

Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup wyposażenia w ramach realizacji projektu „Akademia kulinarna” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zgodnie z załącznikami;

II. Ogólne warunki realizacji zamówienia dla wszystkich części zamówienia

1. Termin płatności za dostawę: do 30 dni po otrzymaniu przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT po protokolarnym odbiorze przedmiotu zamówienia.
2. Zakupione wyposażenie musi być fabrycznie nowe i dostarczone do siedziby Zamawiającego w Łodzi, przy ul. Narutowicza 122 w terminie wskazanym w ofercie nie później niż do 60 dni od dnia podpisania umowy.
3. Wykonawcę obciąża obowiązek wniesienie sprzętu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz ewentualne uprzątnięcie miejsca dostawy.
4. Koszty i ryzyko transportu, wniesienia, opakowania, ubezpieczenia na czas przewozu, transportu, w tym wewnętrznego wszystkich elementów objętych zamówieniem ponosi wykonawca.
5. Dokładny termin i godzina dostawy sprzętów objętych zamówieniem muszą być wcześniej uzgodnione z Zamawiającym.
6. Na wykonawcy ciąży odpowiedzialność z tytułu uszkodzenia lub utraty przedmiotu zamówienia aż do chwili podpisania przez Zamawiającego danego protokołu odbioru końcowego bez zastrzeżeń.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia serwisu sprzętu;
8. Warunki rękojmi znajdują się we wzorze umowy.

III. Szczegółowy opis zamówienia wyposażenia w ramach realizacji projektu: Akademia kulinarna podzielony na części.

Część 1 zamówienia – szczegółowy opis zakupu wyposażenia dla 1 części zamówienia w ramach realizacji projektu: *Akademia kulinarna* wraz z formularzem oferty szacowania.

L.p.	Nazwa	Specyfikacja produktu - zakres w opisie.	Ilość sztuk
------	-------	--	-------------



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

1	Blacha wypiekowa, 600x400 mm	Specyfikacja produktu: • blacha lita z trzema rantami, aluminiowa, pasująca do pracy w komorze pieca, z pozycji 1 • wysokość rantu 2-2,5 mm 3 ranty	4
2	ruszt stalowy, GN 1/1	Specyfikacja produktu: materiał wykonania stal nierdzewna • Rozmiar GN : 1/1 • Szerokość - W : 530 mm • Głębokość - D : 325 mm	1
3	ruszt stalowy, 600x400 mm	Specyfikacja produktu: materiał wykonania stal nierdzewna • Rozmiar GN : 1/1 • Szerokość - W : 530 mm • Głębokość - D : 325 mm	1
4	pojemnik stalowy, perforowany, GN 1/1	Specyfikacja produktu: • grubość stali 0,7 - 1 mm • Rozmiar GN : 1/1 • wykonany ze stali nierdzewnej • Szerokość - W : 530 mm • Głębokość - D : 325 mm • Wysokość - H : 180-200 mm • z możliwością piętrowania i mycia w zmywarce	1
5	pojemnik stalowyGN 1/1	Specyfikacja produktu: • Rozmiar GN : 1/1 • wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali 0,7 – 1 mm • Szerokość - W : 530 mm • Głębokość - D : 325 mm • Wysokość - H : 140 - 160 • z możliwością mycia w zmywarce i piętrowania	1
6	pojemnik stalowy, GN 1/3	Specyfikacja produktu: • wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali 0,7 – 1 mm • Szerokość - W : 325 mm • Głębokość - D : 176 mm • Wysokość - H : 35-40 mm • z możliwością mycia w zmywarce i piętrowaniem	3



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

7	stół stalowy z półką ze zlewem 1-komorowym lewym	Specyfikacja produktu: • Komora po lewej stronie • Otwór pod baterię • Stół posiada komorę o wymiarach 400-500x400-500x min250 mm • Konstrukcja stołu spawana • Błat tłoczony ze spadkiem w stronę komory • Powierzchnia ociekowa ryflowana • wykonany ze stali nierdzewnej • Szerokość - W : 1200 -1400 mm • Głębokość - D : 600 – 700 mm • Wysokość - H : 850 mm	1
8	stół stalowy z półką, ze zlewem 2-komorowym lewym	Specyfikacja produktu: • Konstrukcja stołu spawana • pod baterię ścienną • Stół posiada komory o wymiarach 400-500x400-500x min.250 mm • Komory zlewu po lewej stronie • Błat tłoczony ze spadkiem w stronę komory • Powierzchnia ociekowa ryflowana • wykonany ze stali nierdzewnej • Szerokość - W : 2300 -2500 mm • Głębokość - D : 600-700 mm • Wysokość - H : 850 mm	1
9	bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem przyścienna z wylewką	Specyfikacja produktu: • spryskiwacz z rączką, wyposażony w elastyczną sprężynę • bateria wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, chromowanej • możliwość regulacji dystansu baterii od ściany • wyposażona w zawory zwrotne	1
10	otwieracz do konserw, mocowany do blatu	Specyfikacja produktu: • nóż z kółkiem w komplecie • otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm • mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami Wysokość - H : 500-700 mm	1
11	syfon do bitej śmietany	Specyfikacja produktu: • do kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów , zup, potraw kuchni molekularnej • głowica wykonana ze stali nierdzewnej • końcówka tulipan w standardzie • Pojemność - V : 0.5 l w zestawie z paczką naboji do syfonu	1



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

12	wózek kelnerski dwupółkowy	Specyfikacja produktu: • Konstrukcja spawana • Skrętne kółka • Obudowa kółka - stal nierdzewna • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Szerokość - W : 900-1100 mm • Głębokość - D : 500-600 mm • Wysokość - H : 950 mm	1
13	walizka barmańska	Specyfikacja produktu: Wposażenie: miarka 2+4 cl, tłuczek barowy, szklanica barmańska, butelka do goryczki, nalewak, sitko barowe, shaker, łyżka barowa, szczypce barowe, zamknięcie do szampana, szczypce do lodu, szpilki dekoracyjne do koktajli, ręczna wyciskarka do cytryn, deska do krojenia, trybuszon kelnerski	1
14	garnek do gotowania ryb, 450x150x100 mm	Specyfikacja produktu: • garnek do ryb z pokrywką • w komplecie ruszt na rybę, perforowany • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Szerokość - W : 450 mm • Głębokość - D : 150 mm • Wysokość - H : 100 mm	1
15	szybkowar 6 l	Specyfikacja produktu: • Funkcje: gotowanie pod ciśnieniem • Konstrukcja: grube dno, stal nierdzewna, wewnętrzna miarka • Zabezpieczenia: zawór bezpieczeństwa • Uchwyty: bakelitowe, nie nagzewające się • Możliwość mycia w zmywarce	1
16	gęsiarka (brytfanna)	Specyfikacja produktu: • Materiał wykonania : żeliwo lub stal emaliowana • Pojemność - V : 5,6 – 6,5 l • Przystosowane do kuchni indukcyjnej, do piecy konwekcyjno-parowych, kuchni ceramicznej, kuchni gazowej, kuchni elektrycznej, piekarników	1
17	mini garnek żeliwny z pokrywą	Specyfikacja produktu: • idealne do serwowania potraw na gorąco • długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań • Materiał wykonania : żeliwo • Średnica : ok. 100 mm • Wysokość - H : 60-70 mm • Pojemność - V : ok. 0.25 l • Przystosowane do kuchni indukcyjnej, kuchni ceramicznej, kuchni gazowej, piekarników, mycia w zmywarce : Tak	5

Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

18	zestaw garnków z pokrywami, 9-częściowy	Specyfikacja produktu: • 9-częściowy zestaw garnków: • materiał stal chromowo-niklowa, • szlifowany brzeg i nienagrzewające się uchwyty, • odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych. 4 garnki z pokrywami: - 1,5 do 2 litra - 2,5 do 3 litra - 4 do 5,5 litra - 6 do 6,5 litra . 1 patelnia z pokrywką: - ok. 3 litra, średnica 24- 26 cm wysokość 6-7 cm.	6
19	zestaw desek, HACCP, GN 1/1	Specyfikacja produktu: • deski z atestem PZH • w zestawie 6 desek o różnych kolorach • Kontakt z żywnością : Tak • Rozmiar GN : 1/1 • Materiał wykonania : polipropylen • Mycie w zmywarce : Tak	4
20	deska do krojenia z nóżkami, 500x340 mm,	Specyfikacja produktu: • deska wyposażona w gumowe nóżki • Materiał wykonania : polietylen • Grubość - G : 20 mm • Szerokość - W : 500 mm • Głębokość - D : 340 mm • Waga ok 3 kg	10
21	nóż kuchenny, kuty	Specyfikacja produktu: • wyprodukowano z kutego pręta stalowego • wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z domieszką chromu i niklu • ergonomiczna rękojeść • bardzo ostre i wytrzymałe ostrze • całkowita długość noża do 35 cm • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Długość ostrza - L : 190 -200 mm	10
22	nóż do obierania, kuty,	Specyfikacja produktu: • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Długość – ok. 200 mm • Mycie w zmywarce : Tak • Długość ostrza - L : 90- 100 mm	5

Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

23	nóż do filetowania, kuty,	Specyfikacja produktu: • twardość ostrza 50-54 HRC • noże wykonane są z kutego pręta stalowego, nierdzewnego • wymiar L długość ostrza • Długość ostrza- L : 150 -160 mm	5
24	zestaw noży, kutych, różnego przeznaczenia	Specyfikacja produktu: • zestaw noży kutych, ze stali nierdzewnej – 8 noży różnego przeznaczenia • pokrowiec • stawkę • widelec do tranżerowania	1
25	nóż do jarzyn,	Specyfikacja produktu: • twardość ostrza 50-54 HRC • ostrza noża ze stali nierdzewnej • Długość - L : 70 -80 mm	10
26	nóż do wędlin,	Specyfikacja produktu: • antypoślizgowa rękojeść • ostrze ze stali nierdzewnej, chromowo-molibdenowej, o twardości 52-56 HRC • Długość - L : 300-330 mm	1
27	nóż do chleba	Specyfikacja produktu: • antypoślizgowa rękojeść • ostrze ze stali nierdzewnej, chromowo-molibdenowej, o twardości 52-56 HR • Długość - L : 220-240 mm	1
28	nóż do ostryg	Specyfikacja produktu: • ergonomiczna rękojeść • ostrze ze stali nierdzewnej, chromowo-molibdenowej • twardość 54-56 HRC • Długość – ok. 90 mm	1
29	nóż cukierniczy do ciast	Specyfikacja produktu: • nóż cukierniczy do krojenia ciast • ostrze falowane. Materiał stal nierdzewna • Długość -L: 350-370 mm	1
30	obieraczka do warzyw	Specyfikacja produktu: • ostrze gładkie • długość ostrza 50-60 mm • Materiał wykonania : stal nierdzewna	10
31	skrobak do ryb	Specyfikacja produktu: • wykonana ze stali nierdzewnej Długość - L : 220-240 mm	2



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

32	patelnia nieprzywierająca	Specyfikacja produktu: • patelnia aluminiowa pokryta teflonem • minimum trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania • rączka ze stali epoksydowanej • warstwa indukcyjna na spodzie patelni • Średnica : 240 - 250 mm • Wysokość - H : 45-50 mm • Pojemność - V : ok. 2 l • Przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej, gazowej, elektrycznej	10
33	patelnia nieprzywierająca	Specyfikacja produktu: • patelnia aluminiowa pokryta teflonem • minimum trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania • rączka ze stali epoksydowanej • warstwa indukcyjna na spodzie patelni • Średnica : 1900 - 200 mm • Wysokość - H : 35-40 mm • Pojemność - V : ok. 0,8 l • Przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej, gazowej, elektrycznej	10
34	patelnia nieprzywierająca	Specyfikacja produktu: • patelnia aluminiowa pokryta teflonem • minimum trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania • rączka ze stali epoksydowanej • warstwa indukcyjna na spodzie patelni • Średnica : 270 - 280 mm • Wysokość - H : 45-50 mm • Pojemność - V : ok. 3 l • Przystosowane do kuchni indukcyjnej, ceramicznej, gazowej, elektrycznej	10



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

35	patelnia do naleśników, nieprzywierająca,	Specyfikacja produktu: • patelnia aluminiowa pokryta oryginalnym teflonem • minimum trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania • rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej • Wewnętrzna średnica : 200 -220 mm • Średnica : 250-260 mm • Wysokość - H : 15-17 mm	5
36	wózek dwupółkowy	Specyfikacja produktu: • Konstrukcja spawana ze stali nierdzewnej • Półki z przetłoczeniem • Skrętne kółka, z obudową ze stali nierdzewnej • Szerokość - W : 1000- 1200 mm • Głębokość - D : 450-500 mm • Wysokość - H : 850 mm	1
37	regał magazynowy, półki pełne	Specyfikacja produktu: • Regał spawany • Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg • Konstrukcja : spawana • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Szerokość - W : 1100-1200 mm • Głębokość - D : 650 - 700 mm • Wysokość - H : 1800 -1900 mm	4
38	tarka sześciokątna	Specyfikacja produktu: • wykonana ze stali nierdzewnej Wysokość - H : 180-190 mm	8
39	sitko z uchwytem	Specyfikacja produktu: • średnica oczka ~0.1 mm • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Średnica :180- 210 mm • Długość - L : 170-180 mm	5
40	sito stalowe z podwójną siatką	Specyfikacja produktu: • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Średnica : 280-320 mm • Długość - L : 420-450 mm	1
41	sitko z uchwytem	Specyfikacja produktu: • średnica oczka ~0.4 mm • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Średnica : 100-120 mm • Długość - L : 120-140 mm	5
42	foremka do terin, trapez	Specyfikacja produktu: • kształt trapez • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Szerokość - W : 380-400 mm • Głębokość - D : 65 -75 mm • Wysokość - H : 35-40 mm • Pojemność - V : 0.6 -0,7 l	4



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

43	wózek transportowy, platforma	Specyfikacja produktu: • Konstrukcja spawana • Dwa skrętne kółka przy ręczce, dwa stałe • Obudowa kółka - stal nierdzewna • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Szerokość - W : 750-850 mm • Głębokość - D : 550-600 mm • Wysokość - H : 950 – 1000 mm	1
44	tasak	Specyfikacja produktu: • wyprodukowano z kutej pręta stalowego • ergonomiczna rękojeść • długość razem z rączką ok. 30 cm • wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z domieszką chromu i niklu • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Długość - L : 170 -190 mm	1
45	zestaw do carvingu	Specyfikacja produktu: • w zestawie: obieraczka do warzyw, nóż dekoracyjny do masła, 2x wydrążacz do kulek, nóż dekoracyjny do cytrusów, nóż dekoracyjny kanałowy pionowy, wydrążacz do jabłek • średnica małego wydrążacza wynosi 10 mm, dużego 30 mm Materiał wykonania : stal nierdzewna	1
46	taboret gazowy, pojedynczy,	Specyfikacja produktu: • konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej • wyposażony w palnik dwukoronkowy • płomień pilotowy palnika • zabezpieczenie przeciwwypływowe • redukcja mocy palników do minimum 1/3 • przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l • w zestawie dysze gazu ziemnego (G20) • regulowane nóżki ~ 20 mm • Moc gazowa : 0,8 – 10 kW • Zasilanie : gaz • Szerokość - W : 5400-570 mm • Głębokość - D : 5800-620 mm • Wysokość - H : 370 – 400 mm	1

Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122
Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

47	podgrzewacz do potraw na pojemniki GN 1/1	Specyfikacja produktu: • otwierana pokrywa • posiada uchwyty boczne do przenoszenia • posiada w komplecie min. 2 pojemniki na paliwo i pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 65 mm • wykonany ze stali nierdzewnej • Szerokość – max 620 mm • Głębokość - D : 360 mm • Wysokość - H : 380 mm	3
----	---	---	---

Część 2 zamówienia – szczegółowy opis zakupu wyposażenia dla 2 części zamówienia w ramach realizacji projektu: *Akademia kulinarna* wraz z formularzem oferty szacowania.

L.p.	Nazwa	Specyfikacja produktu - zakres w opisie.	Ilość sztuk
1	piec konwekcyjno-parowy piekarski z podstawą do pieca	Specyfikacja produktu: • Wysokość - H: 800 - 860 mm • Głębokość - D: 900 - 960 mm • Szerokość - W: 820 - 880 mm • Napięcie - U: 400 V • Zasilanie: prąd • Moc elektryczna: 9 -11 kW • system myjący w standardzie • wentylator • automatycznie regulowana moc grzałek • cyfrowy dotykowy panel sterowania • pojemność: 6 blach 600x400 mm • odległość między półkami min. 80 mm • sonda jednopunktowa • oświetlenie LED • podstawa do pieca kompatybilna z piecem • możliwość przełożenia drzwi • minimum 2 lata gwarancji	1
2	okap z kondensatorem pary	Specyfikacja produktu: okap kompatybilny do pieca z pozycji 1 • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0.1 - 0.2 kW • Szerokość - W : 820 - 880 mm • Głębokość - D : 1140 - 1150 mm • Wysokość - H : 240 -250 mm	1

Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122
Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

3	kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym 60x60	Specyfikacja produktu: kuchnia ze stali nierdzewnej 60 x 60 cm • Blat ze stali nierdzewnej • 4 palniki gazowe • Elektroniczny zapłon pod pokręteł • Timer • Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny klasy min. A., z minimum 6 funkcjami, ze sterowaniem manualnym • Drzwi ze zdejmowaną szybą wewnętrzną • Wnęka piekarnika o pojemności 60 -75 litrów • szuflada pod piekarnikiem • wyposażona w ruszt i dwie blachy o różnej głębokości	4
4	frytkownica op pojemności 3-4 l	Specyfikacja produktu: • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wyjmowany pojemnik na fryturę • zakres regulacji termostatu 60 ÷190 °C • termostat bezpieczeństwa • wyposażona w kosz ze składaną rączką pasujący do komory roboczej	1
5	kuchenka indukcyjna	Specyfikacja produktu: • automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka (2 strefy) • poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy • minimum 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura • praca z zadaną temperaturą 50-240°C, z regulacją skokową minimum 10°C • możliwość pracy z timerem • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 320 mm • zabezpieczenie przed przegrzaniem • ceramiczna płyta robocza • szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem	1



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

6	zamrażarka skrzyniowa	Specyfikacja produktu: • obudowa z blachy malowanej proszkowo • minimum 1 kosz w komplecie • grube ścianki izolacyjne • rozmrażanie ręczne • posiada kółka • wymiary komory 400-450x400-450x600-650 • Pojemność netto : 85-95 l • Temperatura min/ max. : -18 do -25 °C • Gwarancja minimum 2 lata • Napięcie - U : 230 V • Posiada oświetlenie • Moc elektryczna : 0,15 - 0.25 kW	1
7	płyta grillowa elektryczna, gładko-ryflowana z podstawą szkieletową	Specyfikacja produktu: • Do obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu • możliwość pracy jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej • Oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne • system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania • powierzchnia robocza 2000-2500/4000-4500 cm² • zakres temperatur roboczych do 300°C • dwie oddzielne strefy grzewcze • otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz • pojemnik na tłuszcz • wysokie ranty boczne oraz tylny • możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami • pokrywa kompatybilna do płyty • regulowane stopki ~20 mm • Typ powierzchni roboczej : 1/2 gładka 1/2 ryflowana • Zasilanie : prąd • Moc elektryczna : 7,8 - 8.3 kW	1

Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

8	okap przyścienny skośny z oświetleniem	Specyfikacja produktu: • wydajności do 1750 do 2250 m3/h • króciec wyciągowy o średnicy min. 250 mm • moc wentylatora 400- 450W • sterowanie prędkością wentylatora • oświetlenie • wyłącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora • filtry labiryntowe w komplecie • rynienka ociekowa z króćcem spustowym • szczelna konstrukcja komory wyciągowej • zasilanie 230V • wykonany ze stali nierdzewnej • Szerokość - W : 1700 – 1900 mm • Głębokość - D : 850 - 950 mm • Wysokość - H : 400-450 mm	1
9	kuchenka mikrofalowa, sterowanie manualne	Specyfikacja produktu: • sterowanie manualne • 5 poziomów mocy • wykonana ze stali nierdzewnej • pojemność komory minimum 25 litrów • moc mikrofal 1000- 1200W • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 1,4-1.8 kW	1
10	opiekacz (salamandra)	Specyfikacja produktu: • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wyłącznik czasowy • wymiary komory WxDxH 430-460x240-2700x150-170 mm • bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia • ruszt z rączkami z regulacją wysokości (minimum 3 pozycje) • zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • wymiary opiekacza około, W : 600-650 mm, D : 300-340 mm, H : 280-320 mm • Waga: 12-16 kg • Moc elektryczna : 1,8-2,2 kW	1
11	kontakt grill	Specyfikacja produktu:	1



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



**województwo
łódzkie**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

	pojedynczy	• obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia • rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania • płynna regulacja temperatury 50-300°C • szczotka do czyszczenia • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Wymiary około W : 250 mm, D : 320 mm, H : 200 mm • Moc elektryczna : 1,7 -1.9 kW	
12	cyrkulator bemaowy sous-vide	Specyfikacja produktu: • posiada regulację temperatury co 0,1°C • zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C • równomierna cyrkulację wody • elektroniczny wyświetlacz • zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody • komora cyrkulatora opróżniana za pomocą kranu • pojemność: 15 - 25 l • Temperatura max. : 99 °C • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0,5- 2 kW • Temperatura min. : 5 °C	1
13	młynek do mielenia kawy	Specyfikacja produktu: • regulowana dawka kawy od 5 - 12 g • zintegrowany ubijacz do kawy • regulacja grubości mielenia kawy • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : ok. 0.5 l • Moc elektryczna : 0.2 – 0.3 kW	1



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



**województwo
łódzkie**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

14	pakowarka, próżniowa, komorowa, 300mm	Specyfikacja produktu: • manometryczny wskaźnik ciśnienia • maksymalna szerokość zgrzewu 300 mm • urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych • automatyczne otwieranie pokrywy • zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Wewnętrzna szerokość - minimum 300 mm • Wewnętrzna wysokość - minimum 80 mm • Napięcie - U : 230 V • Szerokość max: 400 mm • Głębokość max : 450 mm • Wysokość - max : 370 mm • Wydajność pompy minimum 7 m3/godz • Moc elektryczna : 0,4 - 1 kW	1
15	Gofrownica z płyty żeliwną i powłoką ceramiczną	Specyfikacja produktu: • płynna regulacja temperatury • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną • wymiary gofra • 24 wypustki • bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 2 kW	1

Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

16	Mikser (cutter-wilk)	Specyfikacja produktu: • mikser do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast • wyposażony w system sterowania impulsowego • pokrywa umożliwiająca dodawanie składników podczas przygotowywania potraw • wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej • w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : 2,5 -3,5 l • Moc elektryczna : 0.3 – 0,5 kW • Prędkość obrotów : minimum 1400 obr/min	1
17	mikser planetarny z dzieżą (miesiarka planetarna)	Specyfikacja produktu: Pojemność dzieży: od 5- do 7,5 l, w zestawie końcówki – mieszadło, różga i hak Moc całkowita: 0,3 -0,6 kW Napięcie: 230 V Materiał: stal nierdzewna Zasilanie: elektryczne	1
18	mikser planetarny	Moc: 250 – 350 W Napięcie: 220-240 V Częstotliwość: 50/60 Hz Obroty na minutę: do 200, regulacja obrotów mechaniczno-skokowa Pojemność misy: od 4 do 5 l Na wyposażeniu mieszadło, różga i hak	2
19	kostkarka do lodu zalewana ręcznie	Specyfikacja produktu: • ręczne uzupełnianie wody • wydajność do 10 - 15 kg na dobę • zbiornik na lód 1- 1,5 kg • utrzymuje lód do 4 h • obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa • kostkarka pomocnicza • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0.1 -0,15 kW	1



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

20	blender barmański	Specyfikacja produktu: • 2 prędkości, funkcja pulse • pokrywa z otworem • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : 1 do 1,5 l • Moc elektryczna : 0,6 - 0.85 kW	1
21	toster 4 tosty	Specyfikacja produktu: • pojemność - 4 tosty • regulacja czasu opiekania • automatyczny wyłącznik • wymiar otworu na tost 28x148 mm . • głębokość otworu ~130 mm • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 1,5 -1.9 kW	1
22	mikser ręczny	Specyfikacja produktu: • długość ramienia 150 -170 mm • 2 prędkości ok. 15000 i 20000 obr/min Moc elektryczna : 0,16-0.2 kW	4
23	mikser ręczny	Specyfikacja produktu: • do sosów, kremów • długość ramienia ok. 160 mm • do obróbki średnich ilości ok. 8 litrów • obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0,2- 0.3 kW • Prędkość obrotów : ok 2500 obr/min	1
24	urządzenie do gotowania ryżu	Specyfikacja produktu: • łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny • obudowa ze stali nierdzewnej • łyżka, widelec oraz 2 miarki w standardzie • automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu • miarka wewnątrz misy • wyjmowany pojemnik • Napięcie - U : 230 V • Pojemność – ok. 6 l • Moc elektryczna : ok.1,8-2,22 kW	1

Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

25	prodiż	Specyfikacja produktu: • Napięcie znamionowe: ~220/230V • Moc znamionowa: 550- 650 W • Pojemność: ok. 3,5 l. • W zestawie sznur przyłączeniowy	1
26	nadstawka grzewcza na stół pojedyncza	Specyfikacja produktu: • Mocowanie nadstawki w standardzie • Szybki czas nagrzewania • Dwa ceramiczne promienniki podczerwieni 400W • Zasilanie 230 V • Konstrukcja : spawana • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W : 800 mm • Głębokość - D : 400 mm • Wysokość - H : 400 mm	1
27	kociołek elektryczny do zup	Specyfikacja produktu: • regulacja temperatury 65°C - 95°C regulacja co 1°C • obudowa wykonana ze stali malowanej • grzałka z termostatem • Średnica : 380-400 mm • Napięcie - U : 230 V • Wysokość - H : 350 -400 mm • Pojemność - V : 10 l • Moc elektryczna : 0,3-0.45 kW • chochla w zestawie	1



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

28	maszynka do mielenia mięsa	Specyfikacja produktu: • obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium, • nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej • popychacz wykonany z tworzywa • wydajność chwilowa minimum 100 kg/h • bieg wsteczny • 3 sitka w zestawie z otworami $\varnothing$ 3mm, 5mm, 8 mm. • sitka o średnicy 62 mm • w zestawie lejek do nadziewania kielbas Napięcie - U : 230 V Moc elektryczna: 0,2 -0,3 kW	1
29	szatkownica+cutter z zestawem tarcz	Specyfikacja produktu: • Napięcie - U: 230 V • Pojemność - V: 3.5-4 l • Moc elektryczna: 0.65 kW • Prędkość obrotów: minimum 1400 obr/min • robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę • wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie • zestaw tarcz tnących kompatybilny z urządzeniem: plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki • otwór wsadowy z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym • w zestawie pojemnik cuttra z nożem ze stali nierdzewnej	1
30	zaparzacz przelewowy	Specyfikacja produktu: • max. pojemność zbiornika na wodę 1.8 l • pojemność dzbanka na kawę 1.5-1.7 l • posiada kontrolkę pracy • górna płyta grzewcza • dzbanek szklany • w zestawie minimum 10 sztuk filtrów • antypoślizgowe nóżki • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : 1.5-1,7 l • Moc elektryczna : 1,8 -2.2 kW	1



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta:

Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu:

„Akademia kulinarna”

31	szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej	Specyfikacja produktu: • nośność półek do 8 kg • posiada wymuszony obieg powietrza • obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej • w komplecie minimum 3 półki • elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem • automatyczne odszranianie • wymiary półek WxD: 450 – 550x 320-360mm • minimalna odległość pomiędzy półkami ok 7 cm • wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi • Karta gwarancyjna • Dobowe zużycie energii do max 1.4 kWh/dzień • Klasa energetyczna : A- B • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W :550- 650 mm • Głębokość - D : 550-650 mm • Wysokość - H : 800- 9000 mm • Pojemność - V : 75-85 l • Moc elektryczna : ok. 0.1 kW • Temperatury min/max: 0 °C/10°C	1
32	szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej, GN 2/1	Specyfikacja produktu: • elektroniczny termostat • cyfrowy wyświetlacz • automatyczne odszranianie • filtr przeciwpyłkowy • grubość ścianki ok. 60 mm • regulowane nóżki ze stali nierdzewnej • w komplecie minimum 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1 • samodomykające drzwi • obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej • możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic • wymiary wew. WxDxH (mm): 540x680x1380 • odległość między prowadnicami ok. 50 mm • nośność półek – ok. 50 kg • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi : - Tak • Temperatura min/ max. : -2 °C -10 °C • Karta gwarancyjna : Tak • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Dobowe zużycie energii : ok 1.2 kWh/dzień • Klasa energetyczna : B-C • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W : 650 - 700mm	1

Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie - Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122
Nazwa projektu: „Akademia kulinarna”

		• Głębokość - D : 800 – 850 mm • Wysokość - H : ok. 2000 mm • Pojemność – około 500 l • Moc elektryczna :0,3 - 0.4 kW	
33	Podgrzewacz do talerzy	Specyfikacja produktu: Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy: - urządzenie można postawić na stole roboczym - stal nierdzewna, - otwierane do środka drzwi obrotowe, - pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, do 320 mm, - regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C, - moc przyłączeniowa: 500-650 W / 230 V	1
34	express ciśnieniowy 1 - grupowy	Specyfikacja produktu: • sterowanie manualne lub elektroniczne • zbiornik na wodę o poj. 1,5 -3 l, miedziany • dysza spieniająca • napięcie - U : 230 V • ciśnienie minimum 15 bar • bez zewnętrznego podłączenia do wody • Moc elektryczna : 1,8 -2.5 kW • sterowanie manualne lub elektroniczne • pojemność 1-1,5 l	1

Część 3 zamówienia – szczegółowy opis zakupu wyposażenia dla 3 części zamówienia w ramach realizacji projektu: *Akademia kulinarna* wraz z formularzem oferty szacowania.

L.p.	Nazwa	Specyfikacja produktu - zakres w opisie.	Ilość sztuk
1	stolik barowy	Specyfikacja produktu: • Kształt blatu: prostokątny • Wysokość: ok. 120 cm • Szerokość: 40 - 60 cm • Długość: 130 -180 cm Kolor biały, naturalne drewno lub z płyty MDF lakierowanej	1
2	taboret okrągły 70 cm	Specyfikacja produktu: • metalowy lub drewniany • Prosta stabilna konstrukcja	2