

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

CKZŁ.271.13.2020

Załącznik nr 1a

**ZMIANA
KALKULACJI CENOWEJ**

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 |
| Zadanie Nr 10 | | | | | | | |
| 1 | 67 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - piec konwekcyjno - parowy | 1 sztuka | Piec konwekcyjno – parowy: 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’ | | | |

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

| | | | | | | | |
|---|----|---|----------|---|--|--|--|
| | | | | Okres gwarancji: minimum 24 miesiące | | | |
| | | | | Skład zestawu: | | | |
| | | | | Miesiarka planetarna: 1 sztuka | | | |
| | | | | 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 biszkoptowe, kremy maślane i budyniowe, majonezy). | | | |
| | | | | Dane techniczne: | | | |
| | | | | -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 | | | |
| | | | | Chłodziarko zamrażarka: 2 sztuki | | | |
| | | | | Wysokość (cm): 1700mm | | | |
| | | | | Szerokość (cm): 540mm | | | |
| | | | | Głębokość (cm): 595mm | | | |
| | | | | Waga (kg): około 51 kg | | | |
| 2 | 69 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej | 1 zestaw | | | | |

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

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>Klasa efektywności energetycznej: minimum A++ Roczne zużycie energii (kWh/rok): 202 Pojemność użytkowa chłodziarki (l): 184 Pojemność użytkowa zamrażarki (l): 84</p> <p>Zamrażarka: 1 sztuka 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>Kuchnia Indukcyjna nastawna – 1 sztuka TIMER: 0 - 180 min WYMIARY: 30x37x4,5 cm WAGA NETTO: 3,40 Kg. NAPIĘCIE: 200-240V/50-60 Hz MOC: 2000 W ZAKRES TEMPERATUR: 60° -240°C</p> <p>Kuchnia elektryczno - gazowa: 3 sztuki Wymiary: 50 x 85 x 60 cm Termoobieg: tak Typ przewodnic: teleskopowe - jeden poziom Czyszczenie piekarnika: parowe Płyta grzewcza: gazowa Płyta grzewcza w kolorze srebrnym Ruszt żeliwny, dwuczęściowy Automatyczna zapalarka gazu w pokrętle Piekarnik elektryczny Srebrny front piekarnika Pojemność: minimum 65l</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

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

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | <p>Elektroniczny programator Liczba funkcji 10 Gril Termoobieg 1 poziom teleskopowych prowadnic Emaliowane wnętrze Dodatkowe funkcje: czyszczenie parowe, <u>funkcja "rozmrażanie"</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>Zmywarka: 1 sztuka Wymiary (SxWxG): 60 x 85 x 60 cm Pojemność: 14 kpl. Roczne zużycie prądu 265 kWh = 161,65 zł rocznie Zużycie wody - cykl 9,5 litra Poziom hałasu: 43 dB</p> <p>Witryna chłodnicza: 1 sztuka Cechy urządzenia: - 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 przesówne</p> <p>Dane techniczne: - Wymiary: 472x705x687 [mm] - Pojemność: 100 litrów</p> | | |
|--|--|--|--|--|--|

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

| | | | | | | | |
|---|----|--|----------|--|--|--|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Zakres temperatur: 2÷10°C - Moc: 160 W - Zasilanie: 230 V - Waga: około 39 kg <p>Okres gwarancji na sprzęt minimum: 12 miesięcy</p> | | | |
| 3 | 70 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - express do kawy. | 1 sztuka | <p>Ekspres Do kawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Okres gwarancji minimum: 12 miesięcy</p> | | | |
| 4 | 71 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie | 1 zestaw | <p>Skład zestawu:</p> <p>1. Naleśnikarka: 2 sztuki</p> <ul style="list-style-type: none"> -średnica: 400 mm -zasilanie: prąd | | | |

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

| | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | pracowni technologii gastronomicznej | | <p>-napięcie - U: 230 V -wysokość - H: 151 mm -moc elektryczna: 3 kW</p> <p>2. Maszynka do mielenia mięsa: 1 sztuka</p> <p>Dane techniczne:</p> <p>- wymiary: 42x26,5x54,8 cm - wydajność: do 150 kg/godz. - średnica otworu wsadowego: 50 mm - bieg wsteczny - moc: 735 W - zasilanie: 230 V - waga: 21 kg</p> <p>Okres gwarancji minimum: 12 miesięcy</p> | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|--|--|--|--|

Zmiana w opisie przedmiotu zamówienia zaznaczona w kolorze czerwonym.