancja: min. 24 miesiące  |      |    |  |  |  |  |  |
| 10. | Pojemnik stalowy GN 2/3 H 20     | Przedmiotem zamówienia jest pojemnik stalowy GN 2/3 wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji. Łatwy do utrzymania w czystości. Przeznaczony do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych. Możliwość mycia w zmywarce i piętrowania. Rozmiar GN 2/3. Wysokość - H (mm): 20, Głębokość - D (mm): 354, Szerokość - W (mm): 325, Pojemność - V (l): 1.5 Gwarancja: min. 24 miesiące | szt. | 2  |  |  |  |  |  |
| 11. | Sito                             | Przedmiotem zamówienia jest profesjonalne i wygodne w użytkowaniu gęste sito ze stali szlachetnej z drucianym uchwytem. Średnica sita: 180mm, długość: 325 mm.  | szt. | 6  |  |  |  |  |  |
| 12. | Sosjerka szklana                 | Przedmiotem zamówienia jest sosjerka szklana o pojemności 0,17 l. Wykonana z przezroczystego szkła. Wysokość: 94 mm   | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 13. | Otwieracz do konserw             | Przedmiotem zamówienia jest dobrej jakości otwieracz do konserw. Wykonany ze stali szlachetnej oraz tworzywa sztucznego (rączki), z możliwością mycia w zmywarce.   | szt. | 3  |  |  |  |  |  |
| 14. | Korkociąg                        | Przedmiotem zamówienia jest korkociąg. Model z dźwignią, chromowany, z otwieraczem do butelek. Wymiar: 170 mm   | szt. | 3  |  |  |  |  |  |
| 15. | Walek do ciasta nieprzywierający | Przedmiotem zamówienia jest funkcjonalny i wygodny w użytkowaniu walek do ciasta. Wykonany ze stali szlachetnej o powierzchni pokrytej nieprzywierającym materiałem. Średnica min. 65mm, długość min. 250/470 mm.   | szt. | 2  |  |  |  |  |  |





**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|     |                     |  |      |   |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------|--|------|---|--|--|--|--|--|
|     |                     | Waga min. 1.65kg.  |      |   |  |  |  |  |  |
| 16. | Końcówka do rękawów | Przedmiotem zamówienia jest zestaw końcówek do rękawa cukierniczego umożliwiające wykonywanie precyzyjnych wzorów, dzięki ostrym krawędziom. Końcówki wykonane ze stali. W skład zestaw wchodzi 5 końcówek do: napełniania; formowania makaroników; dekorowania (wzór gwiazdka); tworzenia „splotu koszyka”; pisania.  | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 17. | Mata do wałkowania  | Przedmiotem zamówienia jest mata do wałkowania z nadrukowaną podziałką ułatwiającą formowanie w kształcie koła i kwadratu. Wykonana z tworzywa sztucznego.<br>Wymiar: min. 400x600mm   | szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 18. | Gofrownica          | Przedmiotem zamówienia jest gofrownica wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażona w płynną regulację temperatury. Powłoka ceramiczna zapobiegająca przywieraniu gofrów do żeliwnych powierzchni grzewczych urządzenia.<br>Parametry:<br>- długość (mm) 255<br>- szerokość (mm) 410<br>- wysokość (mm) 265<br>- moc: min 2 kW<br>- zasilanie 230 V<br>- kolor: inox, czarny<br>Gwarancja: min. 12 miesięcy | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 19. | Żelazko             | Przedmiotem zamówienia jest żelazko parowe o mocy min. 2000W. Stopa żelazka powinna być pokryta specjalną,   | szt. | 1 |  |  |  |  |  |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|     |                     |  |      |    |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------|--|------|----|--|--|--|--|--|
|     |                     | nieprzywierającą powłoką ceramiczną (ultragliss). Żelazko z możliwością prasownia w pionie i funkcją samooczyszczania się. Zaopatrzone w zbiornik na wodę o pojemności min. 270ml. Wytwarzanie pary min. 30g/min; uderzenie pary: 90g/min. Gwarancja: min. 24 miesiące   |      |    |  |  |  |  |  |
| 20. | Deska do prasowania | Przedmiotem zamówienia jest deska do prasowania wykonana z siatki metalowej. Deska z regulacją wysokości w zakresie max. do 93 cm. Wymiary blatu roboczego 130 x 47 cm. Zaopatrzona dodatkowo w podstawkę pod żelazko.   | szt. | 1  |  |  |  |  |  |
| 21. | Czajnik             | Przedmiotem zamówienia jest czajnik elektryczny wykonany ze stali nierdzewnej o minimalnej mocy grzałki 2220 W i pojemność min. 1.7 l. Element grzejny czajnika stanowi płaska grzałka płytkowa. Czajnik z obrotową podstawą, automatycznym wyłącznikiem po zagotowaniu wody i przy zdejmowaniu z podstawy oraz zabezpieczeniem przed włączeniem czajnik bez wody. Gwarancja min. 24 m-ce. | szt. | 1  |  |  |  |  |  |
| 22. | Nóż 1               | Przedmiotem zamówienia jest profesjonalny nóż do obierania warzyw i owoców ze stali nierdzewnej o długości ostrza 90mm. Długość całkowita noża 190 mm. Grubość: 1,2 mm. Uchwyt wykonany ze polipropylenu. Zgodnie z normami HACCP. Możliwość mycia w zmywarce.   | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 23. | Nóż 2               | Przedmiotem zamówienia jest nóż ze stali nierdzewnej o długości ostrza 220 mm. Uchwyt wykonany z polipropylenu.  | szt. | 12 |  |  |  |  |  |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|     |                                   |   |      |    |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------|---|------|----|--|--|--|--|--|
|     |                                   | Zgodnie z normami HACCP. Na zamawiane 12 noży: 7 ma być koloru zielonego, 1 niebieskiego, 1 żółtego, 1 czerwonego, 1 białego, 1 brązowego. Możliwość mycia w zmywarce.  |      |    |  |  |  |  |  |
| 24. | Salaterka szklana okrągła         | Przedmiotem zamówienia jest okrągła salaterka wykonana z wysokiej jakości przezroczystego szkła. Wymiary produktu: średnica 17cm; pojemność 1.1l, wysokość: 9,5cm.  | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 25. | Wiaderka do artykułów spożywczych | Przedmiotem zamówienia jest wiaderko do artykułów spożywczych o poj. 5l w kolorze białym zamykane szczelną przykrywką. Dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadające atest PZH.  | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 26. | Miseczka                          | Przedmiotem zamówienia jest miseczka z twardego plastiku, biała, o pojemności 3,5l. Wymiary produktu: średnica: 280 mm; wysokość 87 mm  | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 27. | Wazon                             | Przedmiotem zamówienia jest wazon szklany kwadrat. Wykonany z wysokiej jakości szkła. Wymiary; wysokość 25 cm; szerokość 10x10 cm.  | szt. | 6  |  |  |  |  |  |
| 28. | Deska do krojenia                 | Przedmiotem zamówienia jest deska do krojenia zgodna z systemem oznaczania wg HACCP. Wykonana z polietylenu. Wymiary:<br>- długość: 265mm<br>- szerokość: 325 mm<br>- grubość: 12 mm<br>- rozmiar GN ½<br>- kolor zielony | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 29. | Talerz szklany z zakładkami       | Przedmiotem zamówienia jest talerz szklany z zakładkami wykonany ze szkła sodowo-wapniowo-potasowego metodą prasowania ręcznego. Średnica: 17 cm  | szt. | 12 |  |  |  |  |  |



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Część 2/ Zadanie 2 – Kuchnia dietetyczna - wyposażenie pracowni**

| Lp.      | Przedmiot zamówienia     | Opis przedmiotu zamówienia (parametry wymagane minimalne)   | j.m szt./ op. | Ilość sztuk | Cena brutto PLN za 1 sztukę lub opakowanie | Wartość netto PLN | Podatek VAT (PLN) | Wartość brutto PLN | Gwarancja |
|----------|--------------------------|---|---------------|-------------|--|-------------------|-------------------|--------------------|-----------|
| <i>1</i> | <i>2</i>                 | <i>3</i>  | <i>4</i>      | <i>5</i>    | <i>6</i>                                   | <i>7</i>          | <i>8</i>          | <i>9</i>           | <i>10</i> |
| 1.       | Wyciskarka wolnoobrotowa | <p>Przedmiotem zamówienia jest wyciskarka wolnoobrotowa z akcesoriami. W skład zestawu wchodzi: misa, pojemnik na sok z pokrywką, pojemnik na miąższ, pokrywa z lejem zasypowym, popychacz i dwie szczotki. Sok może odpływać do dzbanka lub szklanki. Urządzenie wykonane z solidnych i wytrzymałych materiałów: korpus główny i komora wsadowa z tworzywa sztucznego, dźwignia aktywująca ze stali nierdzewnej oraz chromowania podstawa.</p> <p>Wymagane parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prędkość obrotowa [obr/min] – min. 43</li> <li>- głośność [dB]: -min 60</li> <li>- moc: min 150 W</li> <li>- pojemność misy: min. 500 ml</li> <li>- pojemność zbiornika na sok: min.11</li> <li>- pojemność zbiornika na miąższ: min. 1,6 l</li> <li>- konstrukcja, antypoślizgowa podstawa</li> <li>- regulacja obrotów: nie</li> <li>- liczba poziomów obrotów: 1</li> <li>- możliwość mycia elementów w</li> </ul> | szt.          | 1           |  |                   |                   |                    |           |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|    |                       |  |      |   |  |  |  |  |  |
|----|-----------------------|--|------|---|--|--|--|--|--|
|    |                       | <p>zmywarce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- funkcja reverse</li> <li>- możliwość regulacji gęstości soku</li> <li>-gwarancja: 24 miesiące</li> </ul>  |      |   |  |  |  |  |  |
| 2. | Deski do krojenia     | <p>Przedmiotem zamówienia jest zestaw desek do krojenia. Deski zgodne z systemem oznaczania wg HACCP. Wykonana z polietylenu. Wymiary:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- długość: 265mm</li> <li>- szerokość: 325 mm</li> <li>- grubość: 12 mm</li> <li>- rozmiar GN ½</li> </ul> <p>Każda z łącznie 6 desek musi być w innym kolorze w tym: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, żółtym i brązowym.</p>  | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 3. | Dzbanek przezroczysty | <p>Przedmiotem zamówienia jest przezroczysty dzbanek do odmierzania np. cukru, mąki wykonany z odpornego polipropylenu. Dobrze widoczna podziałka dzióbek ułatwiający użytkowanie. Pojemność 1l.</p>   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 4. | Worki do wyciskania   | <p>Worki do wyciskania wzmocnione, zakończone rantem, Powlekane bawełną o wzmocnionej końcówce i szwie, nieprzepuszczalny worek do wyciskania różnych sosów, kremów itp. Można w ramach czyszczenia wygotować. Elastyczny nawet po długotrwałym używaniu. Wysoka jakość. Rozmiar 3. Mm:</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>długość: 400 mm</li> <li>średnica: 150 mm</li> <li>pojemność: 2.3 l</li> <li>materiał: bawełna</li> <li>kolor: biały</li> </ul> | szt. | 6 |  |  |  |  |  |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|     |                       |  |      |   |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------|--|------|---|--|--|--|--|--|
| 5.  | Kubek do przesiewania | Przedmiotem zamówienia jest kubek do przesiewania produktów sypki i zdobienia wypieków. Wykonany ze stali nierdzewnej. Wymiary: średnica: 100 mm; wysokość 130 mm  | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 6.  | Szczypce uniwersalne  | Przedmiotem zamówienia są szczypce silikonowe uniwersalne o dł. 240 mm   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 7.  | Nóż 1                 | Przedmiotem zamówienia jest nóż jarzyniak o długości ostrza 90 mm.   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 8.  | Nóż 2                 | Przedmiotem zamówienia jest nóż kuchenny o długości ostrza 220 mm  | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 9.  | Blacha 1              | Przedmiotem zamówienia jest blacha do ciasta, dł. 34cm, szer: 240cm, wysokość 7,5cm. Zamykana Wykonana ze stali węglowej pokrytej powłoką „non-stick” zapobiegającą przywieraniu. Tortownica prostokątna zamykana.   | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 10. | Tortownica            | Przedmiotem zamówienia jest tortownica o średnicy 26 cm i wysokości min. 6,5 cm. Wykonana z teflonu, pokryta powłoką non-stick zapobiegającą przywieraniu.   | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 11. | Blacha 2              | Przedmiotem zamówienia jest blacha do ciasta konwektowat,. Pojemnik aluminiowy pokryty emalią. Powłoka dobrze przewodząca ciepło i zapobiegająca przywieraniu. Rozmiar GN 2/3. Wysokość - H (mm): 40, Głębokość - D (mm): 325, Szerokość - W (mm): 345, Pojemność - V (l): 3.5 Gwarancja: min. 24 miesiące | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 12. | Miska kuchenna 1      | Przedmiotem zamówienia jest miska kuchenna z rantem o średnicy 160 mm, 0,8 l Miska kuchenna z rantem wykonana ze   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|     |                           |   |      |   |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------------|---|------|---|--|--|--|--|--|
|     |                           | stali nierdzewnej. Powierzchnia z zewnątrz satynowana, wewnątrz polerowana. Można myć w zmywarkach  |      |   |  |  |  |  |  |
| 13. | Miska kuchenna<br>2       | Przedmiotem zamówienia jest miska kuchenna z rantem o średnicy 210 mm, wysokości 90 mm i pojemności 2,5 l Miska kuchenna z rantem wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia z zewnątrz satynowana, wewnątrz polerowana. Można myć w zmywarkach  | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 14. | Tarki do jarzyn           | Przedmiotem zamówienia jest tarka do jarzyn 4-stronna. Wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa. Wyposażona w wygodny uchwyt dzięki czemu stabilnie trzyma się w dłoni. Silikonowa podstawa zapewnia stabilność podczas użytkowania. Wymiary: 10x7,5 cm, wysokość 21 cm   | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 15. | Blender ręczny-<br>zestaw | Przedmiotem zamówienia jest blender ręczny wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Elementy plastikowe wolne od Bisfenolu A (BPA-free).<br>Wymagania minimalne:<br>- moc min. 1000 W<br>- tryb turbo<br>- regulacja prędkości<br>- prędkość w zakresie: od 9000 do 16000 obr/min<br><b>W skład zestawu wchodzi:</b><br>- Trzepaczka do ubijania piany z białek, śmietany, kremów oraz deserów<br>- Pojemnik do szatkowania i rozdrabniania o pojemności 800 ml<br>- Kielich do blendowania i ubijania o pojemności 800 ml<br>- Noże tnące do rozdrabniania wykonane ze stali szlachetnej<br>- Końcówka do blendowania wyposażona w ostrza ze stali szlachetnej | szt. | 2 |  |  |  |  |  |



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Część 3/Zadanie 3 – zajęcia z carvingu – wyposażenie**

| Lp. | Przedmiot zamówienia        | Opis przedmiotu zamówienia (parametry wymagane minimalne)   | j.m szt./ op. | Ilość sztuk | Cena brutto PLN za 1 sztukę lub opakowanie | Wartość netto PLN | Podatek VAT PLN | Wartość brutto PLN |
|-----|-----------------------------|---|---------------|-------------|--|-------------------|-----------------|--------------------|
| 1   | 2                           | 3   | 4             | 5           | 6  | 7                 | 8               | 9                  |
| 1.  | Zestaw narzędzi do carvingu | <p>Przedmiotem zamówienia jest zestaw do carvingu. Noże wykonane ze stali nierdzewnej z drewnianym uchwytem. Zestaw składa się z 80 elementów, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noże do cięcia</li> <li>• noże do rzeźbienia</li> <li>• wycinarki o różnych kształtach</li> <li>• noże do kulek</li> <li>• noże w kształcie "V"</li> <li>• noże okrągłe</li> <li>• dekoratory</li> <li>• obieraczki</li> <li>• noże karbowane</li> <li>• inne narzędzia do carvingu</li> </ul> <p>Zestaw zapakowany z walizką.</p> | zestaw        | 12          |  |                   |                 |                    |





„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Część 4/Zadanie 4 – Nowoczesne techniki kulinarne – wyposażanie**

| Lp. | Przedmiot zamówienia       | Opis przedmiotu zamówienia (parametry wymagane minimalne)   | j.m szt./ op. | Ilość sztuk | Cena brutto PLN za 1 sztukę lub opakowanie | Wartość netto PLN | Podatek VAT PLN | Wartość brutto PLN | Gwarancja |
|-----|----------------------------|---|---------------|-------------|--|-------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| 1   | 2                          | 3   | 4             | 5           | 6  | 7                 | 8               | 9                  | 10        |
| 1.  | Urządzenie do SOUS VIDE    | Przedmiotem zamówienia jest urządzenie do SOUS VIDE. Urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej, z uchwytami i kranem spustowym. Pokrywa z silikonową uszczelką pozwalającą na szczelne zamknięcie urządzenia. W skład zestawu wchodzi: separator i cztery przekładki z stali nierdzewnej. Bardzo precyzyjny termostat umożliwiający regulację temperatury w zakresie od 45°C do 90°C dokładnością co do 0,1°C.<br>Parametry:<br>- wysokość: 290 mm<br>- długość: 335 mm<br>- szerokość: 363 mm<br>- moc: min. 400 W<br>- pojemność: 13 litrów<br>- zasilanie: 230 V<br>Gwarancja: min. 24 m-ce | szt.          | 1           |  |                   |                 |                    |           |
| 2.  | Zakup pakowarki próżniowej | Przedmiotem zamówienia jest pakowarka próżniowa listwowa.<br>Parametry produktu:<br>-długość listwy zgrzewającej 420 mm,  | szt           | 1           |  |                   |                 |                    |           |



**„Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

|    |                                      |   |     |   |  |  |  |  |  |
|----|--------------------------------------|---|-----|---|--|--|--|--|--|
|    |                                      | <p>szerokość 5 mm;<br/> - maksymalna szerokość worków: 406 mm<br/> - cyfrowy wyświetlacz<br/> - możliwość wyboru próżni w sposób ciągły lub pulsacyjny<br/> - automatyczne wyłączanie po 10 min. Bezczynności<br/> - regulacja czasu zgrzewania worków<br/> - obudowa ze stali nierdzewnej<br/> - wydajność pompy: min. 16 l/min<br/> - wymiary zewnętrzne: (mm) 490x260x(H)145<br/> - moc: min. 650 W<br/> Gwarancja: min. 24 m-ce</p> |     |   |  |  |  |  |  |
| 3. | Zakup worków do pakowarki próżniowej | <p>Przedmiotem zamówienia są worki do pakowarki próżniowej. Wymiar worków: 200x300 mm. Worki wykonane z wielowarstwowej folii barierowej: PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów. Wielkość opakowania: 100 szt.</p>   | op. | 3 |  |  |  |  |  |