

kosztorys ofertowy

CZĘŚĆ I
"Zakup wraz z dostawą pomocy dydaktycznych"

| LP | NAZWA | OPIS | ILOŚĆ | cean jedn. Netto | wartosc jedn. Netto |
|----|---|--|--------|---------------------|------------------------|
| 1 | Elektryczny kociołek do zup | Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny. Pokrywa i pojemnik na zupę wykonane ze stali nierdzewnej. Urządzenie posiada regulację mocy grzewczej. Zasilanie: 230 V Moc minimalna: 400 W Pojemność minimalna: 8 l maksymalna 12 l. | 1 | | |
| 2 | Miska | Miska tworzywo sztuczne, okrągła, pojemność 5l | 8 | | |
| 3 | Miska | Wykonana tworzywa sztucznego, okrągła, pojemność 3l | 8 | | |
| 4 | Łyżeczka do herbaty | Wykonana ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. | 50 | | |
| 5 | Łyżka stołowa | Wykonana ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. | 40 | | |
| 6 | Widelc stołowy | Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. | 40 | | |
| 7 | Nóż stołowy | Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. | 40 | | |
| 8 | Widelczyk do ciast | Wykonany ze stali nierdzewnej, wzór klasyczny; wzór dla pozycji 4, 5, 6,7,8 identyczny. | 40 | | |
| 9 | Kawiarka stalowa ciśnieniowa | Wykonana ze stali nierdzewnej, Pojemność na 4 filiżanki kawy. Kafeteria umożliwia zaparzenie kawy na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna. | 1 | | |
| 10 | Kafetiera aluminiowa ciśnieniowa | Wykonana z wypolerowanego aluminium z uchwytyami z tworzywa sztucznego. Pojemność ca 6 filiżanek kawy. Kafeteria umożliwia zaparzenie kawy na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna. | 1 | | |
| 11 | Zaparzacz do kawy/herbaty tłokowy szklany | Dzbanek do herbaty z filtrem tłokowym wykonany jest ze szkła borosilikonowego i stali nierdzewnej. Szkło odporne na wysoką temperaturę do 100°C Stal polerowana na połysk Pojemność minimalna: 0,6 l | 1 | | |
| 12 | Nóż uniwersalny | Nóż kuchenny. Ostrze noża wykonane ze stali nierdzewnej utwardzanej poprzez walcowanie. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Długość ostrza min.20cm | 10 | | |
| 13 | Serwety indywidualnego użytku | Gładkie, białe, bawełniane serwetki, 100% bawełna, adamaszek, min.205 g/m ² , Deseń gładki ² Kolor:biały | 20 | | |
| 14 | Komplet 3 garnków ze stali nierdzewnej z pokrywkami | Zestaw garnków Wykonany ze stali nierdzewnej - garnek - średnica: minimum 16,0 cm/ pojemność użytkowa: od 1,5 l/ wysokość od : 10,0 cm - garnek – średnica minimum: 20,0 cm/ pojemność użytkowa od: 3,3 l/ wysokość od: 13,0 cm - garnek – średnica minimum: 22,0 cm/ pojemność użytkowa od: 4,2 l/ wysokość od: 13,5 cm Kolor: stal nierdzewna Pokrywki wykonane ze szkła, posiadają odpowicznik parowy i stalowy rant Nienagrzewające się, stalowe uchwyty Można myć w zmywarce | 8 kpl. | | |

| | | | | | |
|----------------------|--|---|----|--|--|
| | | Do użytku na: kuchenka gazowa, kuchenka elektryczna, kuchenka ceramiczna, kuchenka indukcyjna | | | |
| 15 | Komplet dzbanków z miarką | Komplet 3 dzbanków z miarką pomocny przy odmierzaniu płynnych i sypkich produktów posiada trzy miarki, na cukier, mąkę oraz płyny Pojemnik z uchwytem i dzióbkiem ułatwiającym wylewanie. Wykonany z tworzywa. | 5 | | |
| 16 | Miska nierdzewna wykonana ze stali nierdzewnej | Produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej Średnica górna: 15,0 cm Średnica dolna: 7,0 cm Wysokość: 6,5 cm Pojemność: 0,5 l | 20 | | |
| 17 | Maszynka do mielenia mięsa | Maszynka do mielenia o min. mocy 550 W, z plastikową misą zasypową, wyposażona w 3 sita, nasadkę do napelniania kielbas i formowania kroketów oraz w zestaw do ciastek i makaronów. zabezpieczenie przed zniszczeniem silnika oraz system do łatwego mocowania wyposażenia. Wydajność mielenia – minimum -1,7 kg na minutę Średnica otworów w sitkach-2,7 mm, 4 mm, 8 mm (Wyposażenie przystawka do formowania ciastek i makaronu, nasadka masarska, 3 sitka, taca zasypowa, popychacz, | 1 | | |
| 18 | Praska do ziemniaków ze stali nierdzewnej | Metalowa, cynowana praska do ziemniaków Długość całkowita po rozłożeniu: min.52,0 cm Długość całkowita po złożeniu: min.28,0 cm Długość uchwytu: min.12,0 cm Wymiary kieszonki na ziemniaki: min.10,0 x 8,0 cm Głębokość kieszonki na ziemniaki: min.8,0 cm | 4 | | |
| wartość razem netto | | | | | |
| wartość razem brutto | | | | | |
| wartość VAT | | | | | |

DATA I PODPIS.....

CZESC_2

załącznik A1.2.
PZCKZiU 271.10.2018

kosztorys ofertowy
CZĘŚĆ II
"Zakup wraz z dostawą wyposażenia pracowni gastronomicznej"

| LP | NAZWA | OPIS | ILOŚĆ | cean jedn. Netto | wartość jedn. Netto |
|-----|--|---|-------|------------------|---------------------|
| 1. | formy do pieczenia metalowe różne kształty (10 wzorów) | Formy metalowe do pieczenia kwadratowe, prostokątne, okrągłe co najmniej 10 sztuk w zestawie. Zawiera minimalnie: tortownica, forma do babki, forma do tarty, keksówka. | 8 | | |
| 2. | foremki do ciasteczek po 18 szt. | Zestaw silikonowych foremek do pieczenia muffinek - co najmniej 18 sztuk w zestawie | 4 | | |
| 3. | sitka do cukru pudru | przesiewacz do cukru o średnicy od 15 cm do 20 cm; materiał: stal nierdzewna | 8 | | |
| 4. | miksery ręczne | Mikser ręczny z misą obrotową o pojemności min. 3 l. ; moc minimum 400W | 9 | | |
| 5. | przesiewacz do mąki | Przesiewacz ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 10 cm. | 8 | | |
| 6. | miski stalowe (4 wielkości w komplecie) | Zestaw 4 misek stalowych o średnicach od 10 do 26 cm | 8 | | |
| 7. | miski plastikowe duże (2 szt w komplecie) | Zestaw dwóch misek z polipropylenu o pojemności co najmniej 3 l oraz o pojemności co najmniej 2 l z wyprofilowanym rantem. Przeznaczona do produktów spożywczych. | 8 | | |
| 8. | Miscezki | Zestaw 8 z polipropylenu o różnych pojemnościach (od 0,5 l). Przeznaczona do produktów spożywczych. | 8 | | |
| 9. | łopatka i pędzelek silikonowy zestaw | Zestaw łopatka i pędzelek silikonowy wykonane z silikonu odpornego na temperaturę. | 8 | | |
| 10. | wagi kuchenne | Waga kuchenna metalowa (stal nierdzewna; aluminium; inne stopy) działająca w zakresie 1 g. - 5 kg; funkcja tarowania; wyświetlacz LCD | 5 | | |
| 11. | garnek do mleka | Pojemność co najmniej 2 l.; materiał: stal nierdzewna, podziałka w l/ml oraz gwizdek. | 8 | | |
| 12. | miarki kuchenne duże | Miarka kuchenna o pojemności min. 3 l; materiał: tworzywo sztuczne (polipropylenowe) lub stal nierdzewna. Podziałka w mililitrach. | 8 | | |
| 13. | miarki kuchenne małe | Zestaw co najmniej 4 miarek o pojemnościach miarka 15 ml; miarka 5 ml; miarka 2,5 ml; miarka 1,25 ml - spięte na obręczy. | 4 | | |
| 14. | tylki cukiernicze duże | Wykonane ze stali nierdzewnej; co najmniej 4 różne wzory; średnica 20-30 mm | 32 | | |
| 15. | rękawy cukiernicze jednorazowe duże i średnie | Rękaw cukierniczy doskonały do dekorowania i faszerowania potraw (rozmiar 25-30 cm); 10 szt. w opakowaniu x 10 opakowań; rękaw cukierniczy doskonały do dekorowania i faszerowania potraw (rozmiar 31-45 cm); 10 szt. w opakowaniu x 10 opakowań; | 10 | | |
| 16. | trzepaczki do piany | Wynonana ze stali nierdzewnej, wielkość min. 20 cm - maks. 30 cm; | 8 | | |
| 17. | patera szklana na ciasto | Patera na ciasto szklana z kloszem na nóżce; średnica co najmniej 300 mm. | 2 | | |
| 18. | Etażerka na sosy (2x200ml) | Etażerka stali nierdzewnej na sosy z dwoma miseczkami o poj. min. 200 ml | 2 | | |
| 19. | Etażerka na sosy (3x200ml) | Etażerka stali nierdzewnej na sosy z trzema miseczkami o poj. min. 200 ml | | | |
| 20. | Tace ekspozycyjne | Taca ekspozycyjna wymiar co najmniej 30x 40 cm; stal nierdzewna | 4 | | |
| 21. | patery na tort | Patera szklana z pokrywą szklaną na tort (na nóżce) o średnicy minimalnej 26 cm | 2 | | |
| 22. | noże musady | Uniwersalny nóż do filetowania z ząbkowaną krawędzią do cięcia ości, umieszczoną na górnej części. Długość co najmniej 25 cm | 4 | | |
| 23. | nożyce do mięs | Nożyce kuchenne do drobiu ze stali nierdzewnej o długości co najmniej 25 cm. | 4 | | |

CZESC_2

| | | | | | |
|-----|--|---|----|--|--|
| 24. | termometr sonda | Termometr do żywności z sondą. Wyświetlacz LCD; rozdzielczość 0,1 oC | 4 | | |
| 25. | sznurek do mięsa | Sznurek o wadze zwoju 0,5 kg; grubość ok 2mm; materiał: bawełna naturalna; odporny na wysokie temperatury - przeznaczony do wiązania wędlin | 8 | | |
| 26. | garnki do duszenia z pokrywką | Zestaw zawiera: garnek do duszenia o pojemności 2l (wysokość do 100 mm); 3,5 l (wysokość do 120 mm); Garnki z pokrywkami, wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni. | 8 | | |
| 27. | Rondel | Rondel ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 2,5 l. Odpowiedni do wszystkich typów kuchni. | 8 | | |
| 28. | pojemnik GN z pokrywkami ze stali nierdzewnej | GN 1/1, 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej; przeznaczenie do kontaktu z żywnością; dodatkowo do każdego pojemnika pokrywa ze stali nierdzewnej | 8 | | |
| 29. | Moździerz | Moździerz granitowy z tłuczkiem granitowym o średnicy min. 13 cm. | 2 | | |
| 30. | zastawa stołowa szklana do ekspedycji deserów | Komplet obejmuje: pucharek na nóżce o pojemności 0,2 do 0,3 l wykonany ze szkła, pucharek w formie szklanki (bez nóżki) o pojemności 0,2 do 0,3 l wykonany ze szkła, pucharek o pojemności 0,31 do 0,4 l wykonany ze szkła. Zamawiający dopuszcza łącznie różnych produktów różnych marek - w przypadku braku dostępności produktów jednej serii. | 32 | | |
| 31. | zastawa stołowa metalowa do ekspedycji deserów | Zestaw zawiera: łyżeczkę do herbaty, łyżeczkę do kawy, widelczyk do ciasta, łyżeczkę do koktaili, łyżeczkę do lodów i łyżeczkę do kawy late. | 32 | | |
| 32. | Wykrawacze | Komplet co najmniej 12 różnych wykrawaczy do ciastek o różnych kształtach wykonanych ze stali nierdzewnej. | 8 | | |
| 33. | noże do filetowania | długość min. 180mm - maksimum 250 mm; ostrze stal nierdzewna, rękojeść tworzywo sztuczne. Nóż przeznaczony do filetowania | 9 | | |
| 34. | noże kuchenne HACCP (kpl) | 6 szt. noży kuchennych o długości min. 250 mm; rękojeście w kolorach HACCP: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy; rękojeść polipropylen | 16 | | |
| 35. | nóż szefa | Nóż kuchenny o długości co najmniej 240 mm wykonany ze stali nierdzewnej z rękojeścią z tworzywa sztucznego | 8 | | |
| 36. | nóż santoku | Nóż santoku uniwersalny głównie przeznaczony do ziół i warzyw, długość min. 170 mm; rękojeść: polipropylen | 8 | | |
| 37. | półmiski różnej wielkości (4 wielkości kpl) | Komplet półmisek porcelanowych w kolorze białym zawierający co najmniej 4 półmiski o różnych wymiarach w zakresie długości pomiędzy 45 a 25 cm (np. długości 40, 35, 30 i 25 cm.) | 8 | | |
| 38. | temperówki do warzyw cztery rodzaje | Temperówka do warzyw z wymiennymi ostrzami (4 ostrza ze stali nierdzewnej + czyścik) lub 4 odrębne temperówki pozwalające na uzyskanie różnych wzorów i grubości warzyw. | 4 | | |
| 39. | deski do krojenia HACCP | Rozmiar 300x 450 mm; materiał: polipropylen; kolory: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy | 8 | | |
| 40. | stojak na szynkę | stojak do szynki parmeńskiej z kością; uchwyt ze stali nierdzewnej, deska z drewna liściastego. Rozmiar deski co najmniej 400x250 mm | 1 | | |
| 41. | patelnie (komplety po 2 różne średnice) | Zestaw: patelnia aluminiowa z wysokiej jakości powłoką teflonową oraz rączką ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 280 mm oraz patelnia aluminiowa z wysokiej jakości powłoką teflonową oraz rączką ze stali nierdzewnej o średnicy co najmniej 360 mm | 8 | | |

CZESC_2

| | | | | | |
|-----|---|--|---|--|--|
| 42. | nóż i widelec do tranzerowania | Zesta zawiera: widelec do mięs o długości co najmniej 250mm z rękojeścią, wykonany ze stali nierdzewnej uzupełnionej o rękojeść z tworzywa sztucznego lub drewna oraz nóż o długości co najmniej 250 mm do tranzerowania mies (oba produkty o tej samej rękojeści). | 3 | | |
| 43. | garnki z pokrywką do pieczenia i gotowania mięs | Zestaw zawiera: garnek o pojemności 2l (wysokość do 120 mm); 3 l (wysokość do 140 mm); garnek o pojemności w zakresie 5-6 l (wysokość do 160 mm); garnek o pojemności w zakresie 9-10 l (wysokość do 230 mm). Wszystkie garnki z pokrywkami, wykonane ze stali nierdzewnej. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni. | 8 | | |
| 44. | zestaw misek i miarek kuchennych ze stali nierdzewnej | Zestaw składa się z: miski – o pojemności pomiędzy 4 i 5 l; durszlaka o pojemności co najmniej 3 l; sitka o pojemności 1,5 do 2 l; małej miski – 0,5 l oraz 5 miarek o pojemnościach: 250 ml (1 szklanka), 125 ml (1/2 szklanka), 85 ml (1/3 szklanka), 60 ml (1/4 szklanka) i 15 ml (1 łyżeczka). Zestaw wykonany ze stali nierdzewnej. | 8 | | |
| 45. | patelnie (min. 5 rodzajów w kpl) | Zestaw 5 sztuk różnych rozmiarów patelni z powłoką która posiada właściwości nieprzywieralne zapobiegając przywieraniu i przypalaniu potraw oraz ułatwia utrzymanie naczyń w czystości; w tym co najmniej 3 patelnie z zestawu o średnicy ponad 22 cm; co najmniej 2 patelnie z zestawu muszą posiadać pokrywy z odpornego na wysokie temperatury szkła. | 8 | | |
| 46. | noże do carvingu (kpl.) | Zawartość zestawu: noże do krojenia i kształtowania, ostrza w różnych kształtach, noże dekoracyjne do kulek, narzędzia do garniowania w kształcie litery V i okrągłe w różnych rozmiarach, noże dekoracyjne, do obierania. Liczebność zestawu co najmniej 50 elementów. | 8 | | |
| 47. | serwis obiadowy oraz serwis kawowy na 12 osób | Serwis obiadowy oraz kawowy ten sam wzór. Serwis kawowy: 6 filiżanek - poj. min. 220 ml i 6 spodków dostosowanych do filiżanek. Serwis obiadowy składa się z : talerzy płtykich - rozmiar min. 25 cm - 12 szt; talerzy głębokich rozmiar min. 20 cm - 12 szt; talerzy deserowych rozmiar min. 18 cm - 12 szt; półmis owalny rozmiar min. 30 cm - 1 szt; półmis okrągły rozmiar min. 20 cm - 1 szt ; salaterka - 2 szt ; waza - 1 szt. Kolor biały; porcelana. Serwis do możliwy do mycia w zmywarkach. | 4 | | |
| 48. | zastawa stołowa platerowana komplet na 12 osób | Skład zestawu: 12 x łyżka; 12 x widelec; 12 x łyżeczka; 12 x nóż; 12 x widelczyk do ciasta; 1 x łopatkka do ciasta; 1 x naberka wazowa; 2 x łyżka sałatkowa; 2 x łyżka do serwowania; 2 x widelczyki do zakąsek; 1 x łyżeczka do cukru; 1 x łyżeczka do jarzyn; 1 x naberka do sosu; 1 x szczytce do cukru. Wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej z identycznymi zdobieniem. Opakowanie do przechowywania półek z formami na poszczególne elementy. | 4 | | |
| 49. | podgrzewacze do talerzy | Pojemność: 120 talerzy; średnica maksymalna talerzy 35 cm; zakres temperatury od 20 do 90 C; zasilanie elektryczne | 2 | | |
| 50. | warnik do wody | Pojemność 20 l (pojemność wlewcza płynu co najmniej 15 l); zasilanie elektryczne; zbiornik i obudowa ze stali nierdzewnej; termostat z regulacją temperatury w zakresie od 30 do 100 C; | 2 | | |

CZESC_2

| | | | | | |
|----------------------|-----------------------------------|--|---|--|--|
| 51. | kostkarka do lodu | Obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa ręczne uzupełnianie wody, elektroniczny panel sterowania, wydajność do 10 kg na dobę, zbiornik na lód min. 1 kg, zbiornik na wodę min. 2 l, chłodzona powietrzem, utrzymuje lód do 4 h, | 1 | | |
| 52. | urządzenie do gotowania sous vide | Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach o poj. w zakresie 20 - 30 l.; możliwa regulacja temperatury co 0,1 °C (termostat lub sterownik) w zakresie co najmniej 45C-85C; zasilanie 230V. | 1 | | |
| 53. | Pakowarka próżniowa stołowa | Komorowa pakowarka próżniowa o wydajności pompy min. 6 m3/godz. oraz listwie zgrzewającej co najmniej 260 mm. Posiada wskaźnik ciśnienia i cyfrowy wyświetlacz. Moc co najmniej 350 W; zasilanie 230V. | 1 | | |
| 54. | schładzarka szokowa | Schładzarka szokowa 10x GN 1/1; moc co najmniej 2,5 KW; wyświetlacz cyfrowy; zakres temperatury schładania - co najmniej - 18C | 1 | | |
| 55. | Szafa mroźnicza | Szafa mroźnicza o pojemności co najmniej 300l; wewnątrz półki; zakres regulacji temperatury co najmniej od -18C do -22C; kolor srebrny lub obudowa ze stali nierdzewnej. | 1 | | |
| wartość razem netto | | | | | |
| wartość razem brutto | | | | | |
| wartość VAT | | | | | |

DATA I PODPIS.....

kosztorys ofertowy

CZĘŚĆ III

"Zakup wraz z dostawą i montażem pieca konwekcyjno –parowego z podstawką"

| LP | NAZWA | OPIS | ILOŚĆ | cean jedn. Netto | wartość jedn. Netto |
|----|---------------------------------------|---|----------------------|------------------|---------------------|
| 1 | piec konwekcyjno –parowy z podstawką" | <p>Pojemność 10xGN 1/1 lub 10 x blacha 600x 400mm automatyczną stacją uzdatniania wody z podłączeniem i instruktażem z obsługi po zamontowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasilanie elektryczne 400V; • Moc nie mniejsza niż 14.5 kW; • min. 10 ustawionych programów pieczenia - możliwych do szybkiego uruchomienia oraz możliwość stworzenia listy ulubionych programów; • Otwierany deflektor służący do czyszczenia wnęki wentylatora;; • Pieczenie z kontrolą temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy wielopunktowej;; • Kontrola funkcjonowania przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości; • Pysznic ręczny z przyłączem; • Drzwi z podwójną szybą z hartowanego szkła, ze szczeliną powietrza ograniczającą promieniowanie ciepła na operatora i zwiększającą wydajność pieca • Prowadnice klasyczne • Wyposażenie pieca (w zestawie lub dostarczane od innego producenta): pojemnik GN 1/1 teflon na jaja – 2 szt.; pojemnik GN 1/1 wys. 65 mm – 5 szt; pojemnik GN 1/1 wys. 20 mm – 5 szt. • Certyfikat PZH lub równoważny potwierdzający, że urządzenie dostosowane jest do kontaktu z żywnością • Okres gwarancji - minimum 24 miesiące <p>Podstawa pod piec: stal nierdzewna, wielkość dostosowana do wymiarów pieca konwekcyjno – parowego umożliwiającą zamontowanie w pracowni gastronomicznej. Podstawa wyposażona w min 5 prowadnic na pojemniki GN 1/1.</p> <p>Usługa montażu: Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do dokonania montażu, uruchomienia i kalibracji pieca wraz z podstawą. Montaż realizowany będzie na terenie Kampusu Wielickiego (32-020 Wieliczka ul. Piłsudskiego 105).</p> <p>Instruktarz użytkowników: wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do dokonania instruktazu użytkowników – nauczycieli praktycznej nauki zawodu</p> | 1 | | |
| | | | wartość razem netto | | |
| | | | wartość razem brutto | | |
| | | | wartość VAT | | |

DATA I PODPIS.....

