



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego 2/DOPSAL/ZSUG/2019 dot. doposażenia pracowni gastronomicznej w ZSUG w Pleszewie

Szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia (specyfikacja)

CZĘŚĆ I - SPRZĘT I ELEMENTY WYPOSAŻENIA KUCHENNEGO, AGD

Lp.	Nazwa elementu zamówienia	Liczba sztuk	Parametry i cechy elementu zamówienia
1.	Piekarnik elektryczny do zabudowy	2	<ul style="list-style-type: none"> - Klasa energetyczna : minimum A; - Typ prowadnic w piekarniku: drabinki; - ilość funkcji – min. 8 (w tym funkcja z grill oraz termoobieg) - liczba poziomów pieczenia – min. 5 - Pojemność: minimum 65 litrów; - Sterowanie: elektroniczne - pokrętła i przyciski na froncie piekarnika; - wymiary: 59,5 cm szerokości, 59,5 cm wysokości, 57 cm głębokości (wymiar mogą odbiegać w granicach plus, minus 0,5 cm)
2.	Lodówka	1	<ul style="list-style-type: none"> - Klasa energetyczna: minimum A+; - Pojemność chłodziarki: min. 84 litry; - Pojemność zamrażarki min. 13 litry - Poziom hałasu – maksymalnie 40 decybeli - wymiary: wysokość min. 84 cm, szerokość 50 cm, głębokość 56 cm
3.	Podgrzewacz do czekolady	1	<ul style="list-style-type: none"> - Pojemność co najmniej 6 litrów; - Możliwość elektronicznego sterowania termostatu ułatwiającego regulowanie i kontrolowanie temperatury czekolady - Możliwość pracy w zakresach temperatur 0-45°C - Wyjmowany pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej - Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew





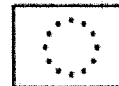
4.	Naleśnikarka pojedyncza	1	<ul style="list-style-type: none">- konstrukcja ze stali nierdzewnej- regulacja temperatury od 50 °C do 300 °C- średnica 400 mm, moc min. 3,0 kW- drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
5.	Warnik do wody	2	<ul style="list-style-type: none">- O podwójnych ściankach- Materiał wykonania: podwójne ścianki ze stali nierdzewnej; uchwyty oraz rączki pokrywy mogą być wykonane z innego materiału np. polipropylenu- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury w zakresie: 30-100°C- Wskaźnik poziomu wody;- Bezkropłowy kranik- Pojemność 10 litrów
6.	Robot kuchenny wieloczynnościowy	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none">- Moc maksymalna – min. 1000 W- Regulacja obrotów – stopniowa (min. 7 stopni)- Funkcje – rozdrabnianie, ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie ciasta, wyrabianie ciasta, miksowanie- Materiał wykonania misy: ze stali nierdzewnej o pojemności 3,9l o maksymalnej pojemności 2,7 kg ciasta- W zestawie powinny znaleźć się co najmniej 3 mieszaki (hak do zagniatania ciasta, końcówka do ubijania oraz do mieszania), blender o pojemności min. 1,25 l, wyciskarka do cytrusów oraz dodatkowa miska z tworzywa sztucznego- Zabezpieczenie przed przeciążeniem- antypoślizgowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas pracy
7.	Brytfanna żeliwna z pokrywą	1	<ul style="list-style-type: none">- pojemność: 6 l- materiał wykonania brytfanny: żeliwna- możliwość używania w piekarniku;

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew



8.	Frytownica	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - Pojemność: 8 l, - Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, płynna regulacja - temperatury do min. 195 °C -Materiał wykonania: stal nierdzewna - Zasilanie/moc: 230 V - od 3,5 do 4 kW - Posiadanie funkcji chroniącej przed przegrzaniem - Wymiar: szerokość pomiędzy 300 - 330 mm; głębokość pomiędzy 450 - 480 mm; wysokość pomiędzy 345 - 410 mm - W zestawie powinien znaleźć się także koszyk do smażenia oraz pokrywa.
9.	Wałkownica elektryczna do ciasta	1	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pary wałków - Materiał wykonania: stal nierdzewna - Możliwość regulacji grubości ciasta w zakresie 0-4 mm - Możliwość nastawienia czasu pracy wałków w zakresie 10-35 sekund - Możliwość przygotowania ciasta o średnicy od 26 do 40 cm. - Zasilanie: elektryczne - Moc elektryczna: 370 W - Wsad 0,21-0,7 kg
10.	Automatyczny ekspres ciśnieniowy do kawy	1	<ul style="list-style-type: none"> - Typ ekspresu: ciśnieniowy, automatyczny - Maksymalna moc: min. 1300 W - Maksymalne ciśnienie: min. 19 barów - Pojemność zbiornika na wodę: min. 1,8 – 2 l - Wybudowany młynek do mielenia ziaren wykonany ze stalowej konstrukcji - Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: min. 300g - Ilość dostępnych przepisów kawowych: minimum 10 - Wyposażony w automatyczny system spieniania mleka tj. wbudowany pojemnik na mleko - Wyposażony w system automatycznego czyszczenia - Możliwość ustawienia mocy oraz objętości kawy
11.	Filiżanka do kawy	24	<ul style="list-style-type: none"> - Pojemność minimum 0,25 litra; - Nadające się do zmywania w zmywarce; - Wykonane z porcelany;

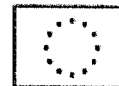
Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew

21



12.	Zestaw sztućców nierdzewnych	1 komplet	<ul style="list-style-type: none">- W skład zestawu: łyżka, widelec, nóż stołowy, mała łyżeczka – każdego po 24 szt.;- Sztućce wchodzące w skład zestawu wykonane ze stali nierdzewnej;- Nadające się do zmywania w zmywarce
13.	Bulionówka	1 komplet	<ul style="list-style-type: none">- W skład zestawu: bulionówka, podstawka pod bulionówkę – każdego po 30 szt.;- Pojemność bulionówki: minimum 0,35 litra- Wykonane z białej porcelany
14.	Dzbanek do napojów	4	<ul style="list-style-type: none">- Pojemność – min. 2 l- Materiał wykonania: szkło- Możliwość mycia w zmywarce
15.	Szklanka do napoju	30	<ul style="list-style-type: none">- Pojemność – 450 ml- Materiał wykonania: szkło
16.	Szklanka wysoka do deseru	20	<ul style="list-style-type: none">- Pojemność – 400 ml- Wysokość: 18cm, średnica: 7,5cm (wymiar mogą odbiegać w granicach plus, minus 3 cm)- Materiał wykonania: szkło
17.	Zestaw noży dekoracyjnych	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none">- Zestaw powinien się składać z 6 noży dekoracyjnych (do kulek - pojedynczy, średnica 22 mm (tolerancja plus, minus 2 mm) – 1 szt; do kulek – podwójny (pierwszy średnica 22 mm, drugi średnica 25 mm – tolerancja plus minus 2 mm) – 1 szt.; do cytrusów – 1 szt.; kanałowy – 1 szt, Wydrążacz do jabłek o średnicy 20 mm – 1 szt.; dekoracyjny z długością ostrza min. 90 mm) - 1 szt.;- Ostrza noży wykonane ze stali nierdzewnej;- Możliwość mycia w zmywarce
18.	Łyżeczka do kawy latte	12	<ul style="list-style-type: none">- Przeznaczenie łyżeczki: do Caffè latte- Wykonanie: ze stali nierdzewnej- Grubość stali: 18/10

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew



19.	Podgrzewacz elektryczny wraz z pojemnikiem	1	<ul style="list-style-type: none"> - Wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury; - Pozostałe elementy ze stali nierdzewnej; - Powinien być dostosowany do pojemnika GN 1/1 o głębokości 10 cm; - Wymagana regulacja temperatury do min. 85°C; - Pojemność min. 9 l, zasilanie 230 V; - Do podgrzewacza powinien być; dostarczony pojemnik GN 1/1 – 65 mm wykonany ze stali nierdzewnej z możliwością mycia w zmywarkach
20.	Pojemnik GN 1/1	4	<ul style="list-style-type: none"> - Materiał wykonania: stal nierdzewna - Pojemność: 5 litry - Perforowany - Wysokość (głębokość): 400 mm - Wymiary: 530 mm (długość) x 325 mm (szerokość) - Możliwość mycia w zmywarkach - Możliwość stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach - Odporność na temperaturę od -40°C do 300°C - Możliwość piętrowania - Kompatybilne z pokrywkami GN z poliwęglanu
21.	Miseczka do zapiekania/Kokilka	15	<ul style="list-style-type: none"> - Materiał wykonania: porcelana; - Kolor: biały; - Kształt: okrągłe; średnica w zakresie: 11,5 – 12 cm; wysokość w zakresie 5-5,5 cm; - Możliwość używania w kuchence mikrofalowej; - Możliwość mycia w zmywarce.
22.	Wyciskarka do cytrusów elektryczna	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - Prędkość obrotowa silnika: wolnobrotowa w zakresie: 40-60 obrotów/minutę - Moc elektryczna w zakresie 230-250W - Zabezpieczenie przed przegrzaniem - W zestawie powinien znaleźć się także filtr do soków, szczotka oraz oddzielny pojemnik na miąższ oraz na sok - Pojemność naczynia na miąższ: 1,5 litra - Pojemność naczynia na sok: 1,5 litra - antypoślizgowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas pracy

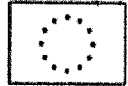
Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew

JK



23.	Koszyk do rozrostu (garowania) chleba okrągły	4	- Pojemność: 1 kg - Średnica (góra): 22 cm - Materiał wykonania: wiklina, drewno
24.	Koszyk do rozrostu (garowania) chleba podłużny	4	-Pojemność: 1 kg - Wymiary: Długość - 37 cm, Szerokość – 13 cm (wymiary mogą odbiegać w granicach plus, minus 3 cm) - Materiał wykonania: wiklina, drewno
25.	Forma do ciasta	6	- Różne wzory (po 1 szt. z 6 różnych wzorów) - Formy do monoporcji
26.	Forma do wypieku chleba	6	- Materiał wykonania: stal lub metal - Powłoka: nieprzywierająca - Forma odporna na działanie temperatur do co najmniej 200°C bez zmian właściwości i parametrów technicznych - Możliwość mycia w zmywarce - Możliwość używania w piekarniku - Rozmiar formy nie mniejszy niż 25 cm (długość) x 11 cm (szerokość) x 5,5 cm (wysokość) i nie większy niż 30 cm (długość) x 13 cm (szerokość) x 7 cm (wysokość)
27.	Forma do pralin	4	Materiał wykonania: poliwęglan Kształty – 4 różne: 1) Owalna – wymiary 35x23x16mm (tolerancja plus, minus 1 mm), minimum 36 sztuk na formie 2) Okrągła – wymiary: średnica 30mm (tolerancja plus, minus 1 mm), minimum 28 sztuk na formie 3) Serce – wymiary: 35x22x16mm (tolerancja plus, minus 2 mm), minimum 35 sztuk na formie 4) Dowolna inna o wymiarach całkowitych formy co najmniej 200×100 mm, minimum 16 sztuk na formie
28.	Formy do wycinania	2 zestawy	1 zestaw: - Okrągła karbowana - Zestaw składający się z min. 14 sztuk - Średnica: różne w zakresie od min. 18 mm do max 108 mm

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew



			2 zestaw: - Okrągła gładka - Zestaw składający się z min. 14 sztuk - Średnica: różne w zakresie od min. 19 mm do max 112 mm
29.	Pierścień kucharsko-cukierniczy	2	- Materiał wykonania: Stal nierdzewna - Średnica: 60 mm (1 szt), 80mm (1 szt.) - Wysokość: min. 45 mm
30.	Deska do serwowania dań	6	- Materiał: kamień łupkowy - Z przeznaczeniem do serwowania dań - Wymiary: 300x100 mm (3 szt.), 200x100 mm (3 sztuki)
31.	Palnik gazowy do karmelizacji cukru	1 szt. (wraz z 4 wkładami)	-Do wielokrotnego napełniania - Zapalanie automatyczne -Z podstawą - Materiał wykonania: tworzywo sztuczne, przy czym rękojeść z aluminium - Regulowana wielkość płomienia - Wymiary: wysokość: minimalna - 155 mm, maksymalna – 190 mm, długość: min. 115 mm - Wkład kompatybilny z palnikiem o pojemności minimum 200 ml
32.	Żelazko	1	- Moc: minimum 2400 W - Rodzaj stopy: ceramiczna - Pojemność zbiornika na wodę: minimum 300 ml - Uderzenie pary: minimum 170g/min - Wytwarzanie pary: minimum 45g/min
33.	Deska do prasowania	1	- posiada podstawkę na żelazko - możliwość regulacji wysokości - nie mniejsza niż: 120 x 37cm

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew



34.	Zestaw noży	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - Materiał wykonania: stal nierdzewna o twardości minimum 53 stopni HRC w skali Rockwella - Zestaw powinien się składać z 7 noży: noż do obierania i krojenia warzyw – długość ostrza min. 11 cm max 12 cm (1 szt.) noż do pomidorów – długość ostrza min. 12 cm, max 13 cm (1 szt) noż do owoców – ząbkowany, długość ostrza min. 11 cm max 12 cm (1 szt.) noż szefa kuchni – długość ostrza min. 12 cm max 13 cm (1 szt) oraz o długości ostrza min. 20 cm max 22 cm (1 szt) noż szefa kuchni – typ azjatycki wyposażony w szerokie ostrze idealnie sprawdza się do siekania warzyw o długości ostrza o 17 cm (1 szt) noż do chleba –długość ostrza min 23 cm max 25 cm (1 szt) - drewniany blok na noże - możliwość mycia w zmywarce
35.	Szczypce do smażenia	3	<ul style="list-style-type: none"> - Materiał wykonania: Stal chromowa - kleszcze powinny być pokryte silikonem - Długość: min 24 cm max 25 cm (1 szt.); min. 30 cm max 32 cm (1 szt.); min 40 cm max 42 cm (1 szt.) - Możliwość mycia w zmywarkach
36.	Aerograf cukierniczy z kompresorem	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - Przeznaczenie: do pokrywania kolorowymi barwnikami masy cukrowej lub papieru opłatkowego; - Zestaw powinien zawierać aerograf cukierniczy z pistoletem i wężykiem wraz ze sprężarką (kompresorem), zbiornikiem na barwnik (min. 7ml), etui do przechowywania, pipetą do dozowania barwnika; - średnica dyszy 0,3 mm; - max ciśnienie robocze: co najmniej 25 PSI; - zasilacz sieciowy 230V.
37.	Wanna cedzakowa	2	<ul style="list-style-type: none"> - Średnica: min. 235 mm, max. 250 mm - Wysokość: min. 85 mm - Materiał wykonania: stal nierdzewna - Wyposażona w 2 uchwyty - Możliwość mycia w zmywarkach

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew

[Handwritten signature]



38.	Miarka kuchenna	4	<ul style="list-style-type: none">- Materiał wykonania: stal nierdzewna- Pojemność: 0,5 l (2 szt.); 1 l (2 szt.)- Podziałka wewnątrz miarki
39.	Nadziewarka do pączków	1	<ul style="list-style-type: none">- Ręczna, pojedyncza, boczna- Lej wykonany ze stali kwasoodpornej o pojemności minimum 2 litrów
40.	Waga kuchenna elektroniczna	2	<ul style="list-style-type: none">- Ważenie elektroniczne, bez wykorzystania odważników.- Zakres ważenia: maksymalny pomiar do co najmniej 5 kilogramów- Dokładność odczytu: maksymalnie do 1 grama.
41.	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	1	<ul style="list-style-type: none">- Szufladowy na minimum 30 jaj;- wykonany ze stali nierdzewnej;- liczba lamp emitujących promieniowanie UV – minimum 4 sztuki;- trwałość promienników: min. 7500 godz.;- czas trwania naświetlania (sterylizacji) : co najmniej 90 sekund;
42.	Taca kelnerska	6	<ul style="list-style-type: none">- Prostokątna o wymiarach: 460 x 355 milimetrów (wymiary zarówno długości jak i szerokości mogą odbiegać w granicach plus, minus 3 cm)- Antypoślizgowa- Materiał wykonania: włókno szklane

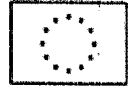
Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew

21



CZĘŚĆ II - STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przedmiotem zamówienia jest dostawa stołu ze stali nierdzewnej we wskazane przez Zamawiającego miejsce znajdujące się w **Zespole Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie** oraz jego montaż w miejscu dostarczenia zamówienia

Szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia:

- blat stołu wykonany ze stali nierdzewnej (kwasoodporny), grubość blatu 4 cm
- Pod blatem szafka z półkami bez ścian tylnych zgodnie z załączonym poniżej rysunkiem (wraz z podanymi tam wymiarami w cm)
- Pod blatem z obu stron szuflady ze ścianami tylnymi (długość szuflad z każdej strony = 50 cm) zgodnie z załączonym poniżej rysunkiem (wraz z podanymi tam wymiarami – podanymi w cm)
- Drzwiczki i front zabudowy – płyta laminowana biała, wysoki połysk
- Nogi stołu wykonane z profili kwadratowych

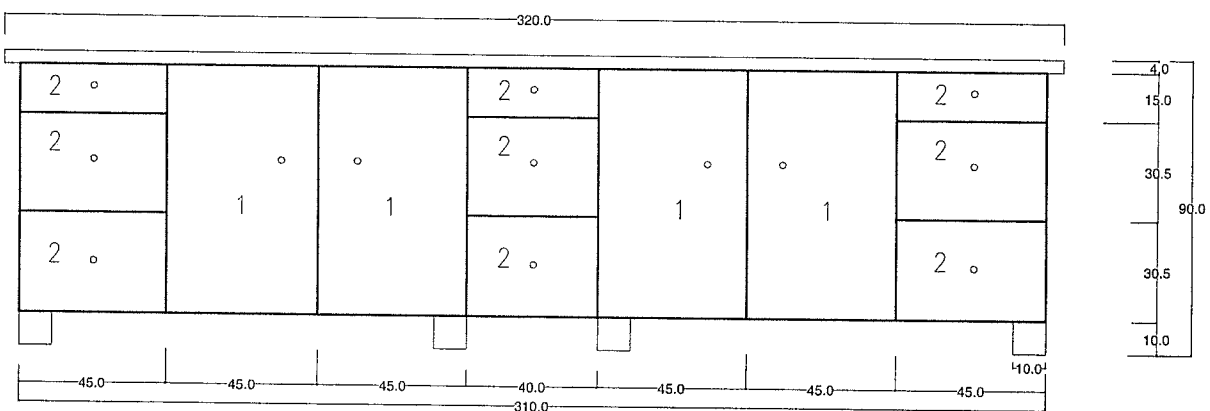
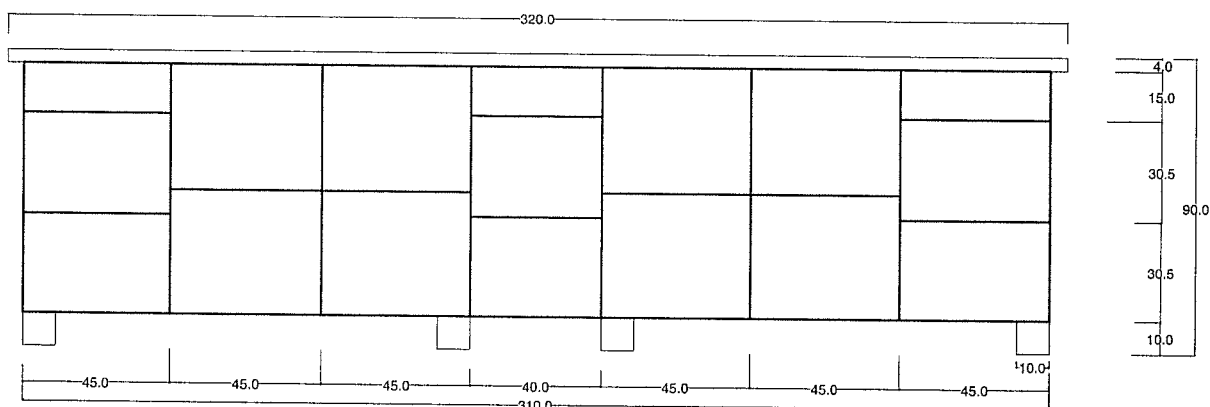
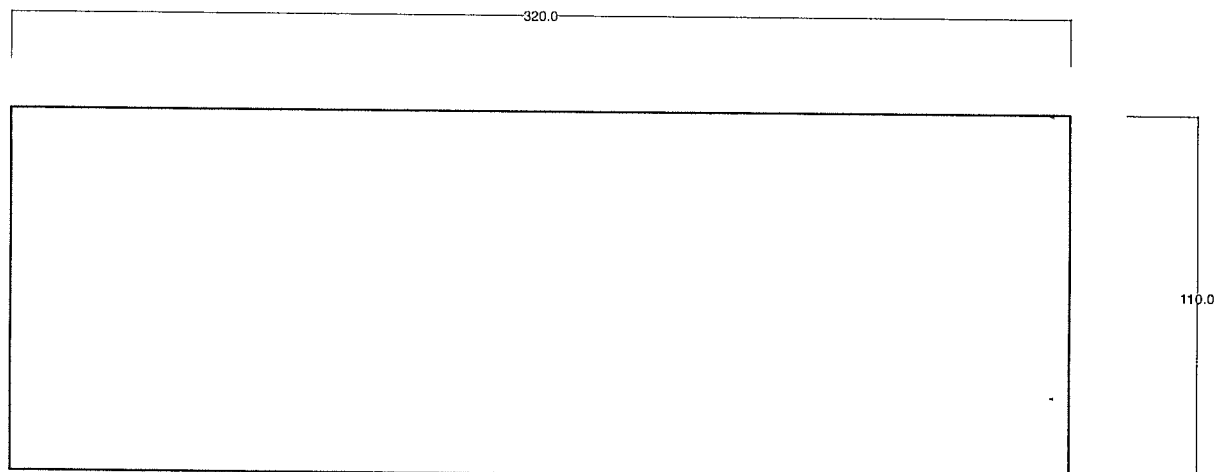
Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

PARTNER
Zespół Szkół Technicznych
w Pleszewie
ul. Zielona 3
63-300 Pleszew

PARTNER WIODĄCY
EDUFIN Sp. z o.o.
ul. M. Reja 2/2
63-300 Pleszew

PARTNER
Zespół Szkół
Usługowo-Gospodarczych
w Pleszewie
ul. Poznańska 36
63-300 Pleszew

stół ze stali nierdzewnej



1- szafki z półkami - bez ścian tylnych

2 - szuflady - ze ścianami tylnymi (dł szuflad -50cm)

szafki z półkami z obu stron

szuflady - z obu stron