

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020

*Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
Opis przedmiotu zamówienia*

Znak sprawy: ENF.271.13.2019

Wyposażenie pracowni dla zawodu Kelner/Kucharz
w Zespole Szkół Przyrodniczo–Usługowych i Bursy Szkolnej w Jeleniej Górze
w projekcie pn: „Edukacja kluczem do kariery – kompleksowy program rozwoju uczniów i
uczennic trzech zespołów szkół w Mieście Jelenia Góra”

w ramach Osi priorytetowej 10. Edukacja, Działanie 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 10.4.3 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy – ZIT AJ

1. Przedmiotem zamówienia jest Wyposażenie pracowni dla zawodu Kelner/Kucharz dla uczniów w **Zespole Szkół Przyrodniczo–Usługowych i Bursy Szkolnej w Jeleniej Górze, ul. Leśna 5, 58-560 Jelenia Góra.**

Zadanie realizowane jest w ramach projektu RPO WD 2014- 2020 pn.: "Edukacja Kluczem do Kariery – kompleksowy program rozwoju uczniów i uczennic trzech zespołów szkół w Mieście Jelenia Góra”

Nr Projektu: RPDS.10.04.03-02-0001/17
Oś Priorytetowa: 10. Edukacja
Działanie: 10.4 Dostosowania systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy
Poddziałanie: 10.4.3 Dostosowania systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy – ZIT Aglomeracji Jeleniogórskiej

2. Opis przedmiotu zamówienia:

a) Zestaw garnków i innych naczyń kuchennych (z pokrywkami) – 1zestaw.

Wymagania: zestaw garnków z pokrywkami , garnki ze stali nierdzewnej 18/10 z dnem co najmniej trójwarstwowym, z warstwą stali ferromagnetycznej nadające się na kuchenki indukcyjne:

- Ø 22 cm ±0,5cm - poj. 5,0l ±0,2l – 7 szt,
- Ø 24 cm ±0,5cm - poj. 4,5l ±0,2l – 7 szt,
- Ø 20 cm ±0,5cm - poj. 2,5l ±0,2l – 7 szt,
- Ø 18 cm ±0,5cm - poj. 1,7l ±0,2l – 7 szt

oraz 7 rondli ze stali nierdzewnej 18/10 z dnem co najmniej trójwarstwowym, z warstwą stali ferromagnetycznej nadające się na kuchenki indukcyjne:
- Ø 16cm ±0,5cm -poj.1,2l ±0,2l

Wszystkie wymienione wyżej garnki i rondle muszą mieć możliwość mycia w zmywarce oraz dopasowane pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej lub szkła żaroodpornego i stali nierdzewnej.

b) Zestaw noży kuchennych 5 szt. w bloku ze stali chromowo – molibdenowo – wanadowej X50CrMoV15 – 1 zestaw.

Wymagania:

- nóż szefa kuchni: długość ostrza 20-23cm,
- nóż do chleba ząbkowany: długość ostrza 20-23cm,
- nóż uniwersalny: długość ostrza 20-23cm,
- nóż do warzyw i owoców: długość ostrza 10-15cm,
- nóż do jarzyn: długość ostrza 5-10cm
- blok dla noży: wykonany z drewna lub stalowy.

c) Pakowarka próżniowa komorowa na blatowa konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania z wybrzuszeniem na produkty o większej wysokości. Regulowany czas cyklu próżniowego i zgrzewania. Wyświetlacz poziomu próżni. Wydajność pompy: powyżej 70 l/min. Wymiary komory: od 110 x300x300mm do 400x500x500mm. Szerokość listwy zgrzewającej: od 300mm do 420 mm. Waga: od 20 do 50 kg – 1zestaw.

d) Zastawa stołowa, sztućce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw – 2 zestawy.

W skład zestawu wchodzi:

- Sztućce specjalne ze stali nierdzewnej 18/10 lub 13/0 zgodne z PN-EN ISO8442-2 nadające się do mycia w zmywarce po 2 sztuki:
 - do ślimaków (szczypce + widelec), długość 140-200mm;
 - do raków (widelec + nóż), długość 140-200mm;
 - do kawioru (nóż), długość 150-200mm;
 - do homara (szczypce + widelec), długość 180-250mm;
 - do ostryg (nóż + łyżka), długość 150-200mm.
- Sztućce do tranżerowania wykonane ze stali chromowo-wanadowo-molibdenowej 3 komplety:
 - nóż dł. 28-32 cm,
 - widelec dł. cm 28-32cm.
- Zestaw do fondue dla 6 osób ze stali szlachetnej (z palnikiem i pokrywą). W zestawie:
 - garnek ze szcztokowanej stali nierdzewnej 18/10 o pojemności 2,0 ±0,2 litry z co najmniej trójwarstwową podstawą drewniana, obrotowa, palnik na paliwo żelowe, 6 widelczyków, 6 miseczek, 6 łyżeczek.
 - kosz na pieczywo poliratanowy prostokątny o wymiarach 320±30mm x 110 mm ±30mm jasnobrązowy - 3 szt.
- Etażerki ze stali i porcelany:
 - 2 poziome (talerze prostokątne) - 2 szt.,
 - 3 poziome (talerze prostokątne) - 2 szt..
- Tace kelnerskie antypoślizgowe o średnicy od 340 -360 mm mahoniowe - 2 szt.
- Komplet szućców ze stali nierdzewnej 18/10 lub lepszej jakościowo w walizce:
 - łyżka stołowa: 12 szt.- wymiary 190±20mm,
 - widelec stołowy: 12 szt. -wymiary od 190±20mm,
 - nóż stołowy: 12 szt- wymiary od 190±20mm,
 - łyżeczka do herbaty: 12 szt. - wymiary od 130 -140x30 mm,
 - widelczyk do ciasta: 12 szt.-wymiary od 130 -140x25 mm,
 - łyżka do warzyw: 2szt.-wymiary od 190 -205x50 cm.

e) Drobnny sprzęt kuchenny – 1 zestaw.

Wymagania:

- wagi kuchenne elektroniczne do 2kg z pojemnikiem + baterie - 3 szt.,
- wyciskarka ręczna do cytrusów, wykonana z chromowanego stopu cynku, z sitem ze stali nierdzewnej 18/10 wysokość od 55-60 cm,
- wyciskarki do czosnku ze stali nierdzewnej, 18/10 dł. 15- 16cm - 4 szt.,
- miarki kuchenne z uchwytem o poj. 0,5l, z polipropylenu z podziałką – 12 szt.,
- miski ze stali nierdzewnej wysokie:

- o poj. 0,5l, wys. 6,5cm \pm 0,5cm, górna średnica ok. 15cm \pm 1,0cm, - 12 szt.,
 - o poj. ok 1,5l, wys. 8,5cm \pm 0,5cm, górna średnica ok.19,5cm \pm 1,0cm -12 szt.
 - o poj. ok.2,5l, wys. 10cm \pm 0,5cm, górna średnica ok. 23 cm \pm 1,0cm - 12 szt.
 - o poj. ok 3,5l wys. 12cm \pm 0,5cm, górna średnica ok. 24cm \pm 1,0cm- 12 szt.,
 - deski do krojenia z polietylenu, zgodna z normami HACCP, zielona o wymiarach ok 450x300x13mm- (tolerancja \pm 10mm)- 12szt.,
 - deski do krojenia z polietylenu, zgodna z normami HACCP, czerwona o wymiarach ok 450x300x13mm-(tolerancja \pm 10mm) - 12 szt..
- f) Wózek kelnerski chrom/orzech 3-poziomowy o wymiarach 1090x520x1310mm (tolerancja \pm 50mm) – 2 szt..
- g) Lada barowa o wymiarach ściśle określonych, drewniana w kolorze orzech włoski, z szufladami oraz półkami zamkniętymi i otwartymi od wewnątrz o dł. 180cm, wys.107cm i głębokości 65cm w komplecie z półkami do zawieszenia na ścianę o dł. 180 cm – 1 szt..
- h) Hocker – siedzisko i oparcie w kolorze orzech, z regulowaną wysokością (podnośnik pneumatyczny), rama metalowa, chromowana lub malowana proszkowo, z podparciem pod stopy – 3 szt..
- i) Ekspres do kawy: automatyczny gastronomiczny ekspres 2 grupowy kolbowy z młynkiem ceramicznym do kawy – 1 szt..

Wymagania:

- miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody,
 - bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę o pojemności powyżej 10l,
 - automatyczne płukanie grupy,
 - możliwość zaprogramowania co najmniej 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy,
 - wbudowana pompa wolumetryczna,
 - wstępne zaparzanie pre-infusion,
 - elektroniczne lub manualne sterowanie,
 - automatyczne napuszczanie wody,
 - sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze,
 - co najmniej 2 dysze do spieniania mleka, 1 dysza do wrzątku,
 - obsługa wysokich kubków (latte).
- j) Robot w metalowej obudowie wyposażony w dwie misy wykonane ze stali nierdzewnej o pojemności 4,5-5,5 l oraz 2,5-3,5l z pokrywką zabezpieczającą przed chlapaniem; hak do ciasta, trzepaczka, ubijak. Silnik o mocy co najmniej 1000 W – 10 szt..
- k) Kostkarka do lodu: wydajność co najmniej 15kg/24h, co najmniej 3 wielkości kostek, pojemność 4,5-10l – 1 szt..
- l) Wózki kelnerskie: do uzupełniania zastawy stołowej, do serwowania dań gorących, do flambiowania oraz do tranżerowania. Wielofunkcyjny wózek kelnerski, drewniany w kolorze orzech z płytą grzewczą (kuchenka dwupalnikowa gazowa ze stali nierdzewnej) – 1 szt..

Wymagania:

- powierzchnia wierzchnia ze stali nierdzewnej, z miejscem na zastawę stołową, butelki, stojak na przyprawę,
- miejsce na butlę gazową 5kg,
- płyta wierzchnia pokryta stalą nierdzewną,
- nogi wykonane z lakierowanego litego drewna,
- półki wykonane z płyty MDF forniowanej lub litego drewna,
- uchwyty do przemieszczania wózka,
- listwy zabezpieczające wykonane ze stali nierdzewnej,
- kółka obrotowe o śr. 100-150 mm, w tym dwa z hamulcami,
- relingi na półkach ze stali nierdzewnej,
- szuflada oraz wysuwana półka,

- kuchenka gazowa dwupalnikowa, konstrukcja ze stali nierdzewnej. Wymiary: dł. 100-120cm x szer. 55-60cm x wys. 82 lub 92cm.
 - m) Szczypce do lodu: wykonane ze stali nierdzewnej, wymiary uchwytu: 20 x 15 ± 3mm, przeznaczone do mycia w zmywarkach – 6 szt..
 - n) Miarka barmańska: Miarka barmańska ze stali nierdzewnej dwustronna (jigger) 25 ml i 50 ml – 6 szt..
 - o) Szklanica barmańska: do shakera, wykonana ze szkła o poj. 0,4-0,45l – 6 szt..
 - p) Drobnny sprzęt kelnerski – muddler: tłuczek barmański ze stali nierdzewnej i silikonu, długość 20cm±3cm, średnica 4cm±0,3cm – 6 szt..
 - q) Drobnny sprzęt kelnerski: nożyk do spiralek z warzyw i owoców, ze stali nierdzewnej o wysokości 150-200mm; szerokości ostrza 100-130mm – 6 szt..
 - r) Trybuszon kelnerski: wykonany ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego, dodatkowo wyposażony w nożyk do folii i otwieracz do butelek o długości od 12 do 14cm – 10 szt..
 - s) Łyżka barowa z miarką, ze stali nierdzewnej, o poj. 5ml, długość od 14 do 15 cm – 6 szt..
 - t) Cooler do wina, szampana: w kształcie miski ze stali nierdzewnej, o średnicy 350 mm i poj. od 8 do 9l – 1 szt..
 - u) Szklanki do long drinków: proste, wysokie, bezbarwne o poj. od 300 do 400 ml – 24 szt..
 - w) Dzbanksi szklane: dzbanski szklany do napojów z uchwytem o poj. od 1,5 do 1,6l – 6 szt..
 - x) Pokale do piwa na nóżce, wykonane ze szkła, kolor: bezbarwny, poj. 300 ml, wys. 170-200 mm – 12 szt..
 - y) Goblety: kieliszki do wody, bezbarwne, przezroczyste, na wysokiej nóżce i okrągłej czaszy, poj. od 400 do 550ml – 12 szt..
 - z) Szklanki do kawy mrożonej: szklanki z podwójną ścianką ze szkła borowo-krzemowego, poj. od 380 do 400 ml – 12 szt..
 - aa) Łyżeczki do latte: ze stali nierdzewnej, długość od 190 do 230 mm – 24 szt..
 - bb) Szklanki do whisky: szklanki kwadratowe do whiskey, bezbarwne, proste o poj. od 250 do 300ml – 12 szt..
 - cc) Zestaw barmański: shaker bostoński + miarka + muddler +sitko ze stali nierdzewnej – 5 zestawów.
 - dd) Zestaw barmański: shaker francuski + miarka + muddler +sitko ze stali nierdzewnej – 5 zestawów.
 - ee) Drobnny sprzęt kelnerski – muddler: tłuczek barmański ze stali nierdzewnej i silikonu, długość od 20 do 21cm, średnica od 3,5 do 4 cm – 5 szt..
 - ff) Pojemnik termoizolacyjny do lodu 2l - pojemnik termoizolacyjny do lodu ze stali nierdzewnej, poj. 2l, średnica od. 150 do 160 mm, wysokość od 210 do 220 mm – 1 szt..
 - gg) Podstawa do wiaderka do lodu, ze stali nierdzewnej, wys. -od 58- 60cm, średnica od 20-25cm – 1 szt..
 - hh) Drobnny sprzęt barmański: krustownica z tworzywa sztucznego, kolor czarny – 4 szt..
 - ii) Butelka treningowa biała z tworzywa sztucznego, poj. od 0,7 - 0,8l – 4 szt..
 - jj) Syfon do wody ISI, srebrny, ze stali nierdzewnej, o poj. 1L – 2 szt..
 - kk) Naboje do syfonów ISI, 50 szt.- 1 kpl..
 - ll) Dekanter/karafka do wina wykonana ze szkła, bezbarwna, bez wzorów, poj. od. 1,5l - 2,0l – 2 szt..
 - mm) Deska barmańska 30x20 cm wykonana z polietylenu nietoksycznego, do mycia w zmywarce – 4 szt..
 - nn) Dozownik 0,02l: miarka stalowa z podziałką na zewnątrz do 0,02l – 1 szt..
 - oo) Dozownik 0,05l: miarka stalowa z podziałką na zewnątrz do 0,05l – 1 szt..
 - pp) Pomocnik kelnerski: drewniany w kolorze orzech, stacjonarny z szufladami na sztućce oraz zamykanymi półkami na bieliznę stołową oraz nadstawką na kieliszki – 1 szt..
- Wymagania:

- dwie szuflady z przegródkami na sztućce,
 - zamykane szafki (dolne) z półkami,
 - część górna z dwoma półkami,
 - krawędzie szafki zabezpieczone PCV,
 - wymiary (sz. x gł. x wys.): 90x45x140cm (± 5 cm).
- qq) Wózek kelnerski: wózek do serwowania, transportowy ze stali nikielowo-chromowej, 5-półkowy o wymiarach ok. 920x600x1540mm (± 50 mm) – 1 szt..
- rr) Cobbler shaker - shaker barmański ze stali nierdzewnej o poj.0,5l – 3 szt..
- ss) Podstawa do wiaderka 600mm - odstawa do wiaderka do lodu, ze stali nierdzewnej, wys. od 58- 60cm, średnica od 20-25cm – 1 szt..
- tt) Szkło i porcelana - zastawa obiadowo-kawowa, porcelanowa, biała – 1 zestaw.

Wymagania:

- 12 talerzy obiadowych płaskich 24,5 cm ± 2 cm wzór kwadrat,
- 12 salatek do zupy 18 cm ± 1 cm,
- 12 talerzy śniadaniowych / deserowych 21 cm ± 1 cm,
- 1 półmisek 26 cm ± 1 cm,
- 1 półmisek 31 cm ± 1 cm,
- 1 półmisek 36 cm ± 1 cm,
- waza o pojemności 4l,
- 12 bulionówek o pojemności 0,2-0,4l,
- 12 spodków pod bulionówkę,
- solniczka ceramiczna,
- pieprzniczka ceramiczna,
- sosjerka ceramiczna,
- serwetnik ceramiczny lub ze stali nierdzewnej,
- 12 talerzyków deserowych 17cm ± 1 cm,
- 12 filiżanek o pojemności 220 ml,
- 12 spodków 14 cm ± 1 cm,
- cukiernica o pojemności 200 ml z pokrywką,
- dzbanek o pojemności 350 ml z pokrywką,
- mlecznik o pojemności 200 ml,
- 3 półmiski prostokątne białe do zakąsek wymiary 26x10 ± 1 cm.

06.06.2019 r.

Dyrektor Departamentu Edukacji

Ryszard Wach

.....
 data i podpis Dyrektora Departamentu
 lub osoby upoważnionej