**„Podniesienie jakości praktycznej nauki zawodu poprzez doposażenie szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe - Budowa Placówki Kształcenia Zawodowego wraz z pracowniami praktycznej nauki zawodu z niezbędną infrastrukturą techniczną w Zespole Szkół w Izbicy Kujawskiej”**

**OPIS i WYPOSAŻENIE STANOWISK W PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pracownia gastronomiczna nr 5** | | |
| **Nr** | **Opis** | **Ilość** |
|  | **Komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym z dostępem do Internetu,:**   * Typ Komputer stacjonarny * Procesor Komputer powinien osiągać w teście wydajności osiągający minimum 7340 punkty w teście PassMark (CPU Mark) – opublikowanym na stronie: * http://www.cpubenchmark.net/cpu\_list.php. Potwierdzeniem spełnienia tego * wymogu powinien być dokument załączony przez Wykonawcę. (dopuszcza się * wydruk ze strony internetowej) * Pamięć operacyjna Pojemność min. 8192 MB, DDR4 2400 MHz. * Wydajność grafiki Zintegrowana zgodna z HD * Parametry pamięci masowej Dysk twardy SSD o pojemności min. 256GB, SATA * Wyposażenie multimedialne Płyta główna wyposażona w kartę dźwiękową * Warunki gwarancji 3 lata od daty dostawy w miejscu instalacji komputera. Usunięcie awarii – następny dzień roboczy po otrzymaniu zgłoszenia. * Serwis urządzeń musi byś realizowany przez producenta lub autoryzowanego partnera serwisowego producenta — wymagane oświadczenie Wykonawcy potwierdzające, że serwis będzie realizowany przez Producenta lub autoryzowanego partnera serwisowego producenta (należy dołączyć do oferty). * Wsparcie techniczne Dostęp do aktualnych sterowników zainstalowanych * w komputerze urządzeń, realizowany poprzez podanie * identyfikatora klienta lub modelu komputera lub numeru * seryjnego komputera, na dedykowanej przez producenta * stronie internetowej — należy podać adres strony * oraz sposób realizacji wymagania (opis uzyskania * w/w informacji). * System operacyjny Windows 10 Professional 64 bit w języku polskim * Dodatkowe oprogramowanie Microsoft Office 2019 Home & Student w języku polskim wersja pudełkowa * Wymagania dodatkowe 4 gniazd USB, w tym 2 wprowadzone na przedzie obudowy * 1 x VGA, * 1 x HDMI * Min. 4 x USB 2.0, * Karta sieciowa 10/100/1000 RJ-45, zintegrowana z płytą główną, * złącze słuchawkowe i złącze mikrofonowe, * Nagrywarka DVD+/-R, * Złącze wideo zgodnie z zaoferowanym monitorem, * Mysz optyczna USB, * Klawiatura USB (układ polski programisty) * Zainstalowane:· System operacyjny,.   **MONITOR**   * Typ Wyświetlacza LED * Proporcje obrazu 16:9 * Przekątna ekranu 23.6” * Rozdzielczość 1920 x 1080 (HD 1080) * Czas reakcji 2 ms * Gniazda we/wy 1 x D-Sub, 2 x HDMI * Pobór mocy 25 W * Gwarancja 3 lata | 1 |
|  | **Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań produkcyjnych,**   1. do planowania, rozliczania, oceny żywienia;   Opis działania:  - możliwość tworzenia i planowania jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego uwzględniając stany magazynowe, jadłospis, liczbę posiłków i ubytki powstałe podczas obróbki;  - bezpośrednie powiązanie jadłospisu z magazynem żywności  - możliwość planowania zakupów na bazie planowanych posiłków,  - możliwość budowania posiłków wzorcowych  - możliwość projektowania jadłospisu ręcznie lub automatycznie  - możliwość prowadzenia pełnej kartoteki ruchów magazynowych dla każdego produktu występującego w magazynie  - możliwość prowadzenia na bieżąco nadzoru nad stanem magazynu ilościowego i wartościowego  - możliwość powiązania produktu z domyślnym dostawcą oraz wzorcem wartości odżywczych  - automatyczna modyfikacja wartości odżywczej posiłku  - wbudowany w program moduł wydruków z możliwością wydrukowania raportów o przychodach na magazyn w wybranym okresie  - możliwość analizowania żywienia na okres dekady lub krótszy odcinek czasu z uwzględnieniem płci, wieku, masy ciała, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego  - analizowanie żywienia za pomocą obliczania poszczególnych składników i porównanie z normą oraz badania według grup produktów i badania szczegółowego  - możliwość przeliczania wartości odżywczej posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi;  - Zestawienia raportów żywieniowych z wyliczoną stawką miesięczną oraz dzienną  - możliwość eksportu danych do plików xls, txt, dbf, xml, pdf.  b) do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;  Opis działania:  - przeliczanie wartości odżywczej posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi;  - możliwość stworzenia zapotrzebowania na produkty uwzględniając stany magazynowe, jadłospis, liczbę posiłków i ubytki powstałe podczas obróbki;  - wprowadzanie do rejestru dokumentów magazynowych odpowiednie zapisy przychodu lub rozchodu na podstawie zapotrzebowania na produkty;  - sprawdzanie informacji o wydanych posiłkach, ich koszcie i kwocie należności za nie dzięki czytelnym raportom  - sporządzanie dokumentów magazynowych i inwentaryzacji,  - rozliczanie magazynu, surowców, produkcji gastronomicznej, prowadzenie diet i jadłospisów,  - rozliczenia magazynów i zużycia surowców  - kontrola kosztów – Food Cost  -rozliczenia produkcji gastronomicznej  - zaawansowana obsługa zamówień  - inwentaryzacje  c) do planowania i rozliczania usług gastronomicznych;  Opis działania:  - otwieranie rachunku klienta na czas nieograniczony z jednoczesnym wglądem w stan rachunku w każdej chwili  - możliwość posiadania przez każdego z kelnerów własnego rewiru, z otwartymi rachunkami  - możliwość pracy na jednym stanowisku przez kilku kelnerów ( na hasło lub kartę magnetyczną)  - możliwość rozdzielania i łączenia rachunków  - dostosowanie sposobu rozliczenia ściśle do wymagań gościa  - kontrola rachunków i zamówień  - możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie  - rejestracja czasu pracy  - możliwość modyfikowania potraw  - współpraca z kuchnią  - weryfikacja zamówień i rachunków  - kontrola definiowalnych rabatów  - współpraca z drukarkami zamówień i wydruk zapotrzebowania w różnym miejscu, zależnie od potrzeb  - możliwość współpracy z dozownikami napoi i systemem kart rabatowych,  - wyliczanie cen kalkulacyjnych,  - możliwość eksportu danych do plików xls, txt, dbf, xml, pdf. | 1 |
|  | **Projektor multimedialny,:**  **−** rozdzielczość optyczna min. 1024x768,  − jasność min. 2200 ANSI Lumenów (w trybie „eco” min. 1600 ANSI Lumenów),  − kontrast min. 4000:1,  − format obrazu (standard) 4:3,  − żywotność lampy min. 5000 h – tryb normalnej pracy,  − porty/złącza wejścia/wyjścia: D-Sub, RCA (video), S-Video, HDMI, stereo mini Jack,  − wbudowany głośnik o mocy min. 5 W (stereo),  − torba na projektor i dołączony fabrycznie kabel zasilający i sygnałowy RGB oraz przewód HDMI,  − wskaźnik laserowy, pilot, | 1 |
|  | **Ekran projekcyjny,**   * rozwijany elektrycznie, powierzchnia projekcyjna: matowa, biała, rozmiar powierzchni projekcyjnej: szerokość: min. 180 cm, wysokość: min. 135 cm, format: 4:3 lub 16:9, sterowanie: ręczne lub bezprzewodowe, mocowanie: ścienne lub sufitowe | 1 |
|  | **Tablica szkolna biała suchościeralna,**   * powierzchnia biała suchościeralna, magnetyczna o wymiarach co najmniej 240x120 cm | 1 |
|  | **Tablica flipchart,**   * trójnóg z regulacją wysokości, półką na markery, do papierowych Euro bloków 70x100 cm | 1 |
|  | **Stoły produkcyjne,**   * Stoły produkcyjne (robocze) ze stali nierdzewnej w formie wyspy z półką dolną i z 2-komorowym zlewozmywakiem z instalacją zimnej i cieplej wody oraz z szafką na środki do mycia, długość 220-240cm, szerokość 80cm. Blaty wzmocnione metalowymi profilami typu omega, wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33mm. Komory zlewów wyposażone w otwór pod syfon. | 6 |
|  | **Zestaw garnków i innych naczyń kuchennych,**   * Garnki, patelnie i inne naczynia kuchenne o różnej pojemności w kolorze INOX z wielowarstwowym dnem kapsułowym, co najmniej 4-warstwowym, nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty, każdy garnek posiada dopasowaną pokrywę ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, pokrywki posiadają odpowietrzniki oraz stalowe ranty, * 1 zestawów po 4 garnki z pokrywami, rondlem z pokrywką, patelnią teflonową z pokrywką: garnek 2l, 3l, 4l, 7l z pokrywą każdy, rondel 2l z pokrywką, patelnia teflonowa pojemność 3,1L z pokrywką, zestaw wykonany z wysokiej klasy stali nierdzewnej, gaz, prąd, indukcja; * garnek ze stali nierdzewnej z pokrywą o pojemności 20l – 1 sztuka, gaz, prąd, indukcja; * garnek ze stali nierdzewnej z pokrywą o pojemności 50l – 1 sztuka, gaz, prąd, indukcja * garnek do duszenia- 1 sztuka, * wieszak na pokrywki, na 6 pokrywek o max średnicy 320mm- 1 sztuka * garnek do gotowania rybo pojemności min.6l – 1 sztuka * 1 x komplet patelni o średnicach: 20 cm, 24 cm, 28 cm- z powłoką nieprzywierającą, korpus z aluminium, średnica całkowita, uchwyt wykonany z tworzywa sztucznego, antypoślizgowy, do użytku na kuchence gazowej, elektrycznej, indukcyjnej oraz ceramicznej, * 1 sztuk patelni do naleśników- z powłoką nieprzywierającą, korpus aluminiowy, uchwyt wykonany z tworzywa sztucznego, antypoślizgowy, średnica wewnętrzna: 20,0 cm lub 24,0 cm(+/-1cm), do użytku na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej i indukcyjnej, * 1 x komplet misek stalowych –w jednym komplecie 5 sztuk. Miski wykonane z wysokiej jakości stali, stal polerowana na połysk, wymiary misek: 32 cm x11cm, 28 cm x10,5 cm,24 cmx 9 cm, 18 cm x 7 cm, 15,5 cm x 6 cm; | 3 kpl. |
|  | **Zestaw noży kuchennych**   * Zestaw noży kuchennych- ostrza noży wykonane są ze stali chromowo-molibdenowej, * ergonomiczna rękojeść wykonana z polipropylenu, * dostosowane do mycia w zmywarce i wyparzania * o długości 150mm, 200mm, 220mm, * nóż uniwersalny 130mm, * nóż do obierania 90mm, * nóż do jarzyn 105mm | 6 kpl. |
|  | **Drobny sprzęt produkcyjny**   * Drobny sprzęt produkcyjny wykonany ze stali nierdzewnej takie jak: łyżka cedzakowa, durszlak, wyciskacz do cytryn, wyciskacz do czosnku i praska do ziemniaków, krajacz do jaj, ubijak do ziemniaków, tarka jarzynowa czterokątna, tłuczek i tasak do mięsa, szczypce, trzepaczka rózgowa i trzepaczka sprężynowa, dzbanek-miarka (pojemność 500ml i 1000ml), wałek do ciasta, * - sito- metalowe sitko do przesiewania z poręcznym uchwytem, dwie wypustki do zamocowania na brzegu garnka, średnica: 20,0 cm(+/-2 cm), długość rączki: 15,5 cm(+/-2 cm); * - deski do krojenia zgodnie z systemem HACCP (Deska do krojenia HACCP GN ½)- materiał - polietylen, 1 komplet zawiera po jednej desce z każdego koloru: zielony, brązowy, biały, niebieski, żółty, czerwony, długość: 450 mm (+/- 20mm), szerokość: 300 mm (+/- 20mm), wysokość: 13 mm (+/- 2mm), kształt: prostokątny; * - 2 łopatki kuchenne drewniana lub silikonowa, * - stolnica silikonowa: mata z podziałką, długość: ok.57,0 cm (+/- 5 cm), długość z zapięciem: 74,0 cm(+/- 5 cm), szerokość: 37 cm(+/- 5 cm), przystosowana do mycia w zmywarce, posiada podziałkę z zaznaczonymi średnicami oraz centymetrami, możliwość zwinięcia i spięcia, posiada silikonowy pasek, powłoka maty umożliwia przyleganie jej do stołu; * - radełko proste i karbowane: ostrze wykonane ze stali nierdzewnej, pozwala na wykrojenie kwadratu o wymiarach: 4 x 4 cm, * - pierogownica: foremka do pierogów wykonana z tworzywa bakelitowego, średnica foremki: 9,0 cm(+/-1 cm), posiada uchwyty,   - otwieracz do puszek,  - skrobak do ryb,  - mieszadło do kotła minimum 1300mm,  - porcjoner do ryżu i puree 70g,  - chochla 0,75l,  - formy do wypieku ciast:  Blacha prostokątna   * Materiał - stal węglowa z powłoką nieprzywierającą non-stick * Kolor - czarny * Wymiary górne: * Długość: 39,5 cm(+/- 2 cm) * Szerokość: 23,5 cm(+/- 2 cm) * Wymiary podstawy: * Długość: 36,0 cm(+/- 2 cm) * Szerokość: 20,0 cm(+/- 2 cm) * Wysokość blaszki: 6,0 cm(+/- 1 cm) Przeznaczona do użycia w piekarniku - Max temp. 280°C   Tortownica   * Materiał - stal węglowa z powłoką nieprzywierającą non-stick * Średnica: 24,0 cm (+/- 2 cm) * Wysokość: 6,5 cm (+/- 1 cm) * Kolor wewnątrz: beżowy lub czarny * Do użytku w piekarniku w temperaturze do 230°C   Blacha – rynienka   * Materiał - stal węglowa z powłoką nieprzywierającą non-stick * Długość: 30,0 cm(+/- 2 cm) * Szerokość: 11,0 cm(+/- 2 cm) * Wysokość: 7,5 cm(+/- 1 cm) * Kolor zewnętrzny: brązowy lub czarny * Do użytku w piekarniku w temperaturze do 230°C   Foremki do babeczki   * W skład kompletu wchodzi5 foremek do ciastek * Wykonany z blachy pokrytej powierzchnią nieprzywierającą * Średnica górna: 10,5 cm(+/- 1 cm) * Średnica dolna: 7,5 cm(+/- 1 cm) * Wysokość: 2,5 cm (+/- 0,5 cm), * Kolor: czarny | 3 kpl. |
|  | **Maszynka do mielenia**   * jednorazowy maksymalny czas pracy 25min   **-** wydajność [kg/min] -2.3   * minimalna średnica otworów [mm] -2.7 * maksymalna średnica otworów [mm] -8 * misa zasypowa plastikowa, * chowanie przewodu schowek na przewód, * zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania * konstrukcja metalowa komora mielenia, nóżki antypoślizgowe, schowek na akcesoria, * inne - system mocowania akcesoriów: click-ready, nożyk dwustronny, * załączone wyposażenie - sitko o średnicy otworów 2.7 mm, sitko o średnicy otworów 4 mm, sitko o średnicy otworów 8 mm (szarpak), popychacz, nasadka masarska do kiełbas i krokietów., | 3 |
|  | **Frytkownica**   * moc: 1200 W, * napięcie: 230 V, 50 Hz, * pojemność: 1,5 l tłuszczu, * pojemność pojemnika na produkty: ok. 500 g, * obudowa Cool-Touch, * kompaktowa obudowa ze stali nierdzewnej, * pojemnik i kosz są przystosowane do mycia w zmywarce, * składany uchwyt, wyjmowany, * zdejmowana pokrywa z okienkiem, * antyzapachowy aktywny filtr węglowy w pokrywie, * lampka kontrolna funkcji,   wymiary: 30,0 x 20,5 x 31,5 cm (szer. x wys. x głęb.) | 3 |
|  | **Chłodziarka z zamrażarką,**   * klasa efektywności energetycznej A++, * pojemność całkowita min. 270 l, * pojemność netto chłodziarki min. 170 l, * pojemność netto zamrażarki min 80 l, * zakres temperatur w chłodziarce 0-10 0C, * zakres temperatur w zamrażarce -18 0C i niżej | 1 |
|  | **Zmywarka do naczyń,**   * stal nierdzewna * funkcja wyparzania * -sterowanie elektromechaniczne * Moc min 3,45 kW, * zasilanie 230 V, * element grzewczy bojlera 2,8 kW, * zmywarka powinna być wyposażona w kosz do mycia talerzy, * kosz do mycia szkła, * pojemnik na sztućce * 2 pary ramion myjąco - płuczących * kontrolki temperatury pracy bojlera i komory * kosze 500 x 500 m: do talerzy, uniwersalny oraz do szkła | 1 |
|  | **Piec konwekcyjno-parowy/piekarnik z termoobiegiem,**  Parametry:   * wymiary: 110,5 x 99,6 x 181,9 cm, * zasilanie el.: 400 V / 3N / 50 Hz, * moc: 59,4 kW, * waga: 344 kg, * wytwarzanie pary: bojler + natrysk, * pojemność: 20x GN 2/1, * gorące powietrze 30-300 °C, * funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C, * funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C, * automatyczny przedgrzew, * automatyczne chłodzenie, * bio-gotowanie 30-98 °C, * 4 - punktowa sonda termiczna, * dotykowy, kolorowy panel sterujący, * sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, * FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi, * SDS - system serwisowo-diagnostyczny, * ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne,   wymiary93,3 x 86,3 x 78,6 | 1 |
|  | **Kuchenka mikrofalowa,**   * obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, * moc kuchenki: 900 W, * talerz obrotowy szklany śr. 270 mm, * pojemność: 23 litry, * 6 - stopniowa regulacja mocy, * funkcja rozmrażania, * timer manualny do 30 min., * moc [kW] 0,9/230 V, * pojemność [L] 23, * wymiary zewnętrzne [mm] 483x425x281,   wymiary wew. [mm] 315x290x200, | 3 |
|  | **Kuchenka indukcyjna**   * wymiary (sxwxg) 50 x 85 x 60 cm * klasa energetyczna A * napięcie zasilania 230v, 400v * moc przyłączeniowa 11,9 kw * **płyta grzewcza** * rodzaj płyty grzewczej indukcyjna * kolor płyty grzewczej czarny * pola grzewcze 4 pola indukcyjne * funkcje dodatkowe 4 pola "booster", sterowanie sensorowe * **piekarnik** * rodzaj piekarnika elektryczny * kolor frontu piekarnika biały * pojemność 65 litrów * programator elektroniczny * liczba funkcji 10 * grill (opiekacz) tak * termoobieg tak * typ prowadnic drabinki * wnętrze emalia | 3 |
|  | **Podgrzewacz do talerzy,**  Stalowy model:   * drzwi suwane z lakierowanej na szaro kutej stali, * regulacja temperatury do 80oC, * lampka kontrolna, * odpowiedni do 36 talerzy x Ø 320 mm, * średnica 430 mm, * wysokość 585 mm,   moc / napięcie (W / V) 600 / 230. | 1 |
|  | **Sous Vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach**,   * wymiary: 33x60x30 cm; * pojemność: 20 l; * regulacja temperatury do 45÷95°C (co 0,5°C); * elektroniczne sterowanie; * cyfrowy timer; * osłona panelu sterowania; * pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; * wentyl odpowietrzający w pokrywie; * 6 przekładek wewnątrz pojemnika; * wyświetlacz temperatury; * kran spustowy; * moc: 600 W;   zasilanie: 230 V. | 1 |
|  | **Pakowarka próżniowa,**   * konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej, * 3 wkładki dystansowe w zestawie, * wyświetlacz cyfrowy, * automatyczna praca, * możliwość regulowania próżni nawet do 99 %, * regulowany czas zgrzewania, * listwa zgrzewająca 300 mm, * wydajność pompy 6 m3/h, * komora o wymiarach (mm): 310x350x120 (h), * waga 35 kg, * wymiary (mm): 370x575x295 (h), * moc: 350 W,   zasilanie: 230 V. | 1 |
|  | **Naświetlacz do jaj,**   * zasilanie 40 W/230 V; * szufladowy na 30 jaj; * wym. 46x38x18,4 cm; * wykonany ze stali nierdzewnej; * liczba lamp UV- 4 sztuki; * trwałość promienników: ok. 7500 godz.; * czas trwania naświetlania: 90 sekund; * licznik czasu pracy;   waga do 6,6 kg. | 1 |
|  | **Bielizna stołowa,**   * molton (flanda),   - obrus: nakrywający, stołowy, bankietowy, guerdon,  - napperon,  - serwetka płócienna (bankietówka),  - skirting,  - podkładka. | 6 kpl. |
|  | **Tace kelnerskie metalowe**,   * Taca, wykonana ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej. * Można myć w zmywarkach i sztaplować. | 6 |
|  | **Wychładzarka szokowa/Schładzarko-zamrażarka**,  Zamrażarka szufladowa:   * liczba szuflad/półek 5-6, * wym. 125x60x62,2 cm/ 1540 x 595 x 658 * klasa efektywności energetycznej: A+ * zużycie energii w ciągu 365 dni: 222 kWh-259 kWh, * pojemność całkowita 186 l-198 l (pojemność całkowita brutto: 225 l), * czas przechowywania w przypadku awarii: 30 godz., * zdolność zamrażania w ciągu 24 godz.: 19 kg-20 kg, * elektroniczne sterowanie; * wyświetlacz temperatury w zamrażarce. | 6 |
|  | **Blender,**   * ramię i nóż ze stali nierdzewnej, * zabezpieczenie przed przegrzaniem, * w zestawie uchwyt do montażu na ścianie oraz noże, * długość: 550 mm, * prędkość 12.000 - 15.000 obrotów / min., * moc / napięcie: 150 W / 230 V. | 3 |
|  | **Sokowirówka**,   * podawania całych owoców i warzyw * -wysokie tempo pracy - 1 litr soku w ciągu minuty * -2-stopniowa regulacja prędkości * -obudowa ze stali nierdzewnej * -system bezpieczeństwa uniemożliwiający uruchomienie nieprawidłowo zmontowanego urządzenia * -rynienka do wypływu soku z zabezpieczeniem przed kapaniem * -gumowe, antypoślizgowe nóżki * Obudowa ze stali nierdzewnej * Podajnik na owoce o średnicy ø75 mm * 2 ustawienia prędkości pracy * Antypoślizgowa podstawa zapobiegająca przesuwaniu się urządzenia * moc: 800 W * napięcie: 230 V. | 3 |
|  | **Robot kuchenny wieloczynnościowy;**   * robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie; * moc 1000 W | 1 |
|  | **Zastawa stołowa, sztućce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw,**  Sztućce   * sztućce wykonane są ze stali nierdzewnej, która jest idealna do gastronomii * nadają się dla osób z alergią na nikiel * można myć w zmywarce   Zastawa stołowa  - większa odporność na stłuczenia niż porcelana  - nadaję się do mycia w zmywarkach gastronomicznych  -wytrzymała na zmiany temperatury do 135°C  - 6x talerz płytki O270 mm  - 6x talerz płytki O240 mm  - 6x talerz płytki O190 mm  - 6x talerz płytki O155 mm  - 6x talerz głęboki O225 mm  - 6x bulionówka O98 mm (300 ml) | 3 kpl. na 6 osób |
|  | **Regał, Szafa magazynowa**   * regał stalowy magazynowy * Standard II 180x90x45 5P 1000kg * do przechowywania sprzętu gastronomicznego | 1 |
|  | **Krzesła, Stoły**   * Krzesło szkolne wykonane z rury fi 25, malowanej proszkowo. * Siedzisko i oparcie z lakierowanej sklejki bukowej o grubości 8 mm. * Zatyczki zabezpieczające podłogę przed zarysowaniem. * Rozmiar nr 6. * **Krzesło posiada Certyfikat dopuszczający do użytkowania w jednostkach oświatowych.** | Po 6 szt. |
|  | **Bielizna stołowa,**  Obrus   * plamoodporny, kolor biały 190x140(+/- 10cm), gramatura: co najmniej 260g/m2, wzór gładki,   Serweta   * bankietowa bawełniania- 50x50 cm, kolor biały i bordowynapperon - plamoodporna, dopasowana kolorystycznie do białego obrusa - kolor ciemny czerwony lub złoty , gramatura: co najmniej 141 +/- 7 g/m2, wzór gładki, 100x100cm   Bieżnik, laufer:   * dekoracyjne serwety zdobione koronkami lub haftami, ułożonymi na środku szerokich stołów w kolorze złotym, wymiary 200x30cm-   Molton:   * Podkład pod obrus, wykonany z: jedna warstwa – podgumowana poliuretanowa, druga warstwa gąbczastego materiału 100% bawełny (138x90cm) lub równoważny, w zależności od wymiarów stolików -   Skirting   * z rzepem, kolor biały, fałda- plisa, satyna o gramaturze co najmniej 150g/m2 , wymiary 75/400 cm (+/-5 cm)- 7 sztuk   Podkładka   * do podłożenia pod nakrycie dla jednej osoby (kolor złoty lub bordo) | 3 kpl. |
|  | **Kosz i pojemniki na segregowane odpady**   * Pojemność: 20 litrów * Wymiary: 44,8 (w) x 29,3 (Ø) cm * Materiał: stal nierdzewna kolor brązowy * Mechanizm pedałowy | 3 |
|  | **Termometr do mierzenia temperatury produktu poddanego obróbce termicznej,**   * Termometr sonda do mierzenia temperatury potraw w obudowie ze stali nierdzewnej. * Zakres temperatury: 0 do 300ºC. | 3 |
|  | **wagi pomiarowe**,   * waga elektroniczna, * zakres ważenia do 5 kg, * dokładność 1 g, * zasilanie 230 V lub bateryjne   lub   * waga elektroniczna do 2 kg, * pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny, * szalka ze stali nierdzewnej, * wielokrotne tarowanie, * zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego, * dokładność: 0,005 kg, * wymiary szalki WxD - 230x190 mm, * duży wyświetlacz, * wymiary: 260x287x137 mm, * waga: 1.5 kg, * zasilanie: 230 V. | 6 |
|  | **Miarki.** Dzbanek z polipropylenu z miarką 3 l  * Polipropylenowy dzbanek z uchwytem i miarką podaną w litrach i mililitrach. * Można myć w zmywarkach i sztaplować. | 6 |
|  | **Kuchenka mikrofalowa,**   * obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, * moc kuchenki: 900 W, * talerz obrotowy szklany śr. 270 mm, * pojemność: 23 litry, * 6 - stopniowa regulacja mocy, * funkcja rozmrażania, * timer manualny do 30 min., * moc [kW] 0,9/230 V, * pojemność [L] 23, * wymiary zewnętrzne [mm] 483x425x281,   wymiary wew. [mm] 315x290x200, | 1 |
|  | **Hockery**  Material:   * podstawa, podnóżek, stelaż - stal chromowana * siedzisko - skóra ekologiczna   Wymiary   * szerokość 54 cm * długość 44 cm * wysokość siedziska (min-max) 64-84 cm * wysokość oparcia 32 cm * powierzchnia siedziska 44x36 cm * średnica podstawy 40 cm | 1 |
|  | **Ekspres do kawy**,  Typ ekspresu kolbowy   * Ciśnienie 15 barów * Moc 1238 W * Rodzaj kawy mielona * System spieniający mleko dysza spieniająca i pojemnik na mleko * Pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra * Sterowanie elektroniczne * Kolor czarny   Funkcje   * Dostępne napoje Caffe Latte, Cappuccino, Espresso, Gorąca woda * Regulacja mocy kawy * Higiena i czyszczenie ekspresu automatyczny program czyszczenia i odkamieniania * Wymiary (szer. x wys. x głęb.) 225 x 321 x 257 mm | 3 |
|  | **Warnik,**   * pojemność / wymiary: - 10 litrów (Ø 21,5 cm, h=42 cm), * wykonanie ze stali nierdzewnej; * wskaźnik poziomu napełnienia * nienagrzewające się uchwyty; * moc: 2 kW * zasilanie: 230 V. | 3 |
|  | **Kostkarka do lodu,**  Kostkarka do lodu   * budowa wykonana z wytrzymałego tworzywa ręczne uzupełnianie wody, * elektroniczny panel sterowania, * wydajność do 10 kg na dobę, * zbiornik na lód 1 kg, * zbiornik na wodę 2 l, * chłodzona powietrzem, * utrzymuje lód do 4 h,   używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej. | 1 |
|  | **Drobny sprzęt barmański,**   * Trzyczęściowy shaker o pojemności 750 ml z wbudowanym sitkiem, * Muddler, ugniatacz do owoców, * Łyżka barmańska, * Miarka barmańska (25 ml i 50 ml)   **Szkło, porcelana**   * Kieliszek coctailowy 100--250 ml.- 6 szt * Kieliszek do champagna 150-180 ml.- 6 szt * Kieliszek do koniaku 100-150 ml.- 6 szt * Kufel do piwa 250- 500 ml.- 6 szt. * Szklanka highball 200- 300 ml.- 6 szt. * Szklanka old--fashioned 150- 300 ml.- 6 szt | 3 kpl. |
|  | **Witryna chłodnicza**   * wykonanie nierdzewne, * elektroniczna jednostka sterująca, * szklane higieniczne zamknięcie, * temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C, * pojemność 4x GN 1/3 - gł. 150 mm, * czynnik chłodniczy: R134a, * wymiary [cm]120 x 38 x 40,   zasilanie el. [V/Hz] 230 V / 50 Hz Moc [kW] 0,34. | 1 |
|  | **Kasa kelnerska, terminal, z oprogramowaniem sieciowym.**  Sprzedaż i zarządzanie:   * obsługa poprzez ekran dotykowy, * współpraca z drukarka kuchenną, * elastyczne kształtowanie cen, * łatwe wprowadzanie modyfikacji, * współpraca z systemami hotelowymi i specjalistycznymi urządzeniami, * obsługa dowolnych form płatności, * współpraca z drukarkami fiskalnymi, * współpraca z terminalami płatniczymi.   Możliwości raportowania.   * rejestr VAT, * raport kasowy, * raport kelnerski, * raport utargów, * raport o udzielonych rabatach, * raport wykonanych storn, * raport sprzedaży wg PLU, * raport sprzedaży wg grup towarowych,   raport sprzedaży na karty rabatowe. | 1 |
|  | Biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska | 1 |
|  | apteczka zaopatrzona w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy | 1 |
|  | przepisy i regulaminy bhp, ppoż. i ochrony środowiska obowiązujące w gastronomii, | 1 |
|  | **Środki ochrony indywidualnej: strój roboczy,**  **Fartuch roboczy męski – 6 szt**   * **kolor biały** * **zapinany na napy** * **Rozmiar od s- xl** * **Materiał elanobawełna**   **Fartuch roboczy damski – 6 szt**   * **kolor biały** * **zapinany na napy** * **Rozmiar od s- l** * **Materiał elanobawełna**   Czapka kucharska płaska:- 12 szt. - materiał: 65% poliester / 35% bawełna, - gramatura: 215 g/m2, - mało mnąca się, - łatwa w czyszczeniu, - trwały kolor, - może być prana w temperaturze do 95° C.   Kolory: - biały, | 12 |
|  | **Procedury dotyczące systemu GMP, GHP i HACCP obowiązujące w gastronomii** | 1 |
|  | **Środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości**   * kompletny zestaw do mycia podłóg (wiaderko+wyciskarka+kpl. mopa) * mop z mikrofazy o szerokości 40 cm, * uchwyt mopa płaskiego speedy (na uszy) * temperatura prania mopa: do 95°C * wymiary wózka: wys. 97 cm x szer. 37 cm x dług. 45,5 cm * metalowe ramię wyciskarki * kij aluminiowy 140 cm * prasa szczękowa, * wiaderko oraz wyciskarka wykonane z tworzywa sztucznego ABS * pojemność 31 L * średnica kółek 7 cm * zaczep na mop | 1 |