Załacznik nr 7A

**Doposażenie czterech pracowni kształcenia zawodowego w ramach projektu pn. "ZAWODOWA PRZYSZŁOŚĆ ZSZ W KAMIENIU”**

**FORMULARZ CENOWY WYKONAWCY**

**Część I - Sprzęt elektroniczny oraz AGD.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 1 – Wsparcie dla Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Łowisku** | | | | |
| **L.p.** | **Pozycja budżetowa** | **Nazwa i opis artykułu** | **Ilość sztuk** | **Opis** |
| 1 | 18 | Wyposażenie pracowni BUDOWLANEJ - projektor multimedialny | 1 | Projektor multimedialny.  Parametry:  Jasność źródła światła min. 3500 ANSI lm  Rozdzielczość min. 1280 x 800 (WXGA)  Żywotność źródła światła min. 5000  Kontrast min. 15000:1  Moc/źródło światła min. 203 W  Przekątna min. w zakresie 40" - 240"  Odległość od ekranu min. w zakresie 1.3 - 9,6 m  Wbudowany głośnik min. 2 W  Wyposażenie:  Baterie do pilota  Kabel VGA  Kabel zasilający  Pilot  Instrukcja obsługi |
| Producent i model projektora multimedialnego ……………………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 2 | 19, 28 | Komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym | 2 | Procesor powinien osiągać w teście wydajności PassMark High Mid Range CPUs (https://www.cpubenchmark.net/mid\_range\_cpus.html)  wynik co najmniej 5200 punktów  Płyta Głowna Poprawnie współpracująca z elementami wymienionymi poniżej. Złącza na panelu tylnym: 1x D-Sub 1x DVI 1x HDMI 1x Ethernet Wyjścia/wejścia karty dźwiękowej  Karta sieciowa Minimum jedna karta sieciowa Ethernet 10/100/1000 RJ-45 (zintegrowana z płytą główną):- z opcją „Wake On LAN” - zintegrowana z płytą główną zintegrowana z procesorem;  Karta graficzna zintegrowana, z obsługą rozdzielczości obrazu minimum 1920x1080 pikseli,  Dysk twardy min. 500 GB  Napęd dvd - odtwarzanie płyt DVD i CD – wewnętrzny – interfejs SATA  Obudowa zasilacz z wentylatorem wolnoobrotowym o średnicy min. 140mm. Moc powinna być tak dobrana, aby zapewnić stabilną pracę w warunkach biurowych.- powinna fabrycznie umożliwiać jednoczesny montaż minimum 2 szt. dysku 3,5” wraz z 1 szt. napędu CD/DVD -zasilacz ATX o mocy minimum 500W  Karta dźwiękowa zintegrowana z płytą główną  Klawiatura- Złącze USB - długość przewodu min. 1,8m - standard QWERTY - klawiatura pełnowymiarowa - Plug & Play  Mysz optyczna; - złącze USB; - długość przewodu min. 1,8m - rozdzielczość 1000 ppi - 3 przyciski - rolka przewijania  System operacyjny - system operacyjny Microsoft Windows 10 64 bit lub system równoważny  Wykonawca musi: - dostarczyć sterowniki dla dostarczonego systemu operacyjnego.  -Wykonawca dostarczy instrukcje obsługi/dokumentację/karty gwarancji.  Kabel zasilający: - długość minimum 1,8m  Monitor Typ ekranu: LCD; Przekątna min. 21,5”; Rozdzielczość natywna min. 1920x1080;  Czas reakcji matrycy max 5 ms,  Typ złącza: dopasowany do typów złącza katy graficznej oferowanego komputera; Certyfikaty: TCO’ min. 5.0, CE;  Możliwość regulacji wysokości w pionie minimum 10 cm  Wbudowane głośniki  Pakiet biurowy: Microsoft Office 2016 |
| Producent i model procesora ……………………………………………………………………………………….. Do formularza cenowego należy dołączyć wydruk ze strony **https://www.cpubenchmark.net/mid\_range\_cpus.html** proponowanego modelu procesora na dzień nie wcześniejszy niż 28 listopada 2018 roku. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 3 | 21 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - wentylatory wyciągowe do mechanicznej wymuszonej wymiany powietrza | 4 | Okap kuchenny:  Tryb pracy okapu: pochłaniacz i wyciąg, filtr węglowy  Ilość biegów min. 3  Wydajność okapu min. 420 m3/h  Poziom hałasu max 60 dB,  Oświetlenie LED,  Szerokość okapu min. 50 cm. |
| Producent i model okapu ……………………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 4 | 24 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - Kuchnia | 4 | Wysokość 85 cm Szerokość 50 cm Głębokość 60 cm, kolor biały, klasa energetyczna A. Piekarnik elektryczny, płyta gazowa z palnikami o wymiarze co najmniej: 4,0 cm palnik pomocniczy, 6,5 cm palnik średni: 2 szt. 9,0 cm palnik duży. Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. |
| Producent i model kuchni ……………………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 5 | 25 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - pralnica przemysłowa z suszarką i programem antyzgniatającym | 1 | Sposób załadunku: Od przodu. Wymiary (GxSxW) [cm]: 45 x 60 x 84 Maksymalna prędkość wirowania [obr/min]: min 1000. Pojemność [kg]: min. 7. Dominujący kolor: Biały. Klasa energetyczna min. A+ |
| Producent i model pralki ………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 6 | 27 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - Tablica interaktywna | 1 | Zestaw interaktywny zawiera:  - **tablicę interaktywną** (technologia podczerwieni; obsługa multigestów – min. 16 użytkowników jednocześnie – min. 32 punkty dotyku); standard Plug & Play; w zestawie min. 4 pisaki magnetyczne; powierzchnia ceramiczna), - Wymiar powierzchni użytkowej: min. 167×117,6 cm - Przekątna: min. 80'' (ok. 203,2 cm) - Powierzchnia tablicy: ceramiczna - Technologia: na podczerwień - Sposób pisania: palec, lub dowolny wskaźnik - Właściwość powierzchni: suchościeralno-magnetyczna - Komunikacja z komputerem: USB  - **projektor krótkoogniskowy**  - Technologia: 3LCD - Jasność: min. 2700 lumenów (światło białe i kolorowe) - Kontrast: min. 16000:1 - Rozdzielczość: min. XGA (1024 x 768) - Dystans: min. w zakresie 0,5-1,3 m - głośnik min. 16W - złącza co najmniej: HDMI, VGA, LAN - złącze USB typ A (umożliwiające podpięcie innych urządzeń, tj. wizualizer, pendrive)  **- Odpowiednie uchwyty**  Tablica oraz projektor musi być zamontowana i uruchomiona w miejscu wskazanym przez Zamawiającego |
| Producent i model tablicy oraz projektora………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 7 | 32 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - naświetlacz do dezynfekcji jaj | 1 | Naświetlacz do dezynfekcji - urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży, możliwość dezynfekcji jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości min. 320mm i wysokości min. 40 mm, czas skutecznego naświetlania (skutecznej sterylizacji): max. 150 sekund, automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, kratka ze stali chromowanej, wykonany ze stali nierdzewnej. |
| Producent i model naświetlacza ……………………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 8 | 33 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - Drukarka laserowa ze skanerem | 1 | Drukarka laserowa ze skanerem z podłączeniem WiFi + Kabel USB  technologia druku: laserowa monochromatyczna  maks. rozmiar nośnika: A4  rozdzielczość druku w czerni: min. 2400 x 600 dpi  maks. szybkość druku mono: 20 str./min.  pojemność podajnika papieru: min. 150 szt.  zainstalowana pamięć: min. 32 MB  gramatura papieru: w zakresie min. 65 - 105 g/m2  praca w sieci [serwer druku]: tak  wyświetlacz: tak  rozdzielczość skanera: min. 600 x 1200 dpi  interfejs: USB 2.0, Wi-Fi |
| Producent i model drukarki ……………………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |
| 9 | 34 | Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej - Lodówka z dolnym zamrażalnikiem | 1 | Najważniejsze cechy   Rodzaj: Dwudrzwiowa  Wysokość [cm]: 170  Szerokość [cm]: 54  Głębokość [cm]: 57,6  Pojemność netto [l]: 231  Pojemność netto chłodziarki [l]: 161  Pojemność netto zamrażalnika [l]: 70  Położenie zamrażalnika: Na dole  Klasa energetyczna: A+  Poziom hałasu [dB]: 42  Klasa klimatyczna: ST  Rodzaj sterowania: Elektroniczne  Bezszronowa (No Frost): Tak |
| Producent i model lodówki ………………………………………………………………………….. | | | | |
| **Cena netto**  **………………………** | | **VAT ………… % …………………….** | | **Cena brutto: ……………………………………………….** |