**Załącznik 6.2.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część II: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursów – branża gastronomiczna**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 1** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Wyposażenie kuchenne zużywalne** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **Ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Opis techniczny:** |  |  |  |  |
| 1. **Druciak metalowy duży do naczyń** | **6 szt.** |  |  |  |
| 1. **Gąbki kuchenne mocne (op. 10 szt.)** | **6 szt.** |  |  |  |
| 1. **Folia aluminiowa dla gastronomii sz. 45 cm** | **6 szt.** |  |  |  |
| 1. **Serwetki flizelinowe gładkie 40 x 40 cm (op. 60 szt.)** | **13 szt.** |  |  |  |
| 1. **Ścierki z microfibry (op. 4szt.)** | **16 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Folia spożywcza PCV dla gastronomii 45 cm/1200m 8μ** | **7 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Papier do pieczenia silikonowy (70 m)** | **2 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Wkład z gazem do palnika 200 ml** | **2x8 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Worki do szprycowania HACCP (op. 100 szt.)** | **2x2 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Worki do sous vide (op. 100 szt.)** | **2 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Szczoteczka do mycia muli (do rąk)** | **2 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Alginian sodu 100 g** | **1 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **nweCalcium 250 g** | **1 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **newAgar 250 g** | **1 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **newLecitthin 200 g** | **1 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Frytura 10 l (olej do frytownicy)** | **2x4 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Rękawiczki kelnerskie białe** | **2x80 szt.** |  |  |  |  |
| 1. **Zapaski kelnerskie w kolorze** | **2x40 szt.** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 2** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu kelnerskiego z flambirowaniem** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Owoce świeże i konserwowe, jaja, mąka, cukier puder, tłuszcz, warzywa |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 4200,00** | **16 grup** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 3** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu carvingu** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Owoce i warzywa |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 2520,0zł.** | **12 grup** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 4** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu kuchnia węgierska i angielska** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Mięso wołowe, stek z antrykotu, mięso wieprzowe, boczek wędzony, kiełbasa, mąka, kasza manna, jajka, pieczywo, mleko, śmietana, cukier kryształ, cukier brązowy, cukier puder, przyprawy, masło, margaryna, smalec, bakalie, czekolada, kakao, cebula, czosnek, ziemniaki, warzywa, owoce, cytryna, kapusta kiszona, olej, cola, proszek do pieczenia, cukier waniliowy |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 3500,0 zł.** | **4 grupy** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 5** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu kuchnia francuska i rosyjska** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Wołowina, wątróbki drobiowe, boczek, słonina, warzywa, przyprawy w płynie, mąka, olej, przyprawy, zioła, pieczywo, ser żółty, masło, mleko, jaja, grzyby suszone, owoce, migdały płatki, cytryny, miód, mleko, śmietana, kawior, mięso drobiowe, śledzie, cukier, cukier puder, żelatyna, likier pomarańczowy (bezalkoholowy) |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 2500,0 zł.** | **4 grupy** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 6** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu kuchnia śródziemnomorska i hiszpańska** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Schab z kością, jagnięcina, mięso drobiowe, owoce morza, ryby, wędlina, owoce świeże i suszone, warzywa, pieczywo, bułka tarta, mąka, ryż, makarony, sery, jogurt, mleko, śmietana, jaja, masło, oliwa z oliwek, olej, cukier, przyprawy, soki, świeże zioła, ocet winny |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 4000,0 zł.** | **4 grupy** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 7** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu kuchnia orientalna (Chińska, koreańska, indyjska, tajska)** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Mięso drobiowe, mięso wieprzowe, mięso wołowe, ryba mrożona, owoce morza – mix, warzywa świeże (różne), ryż, papier ryżowy, makaron ryżowy / sojowy, makaron udon, mąka pszenna, miód naturalny, jaja, mleczko kokosowe, mleko, mleko bananowe, jogurt naturalny, sezam biały i czarny, tofu, majonez, orzechy ziemne, migdały, ziemniaki, grzyby mun, grzyby shiitake, pędy bambusa, kiełki fasoli mung, owoce cytrusowe, ocet ryżowy, oleje roślinne, przyprawy, świeże zioła, drożdże piekarskie, kluski ryżowe – tteok, pasta gochujang, kimchi w słoiku, cukier biały, cukier trzcinowy, masło, proszek do pieczenia |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 4300,0 zł.** | **4 grupy** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie 8** | | |  |  |  |
| **Zadanie: Materiały dydaktyczne (zużywalne) do prowadzenia kursu nowoczesne techniki produkcji potraw** | | |  |  |
| **Przeznaczenie: prowadzenie zajęć dydaktycznych w ramach kursów zawodowych w roku szkolnym 2017/2018 i 2018/2019** | | |  |  |
| **Lokalizacja: Centrum Kształcenia Praktycznego w Tuchowie** | | |  |  |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | **ilość** | spełniaTAK / NIE |  |  |
| **Produkty** w ilości wg specyfikacji szczegółowej dostarczonej przez Wykonawcę**:** |  |  |  |  |
| Polędwica wołowa, polędwica wieprzowa, mięso drobiowe, pieczywo, ziemniaki, warzywa, owoce, świeże i suszone, przyprawy, jaja, świeże zioła, olej, masło, śmietana, soki owocowe i warzywne cena |  |  |  |  |
| **Łączny koszt produktów nie więcej niż 5500,0 zł.** | **6 grup** |  |  |  |