

Zespół Szkół Gastronomicznych Bydgoszcz

Warsztaty Szkolne- pracownia kształcenia praktycznego w zawodzie kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych w kwalifikacji T06, T09

Nazwa zawodu, w którym wyodrębniono daną kwalifikację		Symbol cyfrowy zawodu		Nazwa pracowni do danej kwalifikacji		Oznaczenie kwalifikacji zgodnie z listą KOWEZIU		Nazwa kwalifikacji			
Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz, Kelner		343404, 512001, 513101		Pracownia Technologii gastronomicznej; Pracownia obsługi gości		T.6, T.9		Sporządzanie potraw i napojów; Wykonywanie usług kelnerskich			
Rodzaj prac		Zakres robót		Opis/Główne parametry robót budowlanych		J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Razem netto (PLN)	Wartość VAT	Razem brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Roboty ogólnobudowlane	Wykonanie prac remontowych w Warsztatach Z.S.G		kpl	całość		495934,96	114065,04			610000
2	Roboty elektryczne	Wykonanie prac nowej instalacji elektrycznej w Warsztatach Z.S.G		kpl	całość		265853,66	61146,34			327000
3	Roboty hydrauliczne	Wykonanie prac hydraulicznych w Warsztatach Z.S.G		kpl	całość		284 552,85	65 447,15			350 000
4	Wykonanie nowej wentylacji mechanicznej	Wykonanie nowej instalacji wentylacji mechanicznej w Warsztatach Szkolnych Z.S.G		kpl	całość		447 154,47	102 845,53			550 000
5	Zewnętrzne prace izolacyjne piwnic Warsztatów Szkolnych Z.S.G	Wykonanie prac izolacyjnych zewnętrznych w Warsztatach Szkolnych Z.S.G		kpl	całość		203 252,04	46 747,96			250 000
6	Roboty gazowe	Wykonanie nowej instalacji gazowej w Warsztatach Szkolnych Z.S.G		kpl	całość		284 552,85	65 447,15			350 000
RAZEM									1 981 300,83	455 699,17	2 437 000

Zespół Szkół Gastronomicznych Bydgoszcz

Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej - kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych kwalifikacja T.15

Nazwa zawodu, w którym wyodrębniono daną kwalifikację		Symbol cyfrowy zawodu		Nazwa pracowni do danej kwalifikacji		Oznaczenie kwalifikacji zgodnie z listą KOWEZIU T.15		Nazwa kwalifikacji			
Technik żywienia i usług gastronomicznych		343404		Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej		T.15		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych			
Rodzaj prac		Zakres robót		Opis/Główne parametry robót budowlanych		J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Razem netto (PLN)	Wartość VAT	Razem brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Roboty ogólnobudowlane	Wykonanie prac remontowych .	Tynkowanie ścian, wykonanie gładzi szpachlowych, malowanie farbami emulsyjnymi ścian, wymiana parapetów,renowacja parkietu.	kpl	całość		18500	4255	22755		
RAZEM									18 500,00	4 255,00	22 755

Zespół Szkół Gastronomicznych Bydgoszcz

Warsztaty Szkolne- pracownia kształcenia praktycznego w zawodzie kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych w kwalifikacji T06, T09

L.p.	Nazwa wybranego elementu wyposażenia stanowiska zgodnie z katalogiem KOWEZIU	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa pracowni do danej kwalifikacji	Oznaczenie kwalifikacji zgodnie z listą KOWEZIU			Wartość jedn. brutto	Wartość całkowita brutto
				j.m.	Ilość	Wartość jedn. netto		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maszyny i urządzenia								
1	SZAFKA CHŁODNICZA	-	-	SZT	8,00			0,00
2	SZAFKA CHŁODNICZA-NOWY ZAKUP	0,8KW	T06, T09	SZT	8,00	5854,00	7200,42	57603,36
3	SZAFKA CHŁODNICZA PODWÓJNA			SZT	2,00			0,00
4	SZAFKA CHŁODNICZA PODWÓJNA-NOWY ZAKUP	0,47KW	T06, T09	SZT	2,00	6950,00	8548,50	17097,00
5	STÓŁ MROŻNY	06KW	T06, T09	SZT	1,00	6910,00	8499,30	8499,30
6	MASZYNA UNIWERSALNA Z PRZYSTAWKAMI			SZT	1,00			0,00
7	MASZYNA UNIWERSALNA Z PRZYSTAWKAMI-NOWY ZAKUP	0,55KW	T06, T09	SZT	1,00	6200,00	7626,00	7626,00
8	GRILL GASTRONOMICZNY-NOWY ZAKUP	10,5KW	T06, T09	SZT	1,00	10500,00	12915,00	12915,00
9	MIESIARKA DO CIASTA-NOWY ZAKUP	1,5KW	T06, T09	SZT	1,00	3200,00	3936,00	3936,00
10	KOCIOŁ ELEKTRYCZNY			SZT	2,00			0,00
11	KOCIOŁ ELEKTRYCZNY-NOWY ZAKUP	12KW	T06, T08	SZT	2,00	18000,00	22140,00	44280,00
12	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY-NOWY ZAKUP	11KW	T06, T09	SZT	2,00	19200,00	23616,00	47232,00
13	PIEC CUKIERNICZY			SZT	2,00			0,00
14	PIEC CUKIERNICZY KONWEKCYJNO-PAROWY-NOWY ZAKUP	11KW	T06, T09	SZT	2,00	26000,00	31980,00	63960,00
15	ZMIĘKACZ DO WODY			SZT	3,00			0,00
16	ZMIĘKACZ DO WODY-NOWY ZAKUP			SZT	5,00	1200,00	1476,00	7380,00
17	OKAP NAD PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE-NOWY ZAKUP		T06, T10	SZT	5,00	2300,00	2829,00	14145,00
18	PATELNIKA PRZECHYLA ELEKTRYCZNA			SZT	1,00			0,00
19	PATELNIKA PRZECHYLA ELEKTRYCZNA-NOWY ZAKUP	13KW	T06, T09	SZT	1,00	12000,00	14760,00	14760,00
20	WAGI MAGAZYNOWE			SZT	2,00			0,00
21	WAGI MAGAZYNOWE-NOWY ZAKUP		T06, T09	SZT	2,00	1250,00	1537,50	3075,00
22	WAGI ELEKTRONICZNE			SZT	6,00			0,00
23	WAGI ELEKTRONICZNE-NOWY ZAKUP		T06, T10	SZT	6,00	1200,00	1476,00	8856,00
24	TRZONY GAZOWE BEZ PIEKARNIKA			SZT	3,00			0,00
25	TRZONY GAZOWE BEZ PIEKARNIKA-NOWY ZAKUP		T06, T09	SZT	3,00	4982,00	6127,86	18383,58
26	ZAMRAŻARKI SKRZYŃKOWE			SZT	4,00			0,00
27	ZAMRAŻARKI SKRZYŃKOWE-NOWY ZAKUP	0,14KW	T06, T10	SZT	4,00	3500,00	4305,00	17220,00

Nazwa szkoły : Zespół Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy ul. Konarskiego 5

Cztery pracownice technologii gastronomicznej kształtujące w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz - kwalifikacja T.06[sala nr 1,2,3,4]		Symbol cyfrowy zawodu		Nazwa pracowni do danej kwalifikacji		Oznaczenie kwalifikacji zgodnie z listą KOWEZIU		Nazwa kwalifikacji	
Nazwa zawodu, w którym wyodrębniono daną kwalifikację									
L.p.	Nazwa wybranego elementu wyposażenia stanowiska zgodnie z katalogiem KOWEZIU	Parametry i cechy wybranego elementu wyposażenia stanowiska (przedmiotu) - parametry stanowiące źródło wyceny	Przeznaczenie	j.m.	Ilość	Wartość jedn. netto	Wartość jedn. brutto	Wartość całkowita brutto	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Maszyny i urządzenia									
	piekarnik wolnostojący, do zabudowy - NOWY ZAKUP	STĘPNY-STEP Klasa energetyczna A Napięcie zasilania 230 V Moc przyłączeniowa 3,38 kW Pojemność 61 litrów Drzwi otwierane uchylnie Sterowanie elektroniczne - chowane pokręta, dotykowe (sensorowe) na froncie piekarnika Programator pracy piekarnika elektroniczny Liczba funkcji piekarnika 8 Grill (opiekacz) Termoobieg	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	9,00	1137,39	1398,99	12590,91	
1									
2	plyta kuchenna 4-palnikowa, Nowy ZAKUP	Powierzchnia płyty podpalnikowej szkło hartowane Pojedyncze emalowane ruszty Łatwe zdejmowanie i mycie, palniki gazowe, zapalarka gazu automatyczna w pokrętle, zabezpieczenie przeciwwybuchowe gazu. kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, zasilanie (kuchnia/piekarnik) gaz/230 V, moc piekarnika 3.5 kW.	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	12,00	608,94	749,00	8988,00	
3	kuchinka gazowo- elektryczna NOWY ZAKUP	moc maksymalna [W] -1900 - wydajność [kg/min] -2.3	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	1382,11	1700,00	6800,00	
4	maszynka do mielenia NOWY ZAKUP		kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	869,00	1068,87	4275,48	
5	robot kuchenny wielozmieszniowy		kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00				
6	robot kuchenny wielozmieszniowy NOWY ZAKUP	robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie; - moc 1000 W	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	2439,02	3000,00	12000,00	
7	blender gastronomiczny NOWY ZAKUP	- moc całkowita: 600 W, - obudowa: stal szlachetna, - pojemnik do miksowania, - praca pulsacyjna, - regulacja obrotów.	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	831,00	1022,13	4088,52	
8	sokowirówka NOWY ZAKUP	- moc 500 W, - pojemność pojemnika na miąższ 1,5 litry, - regulacja obrotów mechaniczna - skokowa, - liczba poziomów obrotów 2, - pojemnik na sok,	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	486,99	599,00	2396,00	

9	frytownica NOWY ZAKUP	<ul style="list-style-type: none"> - moc 3250 W, - napięcie 230 V, - zakres temperatur 140-195 0C, - pojemnik na olej ze stali nierdzewnej 	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	450,00	553,50	2214,00
10	chłodziarka z zamrażarką NOWY ZAKUP	<ul style="list-style-type: none"> klasa efektywności energetycznej A+, - pojemność całkowita min. 270 l, - pojemność netto chłodziarki min. 170 l, - pojemność netto zamrażarki min 80 l, - zakres temperatur w chłodziarce 0-10 0C, - zakres temperatur w zamrażarce -18 0C i niżej. 	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	1499,00	1843,77	7375,08
11	kuchinka mikrofalowa NOWY ZAKUP	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, - moc kuchenki: 900 W, - talerz obrotowy szklany śr. 270 mm, - pojemność: 23 litry, - 6 - stopniowa regulacja mocy, - funkcja rozmrażania, - timer manualny do 30 min.,, - moc [kW] 0,9/230 V, - pojemność [l] 23, - wymiary zewnętrzne [mm] 483x425x281, - wymiary wew. [mm] 315x290x200, 	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	1626,01	2000,00	8000,00
12	piec konwekcyjno-parowy + uzdatniacz NOWY ZAKUP	<ul style="list-style-type: none"> -Wymiary i parametry urządzenia proponowane przez KOWEŻU są za wysokie. W pracowni wystarczą następujące: pojemność komory 7xGN 2/3 wymiary 93,5x93x82,5cm termostat 50-270 waga 98kg moc / napięcie 8,4kW/ 400V automatyczny system myjący -Koweżu proponuje wymiary: 110,5 x 99,6 x 181,9 cm, zasilanie eli.: 400 V / 3N / 50 Hz, - moc: 59,4 kW, - waga : 344 kg, - wytwarzanie pary: bojler + natrysk, - pojemność: 20x GN 2/1, - gorące powietrze 30-300 °C, - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C, - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C, - automatyczny przedgrzew, - automatyczne chłodzenie, - bio-gotowanie 30-98 °C, - 4 - punktowa sonda termiczna, - dotykowy, kolorowy panel sterujący, - Sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, - FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi, - SDS - system serwisowo-diagnostyczny, - ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne, - wymiary93,3 x 86,3 x 78,6 	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	szt	4,00	14999,00	18448,77	73795,08

13	pakowarka próżniowa	komora wykonana ze stali nierdzewnej, - 3 wkładki dystansowe w zestawie, - wyświetlacz cyfrowy, - automatyczna praca, - listwa grzewąca 300 mm, - wydajność pompy 6 m ³ /h, - komora o wymiarach (mm): 310x350x120 (h), - waga 35 kg, - wymiary (mm): 370x575x295 (h), - moc: 350 W, - zasilanie: 230 V.	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	1,00	1010,65	1243,1	1243,10
14	zmywarka do naczyń	- moc 3,45 kW, - zasilanie 230 V, - element grzewczy bojlera 2,8 kW, - zmywarka powinna być wyposażona w kosz do mycia talerzy, - kosz do mycia szkła, - pojemnik na sztućce.	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	4,00	5999,00	6199	24796,00
15	zmywarka do naczyń Nowy Zakup	- pojemność: 20 l; - regulacja temperatury do 45+95°C (co 0,5°C); - elektroniczne sterowanie; - cyfrowy timer; - osłona panelu sterowania; - pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; - wentyl odpowietrzający w pokrywie; - 6 przeładek wewnątrz pojemnika; - wyświetlacz temperatury; - kran spustowy; - moc: 600 W; - zasilanie: 230 V.	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	1,00	1300,81	1600	1600,00
16	sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	- wymiary: 330x300x200 mm, - pojemność: 20 l; - regulacja temperatury do 45+95°C (co 0,5°C); - elektroniczne sterowanie; - cyfrowy timer; - osłona panelu sterowania; - pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; - wentyl odpowietrzający w pokrywie; - 6 przeładek wewnątrz pojemnika; - wyświetlacz temperatury; - kran spustowy; - moc: 600 W; - zasilanie: 230 V.	kształcenie w ramach kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów	1,00	1300,81	1600	1600,00
RAZEM							
Doposażenie							
1	komputer stacjonarny z oprogramowaniem	- komputer markowy, klasy PC wyprodukowany przez jednego producenta z 3 letnią gwarancją, Procesor min. dwurdzeniowy o częstotliwości min. 2,5 GHz, min. 4 GB RAM, dysk twardy min. 320 GB, napęd optyczny DVD +/- RW, karta sieciowa, karta grafiki zintegrowana, mysz, klawiatura, kamera internetowa, - monitor LED 24", rozdzielczość 1920 x 1080 pikseli, czas reakcji matrycy 5 ms, jasność 250 cd/m ² , format panoramiczny, typ sygnału wejściowego D-Sub, HDMI, - system operacyjny min. Win 7 Professional 64 bit, - pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji na każde stanowisko), - program antywirusowy.	kształcenie w ramach T.06	4	2439,02	3000	12000
				71,00	34638,92	41426,13	170162,17

2	Telewizor	<ul style="list-style-type: none"> - technologia: LCD, - przekątna ekranu: min 47" Full HD, - format obrazu: 16:9, - rozdzielczość obrazu: 1920 x 1080, - odświeżanie obrazu: 200 (Hz), - kontrast: 80000:1 (dynamiczny), - 3 x HDMI, 2 x USB 		szt	3,00	2276,00	2799,48	8398,44
3	zestaw garnków i innych naczyń kuchennych			komp.	16,00			
4	zestaw garnków i innych naczyń kuchennych	zestaw garnków ,stal 9 elementów		komp.	16,00	429,00	527,67	8442,72
Razem:								28841,16

Nazwa szkoły : Zespół Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy ul. Konarskiego 5

Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej - kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych kwalifikacja T.15									
Nazwa zawodu, w którym wyodrębniono daną kwalifikację		Symbol cyfrowy zawodu		Nazwa pracowni do danej kwalifikacji		Oznaczenie kwalifikacji zgodnie z listą KOWEZJU		Nazwa kwalifikacji	
L.p.	Nazwa wybranego elementu wyposażenia stanowiska zgodnie z katalogiem KOWEZJU	3	4	5	6	7	8	9	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Maszyny i urządzenia									
	Komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym			szt.	1.00	2439,03	3000	3000,00	
1		<ul style="list-style-type: none"> - 7 Professional 64 bit. - pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji na każde komputer markowy, klasy PC wyprodukowany przez jednego producenta z 3 letnią gwarancją. Processor min. dwurdzeniowy o częstotliwości min. 2,5 GHz, min. 4 GB RAM, dysk twardy min. 320 GB, napęd optyczny DVD +/- RW, karta sieciowa, karta grafiki zintegrowana, mysz, klawiatura, kamera internetowa, - monitor LED 24" ; rozdzielczość 1920 x 1080 pikseli, czas reakcji matrycy 5 ms, jasność 250 cd/m², format panoramiczny, typ sygnału wejściowego D-Sub, HDMI, - system operacyjny min. Win stanowisko). - program antywirusowy. 							
2	Oprogramowanie dla gastronomii			szt.	19,00	812,19	999	18981,00	
3	Drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką			szt.	1.00	325,20	400	400,00	
4	Projektor multimedialny			szt.	1.00	3495,94	4300	4300,00	

L.p.	Nazwa wybranego elementu wyposażenia stanowiska zgodnie z katalogiem KOWEZIU	Parametry i cechy wybranego elementu wyposażenia stanowiska (przedmiotu) - parametry stanowiące źródło wyceny	Przeznaczenie	j.m.	Ilość	Wartość jedn. netto	Wartość jedn. brutto	Wartość całkowita brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Telewizor	<ul style="list-style-type: none"> - technologia: LCD, - przekątna ekranu: min 47" Full HD, - format obrazu: 16:9, - rozdzielczość obrazu: 1920 x 1080, - odświeżanie obrazu: 200 (Hz), - kontrast: 80000:1 (dynamiczny), - 3 x HDMI, 2 x USB - technologia: LCD, - przekątna ekranu: min 47" Full HD, - format obrazu: 16:9, - rozdzielczość obrazu: 1920 x 1080, - odświeżanie obrazu: 200 (Hz), - kontrast: 80000:1 (dynamiczny), - 3 x HDMI, 2 x USB - technologia: LCD, - przekątna ekranu: min 47" Full HD, - format obrazu: 16:9, - rozdzielczość obrazu: 1920 x 1080, - odświeżanie obrazu: 200 (Hz), - kontrast: 80000:1 (dynamiczny), - 3 x HDMI, 2 x USB 		szt	1,00	2113,82	2600	2600,00
5								
6	Tablica szkolna biała suchościeralna	Tablica szkolna biała suchościeralna		szt	1,00	569,10	700	700,00
7	Tablica flipchart	<ul style="list-style-type: none"> - trójnog z regulacją wysokości, półką na markery, do papierowych Euro bloków 70x100 cm 		szt	1,00	325,20	400	400,00
8	Komputer przenośny z oprogramowaniem biurowym	<ul style="list-style-type: none"> Ⓜ) notebook z ekranem wielkości min. 14" o rozdzielczości HD 1366x768 typu LED z powłoką antyodblaskową, Ⓜ) pamięć operacyjna RAM: 4 GB z możliwością rozbudowy do 8 GB, Ⓜ) pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji na każde stanowisko), Ⓜ) komputer przenośny będzie wykorzystywany dla potrzeb aplikacji biurowych, dostępu do sieci Internet oraz poczty elektronicznej, Ⓜ) program antywirusowy 		szt	18,00	2439,02	3000	54000,00
9	biurko/lawki lub stoliki/krzesła	standardowe		szt	18,00	325,20	400	7200,00
RAZEM					43,00	12519,50	15399,00	91581,00