

SOSW-271-8/10/2017

Załącznik nr 1a

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚCI I

Sprzęty wykorzystywane w zawodzie KUCHARZ i ich specyfikacja:

1. Zestaw garnków,
2. Zestaw noży,
3. Maszynka do mielenia,
4. Blender,
5. Robot wieloczynnościowy,
6. Bielizna stołowa,
7. Zastawa stołowa,
8. Przybory kuchenne - drobny sprzęt - wanny i łyżki kuchenne,
9. Przybory kuchenne - drobny sprzęt - przybory do serwowania,
10. Przybory kuchenne - drobny sprzęt - deski do krojenia,
11. Przybory kuchenne - drobny sprzęt - inne
12. Maszynka do makaronu elektryczna,
13. Przecierak do warzyw,
14. Porcjoner do ryżu i puree,
15. Piec konwekcyjny z zaparowaniem,
16. Przybory kuchenne - szczypce,
17. Zmywarka gastronomiczna,
18. Chłodziarko - zamrażarka,
19. Zastawa kawowa.

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość (szt.)	Specyfikacja przedmiotu zamówienia
1.	Zestaw garnków	2	<p>Tworzywo: stal nierdzewna, szklane pokrywy, uchwyty z tworzywa sztucznego, energooszczędne dno trójwarstwowe;</p> <p>Pojemność: garnki o pojemności 2l, 3l, 4l, 5,5l rondelek - 1,5l</p> <p>Zastosowanie: kuchenka gazowa, elektryczna, płyta ceramiczna i indukcyjna</p>
2.	Zestaw noży	4	<p>Tworzywo: stal nierdzewna, uchwyty z polipropylenu, według wytycznych HACCP</p> <p>Rodzaje noży:</p> <ul style="list-style-type: none"> - do filetowania - długość ostrza 15 cm, całego noża - 30 cm; - do jarzyn - walcowany, długość 10 cm; - do mięsa - długość ostrza 15 cm, całego noża - 29 cm; - do ryb - długość ostrza 18 cm, całego noża - 32 cm; - uniwersalny - ząbkowany, długość ostrza 18 cm, całego noża - 32 cm; - barmański - długość ostrza 11 cm; - do bułek - walcowany, długość ostrza 8,5 cm;



			- do pieczywa i nabiału - długość ostrza 9 cm, całego noża 19 cm,
3.	Maszynka do mielenia	1	Moc (W): 220 Moc maksymalna (W): 1900 Wydajność (kg/min): 2.5 Nóż ze stali nierdzewnej, obudowa z tworzywa sztucznego Click – Ready: tak Maksymalna średnica otworów: 8 mm Minimalna średnica otworów: 2,7 mm
4.	Blender	2	Moc (W): 750 Funkcja turbo: tak Funkcje: rozdrabnianie/siekanie, kruszenie lodu, ubijanie piany, miksowanie Ilość prędkości: 12 Praca pulsacyjna: tak 12 – stopniowa regulacja prędkości z funkcją turbo i wydajnymi 4 – ma nożami Quatro Blade Pro Wielkość pojemnika roboczego (l): 0,6 Zdemontowana końcówka miksująca
5.	Robot wieloczynnościowy	1	Moc: 1000 Robot kuchenny: tak Maszynka do mielenia: tak Sokowirówka: tak Stopnie szybkości: 8 Pojemność miski (l): 4.5 Masa ciasta (g): 1500 Funkcje: zagniatania, ubijacz piany, tarcza tnąca, tarcza do krojenia, tarcza rozdrabniająca, tarcza do drobnego krojenia, trzepaczka Długość przewodu (m): 1.35
6.	Bielizna stołowa	50	Obrusy gastronomiczne białe gładkie, serwetki, nakładki (białe i kolorowe). bieżniki z bawełny i poliestru
7.	Zastawa stołowa	2	Wysokogatunkowa porcelana, odporna na obtłuczenia, kolor: biel lub krem, bez zdobień. W składzie: talerze (płytkie, głębokie, prezentacyjne), bulionówki, cukiernica, dzbanki, mlecznik, filiżanki, kubki, półmiski, salaterki, naczynia na przystawki, maselniczka, sosjerka, waza, solniczka, pieprzniczka.
8.	Przybory kuchenne	4	Wanny i łyżki kuchenne
9.	Przybory kuchenne	20	Przybory do serwowania
10.	Przybory kuchenne	30	Deski do krojenia: Wymiary: 265x325 (H)12 Wykonane z polipropylenu Mycie w zmywarce: tak Zgodne z normami HACCP Zestaw i kolory desek: czerwona, zielona, żółta, niebieska, biała, brązowa

Basel

11.	Przybory kuchenne inne	30	<ul style="list-style-type: none"> - Waga kuchenna z misą, dokładność pomiaru do 1 g; - Przyrządy do dekoracji tortów i ciast (rękaw, szpryca, narzędzia do modelowania); - Pojemniki na żywność (4 x 1,4 l).
12.	Maszynka do makaronu elektryczna	1	<p>Wyrabiająca 7 różnych form makaronu – rigattoni / penne, lasagne, spaghetti, fettucini, linguine, tagliatelle</p> <p>Moc: 150 W</p> <p>Automatycznie miesza wszystkie składniki w jednolitą masę</p>
13.	Przecierak do warzyw	1	<p>Wykonany ze stali nierdzewnej z trzema tarczami szatkującymi</p> <p>Średnica: 198 mm</p> <p>Wysokość: 90 mm</p>
14.	Porcjoner do ryżu i puree	1	<p>Gramatura około 70 g, 1/12</p> <p>Długość L – 250 mm</p> <p>O -67 mm</p>
15.	Piec konwekcyjny z zaparowaniem	1	<p>Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory;</p> <p>Czytelny i łatwy w obsłudze panel, lampki kontrolne poszczególnych części;</p> <p>Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej;</p> <p>Komora z oświetleniem halogenowym;</p> <p>Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę;</p> <p>Demontowane prowadnice w komorze;</p> <p>Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: O 30 mm;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pojemność komory: 11 x GN 1/1, - Odległość między prowadnicami: 68 mm, - Ilość wentylatorów z rewersem: 3, - Timer: 0 do 120 min., - Termostat elektromechaniczny: + 100°C do 275°C.
16.	Przybory kuchenne - szczypce	10	Wykonane ze stali nierdzewnej
17.	Zmywarka gastronomiczna	1	<p>Automatyczne płukanie wodą</p> <p>Pojemność komory: 26 l</p> <p>Pojemność bojlera: 5,5 l</p> <p>Kosz 500 X 500</p> <p>Kosz do talerzy, uniwersalny i pojemnik na sztućce</p> <p>Maksymalna wysokość wsadu: 320 mm</p> <p>Dozownik płynu nabyliczającego w standardzie</p> <p>Jeden cykl pracy: 180 sek.</p> <p>Zużycie wody: 2,5 l /cykl</p> <p>Stal nierdzewna</p>
18.	Chłodziarko - zamrażarka	1	<p>Szerokość produktu (cm): 59.5</p> <p>Wysokość produktu (cm): 158.7</p> <p>Głębokość produktu(cm): 65.5</p> <p>Klasa efektywności energetycznej: A++</p> <p>Pojemność użytkowa zamrażarki (l): 74</p>



			Szklane półki Liczba drzwi: 2 Poziom hałas (dB): 38 Liczba termostatów: 1 Klasa Klimatyczna: SN – T Położenie zamrażarki: na dole Pojemność użytkowa chłodziarki (l): 196
19.	Zastawa kawowa	1	Na 12 osób, porcelana kolor: biel lub krem bez dekoracji, W składzie: talerze płytkie 17 cm, filiżanki do kawy 220ml, spodki 15 cm, imbryk 1,20 l, cukierniczka 330ml i mlecznik 300 ml

Handwritten signature