

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

CKZŁ.271.10/22.2.2022

Załącznik nr 5

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
„Doposażenie pracowni gastronomicznej” w ramach projektu pn.: „Fachowcy to MY!”

LP	Nazwa przedmiotu	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Ilość
1	Formiarka do ciasta z podstawą	- Średnica 330mm - Obudowa ze stali nierdzewnej - Regulator grubości ciasta - Napęd przenoszony na wałku - Trójfazowy reduktor w silniczku podającym olej do silnika - ustawienie czasu kompresji - Regulowana wysokość między dyskami - Niezależne ogrzewanie krążków formujących - panel sterowania z przodu urządzenia - szerokość min. 42cm - głębokość min 54cm - wysokość min 75cm - moc urządzenia min. 3,5 kW - zasilanie 400V - okres gwarancji minimum 24 miesiące	1 szt.
2	Robot kuchenny I	- Solidne wykonanie – elementy z kwasoodpornej stali i trwałego tworzywa ABS 20 praktycznych funkcji - Gotowanie automatyczne z wgranych przepisów lub samodzielna regulacja parametrów - pojemność 4,5l - Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania - Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C - Timer: 0-90 min 12-stopniowa regulacja - szerokość min 21cm - głębokość min 38cm - wysokość min 32 cm - Obroty: do 5000 obr./min - Moc silnika min.: 1000 W - Moc grzania: 1000 W - Całkowita moc zasilania: 1400 W - okres gwarancji minimum 24 miesiące	3 szt..
3	Robot kuchenny planetarny II	- Moc min. 1200W - Co najmniej dwie misy ze stali nierdzewnej o pojemności min. 5 i 7 l - Wbudowana waga z dokładnością do 1 g - silnik sterowany cyfrowo	5 szt..

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

		- Mieszadła ze stali nierdzewnej - Blender szklany o poj. 1,6 L - Mieszadło elastyczne - Załączone wyposażenie: Blender kielichowy, Hak do wyrabiania ciasta, Końcówka do ubijania, Końcówka do ucierania kremów, Malakser, Maszynka do mielenia mięsa, Mieszadło typu K, Nóż metalowy, Osłona przeciwko chlapaniu, Tarcza do krojenia na frytki, Tarcza do krojenia w słupki, Tarcza do plasterków, Tarcza do tarcia gruba, Tarcza do wiórek drobnych/średnich - okres gwarancji minimum 24 miesiące	
4	Szybkowar 6l	- Funkcje: Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie - Rodzaje kuchenek :Gazowe, Elektryczne, Ceramiczne, Indukcyjne - Materiał wykonania: Stal nierdzewna - pojemność min. 6l - możliwość mycia w zmywarce 5 systemów zabezpieczających 2 tryby przygotowywania posiłków - Automatyczna blokada otwierania i zamykania - Wskaźnik i regulacja ciśnienia - okres gwarancji minimum 24 miesiące	1 szt..
5	Szybkowar 4l	- Funkcje: Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie - Rodzaje kuchenek :Gazowe, Elektryczne, Ceramiczne, Indukcyjne - Materiał wykonania: Stal nierdzewna - pojemność min. 4l - możliwość mycia w zmywarce - min. 5 systemów zabezpieczających 2 tryby przygotowywania posiłków - Automatyczna blokada otwierania i zamykania - Wskaźnik i regulacja ciśnienia - okres gwarancji minimum 24 miesiące	1 szt.
6	Zestaw do carvingu	- Zestaw 80 elementowy - zestaw zawiera: noże do cięcia, noże do rzeźbienia, wycinarki o różnych kształtach, noże do kulek, noże w kształcie V", noże okrągłe, dekoratory, obieraczki, noże karbowane, inne narzędzia do carvingu" - zestaw spakowany w wygodną torbę - materiał wykonania stal nierdzewna - okres gwarancji minimum 24 miesiące	8 szt.
7	Szafa mroźnicza	- Pojemność brutto min. 1300 l - Pojemność netto min. 1180 l - szerokość min. 1475mm - głębokość min. 825mm - wysokość min. 2010mm - Czynnik chłodniczy R290	1 szt.

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

		• moc min. 780W • Dobowe zużycie energii [kWh] max 8.930 • samodomykające się drzwi z zamkiem • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania • profilowany uchwyt otwierania drzwi • przednie kółka wyposażone w hamulec • filtr przeciwpyłkowy • okres gwarancji minimum 24 miesiące	
8	Witryna chłodnicza	• Ilość półek min 4 • szerokość półki min 38 cm • głębokość półki min 32 cm • regulowana wysokość półek • kolor biały • zakres temp. 2-12°C • cyfrowa regulacja temperatury • odparowanie wody kondensacyjne • automatyczne rozmrażanie • moc min. 0,17 kW • pojemność min 97l • szerokość min 43 cm • głębokość min 38 cm • wysokość min 110 cm • okres gwarancji minimum 24 miesiące	2 szt.
9	Urządzenie do lodów włoskich	• liczba zbiorników: 1 • pojemność zbiornika: 6 [l] • sterowanie elektroniczne (panel kontrolny z diodami LED) • czas przygotowywania lodów: 40 - 60 [min.] • zasilanie: 230 [V] • szerokość min 25cm • głębokość min 42cm • wysokość min 65cm • moc min. 350W • okres gwarancji minimum 24 miesiące	1 szt.
10	Frytownica	• Pojemność min. 2 x 5l • grzałki o mocy min. 2kW • panel sterujący posiadający osłonę zabezpieczającą • zakres regulacji temperatury 60~200°C • zimna strefa • obudowa i pokrywki wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej • kosze z nienagrzewającą się rączką • szerokość min 42 cm • głębokość min 40 cm • wysokość min 34 cm • okres gwarancji minimum 24 miesiące	3 szt.
11	Trzon kuchenny gazowy	• różna konfiguracja palników: 3.5kW; 2x5kW; 7kW-	1 szt.

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

		- dwukoronowy - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej - płomień pilotowy - żeliwne ruszty - panel przedni grawerowany laserowo - szerokość min 800 mm - głębokość min 700 mm - wysokość min 850 mm - moc gazowa 20,5 kW - zabezpieczenie przeciwwypływowe - okres gwarancji minimum 24 miesiące	
12	Talerz płytki	- Średnica 240 – 250 mm - wysokość 20-25mm - wykonane z arcorocu - kolor biały - gładkie	200 szt.
13	Talerz głęboki	- Średnica 220 – 230 mm - wysokość 28-32mm - wykonane z arcorocu - kolor biały - gładkie	200szt.
14	Waza do zupy	- porcelana biała, gładka - można myć w zmywarce i używać w kuchenkach mikrofalowych - pokrywa bez wycięcia na chochlę - średnica min 30 cm - wysokość min 21 cm - pojemność min 3,4l - przystosowana do kuchenek mikrofalowych	4 szt.
15	Filizanka porcelanowa	- porcelana gładka, biała - powłoka szkliwiona - możliwość sztaplowania - wysokość min 5,9 cm - średnica min 9,4 cm - pojemność min 0,25l - można myć w zmywarce	100 szt.
16	Spodek do filizanki	- porcelana gładka, biała - powłoka szkliwiona - wysokość min. 2,4 cm - średnica 16cm - można myć w zmywarce	100 szt.
17	Szklanka do gorących napojów	- szkło hartowane - przezroczyste - wysokość min 10,8 cm - średnica min 7,5 cm - pojemność min 0,23 l - można myć w zmywarce	100 szt.

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

18	Kieliszki do wina	• Wysokogatunkowe szkło • Pojemność min 250ml • Wysokość min 16,7cm • Średnica 7,2 cm	48 szt.
19	Kieliszki do szampana	• Wykonany z delikatnego szkła • smukła i wąska budowa • pojemność min 214ml • Wysokość min 22 cm • Średnica min 4,4 cm	48 szt.
20	Kieliszek do koktajlu I	• Pojemność min 443ml • wysokość min 19,4 cm • średnica min 9 cm	48 szt.
21	Kieliszek do koktajlu II	• wytrzymałe szkło sodowe • można myć w zmywarce • żywotność mycia do 2000 cykli w zmywarce • wzmocniona górna krawędź kieliszka • pogrubiony trzon • wysokość min 14,2 cm • pojemność min 290 ml	48 szt.
22	Kieliszek do koktajlu III	• wytrzymałe szkło sodowe • można myć w zmywarce • żywotność mycia do 2000 cykli w zmywarce • wzmocniona górna krawędź kieliszka • pogrubiony trzon • wysokość min 16,5 cm • pojemność min 220ml	48 szt.
23	Kieliszek do martini	• Stożkowy kształt na wysokiej cienkiej nóżce • pojemność min 230ml	48 szt.
24	Kieliszek do margarity	• Pojemność min 305 ml	48 szt.
25	Kieliszek do wódki i likieru	• wykonane w technologii monoblok, tzn. jednego kawałka szkła • pojemność: 0,05l • wysokość 113mm	48 szt.
26	Łyżka stołowa	• Grubość 2,5mm • bez żłobień • długość min 205 mm • waga min 48g	200 szt.
27	Widelec stołowy	• Grubość 2,5mm • bez żłobień • długość min 206 mm • waga min 40g	200 szt.
28	Nóż stołowy	• Grubość 6,5mm • bez żłobień • długość min 236 mm • waga min 74g	200 szt.

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

29	Łyżeczka do herbaty	- Grubość 2 mm - bez żłobień - długość min 142mm - waga min 19 g	100 szt.
30	Widelczyk do ciasta	- Grubość 2 mm - bez żłobień - długość min 143mm - waga min 18 g	100 szt.
31	Kuchenka mikrofalowa	- sterowanie manualne 5 poziomów mocy - wykonana ze stali nierdzewnej - pojemność komory 26 litrów - wymiary wewnętrzne komory: min 336x349x225 mm - moc wyjściowa urządzenia min. 1050 W - moc elektryczna min. 1,6 kW - szerokość 516mm - głębokość 412mm - wysokość 297 mm - okres gwarancji minimum 24 miesiące	4 szt.
32	Wędzarnia elektryczna	150L pojemności - do 20kg wsadu - min. 7 półek - Automatyczne wytwarzanie dymu - wnętrze z blachy nierdzewnej - szerokość min 71cm - głębokość 51 cm - wysokość 121cm - pojemność zasobnika na zrębki wędzarnicze min. 2l - temperatura max. 120 stopni - do użytku zewnętrznego - okres gwarancji minimum 24 miesiące	2 szt.
33	Robot kuchenny planetarny	- Moc min 1200W - pojemność min 5l - kolor czarny - min 6 biegów - min szerokość 410 mm - min. głębokość 250 mm - min. wysokość 350 mm - w zestawie: hak do ciasta, hak do mieszania, trzepaczka - okres gwarancji minimum 24 miesiące	5 szt.
34	Maszynka do mielenia mięsa	- Moc min. 550W - wydajność 1,5 kg/ min - antypoślizgowe nóżki 2 kierunki pracy - przedni panel chromowany - funkcje: mielenia mięsa, szatkowanie warzyw,	3 szt.

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

		napęnianie kielbas, wyciskanie soku (niezbędne wyposażenie do spełnienia wszystkich funkcji) • długość przewodu 1m • Klasa izolacji elektrycznej II • min. szerokość 24cm • min. głębokość 16cm • min. wysokość 21cm • okres gwarancji minimum 24 miesiące	
35	Trzon kuchenny 4 palnikowy z podstawą	• Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik • Do garnków o średnicy ø120-300 mm • Ze stali nierdzewnej: blat kuchni typu „AISI 304”; obudowa typu „AISI 430” • podstawa z trzech stron zamknięta • wymiary : 800x700x900mm • Analogowy panel sterowania • Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu • Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm • okres gwarancji minimum 24 miesiące	1 szt.
36	Zestaw barmański w pokrowcu	• Min 13 elementów • w zestawie: shaker bostoński ze stali nierdzewnej min 800ml, szklannica, sito barmańskie, metalowy nalewak, szufelka do lodu z ociekaczem, łyżka barmańska, miarka barowa 25/50, rozgniatacz do owoców, otwieracz , nóż barmański z ochroniaczem, ręcznik barmański • Torba z materiału odpornego na wilgoć, uderzenia zarysowania	10 szt.
37	Zestaw barmański z podstawą	Zestaw składa się z następujących elementów: • 1 x shaker cobbler 750 ml • 1 x dwustronna miarka 15 ml/30 ml - "jigger" • 3 x filtry barmańskie: klasyczny, Julep i Mesh (siatkowy) • 1 x tłuczek barmański - "muddler" • 2 x zatyczki do butelek • 1 x szczypcy do lodu • 1 x łyżka barmańska z widelczykiem • 1 x korkociąg • 4 x słomki stalowe • 2 x nalewak • 1 x bambusowa podstawka • Kolor: srebrny połysk	10 szt.

UWAGA:

Ilekoć w dokumentacji, wskazano markę, nazwę własną lub pochodzenie produktu lub urządzenia, należy przyjąć, że za każdą nazwą jest umieszczone słowo „lub równoważne”, tzn. że materiały, urządzenia itp. będą posiadały (charakteryzowały się) wszystkimi parametrami **nie gorszymi niż opisane w niniejszej dokumentacji dla danej pozycji wyposażenia.**

Projekt „Fachowcy to My!” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0010/22
Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Zdzisława Paszkiewicza w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczyca, www.ckpl.pl, adres e-mail: ckzleczyca.projekt@onet.pl

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są konkretne rozwiązania techniczne, dopuszcza się stosowanie rozwiązań równoważnych, co do ich cech i parametrów, a wszystkie ewentualne nazwy firmowe urządzeń i wyrobów użyte w opisie przedmiotu zamówienia powinny być traktowane jako definicje standardowe, a nie konkretne nazwy firmowe urządzeń, wyrobów zastosowanych w niniejszej dokumentacji. Obowiązek udowodnienia równoważności leży po stronie Wykonawcy.