

Projekt pn.: „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: ckzlezczyca.projekt@onet.pl

CKZŁ.271.22.2020

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	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
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)				
Zadanie Nr 4				
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"> deska nieprzywierająca do masy cukrowej i kwiatów - wymiary 200x130 mm wyposażona w wgłębienia, antypoślizgowa: 4 sztuki narzędzia dekoratorskie do modelowania kulki - długość 125 do 135 mm: 4 sztuki zestaw akcesoriów do dekoracji lukrem plastycznym – (6 elementów w zestawie), wykończenie z tworzywa, dł. 185 mm: 4 sztuki gąbki do modelowania dekoracji z masy plastycznej – (2 elementy w zestawie) 100x100 mm: 4 sztuki foremki do piwonii delicious dessert foremki do tworzenia ślubnej piwonii piwonii xxl – (4 elementy w zestawie) wymiar 15 – 90 mm: 4 sztuki wykrawaczki metalowe orchidea tropikalna arundina bamboo - (zestaw zawiera 2 elementy), wys. 70x40 mm, 60x50 mm: 4 sztuki komplet wykrawaczek typu „pme orchidea cattleya” tort - (zestaw zawiera 2 elementy) wielkość 30 mm: 4 sztuki foremka kielich róży jaśmin 5,5 cm - Wymiary 9x10 mm, 64x50 mm, 61x39 mm, 70x30 mm, (jeden komplet zawiera 4 elementy): 4 sztuki

Projekt pn.: „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>9. foremki goździk 35 i 40 mm dekoracje masa tort - (komplet zawiera 3 elementy), wymiary 25 mm, 35 mm, 40 mm: 4 sztuki</p> <p>10.zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży - tworzywo, wymiar 55 mm, 60 mm, 65 mm: 4 sztuki</p> <p>11.zestaw 3 foremek do tworzenia listków róży - (zestaw zawiera 11 elementów) wys. 25-70 mm, szer. 20-50 mm: 4 sztuki</p> <p>12.wilton zestaw podstawek do tworzenia lillii - (zestaw zawiera 8 elementów) śr. kielicha 127, 318, 414, 635 mm: 4 sztuki</p> <p>13.foremki najłatwiejszy goździk w sześciu rozmiarach - wymiary od 25 do 65 mm: 4 sztuki</p> <p>14.walek silikonowy do masy cukrowej 50 cm pierścienie - wewnątrz wałka ze stali nierdzewnej pokryte powłoką silikonową, dł. 420 mm. Część robocza 230 mm, śr. 65 mm, dł. Rączki 120 mm: 4 sztuki</p> <p>15.forma mata do tworzenia jadalnych koronek xxl ms003536 - wymiary 390x130 mm, odporna na temp. Do 260°C, silikonowa: 4 sztuki</p> <p>16.ranty styropianowe średnica 20 cm: 4 sztuki</p> <p>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	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej	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> <p>1. patelnia gastronomiczna: 1 sztuka profesjonalna patelnia elektryczna wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do obróbki termicznej produktów spożywczych, a przede wszystkim do smażenia na oleju w temperaturze 50÷275°C. Znajduje</p>

				<p>zastosowanie w wszelkich zapleczach kuchennych zbiorowego żywienia (obiekty gastronomiczne tj. stołówki, sanatoria, hotele itp.). Podstawową częścią patelni jest misa wbudowana w stabilną konstrukcję nośną wzmocnioną na dole półką odkładczą. Specjalny moduł zakończony korbą pozwala na jej płynne i równomierne przechylenie w celu zlania zużytego oleju co w istotny sposób zwiększa bezpieczeństwo obsługi zabezpieczając przed przypadkowym poparzeniem. Patelnia gastronomiczna PE-1 doskonale sprawdza się w kuchniach, w których przygotowywana jest duża ilość posiłków (w szczególności jednorodnych potraw) w krótkim czasie.</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary (szer. x głęb. x wys.): 70x76x85 cm - wymiary misy: 58,5x45,5x17 cm - pojemność misy ok.: 37 litrów - powierzchnia robocza: 0,26 m² - przechył misy: ręczny - moc min.: 6 kW - zasilanie: 400 V <ol style="list-style-type: none"> 2. patelnie grillowe: żeliwna, długość 23 cm, szerokość 23 cm: 3 sztuki 3. patelnie średnie: średnica 28 cm, wysokość 4 cm, grubość 4 mm: 3 sztuki 4. patelnie małe: średnica 20 cm, wysokość 3 cm, grubość 4 mm: 3 sztuki 5. patelnie do naleśników: średnica 26 cm, wysokość 1,5cm, grubość 3,5 mm: 3 sztuki 6. 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 7. Komplet garnków: 4 sztuki: pojemność 2,2l średnica - 16cm i h - 11cm , 4l 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 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. 9. Waga pomocnicza. Wielokrotność tarowania dokładność pomiaru do 1 g: 3 sztuki
<u>3</u>	73**	<u>Technik żywienia i usług</u>	<u>1 zestaw</u>	<u>Zastawa wykonana z naturalnego bezołowiowego surowca, o gładkiej glazurze, wypalana w 1000 stopni, wytrzymała na wyszczerbienia, z gwarancją na wyszczerbienia w kolorze – ecru:</u>

		<u>gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej</u>		Skład zestawu: 1. <u>Talerz płytki deserowy 21cm: 40 sztuk</u> 2. <u>Talerz obiadowy 27 cm: 40 sztuk</u> 3. <u>Talerz głęboki. Cena 23 cm: 40 sztuk</u> 4. <u>Filiżanka ze spodkiem. 180 ml: 40 sztuk</u>
4	74	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej- zestaw narzędzi kuchennych.	1 zestaw	Skład zestawu: 1. Zestaw przyborów kuchennych - Skład jednego zestawu: materiał: plastik, rączka imitacja drewna, skład zestawu: łyżka, łyżka perforowana, łyżka, łyżka cedzakowa, łyżka do makaronu, łyżka do zupy (chochla), stojak: 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 - nóż Santoku dł. 19 cm, nóż kuchenny wąski dł. 18 cm, nóż szefa kuchni dł. 20 cm: 3 sztuki 7. Wałki do ciasta polietylenowy 50 cm, drewniany 52 cm - należy wliczyć 3 sztuki wałka drewnianego i 3 sztuki z poetylenu: 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.: warki, termosy itp.	1 sztuka	Skład zestawu: 1. Warknięć jednościankowy: wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 • Zamknięcie pokrywy typu Twist-Lock zwiększa bezpieczeństwo użytkownika Czytelny wskaźnik poziomu wody Niekapiący kran •uchwyty nienagrzewające się • Możliwość ustawiania pożądanej temperatury, Kontrolka grzania i podtrzymywania, Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu: 1 sztuka 2. Warknięć dwuściankowy z ociekaczem: 1 sztuka 3. Termos cateringowy. Izolacja termiczna wykonany ze spienionego polipropylenu wymiary h 31,6cmx40x60: 1 sztuka 4. Czajnik bezprzewodowy, Moc 2000 stal nierdzewna poj. 1,7 litra: 1 sztuka 5. Dzbaneł ze stali nierdzewnej poj. 0,9 litra: 4 sztuki 6. Dzbaneł szklany o poj. 1 litra: 4 sztuki

Projekt pn.: „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

6	79	Technik usług hotelarskich, wyposażenie 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, <u>w kolorze – ecru</u>:</p> <p>Skład zestawu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Talerze: płytkie 25 cm: 24 sztuki, głębokie: 12 sztuk – średnica 23 cm, 2. Miska: 6 sztuk 3. Bulionówka 180 ml: 12 sztuk 4. Filiżanki.230 ml: 12 sztuk 5. Kubki o poj. 260 ml:12 sztuk 6. szklanka do herbaty: 12 sztuk 7. Szklanka Casablanca: 18 sztuk 8. Spodek o średnicy 15 cm: 12 sztuk 9. Cukiernica o poj. 230 ml: 12 sztuk 10. Półmisek min. 32cmx22cm: 4 sztuk 11. Półmisek min. 26cmx18cm: 4 sztuki 12. Waza o poj. 2,3 l: 6 sztuk 13. Rawierka: 6 sztuk 14. Salaterka o poj. min. 250 ml: 6 sztuk 15. Serwetnik płaski: 3 sztuki 16. Dyspenser do serwetek: 4 sztuki 17. Elementy dekoracyjne stołu - serwetnik 3 szt., dyspenser do serwetek 4 szt., świecznik, wazon wys. 12 cm, młynek do soli biały i młynek do pieprzu czarny wys. 14 cm – 1 komplet 18. Komplet sztućców - grubość stali 3,5 mm – widelec dł. 203 mm, nóż dł. 235 mm, łyżka dł. 205 mm, łyżeczka do herbaty dł. 137 mm, wideleczyk do ciasta dł. 141 mm (po 12 szt. z każdego rodzaju), 19. Sztućce restauracyjne - grubość stali 5 mm – widelec dł. 204 mm, nóż dł. 235 mm, łyżka dł. 203 mm, łyżeczka do herbaty dł. 135 mm – grubość stali 4 mm, wideleczyk do ciasta 144 mm grubość stali 4 mm (po 12 szt. z każdego rodzaju): 12 sztuk
7	80	Technik usług hotelarskich, wyposażenie pracowni obsługi	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

Projekt pn.: „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>gości m.in. wózek kelnerski, pomoce kelnerskie</p>		<p>3. taca laminowana - papier nasycony melaminą z żywicą syntetyczną formowaną pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze roz. 53x32,5: 1 sztuka</p> <p>4. Wózek kelnerski: 1 sztuka. Konstrukcja wózka skręcana śrubami, półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów: - 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</p> <p>5. Drobny sprzęt kelnerski - cooler do wina polistyren, średnica 20 cm; szczypce do lodu dł. 180 mm, stal nierdzewna; trybuszon stal nierdzewna 18/10, otwieracz do butelek dł. 120 mm; korek do szampana stal chromowana 18/10, średnica 35 mm, szerokość 55 mm; zapaska czarna 100% bawełna 245 g/m², długość paska: 1000 mm- wysokość 600 mm, szerokość 1050 mm – 1 komplet</p> <p>6. Pomocniki kelnerskie – 1 komplet</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomocnik wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, średnica kółek 100 mm, • na cztery pojemniki GN 1/3.
--	--	---	--	---

Minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy.

Zamawiający nie dopuszczenie tolerancji w wymiarach, pojemności np. garnków, noży, miski talerzy i innego drobnego wyposażenia.

**** okres gwarancji na wyszczerbienia porcelany - talerzy – poz. budż. 73 załącznika 7a – stanowi jedno z kryterium oceny oferty**