

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dostawa sprzętu i wyposażenia gastronomicznego w ramach realizacji projektu pn.: „Zawodowcy z Reymonta – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu”.

Lp.	Nazwa	Wymagane parametry techniczne	Ilość	Jednostka miary
1.	szafa chłodnicza	- Szafa chłodnicza jednodrzwiowa o wymiarach min. 740mm x 830mm x 2010mm - Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201 - Zasilanie 220-240V - Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem - pojemność min. 650l - Komora w standardzie GN 2/1 - Oświetlenie LED - Samozamykające się drzwi z zamkiem - Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi - Czynnik chłodzący R290 - Klasa klimatyczna min. 4 - Powlekane półki o maksymalnym obciążeniu 40 kg każda - Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi - Temperatura minimalna -2°C, maksymalna 8°C - Kółka umożliwiające przesuwanie szafy	1	szt
2.	piec do pizzy	- Wymiary minimalne: szerokość 990 mm, głębokość 1 270 mm, wysokość 680 mm - Zasilanie 230V - Moc całkowita min. 11.2 kW, maks. 14,60kW - Ilość komór do pieczenia: 2 - Minimalna ilość miejsc na pizzę: 8 (2 x 4 szt.) o średnicy od 300 do 350 mm) - Temperatura min. 350°C, maksymalna 450°C - Oświetlenie wewnętrzne komór - Termometr analogowy - wyłącznik główny dla każdej komory - dwa termostaty na komorę - Komory wykonane z blachy aluminiowej - Drzwiczki z szybą wykonane ze stali nierdzewnej - Izolacja z włókna szklanego	1	szt



3.	zmywarka gastronomiczna do naczyń	• Wymiary minimalne: szerokość 585 mm, głębokość 600 mm, wysokość 815 mm • Minimalna wielkość koszy: 500x500mm – 1 kosz na szkło, 1 kosz na talerze, 1 kosz na sztućce • Minimum 4 cykle mycia • Elektroniczny panel sterowania • Temperatura mycia 50-65°C • Funkcja samoczyszczenia • Zasilanie 230V • Wbudowany dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nabłyszczającego • Odptyw grawitacyjny • Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu • Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304 • Nóżki ułatwiające wypoziomowanie • Moc grzałek zbiornika min. 2,6kW • Pojemność zbiornika min. 24l • Moc grzałek bojlera: min. 2,5kW • Pojemność bojlera: min. 7,3l • Moc pompy myjącej: 0,52kW • Moc całkowita: min. 3,12kW • Podwójne ściany boczne zapewniające izolację termiczną i akustyczną	1	szt
4.	zmywarko wyparzarka do szkła	• Wymiary minimalne: szerokość 415 mm, głębokość 530 mm, wysokość 665 mm • Zmywarka z funkcją wyparzania • Zasilanie 230V • Moc całkowita: min. 2,77kW • Wymiary kosza: 350mm x 350mm • Materiał wykonania stal nierdzewna AISI 304 • Moc grzałki komory: 1.6 kW • Moc grzałki bojlera: 2.6 kW • Moc zainstalowana: 4.4 kW • Cykl mycia 120 i 180 sekund • 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące) • zużycie wody 2,4 l/cykl • w komplecie min. 1 kosz uniwersalny	1	Szt
5.	kocioł warzelny	• Materiał: stal nierdzewna AISI 304 • Wymiary minimalne: długość 710mm, szerokość 460mm, wysokość 890mm	1	Szt



		- Pojemność 30l - Pojemność grzewcza 12 dm³ - Najwyższe ciśnienie pary wodnej 0,225 MPa - Moc całkowita 7,5kW - Wbudowany ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych - Regulator temperatury - Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu - Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych - Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem - Zabezpieczenie 16A - Przyłącze oraz zawór wody zimnej		
6.	robot kuchenny	- W skład zestawu powinny wchodzić: urządzenie, naczynie miksujące, koszyczek do gotowania, przystawka do gotowania na parze, kopystka, motylek, pokrywa naczynia miksującego - Ekran min. 10 cali, dotykowy - Minimalna moc 2000W - Pojemność naczynia min. 2,2l - Zakres pomiaru wagi 1-3000g - Prędkość obrotowa: 100 – 10 700 obr/min - Grubość: maks. 405mm - Szerokość: maks. 253 mm - Wysokość: maks. 336 mm - Waga: maks. 7,6kg - Długość kabla 1m - System grzewczy: moc 1000W, maksymalna temperatura 120°C - Wymagane funkcje: emulgowanie, fermentowanie, gotowanie ryżu, gotowanie jajek, gotowanie na parze, karmelizowanie, mieszanie, miksowanie, podgrzewanie, rozdrabnianie, sous-vide, ubijanie, ważenie, wolne gotowanie, wyrabianie, wysokie temperatury, zabezpieczenie przed przeciążeniem, zagęszczanie	3	Szt
7.	szafa ze stali nierdzewnej	- Szafa magazynowa przeznaczona do przechowywania żywności i umytych naczyń, - Drzwi skrzydłowe na zawiasach z możliwością zmiany kierunku otwierania	4	Szt



		• Możliwy montaż zamka • Wysokość: 1800 mm • Głębokość: 500 mm • Szerokość: 400 mm • Materiał wykonania: stal nierdzewna AISI 430 • Konstrukcja: spawana • Stopki regulowane min. od -1 do + 2cm • Minimalna ilość pótek: 5 • Materiał zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności		
8.	stół nierdzewny	• Stół gastronomiczny centralny • Wymiary: 1szt. – 1200x600x850mm 3szt. – 1800x600x850mm • Materiał: stal nierdzewna AISI 430 • Nogi z regulacją wysokości • Ilość pótek: 1szt • Błat wzmacniany profilem wzdłużnym • Dopuszczalne obciążenie blatu i półki po min 70kg/m² • Materiał zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności	4	Szt
9.	stół roboczy ze stali nierdzewnej	• Stół gastronomiczny z panelem tylnym • Wymiary: 1400x600x970mm • Ładowność do 500kg • Materiał: stal nierdzewna AISI 304 • Błat kuchenny wykonany z dwuściennej stali nierdzewnej • Przesuwne drzwi z prawej strony – 2 szt. • Szuflady z lewej strony – 3szt. • Nóżki ze stali nierdzewnej o możliwości regulacji wysokości • Materiał zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności	1	Szt
10.	drobne akcesoria kuchenne	Naczynie żaroodporne z pokrywą – 10szt • Wymiary: 370x215x(H)140 mm • Materiał: szkło hartowane transparentne • Grubość szkła nie mniej niż 5mm • Wytrzymałość na maksymalną temperaturę nie mniej niż 300°C • Wytrzymałość na minimalną temperaturę nie mniej niż -20°C • Możliwość mycia w zmywarce • Możliwość użycia w mikrofalówce i piecu Komplet sztućcy dla 100 osób:	1	Kpl

- Na komplet składa się mała łyżeczka do herbaty, widelec stołowy, łyżka stołowa, nóż stołowy
- Materiał: stal nierdzewna, bez niklu
- Kolor: srebrny
- Polerowane wykończone na wysoki połysk
- Możliwość mycia w zmywarce
- Wzór do wyboru po wyłonieniu Wykonawcy

Noże po 10 szt. Z każdego rodzaju:

- Nóż do jarzyn długość ostrza 6-9cm
- Nóż kuchenny długość ostrza min. 21cm

Noże wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej walcowanej. Rękojeść wykonana z polipropylenu zgodna z normami HACCP.

Łopatka kuchenna do przewracania 10 szt.:

- Długość min. 320mm maks. 350mm
- Materiał wykonania: stal nierdzewna

Obieraczka pozioma do warzyw i owoców 10szt.:

- Szerokość min. 65mm
- Materiał ostrza: stal nierdzewna
- Antypoślizgowa rączka

Patelnie:

- Patelnia do naleśników ze stali nierdzewnej o średnicy 26cm – 6szt
- Patelnia ze stali nierdzewnej o średnicy 20cm – 6szt
- Patelnia ze stali nierdzewnej o średnicy 28cm – 6szt
- Patelnia żeliwna grillowa 230x230mm – 6szt

Możliwość mycia patelni w zmywarce oraz używania na płycie indukcyjnej.

Blender zanurzeniowy z ramieniem miksującym - 3szt.:

- Ramię miksujące min 200mm
- Zakres obrotów 6 000 - 13 500 obrotów / min
- Moc min. 0,25kW
- Ostrze pokryte tytanem
- Kosz z trzema osłonami zabezpieczającymi przed chlapaniem
- Materiał: ABS, stal nierdzewna
- Zasilanie elektryczne 230V



	• Waga maks. 1kg Gofrownica podwójna – 1szt: • Wymiary min. 480x320x226mm • Możliwość pieczenia dwóch gofrów jednocześnie (160x100x30mm) • Dwie płytki żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą • Termostat z płynną regulacją temperatury 50 - 300°C • Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • Izolowany uchwyt • Zabezpieczenie przez przegrzaniem • Moc całkowita min. 1,5kW • Zasilanie elektryczne 230V Miski metalowe – 10 kompletów: • Na komplet składają się miski o średnicy: 18, 20, 22, 24, 26, 28cm • Materiał stal nierdzewna • Możliwość mycia w zmywarce Wyciskacz do czosnku – 10 szt.: • Materiał: stop metali szlachetnych • W zestawie czyścik z wysokiej jakości tworzywa sztucznego chowany w rękojeści wyciskacza • Możliwość mycia w zmywarce Komplet garnków – 6szt.: • W skład jednego kompletu wchodzi garnki wraz z pokrywami o pojemnościach: 1, 1,5 oraz 2 l • Materiał: stal nierdzewna, aluminium • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchni wraz z indukcją • Możliwość mycia w zmywarce • Wielowarstwowe kapsułowe dno Tarka czterostronna do warzyw – 6szt: • Wymiary min. 90x65x200mm • Materiał: stal nierdzewna • Cztery różne strony tarcia • Możliwość mycia w zmywarce Zestaw obiadowy na 50 osób: • W skład zestawu wchodzi: talerz płytki 215/215mm, talerz głęboki 215/215mm, talerz płytki 270/270mm • Kolor biały	
--	--	--



- Materiał: porcelana
- Możliwość mycia w zmywarce

Salaterki na przekąski – 3 komplety:

- W skład kompletu wchodzi salaterki o wymiarach 10x10cm, 14x14cm, 23x23cm,
- Kolor biały
- Materiał: porcelana
- Możliwość mycia w zmywarce

Półmiski prostokątne – 5 kompletów:

- W skład kompletu wchodzi dwa prostokątne półmiski o wymiarach 33x18cm oraz 22x11cm
- Kolor biały
- Materiał: porcelana
- Możliwość mycia w zmywarce

Blachy do pieczenia – 5 kompletów:

- W skład kompletu wchodzi blachy o wymiarach: 600x400mm, 530x325mm, wysokość 2-3cm oraz 300x110mm wysokość 6,5cm,
- Materiał: aluminium
- Powłoka nieprzywierająca
- Odporność termiczna min. 300°C

Czajnik elektryczny – 6 sztuk:

- Pojemność min. 1,7l
- Moc grzałki: 1850-2200W
- Grzałka: płaska
- Ustawienie temperatury w zakresie: 50-100°C
- Funkcja podtrzymania ciepła
- Komora wewnętrzna z podwójnymi ściankami ze stali nierdzewnej
- Waga: maks. 1300g
- Długość przewodu: min. 0,7m
- Automatyczne wyłączenie
- Ochrona przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed włączeniem na sucho
- Wyświetlacz LCD

Taca kelnerska okrągła – 10 szt.:

- Średnica 405mm
- Możliwość mycia w zmywarce
- Materiał: włókno szklane, żywica poliestrowa
- Powierzchnia antypoślizgowa



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Pojemniki do przechowywania żywności – 2 komplety: • W skład jednego kompletu wchodzi 10 pojemników o pojemności maks. 5l (różne pojemności) • Do każdego pojemnika pokrywa • Materiał: 100% polipropylen	
--	---	--

UWAGA: W przypadku, gdy Zamawiający posługuje się w opisie przedmiotu zamówienia nazwami produktów dopuszcza się użycie przedmiotu równoważnego, który spełni standardy jakościowe, parametry techniczne, warunki docelowego przeznaczenia oraz funkcji i walorów użytkowych produktu wskazanego z nazwy. Nazwy handlowe produktów użyte w opisie przedmiotu zamówienia powinny być traktowane jedynie jako definicje standardu jakiego wymaga Zamawiający.

Wykonawca określi cenę zakupu, dostawy w formularzu cenowym – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.

Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia.

Oferowany sprzęt ma być fabrycznie nowy, nieużywany oraz nieekspozowany na wystawach lub imprezach targowych, sprawny technicznie, bezpieczny, kompletny i gotowy do pracy, a także musi spełniać wymagania techniczno-funkcjonalne wyszczególnione w opisie przedmiotu zamówienia.

Beata Żuk
Dyrektor Szkoły