

Projekt: **Rozbudowa i przebudowa budynku szkoły na filię Domu Pomocy Społecznej „Na Przedwiośniu”** jest współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2007 – 2013.

Nr sprawy: RZP-II-WI/26/DZP-1/2012

Załącznik Nr 4 do SIWZ

ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZAMÓWIENIA

Część II – Sprzęt AGD

dotyczy: **Dostawy akcesoriów kuchennych i sprzętu AGD dla Domu Pomocy Społecznej w ramach zadania inwestycyjnego pn.: Rozbudowa i przebudowa budynku szkoły na filię Domu Pomocy Społecznej „Na Przedwiośniu”.**

Lp.	Wyszczególnienie	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN (kol. 4 x 5)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6	7
1	Chłodziarka duża Pojemność 180 l (+/- 10 l); bez zamrażalnika; zużycie energii poniżej 225 kWh/rok; szer.:55-60 cm; głęb.: 55-60 cm; automatyczne odszranianie; 3-4 półki, półki na drzwiach; poziom hałasu poniżej 42dB; kolor inox	szt.	2			
2	Chłodziarka na leki Pojemność 150 l (+/- 10 l). Klasa energetyczna A++ (roczne zużycie energii poniżej 300 kWh), Poziom hałasu poniżej 42 dB, cztery półki z regulacją wysokości; płynna regulacja temperatury od +8 do+16 C, kolor - biała.	szt.	1			
3	Chłodziarka podblatowa Pojemność 120 l (+/- 10 l), bez zamrażalnika; zużycie energii poniżej 125 kWh/rok; szer.:55-60 cm; głęb.:55-60 cm; wys. 82 do 84 cm, automatyczne odszranianie; 2-3 półki, półki na drzwiach; poziom hałasu poniżej 40dB; Klasa energetyczna min. A+, kolor - biała	szt.	8			
4	Czajnik elektryczny 1,7 do 2,0 l Płaska grzałka płytowa min. 2200 W; obudowa ze stali nierdzewnej satynowanej; antypoślizgowa, obrotowa podstawa; automatyczny wyłącznik; zabezpieczenie przed włączeniem czajnika bez wody; wskaźnik poziomu wody	szt.	10			
5	Expres do kawy Automatyczny, do kawy ziarnistej i mielonej, ciśnienie 15 barów, moc minimum 1400W, regulacje emisji pary i mocy kawy,	szt.	1			

Miejsce i data _____

(podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy na podstawie odpisu z właściwego rejestru albo pełnomocnictwa

	młynek, dysza do spieniania mleka, sterowanie elektroniczne, automatyczny program czyszczenia i odkamieniania wody, płyta podgrzewająca filiżanki					
6	Gofrownica Wbudowany termostat za pomocą którego, temperatura ustawia się automatycznie. Wbudowana lampka kontrolna temperatury. Lampka kontrolna pracy. Trzy pary wymiennych pokrytych teflonem płyt	szt.	2			
7	Krajalnica do pieczywa wydajność 150 bochenków na godzinę, grubość kromek 11 mm , zasilanie 230V	szt.	1			
8	Krajalnica do wędlin i serów Profesjonalna krajalnica automatyczna - uniwersalna zarówno do wędlin jak i do serów ,nóż , pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem, zwiększona moc napędu umożliwiającą niezawodne krojenie sera	szt.	1			
9	Kuchenka mikrofalowa Obudowa stal nierdzewna. Pojemność od 25 l do 27 l; Funkcje: gotowanie, podgrzewanie, rozmrażanie, grill. Moc: mikrofal minimum 900W, grilla minimum 1200W; bez talerza obrotowego;	szt.	7			
10	Malakser Profesjonalny malakser o mocy minimum 1300 WAT napięcie trójfazowe 400V dwie prędkości 1500 obrotów / minutę 3000 obrotów/minutę, podstawa silnika z metalu, pojemnik od 5 l do 6 l ze stali nierdzewnej z uchwytem wraz z dodatkowym nożem z zębami i nożem z nacięciami	kpl.	1			
11	Maszyna do zagniatania ciasta z misą Profesjonalny mikser planetarny podłogowy, dzieża o pojemności od 40l do 42 l ze stali nierdzewnej, trzy mieszadła, niedemontowana osłona bezpieczeństwa (stal nierdzewna) funkcja miękkiego opuszczania dzieży, wyposażony w timer i wyłącznik bezpieczeństwa, płynna ręczna regulacja prędkości obrotowej narzędzia	kpl.	1			
12	Maszyna wieloczynnościowa – wilk do mięsa Moc znamionowa do pracy ciągłej kW 0,80, rodzaj wyjścia napędu poziome, regulacja obrotów bezstopniowa, obroty wyjściowe (obr/min) 50-260 napięcie 230V. NIEZBĘDNE PRZYSTAWKI: 1. Maszyna do mięsa stal nierdzewna , wydajność 60-120 kg/h z pierścieniem tnącym - szarpak, nóż dwustronnego cięcia, sitko z otworami 2mm + 3mm + 4,5 mm + 6mm + 8mm + 13mm	kpl.	1			

Miejsce i data

(podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy na podstawie odpisu z właściwego rejestru albo pełnomocnictwa

	<p>2. Rozdrabniarka do warzyw wraz z tarczami do :</p> <ul style="list-style-type: none"> -plastry (regulowana grubość od 1 do 10mm) -miazga (ucieranie) -miazga + wiórki -wiórki 1,5 mm -wiórki 5 mm -wiórki 12 mm -paski 4 mm regulowana grubość od 1 do 8 mm <p>3. Mieszarka do ubijania piany, śmietany, majonezu, kremów; masa ciasta ciężkiego od 1 do 2,5 kg, ubijanie śmietany od 4-6 minut, pojemności miski 10-11 litrów - obowiązkowo pokrywa pojemnika</p>					
13	<p>Mikser ręczny automatyczne utrzymanie prędkości, moc 400WAT, napięcie 230V; prędkość zmienna od 1500 do 9000 obr/min. dla noża; od 250 do 1500 obr/min dla trzepaczki; nóż dzwon, trzepaczka i podstawa ze stali nierdzewnej; podstawa wyposażona w system szczelności na trzech poziomach + jedno mocowanie ścienne ze stali nierdzewnej + uniwersalne mocowanie do pojemnika ze stali nierdzewnej do wszystkich naczyń</p>	kpl.	3			
14	<p>Odkurzacz pokojowy Moc silnika minimum 1400 W; Pojemność worka 3 litry (+/- 0,3 l); Długość przewodu 9 m (+/- 1m) - zwijany do wewnątrz; elektroniczna regulacja siły ssania; rura teleskopowa metalowa</p>	szt.	3			
15	<p>Sokowirówka Profesjonalna sokowirówka. Automatyczny otwór wsadowy, moc minimum 700 WAT prędkość minimum 300 obrotów na minutę, silnik asynchroniczny, ciągłe odrzucanie odpadów, przerób do 110 kg na godzinę, kosz wirujący z tarczą rozdrabniającą i filtrem ze stali nierdzewnej, pojemnik ze stali nierdzewnej, pojemnik na odpadki</p>	szt.	3			
16	<p>Termometr do lodówki termometr lodówkowy, oprawa stal nierdzewna 18/10; uchwyt umożliwiający zawieszenie, zakres temperatury od - 40 stopni C do + 40 stopni C</p>	szt.	8			
17	<p>Termometr elektroniczny do głębokiego tłuszczu termometr do głębokiego tłuszczu, stal nierdzewna, klips, zakres temperatury od 0 stopni C do 250 stopni C.</p>	szt.	2			

Miejsce i data _____

(podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy na podstawie odpisu z właściwego rejestru albo pełnomocnictwa

18	Termoporty do przewozu pojemników z gorącymi lub z zimnymi potrawami, wykonany z wytrzymałego polietylenu z grubą izolacją z pianki poliuretanowej, przeznaczony do przewozu posiłków w pojemnikach GN stalowych, poliwęglonowych lub polipropylenowych, pokrywa zamykana na 4 klamry, wentyl odpowietrzający, można piętrować, max temp. wsadu 90°C, wsad GN 1/1 200mm	kpl.	2				
19	Wózek kelnerski wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 SPAWANY; masywne narożniki odbojnikowe; 3 półki wytłaczane wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów, cztery koła skrzętne, dwa koła z hamulcami	kpl.	2				
20	Zamykany wózek grzewczy do transportu GN i talerzy. Szafka na talerze podgrzewana wózek bemaowy, szafki ogrzewane, rozsuwane blaty, zbiorniki niezależnie ogrzewane, pojemność 3x 1/1 GN, h=200, wymiary 1320 x 690 x 1000 mm (+/- 20 mm), zasilanie ~230 V 50Hz, moc znamionowa 2,85 kW	kpl.	4				
RAZEM NETTO						X
KWOTA PODATKU VAT						X
RAZEM BRUTTO						X

Miejsce i data _____

(podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy na podstawie odpisu z właściwego rejestru albo pełnomocnictwa