|  |
| --- |
| CKZŁ.271.22.2020Załącznik 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 | Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia | **Cena jednostkowa brutto w PLN** | **Wartość brutto kol. 4 x kol. 6****w PLN** | **Spełnia/nie spełnia** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | **6** | 7 | 8 |
| **Dekorowanie tortów i zdrowe żywienia- dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów CKZ Łęczyca z kierunków: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, realizowane we współpracy z pracodawcami, umożliwiające uzyskiwanie/uzupełnianie wiedzy i umiejętności zawodowych. Typ projektu 1 a)****Zadanie Nr 4** |
| 1 | 23 | Drobny sprzęt do prowadzenia zajęć z dekorowania tortów | 1 zestaw | Drobny sprzęt do prowadzenia zajęć z dekorowania tortów, wykonany z tworzywa i stali:Na zestaw składa się:1. deska nieprzywierająca do masy cukrowej i kwiatów - wymiary 200x130 mm wyposażona w wgłębienia, antypoślizgowa: **4** **sztuki**
2. narzędzia dekoratorskie do modelowania kulki - długość 125 do 135 mm: **4 sztuki**
3. zestaw akcesoriów do dekoracji lukrem plastycznym – (6 elementów w zestawie), wykończenie z tworzywa, dł. 185 mm: **4 sztuki**
4. gąbki do modelowania dekoracji z masy plastycznej – (2 elementy w zestawie) 100x100 mm: **4 sztuki**
5. foremki do piwonii delicious dessert foremki do tworzenia ślubnej piwonii piwonia xxl – (4 elementy w zestawie) wymiar 15 – 90 mm: **4 sztuki**
6. wykrawaczki metalowe orchidea tropikalna arundina bamboo - (zestaw zawiera 2 elementy), wys. 70x40 mm, 60x50 mm: **4 sztuki**
7. komplet wykrawaczek typu „pme orchidea cattleya” tort - (zestaw zawiera 2 elementy) wielkość 30 mm: **4** **sztuki**
8. foremka kielich róży jaśmin 5,5 cm - Wymiary 9x10 mm, 64x50 mm, 61x39 mm, 70x30 mm, (jeden komplet zawiera 4 elementy): **4 sztuki**
9. foremki goździk 35 i 40 mm dekoracje masa tort - (komplet zawiera 3 elementy), wymiary 25 mm, 35 mm, 40 mm: **4 sztuki**
10. zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży - tworzywo, wymiar 55 mm, 60 mm, 65 mm: **4 sztuki**
11. zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży - (zestaw zawiera 11 elementów) wys. 25-70 mm, szer. 20-50 mm: **4 sztuki**
12. wilton zestaw podstawek do tworzenia lilii - (zestaw zawiera 8 elementów) śr. kielicha 127, 318, 414, 635 mm: **4 sztuki**
13. foremki najłatwiejszy goździk w sześciu rozmiarach - wymiary od 25 do 65 mm: **4 sztuki**
14. wałek silikonowy do masy cukrowej 50 cm pierścienie - wnętrze wałka ze stali nierdzewnej pokryte powłoka silikonową, dł. 420 mm. Część robocza 230 mm, śr. 65 mm, dł. Raczki 120 mm: **4 sztuki**
15. forma mata do tworzenia jadalnych koronek xxl ms003536 - wymiary 390x130 mm, odporna na temp. Do 260°C, silikonowa: **4 sztuki**
16. ranty styropianowe średnica 20 cm**: 4 sztuki**
17. Ranty styropianowe 24: **4 sztuki**
 |  |  |  |
| **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)****Zadanie 10** |
| 2 | 72 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej | 1 zestaw | Skład zestawu: 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.Patelnie różnego rodzaju: 1. **patelnia gastronomiczna: 1 sztuka**

profesjonalna patelnia elektryczna wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do obróbki termicznej produktów spożywczych, a przede wszystkim do smażenia na oleju w temperaturze 50÷275°C. Znajduje zastosowanie w wszelkich zapleczach kuchennych zbiorowego żywienia (obiekty gastronomiczne tj. stołówki, sanatoria, hotele itp.). Podstawową częścią patelni jest misa wbudowana w stabilną konstrukcję nośną wzmocnioną na dole półką odkładczą. Specjalny moduł zakończony korbą pozwala na jej płynne i równomierne przechylanie w celu zlania zużytego oleju co w istotny sposób zwiększa bezpieczeństwo obsługi zabezpieczając przed przypadkowym poparzeniem. Patelnia gastronomiczna PE-1 doskonale sprawdza się w kuchniach, w których przygotowywana jest duża ilość posiłków (w szczególności jednorodnych potraw) w krótkim czasie.**Dane techniczne:**- wymiary (szer. x głęb. x wys.): 70x76x85 cm- wymiary misy: 58,5x45,5x17 cm- pojemność misy ok.: 37 litrów- powierzchnia robocza: 0,26 m²- przechył misy: ręczny- moc min.: 6 kW- zasilanie: 400 V1. patelnie grillowe: żeliwna, długość 23 cm, szerokość 23 cm: **3 sztuki**
2. patelnie średnie: średnica 28 cm, wysokość 4 cm, grubość 4 mm: **3 sztuki**
3. patelnie małe: średnica 20 cm, wysokość 3 cm, grubość 4 mm: **3 sztuki**
4. patelnie do naleśników: średnica 26 cm, wysokość 1,5cm, grubość 3,5 mm: **3 sztuki**
5. 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**
6. Komplet garnków: **4 sztuki:** 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
7. termometr cukierniczy z sondą: **2 sztuki** - zakres temperatur od -50°C do 300°C, nakładka silikonowa w kształcie szpatuły, długość: 29 cm, Termometr elektroniczny.
8. Waga pomocnicza. Wielokrotność tarowania dokładność pomiaru do 1 g: **3 sztuki**
 |  |  |  |
| 3 | **73\*\*** | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie 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 w kolorze – ecru: Skład zestawu: 1. Talerz płytki deserowy 21cm: **40 sztuk**
2. Talerz obiadowy 27 cm: **40 sztuk**
3. Talerz głęboki. Cena 23 cm: **40 sztuk**
4. Filiżanka ze spodkiem. 180 ml: **40 sztuk\**
 |  |  |  |
| 4 | 74 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej- zestaw narzędzi kuchennych. | 1 zestaw | Skład zestawu: 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 (chochla), 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 poletylenu: **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, doposażenie pracowni obsługi gości m.in.: warniki, termosy itp. | 1 sztuka | Skład zestawu: 1. Warnik 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 wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu: **1 sztuka**
2. Warnik dwuściankowy z ociekaczem: **1 sztuka**
3. Termos cateringowy. Izolacja termiczna wykonany ze spienionego polipropylenu wymiary h 31,6cmx40x60: **1 sztuka**
4. Czajnik bezprzewodowy, Moc 2000 stal nierdzewna poj. 1,7 litra**: 1 sztuka**
5. Dzbanek ze stali nierdzewnej poj. 0,9 litra: **4 sztuki**
6. Dzbanek szklany o poj. 1 litra: **4 sztuki**
 |  |  |  |
| 6 | 79 | Technik usług hotelarskich, doposażenie pracowni obsługi gości -zastawa stołowa | 1 zestaw | Wykonana z naturalnego bezołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia, w kolorze – ecru:Skład zestawu: 1. Talerze: płytkie 25 cm: 24 sztuki, głębokie: 12 sztuk – średnica 23 cm,
2. Miska: 6 sztuk
3. Bulionówka 180 ml: 12 sztuk
4. Filiżanki.230 ml: 12 sztuk
5. Kubki o poj. 260 ml:12 sztuk
6. szklanka do herbaty: 12 sztuk
7. Szklanka Casablanca: 18 sztuk
8. Spodek o średnicy 15 cm: 12 sztuk
9. Cukiernica o poj. 230 ml: 12 sztuk
10. Półmisek min. 32cmx22cm: 4 sztuk
11. Półmisek min. 26cmx18cm: 4 sztuki
12. Waza o poj. 2,3 l: 6 sztuk
13. Rawierka: 6 sztuk
14. Salaterka o poj. min. 250 ml: 6 sztuk
15. Serwetnik płaski: 3 sztuki
16. Dyspenser do serwetek: 4 sztuki
17. 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
18. 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),
19. 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
 |  |  |  |
| 7 | 80 | Technik usług hotelarskich, doposażenie pracowni obsługi gości m.in. wózek kelnerski, pomoce kelnerskie | 1 zestaw | Skład zestawu: 1. **tace kelnerskie** okrągła o śr. 35,5, h 2,2 antypoślizgowa: **4 sztuki**
2. **taca stalowe prostokątne**, roz. 31x24, stal 18/10**: 4 sztuki**
3. **taca laminowana** - papier nasycony melaminą z żywicą syntetyczną formowaną pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze roz. 53x32,5**: 1 sztuka**
4. **Wózek kelnerski**: **1 sztuka.** Konstrukcja wózka skręcana śrubami, półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów: - 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 - wymiar półki: 83x51 cm - ciężar: 13 kg - maksymalne obciążenie wózka: 110 kg - maksymalne obciążenie półki: 70 kg
5. **Drobny sprzęt kelnerski** - cooler do wina polistyren, średnica 20 cm; szczypce 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**
6. **Pomocniki kelnerskie – 1 komplet**

• 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.  |  |  |  |

Minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy.

Zamawiający nie dopuszczenie tolerancji w wymiarach, pojemności np. garnków, noży, miski talerzy i innego drobnego wyposażenia.

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