|  |
| --- |
| **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 sztukaTIMER: 0 - 180 minwymiary: 30x37x4,5 cmwaga netto: 3,40 kg. napięcie: 200-240v/50-60 hzmoc: 2000 Wzakres 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: gazowaPłyta grzewcza w kolorze srebrnymRuszt żeliwny, dwuczęściowyAutomatyczna zapalarka gazu w pokrętle Piekarnik elektrycznySrebrny front piekarnika Pojemność: minimum 65lElektroniczny programatorLiczba funkcji 10GrilTermoobieg1 poziom teleskopowych prowadnicEmaliowane wnętrzeDodatkowe 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 grzewczejZabezpieczenie 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-srebrnyFizyczne

|  |  |
| --- | --- |
| 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 kW1. **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