

CKZŁ.271.13.2020

Załącznik nr 7a

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DOPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE - DROBNE

Dostawa wyposażenia gastronomicznego – realizacja zadania nr 4 i nr 10

L.P.	Poz. w budżecie	Opis pozycji	Ilość	Nazwa - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
<p>Dekorowanie tortów i zdrowe żywienia- dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów CKZ Łęczycza z kierunków: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, realizowane we współpracy z pracodawcami, umożliwiające uzyskiwanie/uzupełnianie wiedzy i umiejętności zawodowych. Typ projektu 1 a)</p> <p>Zadanie Nr 4</p>				
1	23	Drobny sprzęt do prowadzenia zajęć z dekorowania tortów	1 zestaw	<p>Drobny sprzęt do prowadzenia zajęć z dekorowania tortów., wykonany z tworzywa i stali:</p> <p>Na zestaw składa się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. deska nieprzywierająca do masy cukrowej i kwiatów: 4 sztuki 2. narzędzia dekoratorskie do modelowania kulki: 4 sztuki 3. zestaw akcesoriów do dekoracji lukrem plastycznym: 4 sztuki 4. gąbki do modelowania dekoracji z masy plastycznej: 4 sztuki 5. foremki do piwonii delicious dessert foremki do tworzenia ślubnej piwonii piwonii xxl 51,9: 4 sztuki 6. wykrawaczki metalowe orchidea tropikalna arundina bamboo: 4 sztuki 7. komplet wykrawaczek typu „pme orchidea cattleya” tort: 4 sztuki 8. foremka kielich róży jaśmin 5,5 cm: 4 sztuki 9. foremki goździk 35 i 40 mm dekoracje masa tort: 4 sztuki 10. zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży: 4 sztuki 11. zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży: 4 sztuki

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

				<p>12. wilton zestaw podstawek do tworzenia lilii: 4 sztuki 13. foremki najłatwiejszy goździk w sześciu rozmiarach: 4 sztuki 14. wałek silikonowy do masy cukrowej 50 cm pierścienie: 4 sztuki 15. forma mata do tworzenia jadalnych koronek xxl ms003536: 4 sztuki 16. ranty styropianowe średnica 20 cm: 4 sztuki 17. Ranty styropianowe 24: 4 sztuki</p>
<p>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)</p>				
<p>Zadanie 10</p>				
2	72	<p>Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej</p>	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <p>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.</p> <p>Patelnie różnego rodzaju:</p> <ol style="list-style-type: none"> patelnia gastronomiczna: 1 sztuka, patelnie grillowe: żeliwna, długość 23 cm, szerokość 23 cm: 3 sztuki patelnie średnie: średnica 28 cm, wysokość 4 cm, grubość 4 mm: 3 sztuki patelnie małe: średnica 20 cm, wysokość 3 cm, grubość 4 mm: 3 sztuki patelnie do naleśników: średnica 26 cm, wysokość 1,5cm, grubość 3,5 mm: 3 sztuki 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 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

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

				<p>8. termometr cukierniczy z sondą: 2 sztuki - zakres temperatur od -50°C do 300°C, nakładka silikonowa w kształcie szpatuły, długość: 29 cm, Termometr elektroniczny.</p> <p>9. Waga pomocnicza. Wielokrotność tarowania dokładność pomiaru do 1 g: 3 sztuki</p>
3	73	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	<p>Zastawa wykonana z naturalnego bezołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia:</p> <p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej- zestaw narzędzi kuchennych.	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zestaw przyborów kuchennych: 2 sztuki 2. Różgi 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: 3 sztuki 7. Wałki do ciasta polietylenowy 50 cm, drewniany 52 cm: 6 sztuk 8. Komplet misek stal nierdzewna roz śr12 xh x71 0,6/ 16x,8x,1/,20x9x,2/,24x10x3,1/30x12,5x5/3613,5x8,2: 3 sztuki
5	78	Technik usług hotelarskich, wyposażenie pracowni obsługi gości m.in.:	1 sztuka	<p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warnik jednościankowy: wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 • Zamknięcie pokrywki typu Twist-Lock zwiększa bezpieczeństwo użytkownika Czytelny wskaźnik poziomu wody Niekapiący kran •uchwyty nienagrzewające się • Możliwość ustawiania pożądanej temperatury, Kontrolka grzania i podtrzymywania,

		warniki, termosy itp.		<p>Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywki z polipropylenu: 1 sztuka</p> <p>2. Warnik dwuściankowy z ociekaczem: 1 sztuka</p> <p>3. Termos cateringowy. Izolacja termiczna wykonany ze spienionego polipropylenu wymiary h 31,6cmx40x60: 1 sztuka</p> <p>4. Czajnik bezprzewodowy, Moc 2000 stal nierdzewna poj. 1,7 litra: 1 sztuka</p> <p>5. Dzbaneł ze stali nierdzewnej poj. 0,9 litra: 4 sztuki</p> <p>6. Dzbaneł szklany o poj. 1 litra: 4 sztuki</p>
6	79	Technik usług hotelarskich, doposażenie pracowni obsługi gości -zastawa stołowa	1 zestaw	<p>Wykonana z naturalnego bezołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia.</p> <p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Talerze: płytkie 25 cm: 24 sztuki, głębokie: 12 sztuk 2. Miska: 6 sztuk 3. Bulionówka: 12 sztuk 4. Filiżanki.230 ml: 12 sztuk 5. Kubki:12 sztuk 6. szklanka do herbaty: 12 sztuk 7. Szklanka Casablanca: 18 sztuk 8. Spodek: 12 sztuk 9. Cukiernica: 12 sztuk 10. Półmisek: 8 sztuk 11. Waza: 6 sztuk 12. Rawierka: 6 sztuk 13. Salaterka: 6 sztuk 14. Serwetnik płaski: 3 sztuki 15. Dyspenser do serwetek: 4 sztuki 16. Elementy dekoracyjne stołu – 1 komplet 17. Komplet sztućców: 12 sztuk 18. Sztućce restauracyjne: 12 sztuk

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

7	80	Technik usług hotelarskich, wyposażenie pracowni obsługi gości m.in. wózek kelnerski, pomoce kelnerskie	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. laminowane - papier nasycony melaminą z żywicą syntetyczną formowaną pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze roz. 53x32,5 Taca laminowana: 1 sztuka 4. Wózek kelnerski: 1 sztuka. Konstrukcja wózka skręcana śrubami, półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów: <ul style="list-style-type: none"> - 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 – 1 komplet 6. Pomocniki kelnerskie – 1 komplet

Minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy.