

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

CKZŁ.271.13.2020

Załącznik nr 1a

### KALKULACJA CENOWA

#### DOPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE - DROBNE

Dostawa wyposażenia gastronomicznego – realizacja zadania nr 4 i nr 10

L.P.	Poz. w budżecie	Opis pozycji	Ilość	Nazwa - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa	Wartość brutto Kol. 4 x kol. 6	Spełnia / nie spełnia
1	2	3	4	5	6	7	8
<p><b>Dekorowanie tortów i zdrowe żywienia- dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów CKZ Łęczycza z kierunków: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, realizowane we współpracy z pracodawcami, umożliwiające uzyskiwanie/uzupełnianie wiedzy i umiejętności zawodowych.</b></p> <p><b>Typ projektu 1 a)</b></p> <p><b>Zadanie Nr 4</b></p>							
1	23	Drobny sprzęt do prowadzenia zajęć z dekorowania tortów	1 zestaw	<p>Drobny sprzęt do prowadzenia zajęć z dekorowania tortów, wykonany z tworzywa i stali:</p> <p>Na zestaw składa się:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. deska nieprzywierająca do masy cukrowej i kwiatów: <b>4 sztuki</b></li> <li>2. narzędzia dekoratorskie do modelowania kulki: <b>4 sztuki</b></li> <li>3. zestaw akcesoriów do dekoracji lukrem plastycznym: <b>4 sztuki</b></li> <li>4. gąbki do modelowania dekoracji z masy plastycznej: <b>4 sztuki</b></li> <li>5. foremki do piwonii delicious dessert foremki do tworzenia ślubnej piwonii piwonii xxl: <b>4 sztuki</b></li> </ol>			

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczycza.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczycza.projekt@onet.pl)

				<p>6. wykrawaczki metalowe orchidea tropikalna arundina bamboo: <b>4 sztuki</b></p> <p>7. komplet wykrawaczek typu „pme orchidea cattleya” tort: <b>4 sztuki</b></p> <p>8. foremka kielich róży jaśmin 5,5 cm: <b>4 sztuki</b></p> <p>9. foremki goździk 35 i 40 mm dekoracje masa tort: <b>4 sztuki</b></p> <p>10. zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży: <b>4 sztuki</b></p> <p>11. zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży: <b>4 sztuki</b></p> <p>12. wilton zestaw podstawek do tworzenia lilii: <b>4 sztuki</b></p> <p>13. foremki najłatwiejszy goździk w sześciu rozmiarach: <b>4 sztuki</b></p> <p>14. wałek silikonowy do masy cukrowej 50 cm pierścienie: <b>4 sztuki</b></p> <p>15. forma mata do tworzenia jadalnych koronek xxl typu „ms003536”: <b>4 sztuki</b></p> <p>16. ranty styropianowe średnica 20 cm: <b>4 sztuki</b></p> <p>17. Ranty styropianowe 24: <b>4 sztuki</b></p>			
<p><b>Modernizacja i wyposażenie/doposażenie pracowni i warsztatów dla zawodów: T. pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych, T. mechanik, T. żywienia i usług gastronomicznych, T. usług hotelarskich. Typ projektu 1 c)</b></p>							
<p><b>Zadanie 10</b></p>							
2	72	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <p>Patelnie wykonane z najwyższej jakości grubego aluminium (4-5mm). Posiadające wytrzymałą powłokę non-stick składającą się z 5 nałożonych na przemian</p>			

	pracowni technologii gastronomicznej	<p>warstw ze wzmocnionym dnem, aby móc pracować w wysokich temperaturach. Stalowy nitowany uchwyt we francuskim stylu pozwalający na zapiekanie w piekarniku - jest specjalnie wyprofilowany, aby zwiększyć komfort użytkowania.</p> <p>Patelnie różnego rodzaju:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>patelnia gastronomiczna: 1 sztuka,</b></li><li>2. <b>patelnie grillowe:</b> żeliwna, długość 23 cm, szerokość 23 cm: <b>3 sztuki</b></li><li>3. <b>patelnie średnie:</b> średnica 28 cm, wysokość 4 cm, grubość 4 mm: <b>3 sztuki</b></li><li>4. <b>patelnie małe:</b> średnica 20 cm, wysokość 3 cm, grubość 4 mm: <b>3 sztuki</b></li><li>5. <b>patelnie do naleśników:</b> średnica 26 cm, wysokość 1,5cm, grubość 3,5 mm: <b>3 sztuki</b></li><li>6. Parowar typu „Kitchenminis” o poj. 4,3l, moc 900W, regulacja parowania, grubość ścianki od 1mm do 1,2 mm w części polerowanej 1,32 mm, uchwyty zgrzewane w 10 punktach, wielowarstwowe dno o grubości 7 mm: <b>1 sztuka</b></li><li>7. Komplet garnków: <b>4 sztuki:</b> pojemność 2,2l średnica - 16cm i h - 11cm , 4 l średnica - 20cm, h - 12,5 cm, 6,5 l średnica - 24 cm i h 15cm, 10l średnica - 28cm i h -17 cm plus pokrywki do każdego garnka</li><li>8. termometr cukierniczy z sondą: <b>2 sztuki</b> - zakres temperatur od -50°C do 300°C, nakładka silikonowa w kształcie szpatuły, długość: 29 cm, Termometr elektroniczny.</li></ol>			
--	--------------------------------------	---	--	--	--

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				9. Waga pomocnicza. Wielokrotność tarowania dokładność pomiaru do 1 g: <b>3 sztuki</b>			
3	73	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	Zastawa wykonana z naturalnego bezołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia:  Skład zestawu: 1. Talerz płytki deserowy 21cm: <b>40 sztuk</b> 2. Talerz obiadowy 27 cm: <b>40 sztuk</b> 3. Talerz głęboki. Cena 23 cm: <b>40 sztuk</b> 4. Filiżanka ze spodkiem. 180 ml: <b>40 sztuk</b>			
4	74	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej- zestaw narzędzi kuchennych.	1 zestaw	Skład zestawu: 1. Zestaw przyborów kuchennych: <b>2 sztuki</b> 2. Rózgi stalowe szczelny uchwyt dł. 25 cm, grubość 2,2 mm, 12 drutów: <b>6 sztuk</b> 3. Sito z siatką o śr.20 cm, grubość siatki 6,5, otworów na cm kwadratowy 18/10 stal.: <b>3 sztuki</b> 4. Tarka 4-kątna stal 18/10 nierdzewna: <b>6 sztuk</b> 5. Deski do krojenia: <b>3 sztuki</b> 6. Zestaw noży, ostrza noży wykonane ze stali chromowo-molibdemowejcrmo15 hartowane do 56-57 hrc: <b>3 sztuki</b> 7. Wałki do ciasta polietylenowy 50 cm, drewniany 52 cm: <b>6 sztuk</b> 8. Komplet misek stal nierdzewna roz śr12 xh x7l 0,6/16x,8x,1/,20x9x,2/,24x10x3,1/30x12,5x5/3613,5x8,2: <b>3 sztuki</b>			

5	78	Technik usług hotelarskich, wyposażenie pracowni obsługi gości m.in.: warki, termosy itp.	1 sztuka	<p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warko jednościankowy: wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, Zamknięcie pokrywy typu Twist-Lock zwiększa bezpieczeństwo użytkowania, Czytelny wskaźnik poziomu wody, Niekapiący kran, uchwyty nienagrzewające się, Możliwość ustawiania pożądanej temperatury, Kontrolka grzania i podtrzymywania, Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej, Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu: <b>1 sztuka</b></li> <li>2. Warko dwuściankowy z ociekaczem: <b>1 sztuka</b></li> <li>3. Termos cateringowy. Izolacja termiczna wykonany ze spienionego polipropylenu wymiary h 31,6cmx40x60: <b>1 sztuka</b></li> <li>4. Czajnik bezprzewodowy, Moc 2000 stal nierdzewna poj. 1,7 litra: <b>1 sztuka</b></li> <li>5. Dzbaneł ze stali nierdzewnej poj. 0,9 litra: <b>4 sztuki</b></li> <li>6. Dzbaneł szklany o poj. 1 litra: <b>4 sztuki</b></li> </ol>			
6	79	Technik usług hotelarskich, wyposażenie pracowni obsługi gości - zastawa stołowa	1 zestaw	<p>Wykonana z naturalnego beżołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia.</p> <p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Talerze: płytkie 25 cm: <b>24 sztuki</b>, głębokie: <b>12 sztuk</b></li> <li>2. Miska: <b>6 sztuk</b></li> <li>3. Bulionówka: <b>12 sztuk</b></li> <li>4. Filiżanki.230 ml: <b>12 sztuk</b></li> <li>5. Kubki: <b>12 sztuk</b></li> </ol>			

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				<ul style="list-style-type: none"> <li>6. szklanka do herbaty: <b>12 sztuk</b></li> <li>7. Szklanka Casablanca: <b>18 sztuk</b></li> <li>8. Spodek: <b>12 sztuk</b></li> <li>9. Cukiernica: <b>12 sztuk</b></li> <li>10. Półmisek: <b>8 sztuk</b></li> <li>11. Waza: <b>6 sztuk</b></li> <li>12. Rawierka: <b>6 sztuk</b></li> <li>13. Salaterka: <b>6 sztuk</b></li> <li>14. Serwetnik płaski: <b>3 sztuki</b></li> <li>15. Dyspenser do serwetek: <b>4 sztuki</b></li> <li>16. Elementy dekoracyjne stołu – <b>1 komplet</b></li> <li>17. Komplet sztućców: <b>12 sztuk</b></li> <li>18. Sztućce restauracyjne: <b>12 sztuk</b></li> </ul>			
7	80	Technik usług hotelarskich, wyposażenie pracowni obsługi gości m.in. wózek kelnerski, pomoce kelnerskie	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Tace kelnerskie okrągła o śr. 35,5, h 2,2 antypoślizgowa: <b>4 sztuki</b></li> <li>2. taca stalowe prostokątne, roz. 31x24, stal 18/10: <b>4 sztuki</b></li> <li>3. laminowane - papier nasycony melaminą z żywicą syntetyczną formowaną pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze roz. 53x32,5 Taca laminowana: <b>1 sztuka</b></li> <li>4. Wózek kelnerski: <b>1 sztuka</b>. Konstrukcja wózka skręcana śrubami, półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 koła skrętne, 2 z hamulcami</li> <li>- do samodzielnego montażu</li> </ul> Dane techniczne: dł. 85,5 cm z odbojami  - szer. 53 cm z odbojami  - wys. 95 cm z odbojami </li> </ul>			

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

---

				<ul style="list-style-type: none"><li>- wymiar półki: 83x51 cm</li><li>- ciężar: 13 kg</li><li>- maksymalne obciążenie wózka: 110 kg</li><li>- maksymalne obciążenie półki: 70 kg</li></ul> <p>5. Drobnny sprzęt kelnerski – <b>1 komplet</b></p> <p>6. Pomocniki kelnerskie – <b>1 komplet</b></p>			
--	--	--	--	---	--	--	--