|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CKZŁ.271.22.2020**  **Załącznik nr 1b**  **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 brutto w PLN** | **Wartość brutto**  **kol. 4 x kol. 6**  **w PLN** | **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 powietrzatypu „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   **Okres gwarancji: minimum 24 miesiące** | | | |  |  |  | | |
| 2 | 69 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej | 1 zestaw | Skład zestawu:  **Miesiarka planetarna: 1 sztuka**  Mikser planetarny HLB-20 o pojemności min. 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 cista drożdżowego oraz makaronowego)  - mieszadło (do mieszania wieloskładnikowych mas tj. składniki ciast, mięsa mielonego, pasztetów, ucierania sera na sernik, itp.)  - rózgę (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 | 170 | | Szerokość (cm): 540mm | 54 | | Głębokość (cm): 595mm | 59.5 | | Waga (kg): około 51 kg | 51 | | Klasa efektywności energetycznej: minimum A++ | A++ | | Roczne zużycie energii (kWh/rok): 202 | 202 | | Pojemność użytkowa chłodziarki (l): 184 | 184 | | Pojemność użytkowa zamrażarki (l): 84 | 84 | |  | * ST * N |   **Zamrażarka: 1 sztuka**   |  |  | | --- | --- | | Wysokość (cm): 1455 | 145.5 | | Szerokość (cm): 540 | 54 | | Głębokość (cm): 595 | 59.5 | | Klasa efektywności energetycznej: minimum A+ | A+ | | Roczne zużycie energii (kWh/rok): 238 | 238 | | Pojemność użytkowa komory (l): 184 | 182 |   **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: 60º -240ºC**  **Kuchnia elektryczno - gazowa: 3 sztuki**  Wymiary: **50 x 85 x 60 cm**  [Termoobieg:](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=141356000) **tak**  [Typ prowadnic:](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=339980474) **teleskopowe - jeden poziom**  [Czyszczenie piekarnika:](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=339992014) **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  Elektroniczny programator  Liczba funkcji 10  Gril  Termoobieg  1 poziom teleskopowych prowadnic  Emaliowane wnętrze  Dodatkowe funkcje: czyszczenie parowe, [funkcja "rozmrażanie"](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=60785904065), [szybki nagrzew](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=60785853001)  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  **Zmywarka: 1 sztuka**  [Wymiary (SxWxG):](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=14717316985) **60 x 85 x 60 cm**  [Pojemność:](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=141354516) **14 kpl.**  [Roczne zużycie prądu](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=2402235044) **265 kWh = 161,65 zł rocznie**  [Zużycie wody - cykl](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=2328321434) **9,5 litra**  [Poziom hałasu:](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=2328319254)  **43 dB**  **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  **Dane techniczne:**  - Wymiary: 472x705x687 [mm]  - Pojemność: 100 litrów  - Zakres temperatur: 2÷10°C  - Moc: 160 W  - Zasilanie: 230 V  - Waga: około 39 kg  **Okres gwarancji na sprzęt minimum: 12 miesięcy** | | | |  |  |  | | |
| 3 | 70 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - express do kawy. | 1 sztuka | **Ekspres do kawy:** Ekspres – preferowany kolor Czarno-srebrny Fizyczne   |  |  | | --- | --- | | Głębokość [cm] | 47 | | Szerokość [cm] | 31.6 | | Wysokość [cm] | 39.2 |   Techniczne   |  |  | | --- | --- | | Kolor | Czarno-srebrny | | Rodzaj ekspresu | Ciśnieniowy | | Wbudowany młynek | Tak | | Typ ekspresu | Automatyczny | | Sterowanie smartfonem | Tak | | Zabezpieczenia | Automatyczne wyłączanie, Ostrzeżenie przed niskim poziomem kawy lub wody w pojemniku | | Moc [W] | 1500 | | Ciśnienie [bar] | 19 | | Seria | EQ.9 | | Pojemność [filiżanki] | 2 | | Pojemność zbiornika na wodę [l] | 2.3 | | Wskaźnik poziomu wody | Tak | | Funkcje dodatkowe | AromaDoubleShot - intensywny aromat kawy, Automatyczne płukanie po każdym parzeniu kawy, Automatyczne płukanie po każdym włączeniu urządzenia, Automatyczny dobór ciśnienia dostosowany do rodzaju parzonego napoju, Automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, Funkcja "One Touch", Gorąca woda, Licznik zaparzonych kaw, Możliwość ustawienia indywidualnych profili dla 6 użytkowników, SuperSilent: najbardziej cichy ekspres ciśnieniowy Siemens, Szybki start, Wyświetlacz | | Sterowanie | Elektroniczne | | Regulacja ilości zaparzanej kawy | Nie | | Regulacja mocy kawy | Tak | | Rodzaj kawy | Mielona, Ziarnista | | Spienianie mleka | Tak | | Dostępne napoje | Cappuccino |   **Okres gwarancji minimum: 24 miesiące** | | | |  |  |  | | |
| 4 | 71 | Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej | 1 zestaw | **Skład zestawu:**   1. **Naleśnikarka: 2 sztuki**   -średnica: 400 mm  -zasilanie: prąd  -napięcie - U: 230 V  -wysokość - H: 151 mm  -moc elektryczna: 3 kW   1. **Maszynka do mielenia mięsa: 1 sztuka**   **Dane techniczne:**  - 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  **Okres gwarancji minimum: 12 miesięcy** | | | |  |  |  | | |
| **SUMA BRUTTO** | | | | | | | | | | |  | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data i podpis Wykonawcy