

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

CKZŁ.271.20.2020

Załącznik nr 1a

**KALKULACJA CENOWA**

**SPRZĘT GASTRONOMICZNY DUŻY**

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie sprzętu, urządzeń - 10 zadanie: 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)

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
<b>Zadanie Nr 10</b>							
1	67	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - piec konwekcyjno - parowy	1 sztuka	<p><b>Piec konwekcyjno – parowy:</b>                      5 półek 1/1 gn                      panel sterowania Manual                      nawilżanie komory typu „STEAM.Plus”                      maksymalna temperatura 260°C                      2 prędkości wentylatora o zmiennym kierunku obrotów                      pojemność: 5 x GN 1/1                      odległość między półkami 67 mm                      oświetlenie halogenowe                      używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej                      opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi                      posiada system usuwający parę z komory pieca typu „Dry.Plus”                      system obiegu powietrza typu „Air.Plus”                      system typu „Protec.Safe” - doskonała izolacja pieca z niezbędnym do montażu filtrem do wody oraz dedykowana podstawą                      Podłączenie przez uprawniony serwis oraz szkolenie przez szefa kuchni „Unox”  <b>Okres gwarancji: minimum 24 miesiące</b></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](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

2	69	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <p><b>Miesiarka planetarna: 1 sztuka</b> Mikser planetarny HLB-20 o pojemności 20 litrów wyposażony w 3-stopniową regulację prędkości. Obudowa miksera lakierowana na kolor biały, misa wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażenie standardowe zawiera: - hak (do wyrabiania ciasta drożdżowego oraz makaronowego) - mieszadło (do mieszania wieloskładnikowych mas tj. składniki ciast, mięsa mielonego, pasztetów, ucierania sera na sernik, itp.) - różgę (do ubijania lekkich mas, które muszą być dobrze napowietrzone tj. śmietany, jaja, ciasta biszkoptyowe, kremy maślane i budyniowe, majonezy).</p> <p><b>Dane techniczne:</b> -wymiary: 43x52x78 cm -pojemność: minimum 20 l -dzieża ze stali nierdzewnej -osłona bezpieczeństwa -kolor: biały -regulacja obrotów: 94/140/333 obr./min. -maksymalna ilość wyrabianego ciasta: 5 kg -waga: około 90 kg -moc: 0,75 kW -zasilanie: 230V</p> <p><b>Chłodziarko zamrażarka: 2 sztuki</b> Wysokość (cm): 1700mm Szerokość (cm): 540mm Głębokość (cm): 595mm Waga (kg): około 51 kg Klasa efektywności energetycznej: minimum A++</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](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				<p>Roczne zużycie energii (kWh/rok): 202          Pojemność użytkowa chłodziarki (l): 184          Pojemność użytkowa zamrażarki (l): 84</p> <p><b>Zamrażarka: 1 sztuka</b>          Wysokość (cm): 1455          Szerokość (cm): 540          Głębokość (cm): 595          Klasa efektywności energetycznej: minimum A+          Roczne zużycie energii (kWh/rok): 238          Pojemność użytkowa komory (l): 184</p> <p><b>Kuchnia Indukcyjna nastawna – 1 sztuka</b>  <b>TIMER: 0 - 180 min</b>  <b>wymiary: 30x37x4,5 cm</b>  <b>waga netto: 3,40 kg.</b>  <b>napięcie: 200-240v/50-60 hz</b>  <b>moc: 2000 W</b>  <b>zakres temperatur: 60° -240°C</b></p> <p><b>Kuchnia elektryczno - gazowa: 3 sztuki</b>          Wymiary: 50 x 85 x 60 cm          Termoobieg: <b>tak</b>          Typ przewodnic: <b>teleskopowe - jeden poziom</b>          Czyszczenie piekarnika: <b>parowe</b>          Płyta grzewcza: gazowa          Płyta grzewcza w kolorze srebrnym          Ruszt żeliwny, dwuczęściowy          Automatyczna zapalarka gazu w pokrętle          Piekarnik elektryczny          Srebrny front piekarnika          Pojemność: minimum 65l          Elektroniczny programator          Liczba funkcji 10</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](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				<p>Gril Termoobieg 1 poziom teleskopowych prowadnic Emaliowane wewnątrz Dodatkowe funkcje: czyszczenie parowe, <u>funkcja "rozmrzanie"</u>, <u>szybki nagrzew</u> wyposażenie: 1 głęboka półka blaszana, 1 półka siatkowa, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna, szklana pokrywa płyty grzewczej Zabezpieczenie przeciwko wypływowi gazu w płycie grzewczej</p> <p><b>Zmywarka: 1 sztuka</b> Wymiary (SxWxG): <b>60 x 85 x 60 cm</b> Pojemność: <b>14 kpl.</b> Roczne zużycie prądu <b>265 kWh = 161,65 zł rocznie</b> Zużycie wody - cykl <b>9,5 litra</b> Poziom hałasu: <b>43 dB</b></p> <p><b>Witryna chłodnicza: 1 sztuka</b> <b>Cechy urządzenia:</b> - Przeszklenie z czterech stron - Obudowa z tworzywa w kolorze czarnym - 2 półki przestawne - Oświetlenie LED - Chłodzenie nawiewowe - wymuszony obieg powietrza - Klasa klimatyczna: 4 - Sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury - Czynnik chłodniczy: R134a(80g) - Drzwi przesównie</p> <p><b>Dane techniczne:</b> - Wymiary: 472x705x687 [mm] - Pojemność: 100 litrów - Zakres temperatur: 2÷10°C - Moc: 160 W</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](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				- Zasilanie: 230 V - Waga: około 39 kg <b>Okres gwarancji na sprzęt minimum: 12 miesięcy</b>			
3	70	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - express do kawy.	1 sztuka	<b>Ekspres Do kawy:</b>  Pojemność zbiornika na wodę 1,9 L Zbiornik na wodę 1 Zbiornik na ziarno z pokrywą ● Pojemność zbiornika na ziarna 200 g Pojemność pojemnika na fusy (maksymalna ilość porcji) 16 Długość kabla (m) 1,1 Napięcie 230 V Natężenie prądu 10 amp Częstotliwość 50 Hz Moc 1450 W Zużycie energii podczas oczekiwania 0 Waga 8,7 kg Szerokość 28 cm Wysokość 34,5 cm Głębokość Efektywność energetyczna <b>Okres gwarancji minimum: 12 miesięcy</b>			
4	71	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	<b>Skład zestawu:</b> <b>1. Naleśnikarka: 2 sztuki</b> -średnica: 400 mm -zasilanie: prąd -napięcie - U: 230 V -wysokość - H: 151 mm -moc elektryczna: 3 kW			

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

				<b>2. Maszynka do mielenia mięsa: 1 sztuka</b> <b>Dane techniczne:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- wymiary: 42x26,5x54,8 cm</li><li>- wydajność: do 150 kg/godz.</li><li>- średnica otworu wsadowego: 50 mm</li><li>- bieg wsteczny</li><li>- moc: 735 W</li><li>- zasilanie: 230 V</li><li>- waga: 21 kg</li></ul>			
<b>SUMA BRUTTO</b>							

\_\_\_\_\_  
Data i podpis Wykonawcy