

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

CKZŁ.271.20.2020

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>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.</p> <p>Typ projektu 1 a)</p> <p>Zadanie Nr 4</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"> deska nieprzywierająca do masy cukrowej i kwiatów - wymiary 200x130 mm wyposażona w wgłębienia, antypoślizgowa: 4 sztuki narzędzia dekoratorskie do modelowania kulki - długość 125 do 135 mm: 4 sztuki zestaw akcesoriów do dekoracji lukrem plastycznym – (6 elementów w zestawie), wykończenie z tworzywa, dł. 185 mm: 4 sztuki gąbki do modelowania dekoracji z masy plastycznej – (2 elementy w zestawie) 100x100 mm: 4 sztuki 			

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

				<p>5. foremki do piwonii delicious dessert foremki do tworzenia ślubnej piwonii piwonii xxl – (4 elementy w zestawie) wymiar 15 – 90 mm: 4 sztuki</p> <p>6. wykrawaczki metalowe orchidea tropikalna arundina bamboo - (zestaw zawiera 2 elementy), wys. 70x40 mm, 60x50 mm: 4 sztuki</p> <p>7. komplet wykrawaczek typu „pme orchidea cattleya” tort - (zestaw zawiera 2 elementy) wielkość 30 mm: 4 sztuki</p> <p>8. foremka kielich róży jaśmin 5,5 cm - Wymiary 9x10 mm, 64x50 mm, 61x39 mm, 70x30 mm, (jeden komplet zawiera 4 elementy): 4 sztuki</p> <p>9. foremki goździk 35 i 40 mm dekoracje masa tort - (komplet zawiera 3 elementy), wymiary 25 mm, 35 mm, 40 mm: 4 sztuki</p> <p>10.zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży - tworzywo, wymiar 55 mm, 60 mm, 65 mm: 4 sztuki</p> <p>11.zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży - (zestaw zawiera 11 elementów) wys. 25-70 mm, szer. 20-50 mm: 4 sztuki</p> <p>12.wilton zestaw podstawek do tworzenia lilii - (zestaw zawiera 8 elementów) śr. kielicha 127, 318, 414, 635 mm: 4 sztuki</p> <p>13.foremki najłatwiejszy goździk w sześciu rozmiarach - wymiary od 25 do 65 mm: 4 sztuki</p> <p>14.walek silikonowy do masy cukrowej 50 cm pierścienie - wewnątrz wałka ze stali nierdzewnej pokryte powłoką silikonową, dł. 420 mm. Część robocza 230 mm, śr. 65 mm, dł. Rączki 120 mm: 4 sztuki</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

				<p>15.forma mata do tworzenia jadalnych koronek xxl ms003536 - wymiary 390x130 mm, odporna na temp. Do 260°C, silikonowa: 4 sztuki</p> <p>16.ranty styropianowe średnica 20 cm: 4 sztuki</p> <p>17.Ranty styropianowe 24: 4 sztuki</p>			
<p>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)</p>							
<p>Zadanie 10</p>							
2	72	<p>Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej</p>	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 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"> 1. patelnia gastronomiczna: 1 sztuka 2. patelnie grillowe: żeliwna, długość 23 cm, szerokość 23 cm: 3 sztuki 3. patelnie średnie: średnica 28 cm, wysokość 4 cm, grubość 4 mm: 3 sztuki 4. patelnie małe: średnica 20 cm, wysokość 3 cm, grubość 4 mm: 3 sztuki 			

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczycza.projekt@onet.pl

				<ol style="list-style-type: none"> 5. patelnie do naleśników: średnica 26 cm, wysokość 1,5cm, grubość 3,5 mm: 3 sztuki 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: 1 sztuka 7. Komplet garnków: 4 sztuki: pojemność 2,2l średnica - 16cm i h - 11 cm , 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 8. termometr cukierniczy z sondą: 2 sztuki - zakres temperatur od -50°C do 300°C, nakładka silikonowa w kształcie szpatuły, długość: 29 cm, Termometr elektroniczny. 9. Waga pomocnicza. Wielokrotność tarowania dokładność pomiaru do 1 g: 3 sztuki 			
3	73**	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	<p><u>Zastawa wykonana z naturalnego bezołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia:</u></p> <p><u>Skład zestawu:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Talerz płytki deserowy 21cm: 40 sztuk</u> 2. <u>Talerz obiadowy 27 cm: 40 sztuk</u> 3. <u>Talerz głęboki. Cena 23 cm: 40 sztuk</u> 4. <u>Filiżanka ze spodkiem. 180 ml: 40 sztuk</u> 			
4	74	Technik żywienia i	1 zestaw	Skład zestawu:			

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

		usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej- zestaw narzędzi kuchennych.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Zestaw przyborów kuchennych - Skład jednego zestawu: materiał: plastik, rączka imitacja drewna, skład zestawu: łopatka, łopatka perforowana, łyżka, łyżka cedzakowa, łyżka do makaronu, łyżka do zupy (chochła), stojak: 2 sztuki 2. Rózgi stalowe szczelny uchwyt dł. 25 cm, grubość 2,2 mm, 12 drutów: 6 sztuk 3. Sito z siatką o śr.20 cm, grubość siatki 6,5, otworów na cm kwadratowy 18/10 stal.: 3 sztuki 4. Tarka 4-kątna stal 18/10 nierdzewna: 6 sztuk 5. Deski do krojenia: 3 sztuki 6. Zestaw noży, ostrza noży wykonane ze stali chromowo-molibdemowejcrmo15 hartowane do 56-57 hrc - nóż Santoku dł. 19 cm, nóż kuchenny wąski dł. 18 cm, nóż szefa kuchni dł. 20 cm: 3 sztuki 7. Wałki do ciasta polietylenowy 50 cm, drewniany 52 cm - należy wliczyć 3 sztuki wałka drewnianego i 3 sztuki z polietylenu: 6 sztuk 8. Komplet misek stal nierdzewna roz śr12 xh x7l 0,6/16x,8x,1/,20x9x,2/,24x10x3,1/30x12,5x5/3613,5x8,2: 3 sztuki 			
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"> 1. Warknik jednościankowy: wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 • Zamknięcie pokrywki 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 			

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

				<p>wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu: 1 sztuka</p> <p>2. Warnik dwuściankowy z ociekaczem: 1 sztuka</p> <p>3. Termos cateringowy. Izolacja termiczna wykonany ze spienionego polipropylenu wymiary h 31,6cmx40x60: 1 sztuka</p> <p>4. Czajnik bezprzewodowy, Moc 2000 stal nierdzewna poj. 1,7 litra: 1 sztuka</p> <p>5. Dzbanek ze stali nierdzewnej poj. 0,9 litra: 4 sztuki</p> <p>6. Dzbanek szklany o poj. 1 litra: 4 sztuki</p>			
6	79	Technik usług hotelarskich, doposażenie 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"> 1. Talerze: płytkie 25 cm: 24 sztuki, głębokie: 12 sztuk 2. Miska: 6 sztuk 3. Bulionówka: 12 sztuk 4. Filiżanki.230 ml: 12 sztuk 5. Kubki:12 sztuk 6. szklanka do herbaty: 12 sztuk 7. Szklanka Casablanca: 18 sztuk 8. Spodek: 12 sztuk 9. Cukiernica: 12 sztuk 10. Półmisek: 8 sztuk 11. Waza: 6 sztuk 12. Rawierka: 6 sztuk 13. Salaterka: 6 sztuk 14. Serwetnik płaski: 3 sztuki 			

				<p>15. Dyspenser do serwetek: 4 sztuki</p> <p>16. Elementy dekoracyjne stołu - serwetnik 3 szt., dyspenser do serwetek 4 szt., świecznik, wazon wys. 12 cm, młynek do soli biały i młynek do pieprzu czarny wys. 14 cm – 1 komplet</p> <p>17. Komplet sztućców - grubość stali 3,5 mm – widelec dł. 203 mm, nóż dł. 235 mm, łyżka dł. 205 mm, łyżeczka do herbaty dł. 137 mm, widelczyk do ciasta dł. 141 mm (po 12 szt. z każdego rodzaju),</p> <p>18. Sztućce restauracyjne - grubość stali 5 mm – widelec dł. 204 mm, nóż dł. 235 mm, łyżka dł. 203 mm, łyżeczka do herbaty dł. 135 mm – grubość stali 4 mm, widelczyk do ciasta 144 mm grubość stali 4 mm (po 12 szt. z każdego rodzaju): 12 sztuk</p>			
7	80	Technik usług hotelarskich, doposażenie pracowni obsługi gości m.in. wózek kelnerski, pomoce kelnerskie	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> tace kelnerskie okrągła o śr. 35,5, h 2,2 antypoślizgowa: 4 sztuki taca stalowe prostokątne, roz. 31x24, stal 18/10: 4 sztuki taca laminowana - papier nasycony melaminą z żywicą syntetyczną formowaną pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze roz. 53x32,5: 1 sztuka Wózek kelnerski: 1 sztuka. Konstrukcja wózka skręcana śrubami, półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów: <ul style="list-style-type: none"> - 4 koła skrętne, 2 z hamulcami - do samodzielnego montażu Dane techniczne: - dł. 85,5 cm z odbojami - szer. 53 cm z odbojami - wys. 95 cm z odbojami 			

Projekt pn.: „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, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

				<p>- wymiar półki: 83x51 cm - ciężar: 13 kg - maksymalne obciążenie wózka: 110 kg - maksymalne obciążenie półki: 70 kg</p> <p>5. Drobny sprzęt kelnerski - cooler do wina polistyren, średnica 20 cm; szczytce do lodu dł. 180 mm, stal nierdzewna; trybuszon stal nierdzewna 18/10, otwieracz do butelek dł. 120 mm; korek do szampana stal chromowana 18/10, średnica 35 mm, szerokość 55 mm; zapaska czarna 100% bawełna 245 g/m², długość paska: 1000 mm- wysokość 600 mm, szerokość 1050 mm – 1 komplet</p> <p>6. Pomocniki kelnerskie – 1 komplet</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomocnik wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, średnica kółek 100 mm, • na cztery pojemniki GN 1/3. 			
SUMA BRUTTO							

** okres gwarancji na wyszczerbienia porcelany - talerzy – poz. budż. 73 załącznika 7a – stanowi jedno z kryterium oceny oferty

Data i podpis Wykonawcy