|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Załącznik nr 1 | | | | | | |  | |
| **Formularz cenowy** | | | | | | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |
| **Formularz cenowy dotyczący konserwacji sprzętu. Urządzenia gastronomiczno-rozdrabniające.** | | | | | | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |
| **L.p.** | **Urządzenia** | | **Ilość sztuk** | | **Czas pracy (ilość godzin)** | | **wartość netto (d\*wartość 1 roboczogodziny)** | |
|
| a | b | | c | | d | | e | |
| 1 | Obieraczka do ziemniaków | | 3 | |  | |  | |
| 2 | Ubijarka cukiernicza | | 2 | |  | |  | |
| 3 | Maszyna do krojenia żywności | | 3 | |  | |  | |
| 4 | Maszyna do krojenia jarzyn | | 2 | |  | |  | |
| 5 | Maszyna do mielenia mięsa | | 1 | |  | |  | |
| 6 | Maszyna uniwersalna | | 2 | |  | |  | |
| 7 | Szatkownica | | 1 | |  | |  | |
| 8 | Przystawka do zagniatania ciasta | | 1 | |  | |  | |
| 9 | Przystawka do przecierania | | 1 | |  | |  | |
| 10 | Maszyna do krojenia pieczywa | | 1 | |  | |  | |
|  | | | RAZEM | |  | |  | |
| Dwa lata trwania umowy | | | RAZEM x 2 | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |
| **Formularz cenowy dotyczący konserwacji sprzętu. Sprzęt chłodniczy** | | | | | | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |
| **L.p.** | **Urządzenia** | | **Ilość sztuk** | | **Czas pracy (ilość godzin)** | | **wartość netto (d\*wartość 1 roboczogodziny)** | |
|
| a | b | | c | | d | | e | |
| 1 | Witryna chłodnicza | | 11 | |  | |  | |
| 2 | Chłodziarka farmaceutyczna | | 2 | |  | |  | |
| 3 | Chłodziarka Laboratoryjna | | 21 | |  | |  | |
| 4 | Szafa chłodnicza przeszklona | | 2 | |  | |  | |
| 5 | Komora chłodnicza | | 5 | |  | |  | |
| 6 | Szafa chłodnicza | | 9 | |  | |  | |
| 7 | Zamrażarka 400 l | | 2 | |  | |  | |
| 8 | Zamrażarka skrzyniowa | | 5 | |  | |  | |
|  | | | RAZEM | |  | |  | |
| Dwa lata trwania umowy | | | RAZEM x 2 | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |  | |
| **Formularz cenowy dotyczący konserwacji sprzętu. Maszyny myjące.** | | | | | | | |  | |  |
| **L.p.** | | **Urządzenia** | | **Ilość sztuk** | | **Czas pracy (ilość godzin)** | | **wartość netto (d\*wartość 1 roboczogodziny)** | |  |
|  |
| a | | b | | c | | d | | e | |  |
| 1 | | Maszyna do mycia naczyń ZKU 0,5 | | 2 | |  | |  | |  |
| 2 | | Maszyna do mycia naczyń | | 6 | |  | |  | |  |
| 3 | | Maszyna do mycia naczyń Fagor | | 1 | |  | |  | |  |
|  | | | | RAZEM | |  | |  | |  |
| Dwa lata trwania umowy | | | | RAZEM x 2 | |  | |  | |  |
| **Formularz cenowy dotyczący konserwacji sprzętu. Sprzęt żywnościowy elektryczny.** | | | | | | | | | | |
| **L.p.** | | **Urządzenia** | | **Ilość sztuk** | | **Czas pracy (ilość godzin)** | | **wartość netto (d\*wartość 1 roboczogodziny)** | |  |
|  |
| a | | b | | c | | d | | e | |  |
| 1 | | Bemar jezdny podgrzewany powietrzny | | 9 | |  | |  | |  |
| 2 | | Piekarnik elektryczny | | 1 | |  | |  | |  |
| 3 | | Kuter gastronomiczny | | 1 | |  | |  | |  |
| 4 | | Piec konwekcyjny parowy | | 3 | |  | |  | |  |
| 5 | | Patelnia elektryczna | | 3 | |  | |  | |  |
| 6 | | Naświetlacz szufladowy do jaj | | 1 | |  | |  | |  |
|  | | | | RAZEM | |  | |  | |  |
| Dwa lata trwania umowy | | | | RAZEM x 2 | |  | |  | |  |
|  | | | |  | |  | |  | |  |
| **Formularz cenowy dotyczący konserwacji sprzętu. Urządzenia parowe i gazowe.** | | | | | | | |  | |  |
| **L.p.** | | **Urządzenia** | | **Ilość sztuk** | | **Czas pracy (ilość godzin)** | | **wartość netto (d\*wartość 1 roboczogodziny)** | |  |
|  |
| a | | b | | c | | d | | e | |  |
| 1 | | Kocioł warzelny parowy | | 6 | |  | |  | |  |
| 2 | | Kocioł gazowy | | 1 | |  | |  | |  |
| 3 | | Kuchnia gazowa 4 palnikowa | | 3 | |  | |  | |  |
| 4 | | Taboret gazowy | | 5 | |  | |  | |  |
|  | | | | RAZEM | |  | |  | |  |
| Dwa lata trwania umowy | | | | RAZEM x 2 | |  | |  | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dotyczy konserwacji:** | | |  |
|  |  | |  |
| **A)** | Wartość netto 1 roboczogodziny | ……………… | zł |
| **B)** | Wartość brutto 1 roboczogodziny | ……………… | zł |
| **C)** | Ilość roboczogodzin( suma ze wszystkich tabeli ) | ……………… | rbh |
|  |  |  |  |
| **D)** | Łączna wartość konserwacji(AxC) | ……………… | zł |
|  |  |  |  |
| **Dotyczy napraw:** | |  |  |
|  |  |  |  |
| **E)** | Wartość netto 1 roboczogodziny | ……………… | zł |
| **F)** | Wartość brutto 1 roboczogodziny | ……………… | zł |
| **G)** | Ilość roboczogodzin w skali 1 roku | 300 | rbh |
|  |  |  |  |
| **H)** | Wartość graniczna zużytych materiałów (30 000 zł rocznie ,60 000 zł cała umowa) | 60 000,00 zł | zł netto |
|  |  |  |  |
| **I)** | Łączna wartość naprawy (ExG+H) | ……………… | zł |
|  |  |  |  |
| **Dotyczy całości usługi:** | |  |  |
|  |  |  |  |
| **D)** | Łączna wartość dotycząca konserwacji | ……………… | zł |
|  |  |  |  |
| **I)** | Łączna wartość dotycząca napraw | ……………… | zł |
|  |  |  |  |
| **J)** | **Razem: (D+I)** | **………...………** | **zł** |
|  |  |  | |