**Opis przedmiotu zamówienia**

„Dostawa sprzętu gastronomicznego dla uczniów Zespołu Szkół Technicznych
im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Grodzisku Wielkopolskim” realizowane w ramach projektu „Nowoczesna kuchnia szansą na rozwój grodziskiej gastronomii”

1. **Sprzęt do użytku profesjonalnego**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Opis | Liczba sztuk |
| 1 | Piec konwekcyjno-parowy | stal nierdzewna, minimalna moc 5 kW, pojemność minimalna 4XGN 1/1, rozmiar GN 1/1 530x325 mm; sonda | 3 |
| 2 | Wózek do wydawania ciepłych potraw | sterowany elektronicznie, minimalny zakres temperatur 30-90 stopni, pojemność 3 x 1/1GN, osobny układ grzewczy dla każdego GN, krany spustowe, półka, zasilanie 230 V | 3 |
| 3 | Wózek kelnerski | stal nierdzewna, min. 3 półki; minimalne wymiary 840x520x940 | 3 |
| 4 | Zestaw pojemników stalowych i pokryw | GN 1/1: 200 mm - 3 sztuki, 150 mm - 3 sztuki, 65 mm - 3 sztuki, 100 mm - 3 sztuki, 40 mm - 3 sztuki, 20 mm - 3 sztuki, pokrywki - 18 sztukPojemniki muszą być dostosowane do pieców z pkt. 1 oraz wózków z pkt. 2 | 3 |
| 5 | Frytkownica  | pojemność min. 3 l (stal nierdzewna) | 3 |
| 6 | Termos | pojemność min. 35 l (stal nierdzewna) | 3 |
| 7 | Grill elektryczny | grill kontaktowy o mocy minimalnej 3.0 kW, regulacja temperatury do 300 stopni, minimalna powierzchnia robocza 360 x 240mm, ryflowane płyty żeliwne, szuflada na tłuszcz, żaroodporne uchwyty | 3 |
| 8 | Szafa chłodnicza | 1-drzwiowa, minimalny zakres temperatury 1-15 stopni, stal nierdzewna, minimalna pojemność 280 l | 3 |
| 9 | Pakowarka próżniowa | stal nierdzewna, długość listwy zgrzewającej minimum 420mm, pompa próżniowa minimum 20 l, 2 zgrzewy, wyświetlacz elektroniczny | 3 |
| 10 | Cyrkulator do gotowania sous-vide | moc minimalna 1200W, mocowanie w pojemniku i garnkach o max poj. 30 l, pompka do cyrkulacji wody, wyświetlacz elektroniczny | 3 |
| 11 | Zestaw garnków, rondli i pokrywek | Skład pojedynczego zestawu: rondle o poj. ok. 0,7l; 1,3l; 2,6l; garnki o poj. ok. 2,2l; 2,5l; rondle do sosów o poj. ok. 1,2l; 2,2l, pokrywki do każdego garnka i rondla; zastosowanie do wszystkich rodzajów kuchenek, możliwość mycia w zmywarce | 22 |
| 12 | Zestaw patelni | Skład pojedynczego zestawu: 3 patelnie ze stali nierdzewnej o średnicy ok. 200, 240 i 280; zastosowanie do wszystkich rodzajów kuchenek, możliwość mycia w zmywarce | 22 |
| 13 | Zestaw desek do krojenia | Skład pojedynczego zestawu: 6 sztuk - Oznaczenie kolorystyczne i tworzywo zgodne z normami HACCP, rozmiar GN 1/2 | 22 |
| 14 | Zestaw narzędzi kuchennych | Skład pojedynczego zestawu: nóż kuchenny 240 mm, nóż masarki 240 mm, nóż do szatkowania 170 mm, nóż do pieczeni 190 mm, nóż do filetowania 155 mm, nóż do obierania 100 mm, szczypce do pieczeni 200 mm, szczypce uniwersalne 240 mmWszystkie noże muszą być przeznaczone do użytku profesjonalnego. Podane wymiary są wymiarami minimalnymi. | 22 |

Wszystkie z podanych wyżej artykułów muszą być przeznaczone do użytku profesjonalnego. Wraz ze sprzętem muszą zostać dostarczone atesty/deklaracje zgodności zgodnie
z obowiązującymi przepisami oraz instrukcje obsługi w języku polskim (o ile dotyczy).

Oferowany sprzęt ma być fabrycznie nowy i nieużywany

1. **Sprzęt pozostały**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Opis | Liczba sztuk |
| 1 | Ekspres do kawy | ciśnieniowy, automatyczny, co najmniej 6 programów przygotowania napojów, regulacja intensywności i wielkości napoju, stalowy młynek, pojemnik na wodę m.in. 1,6 l, spienianie mleka, pojemnik na mleko, 15 bar, menu w języku polskim | 3 |
| 2 | Robot wieloczynnościowy z przystawkami | Robot wieloczynnościowy z przystawkami (wałkowarka z co najmniej 2 wykrojnikami do makaronu, spiralizer do warzyw, maszynka do mielenia), m.in. poj. misy 4,8 l, stalowa misa, dodatkowa misa stalowa (może być mniejsza niż 4,8 l) możliwość rozbudowy o kolejne akcesoria (np. wyciskarkę do owoców, przecierak) | 3 |

Sprzęt może być przeznaczony do użytku domowego, o ile jakość sprzętu będzie pozwalała na bezpieczne i długotrwałe użytkowanie w pracowniach gastronomicznych. Sprzęt powinien być wysokiej jakości i marki rozpoznawalnej na rynku gastronomicznym.

Wraz ze sprzętem muszą zostać dostarczone atesty/deklaracje zgodności zgodnie
z obowiązującymi przepisami oraz instrukcje obsługi w języku polskim (o ile dotyczy).

Oferowany sprzęt ma być fabrycznie nowy i nieużywany.