

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Infrastruktura i Środowisko

Na sprawy: RZP-II-WI/15/DZP-1/2014

Załącznik Nr 5 do SIWZ

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZAMÓWIENIA**  
**Ekspres do kawy, urządzenie do granity, urządzenie do robienia płynnej czekolady**  
**Część II**

Lp.	Wyszczególnienie	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka podatku VAT
1	2	4	5			
1	<b>ekspres do kawy</b> - posiada 1 grupę – umożliwi zrobienie 2 kaw w tym samym czasie - 220/240 VAC – prądu przemiennego – 1700 W, 50 / 60 Hz - czas przepływu wody : 15 l / h przy mocy 120 V - przygotowuje 40 ml espresso w ciągu 23 s. ; 150 filiżanek na godzinę - przygotowuje 100 ml kawę czarną w ciągu 33 s; 109 filiżanek na godzinę - przygotowuje 140 ml kawy ze świeżym mlekiem w ciągu 33 s; 109 filiżanek na godzinę - przygotowuje 125 ml czekolady w ciągu 15 s ; 180 filiżanek na godzinę - min. 12 zaprogramowanych napojów do wyboru - funkcja mleka z kroplą kawy (latte macchiato) - elektroniczny licznik wydanych napojów - program automatycznego czyszczenia - program odkamieniania - możliwość zaprogramowania licznika kawy mielonej - modem programujący - 2 zbiorniki na kawę o pojemności min. 600 g ziaren każdy - 3 zbiorniki na proszek do napojów rozpuszczalnych jak czekolada umożliwiający	szt.	2			

Miejsce i data \_\_\_\_\_  
 (podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy na podstawie odpisu z właściwego rejestru lub ewidencji albo pełnomocnictwa)

	<p>podanie 1 kg proszku każdy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wewnętrzny zbiornik na wodę o pojemności : 3, 5 l</li> <li>- ociekacz o pojemności 1 l</li> <li>- dodatkowy, zewnętrzny pojemnik zwiększając pojemność do 0,8 kg ziaren kawy</li> <li>- panel dotykowy i ekran LCD: wszystkie opcje są dostępne po naciśnięciu 1 przycisku</li> <li>- intuicyjny panel dotykowy i wyświetlacz LCD, jest przeznaczony do samodzielnego użytku, nie wymaga obsługi baristy</li> <li>- korpus wytrzymały, front korpusu jest ze stali nierdzewnej</li> <li>- metalowa obudowa</li> <li>- masa : 50 kg</li> <li>- wymiary: 442 mm (+/-5%) 564 mm (+/-5%) 815 mm (+/-5%)</li> <li>- podstawa szuflady mieszcząca odpad 50 filiżanek napojów kawowych</li> <li>- technika oznakowania: grawer w 1 wzorze graficznym (składający się z 37 liter: „Muzeum Warszawy” „Muzeum Warszawskiej Pragi”) zgodnie z załącznikiem Nr 12 do SIWZ, w 1 miejscu</li> </ul>					
2	<p><b>ekspres do kawy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: 1400 W</li> <li>- 220/240 VAC – prądu przemiennego – 1400 W, 50 / 60 Hz</li> <li>- czas przepływu wody : 15 l / h przy mocy 120 V</li> <li>- przygotowuje 40 ml espresso w ciągu 23 s. ; 150 filiżanek na godzinę</li> <li>- przygotowuje 100 ml kawę czarną w ciągu 33 s; 109 filiżanek na godzinę</li> <li>- przygotowuje 140 ml kawy ze świeżym mlekiem w ciągu 33 s; 109 filiżanek na godzinę</li> <li>- min. 8 zaprogramowanych napojów do wyboru</li> <li>- funkcja mleka z kroplą kawy (latte macchiato)</li> <li>- elektroniczny licznik wydanych napojów</li> <li>- program automatycznego czyszczenia</li> <li>- program odkamieniania</li> <li>- możliwość zaprogramowania licznika kawy mielonej</li> <li>- modem programujący</li> <li>- zbiornik na kawę 0,3 kg ziaren</li> <li>- wewnętrzny zbiornik na wodę o pojemności : 3, 5 l</li> </ul>	szt.	4			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ociekacz o pojemności 0,7 l</li> <li>- korpus wytrzymały, front korpusu jest ze stali nierdzewnej</li> <li>- metalowa obudowa</li> <li>- masa : 25 kg</li> <li>- wymiary: 299 mm (+/-5%) 452 mm (+/-5%) 445 mm (+/-5%)</li> <li>- podstawa szuflady mieszcząca odpad po 40 filiżankach napojów kawowych</li> <li>- technika oznakowania: grawer w 1 wzorze graficznym (składający się z 37 liter: „Muzeum Warszawy” „Muzeum Warszawskiej Pragi”) zgodnie z załącznikiem Nr 12 do SIWZ, w 1 kolorze w jednym miejscu</li> </ul>					
3	<p><b>Urządzenie do granity</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umożliwia przygotowanie napojów zimnych typu granita</li> <li>- możliwość wykorzystania na wolnym powietrzu</li> <li>- 2 pojemniki, każdy o pojemności 12 l</li> <li>- wymiary 56 cm (+/- 5%) 40 cm (+/- 5%) 85 cm (+/- 5%)</li> <li>- waga 60 kg (+/- 5%)</li> <li>- moc 940 W</li> <li>- korpus ze stali nierdzewnej</li> <li>- technika oznakowania: grawer w 1 wzorze graficznym (składający się z 37 liter: „Muzeum Warszawy” „Muzeum Warszawskiej Pragi”) zgodnie z załącznikiem Nr 12 do SIWZ, w 1 kolorze w jednym miejscu</li> </ul>	szt.	2			
4	<p><b>Urządzenie do robienia płynnej czekolady</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wysokość całkowita: 92 cm – 94 cm</li> <li>- wysokość górnej części: 48 cm – 50 cm</li> <li>- szerokość podstawy: 30cm – 32 cm</li> <li>- wysokość podstawy: 27 cm – 29 cm</li> <li>- szerokość płyty podstawy: 41 cm – 43 cm</li> <li>- waga maszyny: 18 kg – 20 kg</li> <li>- zasilanie elektryczne 230V - 50Hz</li> </ul>	szt.	1			

	- moc znamionowa 250W - technika oznakowania: grawer w 1 wzorze graficznym (składający się z 37 liter: „Muzeum Warszawy” „Muzeum Warszawskiej Pragi”) zgodnie z załącznikiem Nr 12 do SIWZ, w 1 kolorze w jednym miejscu					
<b>RAZEM NETTO .....</b>						<b>x</b>
<b>KWOTA PODATKU VAT .....</b>						<b>x</b>
<b>RAZEM BRUTTO .....</b>						<b>x</b>