

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

Załącznik nr 5
- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zapytania ofertowego na „Dostarczenie sprzętu drobnego, sprzętu kelnerskiego i bielizny stołowej w celu wyposażenia dwóch pracowni ZSOiZ w Ciechanowcu: planowania żywienia i obsługi gości, technologii gastronomicznej i warsztatów szkolnych”

Część Nr 1 – sprzęt drobny gastronomiczny.

Punkt:	Nazwa sprzętu/wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne wybranego elementu wyposażenia pracowni	Ilość sztuk
1.	Stół z płytą roboczą	- stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI304, - stoły z blatem i półką znajdującą się pod blatem, - półka dolna znajduje się 140-160 mm od podłoża, - korpusy stołów wykonane z blachy o grubości od 0,8mm do 1mm. - blaty wykonane są z blachy o grubości od 1 do 1,5 mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym. - nogi wykonane z profili 40-42 x 40-42 x 1,2-1,3 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6,	9

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

		- tył i boki blatów muszą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej, - obrzeża blatów są o grubości od 40 do 50 mm z rantem przyściennym na wysokości od 40 do 50 mm. - blat w stosunku do korpusu wystaje 15-16 mm z boku, 30-32 mm z przodu i 80-83 mm z tyłu. -Maksymalne równomierne obciążenie blatów min. 1,2 kN. Wymiary: - szerokość 70 - 75 cm - długość 150 – 200 cm - wysokość 75 – 85 cm	
2.	Zestaw noży kuchennych	18 zestawów noży typowych do gastronomi wykonanych z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z tworzywa POM. W każdym zestawie sześć noży: - noże szefa kuchni, długość: ostrza min.15 cm – max. 19 cm, noża 28 - 30 cm - noże szefa kuchni, długość: ostrza min. 20cm – max. 22 cm, noża 33 – 35 cm - nóż do obierania, proste ostrze, długość: ostrza min. 8 cm – max. 10 cm, noża 19-21 cm - nóż do filetowania gętki, długość: ostrza min.15 cm – max. 17 cm, noża 27-30 cm - nóż do oddzielania kości, długość: ostrza min.15 cm – max. 17 cm, noża 27-30 cm - nóż japoński „Santoku”, długość: ostrza min.15 cm – max. 18 cm, noża 28-31 cm	18 kompletów, w każdym komplecie po 6 noży

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

3.	Zestaw patelni	- patelnie z powłoką zapobiegającą przywieraniu i odpornością na wysoką temperaturę (do 250°C), - zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium a powłoką nieprzywierającą - sześć patelni o średnicy min. 23 cm- max. 27 cm - sześć patelni o średnicy min. 28 cm- max. 32 cm	1 zestaw = 12 patelni
4.	Garnki	Garnki do duszenia z pokrywką, pojemność min. 3 l. - max 5 l. Typowe do gastronomi ze stali nierdzewnej 304 z pokrywkami. Kapsułowe dno wielowarstwowe. Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali. Otwory do uwalniania pary w pokrywce.	4
5.	Nożyk podstawowy do carvingu	Tajski klasyczny, ostrze wykonane z nierdzewnej, hartowanej stali	12
6.	Ostrzałka do nożyków do carvingu / kamień japoński	-Dwustronna osełka o dwóch ziarnistościach, średnio ziarnisty, szorstki, -Gumowa podkładka ułatwiająca ostrzenie	1
7.	Ostrzałka elektryczna do noży	Przeznaczona do profesjonalnych kuchni, do ostrzenia noży o gładkim jak i falistym ostrzu. Ostrzenie dwustopniowe. 1 stopień – diamentowe dyski/dyski wygładzające, 2stopień do ostrzy gładkich i falistych. Kąt ostrzenia 15 stopni. Ostrze jednostronne	1
8.	Sosjerki biała porcelana	Wymiary 180-190mm x 50-60 mm x 120-140 mm, Porcelana, możliwość wstawienia do mikrofal. Możliwość myci w zmywarce	12
9.	Brytfanki -naczynia	- wykonana z czarnego żeliwa	6

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

	żaroodporne	-pokrywa wykonana z emaliowanej stali - wytrzymałość do 350 stopni lub więcej -można stawiać na kuchnię ceramiczną ,elektryczną, gazową i indukcyjną -pojemność min. 9 max 11 litrów	
10.	Naczynia na dipy	Biała porcelana, pojemność 50ml-100ml	18
11.	Nóż dekoracyjny do cytrusów	Ostrze ze stali nierdzewnej	2
12.	Młynek do przypraw	Młynek ręczny. Stalowy mechanizm mielenia z możliwością regulacji grubości mielenia. Wykonanie z drewna kauczukowego.	2
13.	Moździerz do przypraw	Granitowy moździerz kuchenny z tłuczkiem. Średnica min. 8cm max. 10cm.	2
14.	Zestaw desek gastronomicznych	6 kompletów dysek ze stojakami stalowymi, w każdym komplecie: - Rozmiar każdej deski: szerokość od 290 do 310 mm, długość od 440 do 460mm: W każdym komplecie po jednej desce w kolorze: żółta, czerwona, brązowa, zielona, biała, niebieska.	6 kompletów (36 desek)
15.	Menaże	Na przyprawy minimum 2 elementowe, w oprawie ze stali nierdzewnej. Szkło przezroczyste.	10
16.	Elementy dekoracji stołów: flakony ze szkła	Szkło przezroczyste, średnica od 6 cm do 11 cm. Wysokość między 28-42 cm.	10
17.	Tace dekoracyjne srebrne	Taca okrągła platerowana z pokrywką platerowaną (srebrna), średnica min.29cm max. 35cm	4

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

Część Nr 2 – sprzęt kelnerski i gastronomiczny.

Punkt:	Nazwa sprzętu/wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne wybranego elementu wyposażenia pracowni	Ilość sztuk
18.	Wózek kelnerski do flambirowania	- do flambirowania - minimum dwa palniki gazowe – maksymalnie cztery, - wysuwana szuflada na sztućce - szafka na butlę gazową - kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą - konstrukcja i wykończenie DREWNIANE - składana boczna półka z płyty - chromowana półka na butelki - cztery obrotowe kółka o śr. 115-135 mm, w tym dwa z hamulcami - wysokość 75 – 90 cm - głębokość 50-60 cm - szerokość (długość) 90 – 140 cm	1
19.	Witryna chłodnicza	Chłodziarka do zabudowy pod blat, z powietrzem obiegowym oraz wykończeniem ze stali szlachetnej. - możliwość zdjęcia blatu - wymuszony obieg powietrza - oświetlenie LED - przeszklone drzwi - pojemność całkowita brutto minimum 135 litrów, - dynamiczny układ chłodzenia	1

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

		- zewnętrzny wskaźnik temperatury - automatyczne odszranianie Wymiary: wysokość min. 85cm max. 100cm, głębokość min. 40 cm max. 60cm	
20.	Prześwietlarka - do sprawdzania świeżości jaj (owoskop)	Owoskop, zasilane sieciowe, w komplecie lampa/żarówka	1
21.	Waga elektroniczna do 5 kg	Waga gastronomiczna. Pomiar wagi do 5 kg z dokładnością +/- 1 g, z funkcją tarowania, z wyświetlaczem zasilane bateriami AA. Wykonana ze stali nierdzewnej.	6

Część Nr 3 – bielizna stołowa i materiały ochronne.

Punkt:	Nazwa sprzętu/wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne wybranego elementu wyposażenia pracowni	Ilość sztuk
22.	Rękawice łapki do piekarników	Gastronomiczne rękawice ochronne, bawełniane z powłoką trudnopalną, Odporność termiczna do 250°C, komplet 2 szt.	12 par (kompletów)
23.	Obrusy dopasowane do stolików z pozycji nr 16	- 10 białych, - 10 ecru Plamoodporne, poliestrowe, restauracyjne. Rozmiar minimalnie 130/170cm lub maksymalny 140/180cm.	20
24.	Uniformy kelnerskie	Kolor zestawu - bordo, W skład uniformu wchodzi kamizelka damska z regulacją szerokości rozmiary: 5szt. Rozmiar S 5szt. Rozmiar M 5szt. Rozmiar L	15 kompletów

Projekt pt. „Poprawa infrastruktury służącej do szkoleń zawodowych w celu podniesienia jakości nauki zawodu oraz dostosowanie oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego i lokalnych rynków pracy”, Nr RPO.08.02.01-20-0017/18, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

		Zapaska 15 sztuk- długość min. 65cm, max.75cm, Mucha bordo- 15 sztuk.	
--	--	--	--

Część Nr 4 – meble gastronomiczno – kelnerskie.

Punkt:	Nazwa sprzętu/wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne wybranego elementu wyposażenia pracowni	Ilość sztuk
25.	Stoły restauracyjne z krzesłami	Wymiary stołów: 120-130 x 80-85 cm, wysokość min. 70cm max.75cm, stelaż stalowy, blat laminowany HPL / płyta HPL o grubości od 23 do 25 mm, drewnopodobne. Blat laminowany HPL / płyta HPL - powierzchnia musi być odporna na działanie wilgoci i wysokiej temperatury, zwiększona odporności na uszkodzenia mechaniczne (ścieranie, wgniecenia, a także odbarwienia). Drewnopodobne. Do każdego stołu 4 krzesła restauracyjne ze stalowym stelażem, ciemna tapicerka, NIE z materiału skóropodobnego.	10 stołów, 40 krzeseł