**Znak sprawy: S-343/11/2017/5 Załącznik Nr 1B do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**część II – sprzęt kuchenny i akcesoria gastronomiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | Nazwa | Charakterystyka | Ilość |
| 1. | **Blender (ręczny).** | **Blender ręczny:*** Zasilanie sieciowe 230V.
* Moc silnika min. 600 W.
* Regulacja obrotów elektroniczna-skokowa.
* Liczba poziomów obrotów min. 2
* Funkcje: miksowanie, rozdrabnianie, ubijanie piany
* Wyposażenie: końcówka do miksowania, końcówka do puree, końcówka do ubijania, kubek, ostrze do rozdrabniania, pojemnik do rozdrabniania z pokrywką
 | 10sztuk |
| 2. | **Robot kuchenny wieloczynnościowy, (miksery ręczne z misą).** | **Miksery ręczne z misą:*** Zasilanie sieciowe 230V
* Moc silnika min. 400 W
* Regulacja obrotów mechaniczna-skokowa
* Liczba poziomów obrotów: 5
* Misa z tworzywa sztucznego o pojemności min 3 l.
* Funkcje dodatkowe: funkcja Turbo
* Wyposażenie: końcówki do mieszania (haki), końcówki do ubijania (trzepaczki), stojak z misą obrotową, tarcza przecierająca
 | 8sztuk |
| 3. | **Zestaw garnków i innych naczyń kuchennych - zestaw garnków.** | **Zestaw na który składa się 5 garnków:**1. Wysoki garnek o średnicy min. 22 cm, pojemność min.6 l.;
2. Rondel o średnicy min. 15 cm i pojemności min. 1,5 l.;
3. Garnek o średnicy min. 18 cm i pojemności 2,0 l.;
4. Garnek o średnicy min. 20 cm i pojemności min. 3 l.;
5. Garnek o średnicy min. 24 cm i pojemności min. 5 l.;
* Garnki w komplecie ze szklanymi pokrywki z otworem na parę.
* Miarka na wewnętrznych ściankach.
* Garnki wykonane ze stali nierdzewnej18/10.
* Potrójne dno indukcyjne, ściany grubości min 0,6 mm.
* Przeznaczone do wszystkich kuchenek, również indukcyjnych.
 | 12zestawów |
| 4. | **Zestaw garnków i innych naczyń kuchennych – zestaw patelni.** | **Zestaw składający się z 3 patelni wykonanych ze stali węglowej:**1. Patelnia o średnicy 20 cm;
2. Patelnia o średnicy 24 cm;
3. Patelnia o średnicy 28 cm;
* Przeznaczone do wszystkich kuchenek, również indukcyjnych **(**dopuszcza się powłokę tytanową).
 | 12zestawów |
| 5. | **Kuchenka indukcyjna.** | **Kuchnia indukcyjna jednostanowiskowa*** Zasilanie napięcie 230 V;
* Moc min. 1600W;
* Pokrętło sterujące, wyświetlacz LED, kontrolki świetlne funkcji;
* Płyta ceramiczna;
* Stopniowa regulacja temperatury w zakresie 60-240°C
 | 2sztuki |
| 6. | **Waga pomiarowa (waga kuchenna).** | **Waga gastronomiczna cyfrowa*** Zakres ważenia do 5kg;
* Dokładność ważenia -1g.;
* Obudowa wykonana z tworzywa ABS;
* Szalka ze stali nierdzewnej.
 | 6sztuk |
| 7. | **Termometr (pirometr).** | **Termometr elektroniczny multifunkcyjny z sondą – 4 sztuki:*** Zakres temperatury od -40°C do 200°C;
* Sonda ze stali nierdzewnej min 120 mm,
* Jednostka pomiaru 0°C lub 0°F,

**Pirometr – 2 sztuki:*** Zakres temperatur min: od -30°C do +250°C
* Dokładność: +-1,5°C / +-1,5%
* Rozdzielczość wyświetlacza: 0,1°C lub 0,1°F
 | razem6sztuk |
| 8. | **Zestawy noży kuchennych.** | **Noże ze stali kute, 5 sztuk w zestawie:**1. Nóż uniwersalny 25 cm;2. Nóż do filetowania 18 cm;3. Nóż do oddzielania kości 18cm;4. Nóż do obierania 10 cm; 5. Nóż do warzyw 8 cm;oraz Stalka do ostrzenia noży. | 12zestawów |
| 9. | **Drobny sprzęt produkcyjny.** | **Zestaw przyborów i drobnego sprzętu kuchennego,** na który składają się:1. Łopatka do smażenia teflonowa,
2. Łyżka cedzakowa stalowa,
3. Łyżka do sosów ok. 0,1 dm3
4. Cedzak,
5. Sito średnica min 15 cm,
6. Trzepaczki rózgowa,
7. Tarka czterokątna stalowa uniwersalna,
8. Chochla do serwowania zup, stalowa pojemność. min. 200 ml ,
9. Łyżka wazowa stalowa, pojemność min. 100 ml,
10. Szpatułka stalowa,
11. Widelec do mięs stalowy,
12. Łyżka do sałatek stalowa,
13. Tłuczek do mięsa,
14. Radełko do pizzy,
15. Radełko do ciasta ,
16. Łopatka kątowa,
17. Szpachelka,
18. Ubijak do ziemniaków,
19. Praska do ziemniaków,
20. Worki dekoracyjne cukiernicze wymiar: 445x220 lub 530x285 mm.,100 szt. w opakowaniu (rolce),
21. Pędzelek silikonowy do ciast,
22. Szpatułka/Łopatka silikonowa do wygarnianie mas półpłynnych,
23. Wykrawacz do ciastek, forma do deserów, pierścień metalowy śr. 8 cm,
24. Blacha stalowa do pieczenia ; wymiary: 36x23,5x6 cm,
25. Blacha do pieczenia z dnem fakturowanym; 32x12xcm,
26. Blacha do keksa ,
27. Forma do tarty 20 cm,
28. Mata silikonowa do wypieków, stolnica; wymiary: 40x30 cm,
29. Forma metalowa na babki karbowana średnica min, 21 cm,
30. Foremki na babeczki metalowe (min.10 sztuk w zestawie),
31. Wydrążacz do owoców i warzyw,
32. Obierak do ziemniaków,
33. Otwieracz do konserw,
34. Nóż do serwowania ryb,
35. Nóż do serwowania tortu,
36. Widelec do serwowania ryb,
37. Widelec do serwowania półmiskowy,
38. Łyżka do cukru,
39. Nóż do tranżerowania drobiu,
40. Nożyce do drobiu,
41. Igła do formowania tuszek,
42. Spinki metalowe do formowania drobiu sposobem angielskim,
43. Łyżka drewniana duża,
44. Łyżka drewniana średnia,
45. Łyżka drewniana mała,
46. Widelce drewniane,
47. Mątewki,
48. Wałek do ciasta drewniany,
49. Miska metalowa poj. min. 0,5 l.,
50. Miska metalowa poj. min. 1 l.,
51. Miska metalowa poj. min. 2 l.,
52. Miska metalowa poj. min. 3 l.,
53. Miska z polipropylenu poj. min.1 l.,
54. Miska z polipropylenu poj. min.2 l.,
55. Praska do czosnku,
56. Naczynie żaroodporne szklane podłużne z pokrywką poj. min. 2 l.,
57. Miarka kuchenna min. 1 l.,
58. Tortownica 26 cm.
 | 12zestawów |
| 10. | **Drobny sprzęt produkcyjny - deski, zestaw 6 podkładek do krojenia HACCP).** | **Zestaw desek do krojenia HACCP****złożony z 6** sztuk w komplecie**.*** Wymiary [mm]: 450 x 300 x (H)12,7
* Wykonane z polietylenu HDPE 500,
* Zaokrąglone bezpieczne krawędzie,
* Zgodna z normami HACCP,
 | 12zestawów |
| 11. | **Kosz i pojemniki na segregowane odpady (pojemniki na segregowane odpady).** | **Trzyczęściowy zestaw pojemników na segregowane odpady.*** Wykonane z wysokiej jakości tworzywa
* Pokrywy w kolorach ułatwiających segregację odpadów: żółty-"plastik", zielony-"szkło", niebieski-"papier"
* poj. min 50 litrów
 | 2zestawy |
| 12. | **Podgrzewacze do potraw elektryczny, kociołek elektryczny do zup.** | 1. **Podgrzewacz do potraw elektryczny - 2 szt.**
	* Podgrzewacze do potraw wielkość 1/1 GN;
	* Zasilanie 230 V moc min. 800 W;
	* Wyposażenie wkład 1/1 GN o głębokości 65 mm.
2. **Kociołek elektryczny do zup** poj. 8 litrów- **2szt.**
 | 4sztuki |
| 13. | **Zastawa stołowa, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów, (komplet 12- osobowy).** | **Zastawa stołowa biała okrągła z jednej linii wzorcowej.**Komplet składa się z:1. Talerz płytki – min. 27 cm – 12 szt.2. Talerz głęboki –min. 23 cm – 12 szt.3. Talerz deserowy –min. 21 cm – 12 szt.4. Bulionówka – 12 szt.5. Spodek pod bulionówkę - 12 szt.6. Waza – 2,8 l – 1 szt.7. Sosjerka – min. 0,35 l – 1 szt.8. Salaterka – min.15cm – 3 szt.9. Salaterka – min.19cm – 3 szt.10. Salaterka – min.19cm – 3 szt.11. Półmisek – min. 22 cm – 2 szt.12. Półmisek –min. 29 cm – 1 szt.* Porcelana gładka ze wzmocnionymi krawędziami i wytrzymałą powłoką szkliwa, odporna na zmywanie w zmywarkach,
 | 2komplety |
| 14. | **Zastawa stołowa, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów: zestaw sztućców 12- osobowy.** | **Komplet sztućców dla 12 osób,** Zestaw/ komplet składa się z:1. Łyżka- 12 szt.,
2. Łyżeczka – 12 szt.,
3. Widelec – 12 szt.,
4. Nóż – 12 szt.,
5. Łyżeczka do kawy – 12 szt.,
6. Widelczyk do ciasta – 12 szt.,
7. Nóż deserowy – 12 szt.,
8. Nóż do ryb – 12 szt.,
9. Widelec do ryb – 12 szt.,
10. Chochla – 1 szt.,
11. Nabierka do sosu – 1 szt.,
12. Nóż serwingowy do ryb – 1 szt.,
13. Łyżka do jarzyn – 1 szt.
* Sztućce wykonane ze stali 18/10, zapakowane w walizkę.
 | 2zestawy |
| 15. | **Zastawa stołowa, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów, zastawa szklana.** | **Zastawa stołowa szklana z jednej linii wzorcowej.** 1.Kieliszki do wódki - 6 szt.2.Kieliszki do likieru - 6 szt.3.Kieliszki do szampana – 6 szt.4.Kieliszki do wina białego, pojemność 250 ml – 6 szt.5.Kieliszki do wina czerwonego, poj. 350 ml - 6 szt.6.Kieliszki do wody - 6 szt.7.Kieliszki do martini - 6 szt.8.Szklanki do whisky – 6 szt.9.Szklanki long drink - 6 szt. | 4zestawy |
| 16. | **Zastawa stołowa, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów, serwis kawowy 12-osobowy.** | **Serwis do kawy dla 12 osób** (min. 39 części)Serwis wykonany z porcelany.Zestaw zawiera1. Filiżanki- 12 szt.2. Spodki – 12 szt.3. Talerzyki deserowe – 12 szt.4. Imbryk do kawy min.1.5l -1 szt.5. Cukiernica min.0.25l – 1 szt.6. Dzbanek min. 0.25l – 1 szt. | 2zestawy |
| 17. | **Drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów(świeczniki, wazony, tuby i inne).** | **Elementy dekoracji stołu:** 1. Świecznik pojedynczy ceramiczny;2. Wazonik ceramiczny lub szklany;3. Wazon, tuba szklana wysokość min. 40 cm;4. Serwetnik ceramiczny.* Kolor; czerwony lub szklany przezroczysty.
 | 6zestawów |
| 18. | **Chłodziarka barowa.** | **Chłodziarka barowa (na wino):** * Pojemność: min. 24 butelki / 88 litrów,
* Płynna mechaniczna regulacja temperatury,
* Zakres temperatury: 2 - 10 °C,
* Oświetlenie LED,
* Moc przyłączeniowa: 0,085 kW 220 -240V/50 Hz,
* Wymiary: szer. 430 x gł. 480 x wys. 825 mm,
 | 1sztuka |
| 19. | **Kostkarka do lodu.** | **Kostkarka do lodu** * Obudowa z tworzywa;
* Produkcja kostek metodą zalewową;
* Zasilanie: 230 V;
* Wydajność min.12 kg lodu na dobę,
* Pojemnik zapasu o pojemności min. 1 kg.
 | 1sztuka |
| 20. | **Drobny sprzęt barmański (zestawy barmańskie, lub pojedyncze elementy dobrane w zestawy).** | **Zestaw barmański**Zestaw musi posiadać co najmniej 32 elementy takie jak:1. Shakery bostońskie – 2 szt.,
2. Szklanice – 2 szt.,
3. Miarka barowa (jigger)20/40,
4. Sitko barowe,
5. Stopery do butelek – 2 szt,
6. Tarka do gałki muszkatołowej,
7. Szufelka do lodu z ociekaczem,
8. Wyciskacz do cytryn,
9. Muddler,
10. Otwieracz do butelek,
11. Trybuszon (otwieracz do wina),
12. Noże barowe – 2 szt.,
13. Łyżka barowa,
14. Szczoteczka do rurek i nalewaków,
15. Szczypce do lodu,
16. Deska do krojenia
17. Komplet 12 nalewaków.
* Zestaw może być zapakowany w walizkę.
 | 1zestaw |
| 21. | **Drobny sprzęt barmański (shaker francuski (klasyczny) 3 częściowy.** | **Shaker francuski 3-częściowy, polerowany*** Pojemność min. 500 ml z wbudowanym sitkiem barowym.
* Stal nierdzewna 18/10
 | 2sztuki |
| 22. | **Blender elektryczny (mikser barowy).** | **Blender stojący (mikser barowy):*** Dwie prędkości miksowania;
* Cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej;
* Dzbanek poliwęglanu z miarką i podziałką;
* Płynna regulacja prędkości;
* Moc min 400 W, napięcie 230 V,
 | 1sztuka |
| 23. | **Naczynia szklane ogólnego zastosowania (kieliszki koktajlowe, komplety po 6 sztuk).** | **Zestawy kieliszków koktajlowych:**(w skład 1 zestawu wchodzi 1 rodzaj kieliszków, 4 zestawy to 4 rodzaje kieliszków po 6 szt.): I . Kieliszki do calvados – 6 szt.II. Kieliszki do hurricane – 6 szt.III. Kieliszki do grappy – 6 szt.IV. Kieliszki do sherry – 6 szt. | 4zestawy |
| 24. | **Naczynia szklane ogólnego zastosowania - kieliszki koktajlowe.** |  **Zestaw szklanek koktajlowych:**1. Szklanki tumbler highball – 24 szt.
 | 1zestaw |
| 25. | **Naczynia szklane ogólnego zastosowania (kieliszki koktajlowe, komplety po 12 sztuk).** | **Zestawy kieliszków (szklanek) koktajlowych:**1. Kieliszki do margarity – 6 szt. 2. Szklanki irish coffee – 6 szt.3. Szklanki + łyżeczki do latte – 6 szt. | 2zestawy |
| 26. | **Tace kelnerskie.** | **Taca do serwowania:*** Taca poliestrowa do serwowania okrągła;
* Powierzchnia antypoślizgowa;
* Śr. min. 350 mm .
 | 10sztuk |
| 27. | **Drobny sprzęt kelnerski (serweta, trybuszon, portfel, płatnik).** | **Zestaw kelnerski,** na który składa się:1. Serweta kelnerska,
2. Trybuszon,
3. Portfel kelnerski czarny,
4. Płatnik kelnerski czarny.
 | 2zestawy |
| 28. | **Bielizna stołowa – obrusy.** | **Obusy :**1. Obrus tkaninowy wymiar 140x140 cm - 6 szt. 1. Obrus tkaninowy wymiar 180x140 cm - 6 szt
* Kolor: ecru
 | 12sztuk |
| 29. | **Bielizna stołowa- serwety.** | **Serwetki:**1. Serwetki tkaninowa o wymiarze – 50X50 cm
* Kolor: złoty (żółty)
 | 24sztuki |
| 30. | **Bielizna stołowa (molton, napperony).** | **Bielizna stołowa,** w skład zestawu wchodzi:1. Molton wymiar 80x80 cm,2. Molton wymiar 120x80 cm, 3. Naperon wymiar 90X90 (100x 100) * Kolor: złoty (żółty)
 | 6zestawów |
| 31. | **Elementy dekoracji stołów - pierścienie do serwetek.** | **Zestaw pierścieni do serwetek** – 4 szt.* Pierścienie do serwetek wykonane ze stali nierdzewnej polerowane,
* wymiar Ø 4.7, wysokość 2.5 cm
 | 6zestawów |
| 32. | **Wózek kelnerski do flambirowania.** | **Wózek do flambirowania:*** Wózek do flambirowania z kuchenką jednopalnikową.
* Wykonany z płyty laminowanej w kolorze wenge.
* wysuwana szuflada na sztućce,
* szafka na butlę gazową,
* kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą,
* składana boczna półka z płyty,
* chromowana półka na butelki,
* 4 obrotowe kółka, w tym dwa z hamulcami
* wymiary zewnętrzne: 50 cm szer., 87 cm wys., dł. 97 cm ( złożona półka), 123 cm półka rozłożona
 | 1sztuka |
| 33. | **Blender (ręczny) profesjonalny.** | **Blender ręczny profesjonalny (**Urządzenie profesjonalne):* Zasilanie [V]: 230;
* Moc [kW]: min 0,3;
* Długość ramienia [mm]: min.300 mm;
* Prędkość obrotowa [obr/min]: 2 000 - 13 000

Dodatkowe informacje: * Obudowa wykonana z nylonu;
* Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej;
* Elektroniczny panel sterowania (min. 9 prędkości);
* Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów
 | 2sztuki |
| 34. | **Zastawa stołowa, sztućce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw (szkło stołowe w kompletach lub pojedyncze), kieliszki, szklanki.** | **Zestaw stołowy szklany:**1.Kieliszki do likieru - 3 szt.2.Kieliszki do szampana na nóżce – 3 szt.3.Kieliszki do szampana kielichowe – 3 szt.4.Kieliszki do wina białego, pojemność 250 ml, - 16 szt5.Kieliszki do wina czerwonego, pojemność 350 ml -6 szt.6.Kieliszki do wody - 6 szt7.Kieliszki do martini - 3 szt.8.Kieliszki do koniaku - 3 szt.9.Pokale do piwa 0,5 l – 3 szt10.Szklanki do piwa 0,5 l -3 szt.11.Szklanki long drink - 6 szt12.Kieliszki do wódki stopka - 3 szt13. Kieliszki do wódki na nóżce - 3 szt14. Kompotierka - 3 szt. | 4zestawy |
| 35. | **Zastawa stołowa, sztućce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw (zastawa stołowa (komplet talerzy dla 12 osób lub pojedyncze).** | **Zastawa stołowa biała okrągła z jednej linii wzorcowej:**1. Talerz płytki – min. 27 cm – 12 szt.2. Talerz głęboki –min. 23 cm – 12 szt.3. Talerz deserowy –min. 21 cm – 12 szt.4. Bulionówka – 12 szt.5. Spodek pod bulionówkę - 12 szt.6. Waza – 2,8 l – 1 szt.7. Sosjerka – min. 0,35 l. – 1 szt.8. Salaterka – min.15cm – 3 szt.9. Salaterka – min.19cm – 3 szt.10. Salaterka – min.19cm – 3 szt.11. Półmisek – min. 22 cm – 2 szt.12. Półmisek –min. 29 cm – 1 szt.* Porcelana gładka ze wzmocnionymi krawędziami i wytrzymałą powłoką szkliwa, odporna na zmywanie w zmywarkach,
 | 2zestawy |
| 36. | **Zastawa stołowa, sztućce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw (komplety sztućców lub pojedyncze).** | **Komplet sztućców dla 12 osób,** Zestaw/ komplet składa się z:1. Łyżka- 12 szt.,
2. Łyżeczka – 12 szt.,
3. Widelec – 12 szt.,
4. Nóż – 12 szt.,
5. Łyżeczka do kawy – 12 szt.,
6. Widelczyk do ciasta – 12 szt.,
7. Nóż deserowy – 12 szt.,
8. Nóż do ryb – 12 szt.,
9. Widelec do ryb – 12 szt.,
10. Chochla – 1 szt.,
11. Nabierka do sosu – 1 szt.,
12. Nóż serwingowy do ryb – 1 szt.,
13. Łyżka do jarzyn – 1 szt.
* Sztućce wykonane ze stali 18/10, zapakowane w walizkę.
 | 2zestawy |
| 37. | **Frytkownica.** | **Frytownica elektryczna:*** Frytownica elektryczna dwukomorowa
* Pojemność min. 2x3 l.
* Zasilanie 230V.
* Obudowa ze stali chromowe;
* Pojemnik na olej ze stali nierdzewnej;
* Koszyk z długim izolowanym uchwytem.
* Regulacja temperatury do 190ºC przy pomocy pokrętła.
 | 1sztuka |
| 38. | **Pomocnik kelnerski (szafa na kółkach).** | **Pomocnik kelnerski:**1. Pomocnik kelnerski do przechowywania zastawy, sztućców i innych akcesoriów:
* dwie szuflady z przegródkami na sztućce;
* zamykane szafki (dolne) z półkami;
* część górna z dwoma półkami.;
* 4 skrętne kółka (w tym min. 2x hamulec);
* krawędzie szafki zabezpieczone PCV 2mm;
* Wymiary (sz. x gł. x wys.): 90x45x140cm;
* Kolor: orzech ciemny.
 | 1sztuka |
| 39. | **Drobny sprzęt barmański (zestawy barmańskie, lub pojedyncze elementy dobrane.** | **Zestaw barmański:**Zestaw musi posiadać co najmniej 32 elementy takie jak:1. Shakery bostońskie – 2 szt.,
2. Szklanice – 2 szt.,
3. Miarka barowa (jigger)20/40,
4. Sitko barowe,
5. Stopery do butelek – 2 szt,
6. Tarka do gałki muszkatołowej,
7. Szufelka do lodu z ociekaczem,
8. Wyciskacz do cytryn,
9. Muddler,
10. Otwieracz do butelek,
11. Trybuszon (otwieracz do wina),
12. Noże barowe – 2 szt.,
13. Łyżka barowa,
14. Szczoteczka do rurek i nalewaków,
15. Szczypce do lodu,
16. Deska do krojenia
17. Komplet 12 nalewaków.
* Zestaw może być zapakowany w walizkę.
 | 2zestawy |
| 40. | **Maszynka do mielenia.** | **Maszynka do mielenia:*** Obudowa wykonana z anodowanego aluminium,
* Komplet 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka) średnica sitka 68 mm.
* Moc elektryczna min. 0.25 kW
* Napięcie zasilania 230 V.
* Wydajność na godzinę: min. 85 kg/h,
* Antypoślizgowe nóżki.
 | 2sztuki |