

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dostawa sprzętu i wyposażenia gastronomicznego w ramach realizacji projektu pn.: „Hotelowy zawrót głowy”.

Lp.	Nazwa	Wymagane parametry techniczne	Ilość	Jednostka miary
1.	wózek kelnerski	Wózek serwisowy trzypółkowy o wymiarach ok 110 cm x 70 cm, wykonany ze stali nierdzewnej. Posiada: spawaną konstrukcję; półki głęboko tłoczone, dolna część półki jest zaokrąglona, co wzmacnia konstrukcję; gumowe odbojniki oraz 4 kółka obrotowe o minimalnej średnicy 12 cm, w tym dwa z hamulcem; konstrukcję z profili o średnicy min. 30 mm, obciążenie na półkę do 85 kg.	2	szt.
2.	podgrzewacz do potraw	Wolnostojący podgrzewacz do talerzy o średnicy min. 29 cm; mieści w swoim wnętrzu do 60 sztuk talerzy, wyposażony w trzy półki wewnętrzne, posiada termostat umożliwiający utrzymywanie stałej temperatury oraz magnetyczne zamki zapobiegające uciekaniu ciepła. Wykonany ze stali nierdzewnej. Zasięg temperatur w zakresie min. od 30 do 80 stopni. Wymiary urządzenia min. 40cm x 42 cm x 80 cm. Zasilany elektrycznie, min. moc 0,75 kW	1	szt.
3.	podgrzewacz do potraw	Podgrzewacz indukcyjny wyposażony w pojemnik o pojemności 9 litrów. Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Pokrywa uchylna na zawiasach wyposażona w okienko, dzięki któremu można nadzorować aktualny stan podgrzewanej potrawy. Podgrzewacz wyposażony w rynienki zapobiegające kapaniu. Wymiary podgrzewacza min. 590x410x310 mm.	1	szt.
4.	zmywarka gastronomiczna	Uniwersalna zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzarki. Wykonana ze stali nierdzewnej, czas pracy cyklu od około 120 do 180 s. Maks. zużycie wody ok. 2,5l/cykl. Kosze o wymiarach min. 500x500. W zestawie ze zmywarką wymaga się: zmywarkę wraz z dedykowaną podstawą; zmiękcacz wody; dozownik płynu myjącego; dozownik płynu nabłyszczającego; kosz do	1	szt.

		talerzy, koszt uniwersalny oraz pojemnik na sztućce; zapas płynu myjącego min. 10 litrów; zapas płynu płuczającego min. 5 litrów. Wymiary zmywarki min. 560x660x830 mm.		
5.	lodówka - zamrażarka	Lodówka i zamrażarka o pojemności min. 300 l każda, połączona w jednym urządzeniu. Wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w samodomykające się drzwi i elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury. Wysokość ok. 200 cm, szerokość min. 680 cm, głębokość min. 840 mm. Dwie niezależnie sterowane komory: chłodnicza i mroźna oraz dwa agregaty. W komplecie min. 4 półki powlekane o wymiarach min. 530x650 mm. Napięcie około 230 V.	1	szt.
6.	kuchnia elektryczna	Profesjonalna kuchnia elektryczna 6-płytowa z piekarnikiem elektrycznym. Wykonana ze stali nierdzewnej. Półka grzewcza o mocy ok. 2,6 kW, minimum 3-stopniowa regulacja mocy z możliwością odrębnego dopasowania dla każdego palnika. Wymiary kuchni ok. 1200x700x900(h). Możliwość regulacji wysokości na nóżkach. Wymagane obciążenie pojedynczego palnika do min. 10 kg. W komplecie ruszt do piekarnika. Komora pieczenia o wymiarach min. 55x64x30 cm. Kuchnia posiada cztery poziomye prowadnice. Zasilanie min. 230V	1	szt.
7.	kuchenka mikrofalowa	Kuchenka mikrofalowa o mocy min. 1000 W. Urządzenie posiada 3-stopniowy zakres mocy, sterowane elektronicznie, z możliwością zapamiętywania ostatnio używanych programów. Komora o pojemności min. 25 l wykonana ze stali nierdzewnej. Zakres zegara do min. 1h 30 min. Możliwość zastosowania do rozmrażania pojemników z poliwęglanu o parametrach min. GN ½ wysokość w zakresie 65-150 mm. Min. wymiary wewnętrzne komory to 330x360x210 mm. Napięcie min. 230 V.	2	szt.
8.	pomocnik kelnerski	Stolik kelnerski typu pomocnik wykonany ze stali nierdzewnej z 4 skrętnymi kółkami, w tym dwoma z hamulcem. Spawana konstrukcja, możliwość umieszczenia min. 4 pojemników GN 1/3. Dopuszczalne obciążenie półki około 70 kg/m ² . Wymiary wózka min. 65 cm x 50 cm x 110 cm	2	szt.



9.	stoły nierdzewne	Stół centralny z półką o wymiarach min. 1000x600x850 cm. Błat stołu wykonany ze stali nierdzewnej, nogi wykonane z profili ze stali galwanizowanej z możliwością regulacji wysokości w zakresie min. +/- 15 mm. Nośność stołu min. 150 kg, nośność półki min. 35 kg. Odporny na działanie kwasów i detergentów.	2	szt.
10.	ekspres do kawy	Profesjonalny ekspres do kawy ciśnieniowy, 2-grupowy, wykonany ze stali nierdzewnej lakierowanej. Programowanie do min. 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym). Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy. Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców. Wbudowana pompa rotacyjna. Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką. Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera. Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek. Pojemność min. 10 l, moc min. 3,7 W.	2	szt.
11.	zestaw garnków	Zestaw min.4 garnków z pokrywką do indukcji. Wykonane ze stali chromowo-niklowej, ze szlifowanymi brzegami i zimnymi uchwytami. Możliwość zastosowania zarówno do kuchni indukcyjnych, jak i gazowych czy elektrycznych. Pojemność min. 1 szt. 8 litrów – Ø ok.24 cm – wys. ok.20 cm; 1 szt. 9 litrów – Ø ok.26 cm – wys. ok. 20,5 cm; 1 szt. 13 litrów – Ø ok. 28 cm – wys. ok. 22,5 cm; 1 szt. 15 litrów – Ø ok. 30 cm – wys. ok. 25 cm. Pokrywy w komplecie.	1	szt.
12.	tace i drobny sprzęt kelnerski	Zestaw sprzętu kelnerskiego, niezbędnego do wykonywania zawodu. W skład kompletu powinny wchodzić: - tace okrągłe min. 12 sztuk o średnicy od min. 9 cm do ok. 40 cm - tace prostokątne z uchwytami bocznymi, min. 2 szt. o wym. ok. 50x30 cm - tace prostokątne o wym. ok. 50x30 – 2 szt. - tacka z klipsem na rachunek – min. 3 szt. - otwieracz kelnerski 3-funkcyjny – min. 4 szt. - stojak na menu – min. 4 sztuki - szczypce uniwersalne ze stali nierdzewnej min. 4 szt.	1	kpl.



		- chusta kelnerska – ok. 5 szt. - serwetnik stołowy – min. 2 szt. - pierścienie do serwetek – min. 2 komplety po min. 4 szt. - serwetki materiałowe o wym. min. 40x40 cm – min. 20 sztuk - szpikulec do bonów o wysokości min. 15 cm – min. 2 szt. - bloczek kelnerski gładki min. 100 stron – min. 5 sztuk - wiaderko do lodu ze szczypcami wykonane ze stali nierdzewnej – min. 2 szt.		
13.	drobny sprzęt kuchenny	Zestaw niezbędnych sprzętów kuchennych, niezbędny do pracy w kuchni. W skład zestawu powinny wchodzić: - łypatka do smażenia perforowana – min. 3 szt. - obierak do warzyw ze stali nierdzewnej i min. 5 cm ostrzem – min. 2 szt. - łyżka cedzakowa siatkowa o średnicy ok. 24 cm – min. 2 szt. - tłuczek do mięsa dwustronny – min. 2 szt. - chcla monoblok o średnicy min. 10 cm – min. 2 szt. - zestaw noży kuchennych ze stali nierdzewnej zawierający min. 9 noży o różnej wielkości – 2 komplety - zestaw desek do krojenia o wym. min. 45x30 cm – 2 komplety - tarka czterostronna ze stali nierdzewnej – min. 1 szt. - tasak o długości ostrza min. 18 cm – min. 1 szt. - bezpieczny otwieracz do puszek ze stali nierdzewnej – min. 1 szt. - wyciskacz do czosnku – min. 1 szt. - zestaw łyżek drewnianych min. 3 szt. O różnej wielkości – min. 2 komplety - różga o min. 8 wrzecionach ze stali nierdzewnej – min. 2 szt. - nóż do filetowania ryb giętki o długości ostrza min. 20 cm – min. 2 szt. - stalowe sito z uchwytem o śr. min. 23 cm – min. 2 szt. - łypatka do ciasta – min. 2 szt. - nożyce kuchenne uniwersalne z ostrzem ze stali nierdzewnej – min. 2 szt. - nóż do siekania ziół z podwójnym ostrzem ze stali nierdzewnej – min. 1 szt.	1	kpl.
14.	zlewozmywak	Zlewozmywak w formie stołu z dwoma zlewami oraz szafką z drzwiami suwanymi, wykonany ze stali nierdzewnej. Wymiary pojedynczego zlewu min. 400x400x250 mm. Wbudowany rant	1	szt.



		zabezpieczający ścianę przed zachlapaniem. Wymiary całego zlewozmywaka min. 1000x600x850 mm. Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej o wysokiej odporności na kwasy spożywcze i środki chemiczne, spawane bezszczerlinowo w blat. Otwór na baterię o średnicy ok. 30 mm, przetłoczenie w dnie do syfonu o średnicy około 50 mm. Korpus bez tylnej ściany dla dostępu do przyłącza wody i kanalizacji.		
15.	robot sprząający	Robot sprząający - Dane techniczne: czas pracy: min. 180 minut; czas ładowania akumulatora: ok. 240 min; pojemność zbiornika na kurz: min. 0,27l; czujniki: identyfikacji dywanu, kamera laserowa, krawędzi, przeszkód, schodowy, trójwymiarowy, ultradźwiękowe, upadku, wykrywające zabrudzone miejsca, zbliżeniowe; wymagane funkcje: automatyczne opróżnianie pojemnika, automatyczny powrót do bazy i ładowanie, programator pracy, wirtualna latarnia, wirtualna ściana, Wi-Fi, funkcja mopowania; moc ssąca: min. 10 kPa; moduł Wi-Fi - sterowanie za pomocą smartfona; stacja opróżniająca.	1	Szt.
16.	odkurzacz bezprzewodowy	Odkurzacz na mokro i sucho, zapewniający w jednym urządzeniu odkurzanie nawierzchni i ich mycie. Min. napięcie akumulatora: 25.2V; czas pracy: ok. 90 min.; pojemność pojemnika/worka: 0,4 l. Funkcje: elektroszczotka, praca na mokro, regulacja mocy ssania, turboszczotka, odłączany odkurzacz ręczny, podświetlana szczotka, wyświetlacz, możliwość wymiany baterii.	1	Szt.

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