

ZAŁĄCZNIK nr I.5 do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - do Szczegółowego wniosku o przeprowadzenie postępowania udzielenia zamówienia publicznego

Dostawa pomocy dydaktycznych do PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia (pomocy dydaktycznych) do pracowni gastronomicznej w:
 - 1) Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 3 „EKONOMIK” w Zielonej Górze, ul. Długa 5, 65-401 Zielona Góra,
 - 2) Zespole Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze ul. Botaniczna 66, 65-392 Zielona Góra
2. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) przedmiot umowy był fabrycznie nowy, nieużywany i nieekspozowany na wystawach lub imprezach targowych, sprawny technicznie, bezpieczny, kompletny i gotowy do pracy, dopuszczony do obrotu, spełniający normy CE, wolny od wad fizycznych i prawnych oraz roszczeń osób trzecich,
 - 2) przedmiot umowy był zgodny z wymaganiami Zamawiającego określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Uwaga

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych - z zachowaniem przez Wykonawcę zasad i wymogów opisanych w SIWZ. Użyte w specyfikacji określenia wskazujące ewentualne znaki towarowe, patent lub pochodzenie przedmiotu zamówienia należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”. Wykonawca oferując przedmiot równoważny do opisanego w specyfikacji jest zobowiązany zachować równoważność w zakresie parametrów użytkowych, funkcjonalnych, wizualnych, materiałowych, jakościowych, które muszą być na poziomie nie niższym od parametrów wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania „równoważne” co do przedmiotu zamówienia wskazanego w SIWZ przez Zamawiającego, jest zobowiązany wykazać poprzez przedstawienie stosownych dowodów (np. specyfikacji technicznych zawierających nazwę części, zestawienia parametrów, cech i funkcjonalności proponowanego sprzętu równoważnego), iż oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Zawarte w niniejszej SIWZ wraz załącznikami informacje na temat parametrów i funkcji są danymi minimalnymi - Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów o rozszerzonych funkcjach i lepszych parametrach, pod warunkiem, iż spełniają one minimalne wymagania określone w niniejszym zamówieniu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYPOSAŻENIA PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

Uwagi do całości zamówienia:

1. Linia grzewcza 700 jednolita
2. Urządzenia profesjonalne – gastronomiczne

Lp.	Nazwa wydatku	Nazwa i szczegółowy opis przedmiotu	Miejsce dostawy
-----	---------------	-------------------------------------	-----------------

1.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–środki trwałe	<p>Ekspres kolbowy z młynkiem, 1 szt. Ekspres do kawy 2-naparzaczkowy Zasilanie: 230 V Moc: min. 2,5 kW Pojemność bojlera: min. 10 l Wydajność: nie mniej niż 450 ekspreso/h <u>Parametry i wyposażenie standardowe:</u> 1 pojedyncza kolba 1 podwójna kolba 1 wąż zasilający 1 wąż odpływowy 1 membrana czyszcząca profesjonalny i niezawodny ekspres przeznaczony do gastronomii 2-grupowy, miedziany bojler, elektroniczne sterowanie, wymiennik ciepła na każdą grupę, pompa rotacyjna, funkcja wstępnego zaparzania, automatyczne napełnianie wody, sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze, możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy, 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku, funkcja automatycznego czyszczenia, automatyczny wyłącznik grzałki w przypadku niskiego poziomu wody w bojlerze, podgrzewacz filiżanek wykonanie: stal nierdzewna oraz tworzywo Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
2.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Młynek do kawy, 1 szt. Młynek do kawy ze stożkowym mechanizmem mielącym, wykonanym ze stali nierdzewnej, z wolnoobrotowym silnikiem elektrycznym 40-stopniowa regulacja ziarnistości mielenia <u>Dane techniczne:</u> - Zasilanie: 230 V, - Moc: min 1,2 kW, <u>Parametry i wyposażenie standardowe:</u> - Solidna obudowa z lakierowanego na srebrno aluminium, - Stożkowy mechanizm mielący ze stali nierdzewnej, - Aluminiowy wirnik, - Delikatne mielenie w celu zachowania pełnego aromatu, - 40-stopniowa regulacja ustawień granulacji mielenia, - Funkcja automatycznego mielenia, po przystawieniu kolby do uchwytu, - Funkcja automatycznego zatrzymania, po napełnieniu pojemnika, - Funkcja programowania porcji, - Pojemnik na ziarna kawy min 300 g, pojemnik z pokrywą zabezpieczającą przed zanieczyszczeniami i kurzem, - Dysza napełniająca kolbę, - Uchwyt R 60 mm, do pojemnika, - Uchwyt R 70 mm, do kolby, - Szczoteczka do czyszczenia, - Gumowe podstawki, możliwość zwijania kabla zasilającego. Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
3.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Kostkarka do lodu, 1 szt. – wytwarzanie lodu w kostkach – chłodzenie powietrzem – czynnik chłodniczy R404 – wydajność minimalna 22 kg/24h – przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii – zasilanie: 230 V, moc: min. 0,35 kW Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
4.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Chłodziarka na napoje drzwi przeszklone, 1 szt. – wymuszony obieg powietrza – elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury – automatyczne odszranianie – automatyczne odparowanie skroplin – samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi – oświetlenie</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

		<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal malowana proszkowo, tworzywo - Wymiary zewnętrzne (WxDxH):600x535x870 (+/- 5%) - zasilanie: 230 V, moc: min. 0,15 kW <p>Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	
5.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	<p>Mikser do lodów i drinków, 1 szt. Silnik aktywowany w momencie przyciśnięcia mieszkadła (Smart-Start™). Pozwala na obsługę urządzenia jedną ręką. Stalowa obudowa Urządzenie ma posiadać przełącznik szybkości oraz przełącznik zaprogramowanych cykli. Mieszanie dla lodów serwowanych zarówno twardych, jak i miękkich. Wymiary zewnętrzne (WxDxH):254x654x248 (+/- 5%) zasilanie: 230 V moc min. 0,7 KM Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
6.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Mikser/blender barowy, 1 szt. 2 prędkości obrotowe: LOW, HIGH oraz JUMP, PULSE - praca pulsacyjna, odporność na zalanie, pokrywa dzbanka wyposażona w korek z podziałką. pojemnik i zestaw noży ma zapewnić świetną cyrkulację tworzących się wirów prostopadłych i równoległych Wymiary zewnętrzne (WxDxH):165x254x203 (+/- 5%) zasilanie: 230 V moc min. 0,7 KM Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
7.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Stoły restauracyjne, 6 szt. stół z blatem z płyty meblowej o wymiarach: 800x800x700mm (+/- 5%) <u>Konstrukcja :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - powierzchnia blatu - laminat lub fornir bukowy / dębowy utwardzony HDF - podstawa - noga drewniana bukowa - oskrzynia sklejkowa drewniana - połączenia kątowniki metalowe dwuśrubowe <p>Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
8.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Wyposażenie stołów, 6 zestawów Zestaw wyposażenia do stołów z poz. nr 7 ma składać się z: obrusa białego plamoodpornego, falsbany (skirting), serwetnika, flakonu</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
9.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Krzesła restauracyjne - sztaplowane, 12 szt. Mocna stalowa rama 20x20mm. Grubość ścianki 1,2mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dodatkowa belka wzmacniająca konstrukcję. - Trójwarstwowe lakierowanie. - Komfortowe siedzisko wykonane z nieosiadającej pianki poliuretanowej gwarantuje wygodę użytkownika przez długi czas. - Nierysujące podłogi stopki na nogach krzesła. - Krzesła można sztaplować do 18 sztuk <p>wysokość 90-95 cm, szerokość 40 cm, głębokość 40 cm Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
10.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Wyposażenie stanowiska barmana / baristy, 1 zestaw Zestaw barmana /baristy ma składać się z następujących elementów: <u>zestaw baristy:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Tamper ze stali nierdzewnej o średnicy 55 - 60 mm 2.Dzbanka do mleka ze stali nierdzewnej o pojemności 750 ml 3.Rysik do mleka 4.Łyżka do cuppingu 5.Pędzelek do czyszczenia akcesoriów 6. drewniany odbijak do fusów (1/4 gn) 7. gumowa mata pod tamper <p><u>zestaw barmana:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sito barmańskie 2. otwieracz kelnerski 3. moździerz do kruszenia lodu z tworzywa ABS 4. moździerz do owoców z tworzywa ABS 5. korek z rurką (6 szt) 6. łyżeczka barmańska 285 mm 	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

		<p>7. wyciskacz do plasterków cytrusowych (inox) 8. miarka do alkoholi dwustronna 0,025/0,05L 9. shaker bostoński (inox) ze szklanką 10. krustownica 11. pojemnik barmański 5-elementowy 12. mata barmańska</p>	
11.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Wyposażenie stanowiska kelnera, 1 zestaw Wyposażenie stanowiska kelnera ma składać się z następujących kompletów i elementów: <u>1 komplet naczyń szklanych:</u> Naczynia wykonane z wysokiej jakości szkła cechowanego, szkła dedykowane do odbiorców z branży Horeca - kieliszek do wina około 0,6L – 6 sztuk - kieliszek do wina około 0,45L – 6 sztuk - kieliszek do wina około 0,55L – 6 sztuk - szklanka do piwa około 0,4L - 6 sztuk - szklanka niska około 0,25L – 6 sztuk - szklanka wysoka około 0,3L – 6 sztuk - kieliszek do szampana około 0,25L – 6 sztuk <u>1 komplet restauracyjny sztućców:</u> Jednolity komplet gastronomiczny ze stali 18/10 - łyżka stołowa – 12 sztuk - nóż – 12 sztuk - widelec -12 sztuk - łyżeczka do kawy - 12 sztuk - łyżeczka do herbaty - 12 sztuk - łyżeczka deserowa -12 sztuk - widelec deserowy -12 sztuk - widelec do ryb - 12 sztuk - nóż do ryb - 12 sztuk <u>1 komplet porcelany hotelowej - biała porcelana hotelowa:</u> - talerz płytki 300 mm – 12 sztuk - talerz głęboki 220 mm – 12 sztuk - talerz deserowy 190 mm - 12 sztuk - półmisek owalny 280mm - 12 sztuk - bulionówka z podstawkiem – 12 sztuk <u>1 komplet tac kelnerskich antypoślizgowych:</u> - czarna, owalna 320 - 380mm – 4 sztuki - czarna, prostokątna 400x300 mm (+/- 20 mm) - 4 sztuki Wózek kelnerski 2-półkowy 860x540x920 mm (+/- 5%) – 1 sztuka Stojak na parasole i płaszcz (stal/drewno) – 1 sztuka</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
12.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Stół z otworem do resztkowania, bez półki, 1 szt. Stół wykonany w formie szkieletowej, blat wykonany z blachy o grubości 1,5 mm usztywniony profilami metalowymi, rant 50 mm, nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10). Rant tylny i boczne Wymiar: 1580x600x900 (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
13.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Kosz na odpadki, 1 szt. Wykonany z tworzywa wysokiej jakości, pojemność nie mniejsza niż 80 L</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
14.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Stół załadowczy do zmywarki kapturowej ze zlewem 2-komorowym z półką, 1 szt. Stół wykonany w formie szkieletowej, blat wykonany z blachy o grubości 1,5 mm usztywniony profilami metalowymi, komory tłoczone z blachy o grubości 1 mm, blat stołu obniżony o 10 mm po obwodzie, rant 50 mm, nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 Prowadnica koszy wymiar: 1585x700x900 (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

15.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Spryskiwacz gastronomiczny z wylewką, 1 szt. Bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, na otwór w zlewie r 35 mm Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
16.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–środki trwałe	<p>Zmywarka kapturowa do mycia naczyń, 1 szt. Wymiary: 724x818x1599 mm (+/- 5%) Wymiar kosza: 500x500 mm Cykle mycia: 60", 120", 150" Pojemność bojlera min.: 6 l / 8 kW Pojemność wanny min.: 15 l / 2,1 kW Moc min.: 8,5 kW Zasilanie: 400 V Wysokość drzwi 450 mm, Program samoczyszczenia, Wydajność min.: 60/30/24 koszy/h Zużycie wody nie większe niż: 3 l/cykl Inteligentny panel sterowania, Wykonanie nierdzewne, Możliwość ustawienia automatycznego startu, Możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie, Nowe dolne i górne ramię myjąco-płuczące; jednolita budowa kompozytowa, Funkcja ThermoStop, Sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego, W zestawie: 1x kosz na talerze, 1x kosz uniwersalny, 1x koszyk na sztućce, przewody zasilania elektr., doprowadzenia wody i odpływu., dozownik płynu myjącego i nablyszczającego, chemia startowa Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
17.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Stół wyladowczy ze zmywarki z miejscem za zmywarkę podblatową do szkła, 1 szt. Stół wykonany w formie szkieletowej, blat wykonany z blachy o grubości 1,5 mm usztywniony profilami metalowymi, rant 50 mm, nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301. Prowadnica koszy wymiar: 1080x700x900 (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
18.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–środki trwałe	<p>Zmywarka do szkła z pompą spustową, 1 szt. Wymiary: 400x490x595 mm (+/- 10) Wymiar kosza: 35x35 cm Wysokość drzwi: 260 mm Pojemność bojlera min. 2,6 l / 2,6 kW Pojemność wanny min. 7 l / 0,6 kW Wydajność minimalna: 60/30/24 koszy/h Zużycie wody nie więcej niż: 2 l/cykl Moc min.: 3,5 kW Zasilanie: 230 V Elektroniczny panel sterowania Wykonanie nierdzewne Możliwość ustawienia automatycznego startu Możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie Dolne ramię myjąco-płuczące; jednolita budowa kompozytowa Funkcja ThermoStop Sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego Tłoczone prowadnice koszy Program samoczyszczenia 3 programu standardowe (cykle: 60", 120", 150") W zestawie: 2x kosz płaski, 1x koszyk na sztućce, przewody zasilania el., doprowadzenia wody i odpływu, dozownik płynu myjącego i nablyszczającego, chemia startowa Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

19.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Uzdatniacz do wody, 1 szt. ZMIĘKACZ WODY - urządzenie zmniejszające twardość wody - zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek - maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C, pojemność 16 L w zestawie sól 25 kg Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
20.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–środki trwałe	System odwróconej osmozy, 1 szt. Wydajność minimum 1.5 l/min /90l/h ciśnienie wody zasilającej 3,0 - 6,0 bar Do zamontowania z boku zmywarki wymiar:170x565/677x472 (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
21.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Regał 4-półkowy spawany, 3 szt. Regał wykonany są ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 Nogi przy regałach wykonane są z profilu 30x30 wymiar:750x700x1800 Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
22.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Szafa przelotowa drzwi skrzydłowe, 1 szt. Szafa wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, Korpus szafy wykonany z blachy o grubości 0,8 mm. Półki mają grubość 30 mm i wykonane są z blachy o grubości 0,8 usztywnione profilem metalowym. Maksymalne równomierne obciążenie półek 700N. Drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszkii o grubości 20 mm usztywnione w środku profilem metalowym. Drzwi skrzydłowe wykonane w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka. Wymiar: 800x600x1800 Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
23.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Szafa magazynowa drzwi skrzydłowe, 1 szt. Szafa wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, Korpus szafy wykonany z blachy o grubości 0,8 mm. Półki o grubości 30 mm i wykonane są z blachy o grubości 0,8 usztywnione profilem metalowym. Drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszkii o grubości 20 mm usztywnione w środku profilem metalowym. Drzwi skrzydłowe wykonane w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka. Wymiar: 800x600x1800 Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
24.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Stanowisko robocze uczniowskie, 8 szt. Wykonane ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, blok 2 szuflad, zlew 1-komorowy, szafka zamknięta (drzwi skrzydłowe), wycięcie pod kuchenkę indukcyjną (opis w poz. 25) Wycięcie nad blokiem szuflad. Stół wykonany w formie korpusowej, blat wykonany z blachy o grubości 1 mm, podklejony płytą laminowaną, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, drzwi wykonane są z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszkii o grubości 20 mm dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym. Drzwi skrzydłowe wykonane są w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka. Szuflady wykonane z blachy o grubości 0,8 mm wpuszczane z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 i max obciążeniu 400N, lub z pełnym wysuwem i max obciążeniu 500N. Bateria sztorcowa i syfon w zestawie. Wymiar: 1685x600x850 Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
25.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Kuchenka indukcyjna, 8 szt. Kuchenka indukcyjna 4 - palnikowa Bezramkowa płyta wykonana z ceramiki HighSpeed, z oszlifowanymi krawędziami. Urządzenie sterowane dotykowo poprzez sterowanie sensorowe TouchSelect. Dwie strefy o mocy 1,8 kW każda, jedna o mocy 1,4 kW oraz jedna o mocy 2,2 kW Kuchenka do zabudowy w blacie (poz. 24) Minimum 8 stopni mocy Gwarancja: min. 24 miesiące	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

26.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	<p>Okap centralny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem, 1 szt.</p> <p>Okap wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, Zadaniem okapu jest skuteczne odprowadzenie i usuwanie z pomieszczeń nadmiaru ciepła, pary, dymu, zapachu.</p> <p>Podłączenie do wentylacji rurą spiro-szytwnę,</p> <p>komplet zawiesi sztywnych</p> <p>zawór spustowy tłuszczu, króciec 200mm</p> <p>Wymiar: 1000x1300x500</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
27.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Wyposażenie stanowiska kucharza, 8 zestawów</p> <p>Zestawów składa się z następujących pojedynczych elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gamek z pokrywką 4 – 4,5L (1 szt.), - rondel 3 – 3,5L (1 szt.), - patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą śr. 220-250mm (1 szt.), - patelnia grillowa 230x230mm (1 szt.), - patelnia do naleśników (1 szt.), - miska 4L (1 szt.), - miska 2- 2,5L (1 szt.), - różga stalowa (1 szt.), - łyżka kątowa do przewracania (1 szt.), - szczypce uniwersalne (1 szt.), - obierak do warzyw (1 szt.), - nóż kuchenny kuty (1 szt.), - nóż do filetowania kuty (1 szt.), - nóż do obierania (1 szt.), - widelec kuty (1 szt.), - stalka 250mm (1 szt.), - deska HCCAP 1/1 GN (1 szt.), - tłuczek aluminiowy (1 szt.). 	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
28.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Zestaw do carvingu, 1 zestaw</p> <p>Zestaw do carvingu składa się z 7 elementów. W zestawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obieraczka do warzyw (1 szt.) - nóż dekoracyjny do masła (1 szt.) - wydrążacz do kulek (2 szt.) - nóż dekoracyjny do cytrusów (1 szt.) - nóż dekoracyjny kanałowy pionowy (1 szt.) - wydrążacz do jabłek (1 szt.) 	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
29.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Waga pomocnicza, 1 szt.</p> <p>zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)</p> <p>funkcja ważenia kontrolnego</p> <p>wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem</p> <p>4 regulowane nóżki, poziomicą</p> <p>obudowa z ABS</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
30.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Kuchenka mikrofalowa, 1 szt.</p> <p>Profesjonalna gastronomiczna kuchenka mikrofalowa</p> <p>Dotykowy panel sterowania, 10 programowalnych przycisków, 30 ustawień, 10 poziomów mocy</p> <p>zasilanie: 230 V,</p> <p>Moc: min. 1,5 kW</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
31.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Krajalnica do wędlin, 1 szt.</p> <p>Obudowa aluminiowa,</p> <p>Napęd taśmowy,</p> <p>Nieprzywierająca powierzchnia noża,</p> <p>Stół podawczy ułożony skośnie,</p> <p>System ostrzący,</p> <p>Wymiar: 420X530x340 (+/- 5%)</p> <p>zasilanie: 230 V,</p> <p>moc: min. 0,16 kW</p> <p>profesjonalna gastronomiczna</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
32.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce	<p>Szatkownica do warzyw z kompletem 4 tarcz, 1 szt.</p> <p>Asynchroniczny silnik - magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy - łatwe czyszczenie</p> <p>zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca, obudowa z tworzywa</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

	dydaktyczne	wymiar: 325x300x550 (+/- 5%) zasilanie: 230 V, moc: min. 0,4 kW Gwarancja: min. 24 miesięcy	Góra
33.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	Szafa chłodnicza, 1 szt. Szafa wykonana w całości ze stali nierdzewnej (obudowa i wnętrze) z elektronicznym sterowaniem. Cyfrowy wyświetlacz temperatury. Komora szafy przystosowana do pojemników i rusztów GN 2/1. W wyposażeniu 3 rusztowe powlekane tworzywem półki. Chłodzenie wymuszone wentylatorem. Samozamykające się drzwi z zamkiem na klucz. Nóżki z możliwością regulacji wysokości. Temperatura robocza szafy: +1°C do + 8°C. Zasilanie:230 V Moc:0.388 kW Pojemność całkowita:700 l Wymiary zewnętrzne:73x85.5x215 cm (+/- 5%) Odszranianie: automatyczne Zużycie energii nie więcej niż:4 kWh/24 h Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
34.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	Szafa mroźnicza, 1 szt. W standardzie GN 2/1 Szafa wykonana w całości ze stali nierdzewnej (obudowa i wnętrze) z elektronicznym sterowaniem. wyświetlacz temperatury. W wyposażeniu 3 rusztowe powlekanych tworzywem półek. Chłodzenie wymuszone wentylatorem. Samozamykające się drzwi z zamkiem na klucz. Nóżki z możliwością regulacji wysokości. Temperatura robocza szafy: -17°C do -22°C. Zasilanie:230 V Moc min.:0.5 kW Pojemność całkowita:700 l Wymiary zewnętrzne:73x84.5x213 cm (+/- 5%) Odszranianie: automatyczne Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
35.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	Piec konwekcyjno-parowy 7xGN 1/1 , 1 szt. - wymiary: 92x80x840 cm (+/- 5%) - moc: min. 10 kW - zasilanie: 400 V/3N, bezpieczniki: 3x32 Amp - wersja prawostronna <u>Piec wyposażony między innymi w :</u> - automatyczne mycie przy użyciu płynów myjącego i nabłyszczającego podpiętych do pieca - wskaźnik poziomu zużycia płynów - dotykowy panel sterujący z wyborem parametrów urządzenia bez wystających pokręteł - system serwisowy i diagnostyczny w języku polskim. - książka kucharska wyposażona w piktogramy. - zarządzanie swoimi programami i danymi w co najmniej 5 kategoriach przygotowania posiłków - HACCP za pośrednictwem złączy LAN, USB, WLAN, funkcja dziennika danych dla HACCP/LMHV, złącze LAN i USB 2.0 - zapamiętywanie 20 ostatnich programów gotowania z wpisów do pamięci, - zaprogramowana polska książka kucharska - szybki dostęp - funkcja piekarniczo – cukiernicza - przestawne prowadnice umożliwiające wypiek na blachach 600x400 - 400 pozycji pamięci do zapamiętania, oznaczenie i filtrowanie według ulubionych potraw - wielopunktowy czujnik temperatury rdzenia potrawy - zakres temperatur: od 30 st. C – 300 st. C, - funkcja Timera - wbudowany rekuperator - system ochrony pary - funkcja oszczędzania energii - bezspoinowe wykonanie higienicznej komory gotowania <u>TECHNIKI GOTOWANIA</u> – gorące powietrze 30 – 300 °C – funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C – funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

		<ul style="list-style-type: none"> - bio-gotowanie 30 – 98 °C - regeneracja, system bankietowy - automatyczny przedgrzewanie - automatyczne chłodzenie - manualne nawilżanie <p>WYPOSAŻENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - automatyczne mycie - potrójna szyba w drzwiach - płaski cyfrowy panel sterujący <p>Instalacja, uruchomienie i konserwacja pieca w okresie gwarancji w pracowni szkolnej oraz szkolenie z zakresu użytkowania pieca Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	
36.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	<p>Patelnia przechylna, 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - masywne żeliwne dno o grubości min. 10 mm - nierdzewna wanna - nierdzewna otwierana pokrywa - dopływ wody do wanny - przechył misy ręczny <p>wymiar: 800x700x900 (+/- 5%) zasilanie: 400 V, moc: min. 8 kW Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
37.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	<p>Frytownica elektryczna na podstawie otwartej, 1 szt.</p> <p>Profesjonalna frytownica Pojemność 10 l. Wykonanie - stal nierdzewna. Kran spustowy ma posiadać zabezpieczenie przed wyciekaniem tłuszczu. Wymiary (dł; szer; wys):40x70x29 cm (+/- 5%) Zasilanie:400 V Moc: min 6 kW Wymiary koszyka (dł; szer; wys;):20x30x10 cm (+/- 5%) Zimna strefa Podstawa otwarta w komplecie Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
38.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	<p>Grill lawowy gazowy na podstawie otwartej, 1 szt.</p> <p>Płyta grillowa elektryczna z płytą roboczą w połowie gładką, w połowie ryflowaną. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej. Szufładka na tłuszcz. Oddzielne sterowanie sekcjami grzewczymi. Zasilanie:400 V Moc: min. 6 kW Wymiary całkowite:60x70x29 cm (+/- 5%) Wymiary robocze płyty około :55x56 cm (+/- 5%) Podstawa otwarta w komplecie Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
39.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Kuchnia elektryczna na podstawie otwartej, 1 szt.</p> <p>Profesjonalna kuchnia elektryczna z 2 płytami grzejnymi o mocy 2 kW każda. Średnica płyt - 22 cm (+/- 5%). Wykonana ze stali nierdzewnej. Płyty grzejne wykonane z materiałów zapewniających dobre przewodzenie ciepła., Zasilanie:400 V Wymiary całkowite:40x70x29 cm (+/- 5%) Moc całkowita: min. 4 kW Moc płyt:2x2 kW Podstawa otwarta w komplecie Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
40.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	<p>Płyta robocza na podstawie otwartej, 1 szt.</p> <p>stanowisko robocze neutralne szufłada na GN 1/1 o głębokości 15 cm Podstawa otwarta w komplecie Wymiary całkowite:40x70x29 cm (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesiące</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

41.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	Okap z łapaczami tłuszczu i oświetleniem, 1 szt. Okap wykonany są ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, podłączenie do wentylacji rurą spiro - sztywne, komplet zawiesi sztywnych, zawór spustowy tłuszczu, 2 x króciec 200mm Wymiary całkowite: 3600x1000x500 mm (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
42.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-środki trwałe	Stół roboczy zamknięty z drzwiami skrzydłowymi, 1 szt. Stół wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, szafka zamknięta (drzwi skrzydłowe). Stół wykonany w formie korpusowej, blat wykonany z blachy o grubości 1,5 mm, podklejony płytą laminowaną, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, drzwi wykonane są z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszk (podwójne ściany) o grubości 20 mm dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym. Drzwi skrzydłowe wykonane są w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka. Rant tylny i prawy, zamek w drzwiach Wymiary całkowite: 2900x700x900 mm (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
43.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	Frytownica, 1 szt. Profesjonalna frytownica Typ frytownicy: 1-komorowa wykonanie nierdzewne grzałki wzmocnione nierdzewne kontrolka pracy i grzania wyłącznik główny uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej wymiary całkowite: 180x420x300 zasilanie: 230 V moc: min 2 kW wymiary koszyka około (dl; szer; wys.): 13x24x10 cm (+/- 5%) zimna strefa pojemność: 4-5 l zakres temperatury: 50-190 °C Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
44.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	Płyta grillowa elektryczna – gładka, 1 szt. Profesjonalna płyta grillowa, płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość - 12 mm płyta robocza spawana z rantem regulacja temperatury 50 - 300 °C kontrolka pracy i grzania wyłącznik główny wykonanie nierdzewne szuflada na tłuszcz, łopatką wymiary całkowite: 330x530x220 (+/- 5%) zasilanie: 230 V, moc: min. 3 kW Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
45.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	Płyta grillowa elektryczna – ryflowana, 1 szt. Profesjonalna płyta grillowa, płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość – 12 mm płyta robocza spawana z rantem regulacja temperatury 50 - 300 °C kontrolka pracy i grzania wyłącznik główny wykonanie nierdzewne szuflada na tłuszcz, łopatką wymiary całkowite: 330x530x220 (+/- 5%) zasilanie: 230 V, moc: min. 3 kW Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
46.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU-pomoce dydaktyczne	Grill kontaktowy elektryczny, 1 szt. Profesjonalny grill kontaktowy z płytami roboczymi wykonanymi z trudnościeralnej stali o grubości 10 mm. Obudowa ze stali nierdzewnej. Płyta robocza zespawana z rantem. Powierzchnia płyty górnej ryflowana, dolnej - gładka.	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

		<p>Żaroodporny uchwyt. Dwie strefy grzewcze niezależnie sterowane. Kontrolki pracy i grzania dla każdej połowy. Rynna na tłuszcz i pozostałości po pieczeniu. Zasilanie: 230 V Moc: min. 3 kW Wymiary całkowite: 31x41x20 cm (+/- 5%) Wymiary płyty: 26x24 cm (+/- 5%) Zakres temperatury: 0-300 °C Rodzaj grilla kontaktowego: pojedynczy Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	
47.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Salamander z konsolą do zawieszania na ścianie, 1 szt. Profesjonalny opiekacz nadający się do grillowania, podgrzewania potraw i zapiekanek. obudowa ze stali nierdzewnej płynna regulacja górnej części termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampa kontrolna możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą systemu do podnoszenia wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm (+/- 5%) wymiar: 480x520x530 (+/- 5%) zasilanie: 230 V, moc: min. 2,8 kW Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
48.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Rolekowy opiekacz parówek, 1 szt. Wykonanie nierdzewne, 6 rolek. Przełącznik mocy, Wyłącznik napędu rolek, Kontrolka pracy i grzania, Szufłada na tłuszcz, Wymiary: 460x270x200 mm (+/- 5%) Moc: min. 1,3 kW Zasilanie: 230 V Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
49.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>stół roboczy ze zlewem 1-komorowym zamknięty z drzwiami skrzydłowymi, 1 szt. Wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, zlew 1-komorowy, szafka zamknięta (drzwi skrzydłowe), stół wykonany w formie korpusowej, blat wykonany z blachy o grubości 1,5 mm, drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszek o grubości 20 mm dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym, drzwi skrzydłowe wykonane w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka, szufłady wykonane z blachy o grubości 0,8 mm wpuszczane z przewodnikami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 i max obciążeniu 400N, lub z pełnym wysuwem i max obciążeniu 500N, komory tłoczone z blachy o grubości 1 mm, blat stołu obniżony o 10 mm po obwodzie, rant 50 mm, nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Bateria sztorcowa i syfon w zestawie. Wymiary całkowite: 2500x700x900 mm (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
50.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	<p>Stół roboczy zamknięty z drzwiami skrzydłowymi, 1 szt. wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301, szafka zamknięta (drzwi skrzydłowe). Stół wykonany w formie korpusowej, blat wykonany z blachy o grubości 1,5 mm, podklejony płytą laminowaną, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, drzwi wykonane są z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszek o grubości 20 mm dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym. Drzwi skrzydłowe wykonane w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka. Wymiary całkowite: 2700x700x900 mm (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

51.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Piec do pizzy 1-poziomowy z podstawą, 1 szt. panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej obudowa ze stali malowanej na czarno zasilanie: prąd płyty szamotowe zakres pracy do 500°C kominek odprowadzający parę możliwość niezależnego sterowania grzałką górną i dolną pojemność 4x36 cm (+/- 5%) Wymiary wew: Hw : 140 mm, Ww : 700 mm, Dw : 700 mm (+/- 5%) Napięcie: 400 V Moc elektryczna: min. 4,2 kW Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej z półką i miejscem na mikser spiralny Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
52.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Mikser spiralny 7 l, 1 szt. obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna jedna prędkość regulowane nożyki Wymiary (mm): 260x540x527 (+/- 5%) Zasilanie: 230 V / 50 Hz Moc (kW): min 0,35 Wymiary miski (cm): śr.24 x h.16 (+/- 5%) Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
53.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Stół do pizzy, 1 szt. granitowa płyta robocza, pojemność nadstawki: 5x GN 1/6 + nierdzewna higieniczna osłona, automatyczne odmrażanie, wykonanie nierdzewne, wewnętrzny wentylator, 2x ruszt na prowadnicach, temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C, pojemniki GN do nadstawki z pokrywkami w komplecie wymiary stołu: szer. 900mm, głęb. 700mm, wysokość: 850mm (+/- 5%) zasilanie: 230V moc: min. 0,25kW Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
54.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Wyposażenie stanowiska pizzera, 1 zestaw Zestaw wyposażenia stanowiska pizzera ma składać się z następujących elementów: – talerze do pizzy – 6 szt., – szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym – 1 szt., – łopata do pieca średnica 330mm – 1 szt., – siatka aluminiowa do pizzy średnica 300mm – 3 szt., – blacha oksydowana do pizzy średnica 300mm – 3 szt., – nóż krążkowy do pizzy r 67- 1 szt.,	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
55.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Biblioteczka zawodoznawcza, 1 zestaw Zestaw książek do nauki przedmiotów - obsługa konsumenta i usługi żywieniowe: 1) Ozdabianie stołów - Małgorzata Szewczyk 2) Kawa Sekrety parzenia - Szymon Jackowski 3) Herbata przewodnik - Anna Ładniak 4) PIWO leksykon smakosza - Bartosz Senderek 5) Perfekcyjne przyjęcie. Sztuka podejmowania gości - Elisabeth Bonnea 6) Dekorowanie świątecznego stołu - Polly Pinder 7) Inspiracje na Wielkanoc - Joanna Gózdź 8) Składanie serwetek - Clementine Collinet 9) Ikebana. Sztuka układania kwiatów - Rumiko Shiraishi Manako, Odile Carton, Lila Dias 10) Naturalne dekoracje na Boże Narodzenie - PRACA ZBIOROWA 11) Leksykon win - Sławomir Chrzczonowicz 12) Układanie kwiatów - Agnieszka Bojrakowska-Przeniosło 13) Vademecum whisky - Jarosław Urban 14) Dekorowanie stołu - Florence Sandeman 15) Encyklopedia wina - Łukasz Fiedoruk 16) Wyjątkowe wina - Sylvie Girard-Lagorce 17) Świat wina - Filippo Mangione, Ricarddo Modesti, Claudia Moriondo 18) Cocktail Party 200 najświetniejszych drinków - Fernando Castellon 19) Encyklopedia zdrowego żywienia – praca zbiorowa	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
56.	Pracownia gastronomiczna	Specjalistyczne oprogramowanie do obsługi gości, 1 szt. Oprogramowanie do obsługi gości wraz z terminalem umożliwiające:	CKZiU nr 3

	w ZSE/CKZiU– pomoce dydaktyczne	<p>- prowadzenia szybkiej i intuicyjnej sprzedaży poprzez ekran dotykowy. Powinien posiadać liczne funkcje umożliwiające sprawną obsługę klienta, jednocześnie zapewniając możliwość kontroli poprzez dostępne raporty.</p> <p>- prowadzenie gospodarki magazynowej, rozliczanie magazynów w oparciu o receptury oraz zrealizowaną sprzedaż, współpracujący z programem obsługującym sprzedaż oraz kasą fi skalną.</p> <p>Terminal z ekranem dotykowymi umożliwiający sprawną obsługę klienta, współpracujący z oprogramowaniem do sprzedaży.</p> <p>Terminal dotykowy</p> <p>Procesor: klasy Intel Bay Trail Celeron CPU lub Quad Core</p> <p>Pamięć RAM: nie mniej niż 4GB DDR3</p> <p>Pamięć Masowa dysk nie mniejszy niż 32 GB SSD</p> <p>Systemy operacyjny: zainstalowany, zgodny z urządzeniem, umożliwiający wykorzystanie wszystkich możliwości terminalu</p> <p>Ekran</p> <p>Rozdzielczość 1366x768 lub 1024x768</p> <p>Wielkość (cal) nie mniej niż 15.6"</p> <p>Rodzaj dotyku Rezystywny (oporowy) interfejs USB</p> <p>Nachylenie Od 15° do 90°</p> <p>Połączenia: LAN, 1 x 10 / 100 / 1000Mb</p> <p>Port szeregowy</p> <p>Liczba portów USB: nie mniej niż 3 (min 2 x USB 2.0 na I/O 1xUSB 2.0 tylni panel)</p> <p>VGA: D-SUB 15 Pin, 12V zasilanie dla monitora LCD</p> <p>Port CR 1, kontrola 2 CR</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	„Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
57.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU– pomoce dydaktyczne	<p>Bemary, 4 szt.</p> <p>Profesjonalne podgrzewacze do dań (do bufetów oraz cateringu)</p> <p>W zestawie 2 pojemniki na pastę.</p> <p>Grzałka elektryczna</p> <p>Przygotowane przewodnice do zainstalowania grzałki 809 709</p> <p>Odpowiedni do pojemników GN o wysokości 100 mm</p> <p>Kolor: srebrny</p> <p>Wymiary 67x35x41 (+/- 5%)</p> <p>Wymagane atesty Atest PZH</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
58.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU– pomoce dydaktyczne	<p>Tablica kredowa (do menu), 1 szt.</p> <p>Tablica kredowa o wymiarach 220 x 360 (+/- 5%)</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
59.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU– pomoce dydaktyczne	<p>Tablica korkowa, 1 szt.</p> <p>Wymiar 90 x 60cm</p> <p>Aluminiowa rama</p> <p>Montaż w pionie lub poziomie</p> <p>W zestawie komplet narożników</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
60.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU– pomoce dydaktyczne	<p>Tablica biała suchościernalna, 1 szt.</p> <p>Tablica biała o powierzchni ceramicznej, magnetycznej</p> <p>Rama wykonana z profilu aluminiowego w kolorze srebrnym.</p> <p>Wymiar szer.170 cm x wys.100 cm (+/- 5%)</p> <p>Wyposażona w półkę na niezbędne przybory.</p> <p>Montaż w pionie lub poziomie</p> <p>Elementy mocujące w zestawie.</p> <p>Niezbędne dokumenty dopuszczające stosowanie do użytkowania w placówkach oświatowych (certyfikaty, atesty)</p>	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
61.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU– pomoce dydaktyczne	<p>Tablica flipchart, 1 szt.</p> <p>Wymiary tablicy: 100 x 67 (+/- 5%)</p> <p>Regulowana wysokość: 105 – 185 (+/- 5%)</p> <p>Bloki papierowe</p> <p>Flipchart suchościernalny</p> <p>Unoszony uchwyt na arkusze papieru</p> <p>Półka na akcesoria</p> <p>Duża stabilność</p>	

62.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Czytnik kart magnetycznych zewnętrzny, 1 szt. obudowa Heavy Duty obsługa 1 i 2 ścieżki (1&2-track) wsparcie dla kart magnetycznych ISO 7811 Interfejs: PS/2 Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
63.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Karta RFID, 6 szt. Chip: Mifare 1K Protokół ISO14443A Częstotliwość: 13.56 Mhz Ilość pamięci: 1024B UID: 4B Materiał: PCV, kolor biały Rozmiar: 86mm x 54mm x 0.84mm Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
64.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Szuflada na pieniądze, 1 szt. Konstrukcja „bez śrub”; Precyzyjny mechanizm zabezpieczający przed chwianiem się wysuniętej szuflady; Przegroda na obsługę czeków/transakcji bezgotówkowych bez konieczności otwierania szuflady; Trójstopniowy zamek; Interfejs USB (zasilanie oraz komunikacja z terminalem POS) Wymiary: 428mm (szer.) x 460mm (dł.) x 100mm (wys.) Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
65.	Pracownia ekonomiczno-handlowej w ZSE/CKZiU–pomoce dydaktyczne	Maszynka do krojenia wędlin, sera, chleba, 8 szt. Krajalnica elektryczna o mocy 100 W. Urządzenie wyposażone w nierdzewny, zdejmowany nóż, składaną płytę główną, zdejmowaną prowadnicę z blokadą. Podajnik dociskowy, nożki antypoślizgowe oraz zabezpieczenie dziecięce. Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra
66.	Pracownia gastronomiczna w ZSE/CKZiU–Srodek trwały	Zabudowa barowa (wg załącznika projektu), 1 komplet Zestaw zabudowy barowej w którego skład wchodzi: 1) Półki mocowane na wspornikach do mocowania niewidocznego: – półka pojedyncza 3460x400 - 2 sztuki – półka pojedyncza 1900x400 - 1 sztuka 2) Szafka z drzwiami skrzydłowymi dzielona, wymiar: 3640x600x850 mm, drzwi 500 mm, z prawej strony „martwa strefa” na szerokości 600mm. Wewnątrz dwie półki przestawne. 3) Szafka z drzwiami skrzydłowymi dzielona, wymiar: 1700x600x850 mm, drzwi około 560 mm. Wewnątrz dwie półki przestawne. 4) Szafka otwarta z nadstawką wydawczą, bez płyty spodniej, wymiar: 2000x900x1100 mm (wysokość nadstawki 300 mm) 5) Szafka otwarta z nadstawką wydawczą, dwie półki, wymiar: 1150x460x1100 mm (wysokość nadstawki 300 mm) Wykonanie: Korpusy, nadstawki z płyty MDF o grubości minimum 18mm, ze względu na warunki pracy płyta wodoodporna o podwyższonej odporności na zarysowania. Kolor laminowania drewnopodobny (do uzgodnienia z Zamawiającym). Fronty laminowane z płyty MDF o grubości minimum 18mm także wodoodporne o podwyższonej odporności na zarysowania, kolor laminowania drewnopodobny (do uzgodnienia z Zamawiającym), uchwyty krawędziowe - kolor stal nierdzewna. Cokół przypodłogowy o wysokości 100mm ze stali nierdzewnej z każdej strony nieprzystającej do ściany. Blaty z płyty wodoodpornej o podwyższonej odporności na zarysowania w kolorze drewnopodobnym (do uzgodnienia z Zamawiającym). Przed realizacją wymagany pomiar pomieszczenia. Gwarancja: min. 24 miesięcy	CKZiU nr 3 „Ekonomik” ul. Długa 5 65-401 Zielona Góra

67.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ – pomoce dydaktyczne	<p>Waga pomocnicza do 2 kg, 6 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny – zabezpieczenie przed przeciążeniem – wielokrotne tarowanie – zasilanie bateryjne i z zasilacza sieciowego – automatyczne wyłączanie – zintegrowana blokada transportowa 	Zespół Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona

		<ul style="list-style-type: none"> - zakresy pomiaru: (g ,lb, oz, ozt, dwt) - możliwość sztaplowania - zakres ważenia: do 2 kg - dokładność: do 1 g - wymiary szalki Ø 120 mm - obudowa z ABS - zakres pomiaru : 2 kg - dokładność odczytu : 1 g <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	Góra
68.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Wyciskarka do soków wolnoobrotowa, 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyciskanie do 90 % zawartości , - szybkie czyszczenie w 60s., - kolor metaliczny, - 2 gęstości soku do wyboru, - moc: min 200W, - napięcie 220-240V, - stopy antypoślizgowe, - blokada zabezpieczająca, - Quik Clean, - w zestawie filtr, dzbanek, - poj. dzbanka 1l, - poj. pojemnika na miąższ 1l, - częstotliwość 50-60Hz <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
69.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Zestaw desek HACCP, 3 zestawy</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary 450x300x13, - dwustronne gładkie, - atest PZH, - do mycia w zmywarce, <p>Zestaw składa się z 6 szt. desek w następujących kolorach: czerwony-1 szt., zielony-1 szt., żółty-1 szt., brązowy-1 szt., biały-1 szt., niebieski-1 szt. materiał wykonania: polipropylen</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
70.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Otwieracz do konserw mocowany do blatu, 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - nóż z kółkiem w komplecie, - otwiera puszki w wysokości od 20 do 400 mm, - mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami. <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
71.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Zestaw noży HACCP, 3 zestawy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kolorowym uchwytem - można myć i wyparzać w zmywarce - ostrze wykonane ze stali nierdzewnej - długość - L : 200 - 220 mm <p>zestaw składa się z 6 szt. noży z kolorowym uchwytem w następujących kolorach: czerwony-1 szt., zielony-1 szt., żółty-1 szt., brązowy-1 szt., biały-1 szt., niebieski-1 szt.</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
72.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Urządzenie do gotowania makaronu, 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - makaroniarka elektryczna o wytrzymałej konstrukcji ze stali nierdzewnej, odporna na korozję. - wyposażona w 2 komory i po 2 okrągłe, wyjmowane kosze na każdą z komór, - każda komora wyposażona w niezależną grzałkę, - termostat i kranik odpływowy, - grzałki na spodzie, - zakres regulacji temperatury wamika od 30 do 110 °C. - zasilanie: 230 V - moc: 2 x 1.5 kW <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
73.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Naleśnikarka okrągła, 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - konstrukcja ze stali nierdzewnej, - żeliwna, emaliowana płyta grzewcza - regulacja temperatury do 280°C - spiralne elementy grzewcze, - średnica 400 mm, - Moc min. 3,6 kW <p>drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta</p> <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra

74.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Palnik gazowy do flambrowania, 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – do wielokrotnego napełniania, – zapalanie automatyczne, – ze zdejmowaną podstawą, – w komplecie zestaw 4 wkładów z gazem <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
75.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Szybkowar, 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – pojemność: 6 litrów (+/- 5%), – możliwość stosowania na płycie indukcyjnej, – możliwość mycia w zmywarce, – 3-warstwowy spód indukcyjny, – rodzaj uchwytu: bakelitowy, – 2 programy gotowania, – koszyk do gotowania na parze <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
76.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Garnek niski 24 cm z pokrywką, 12 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykonanie ze stali nierdzewnej, – fi 24 cm, 5-5,5 litra – w komplecie pokrywki, – wielowarstwowe dno kapsułowe, – nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty, – do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowe, elektryczne, indukcyjne), <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
77.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Garnek średni 24 cm z pokrywką, 12 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykonanie ze stali nierdzewnej, – fi 24 cm, 7-7,5 litra – w komplecie pokrywki, – wielowarstwowe dno kapsułowe, – nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty, – do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowe, elektryczne, indukcyjne), <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
78.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Rondel bez pokrywki, 12 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykonanie ze stali nierdzewnej, – fi 16 cm, 1,8 – 2,0 litra – wielowarstwowe dno kapsułowe, – nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty, – do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowe, elektryczne, indukcyjne), <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
79.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Patelnia alu/teflon, 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Patelnia wykonana z aluminium pokrytego kilkoma warstwami teflonu. – Dzięki zastosowaniu odlewu aluminium, patelnia bardzo szybko się rozgrzewa. – Nie nagrzewający się uchwyt. – Ergonomiczny kształt. – Zastosowanie: kuchnie gazowe, elektryczne oraz z płytą ceramiczną. – Wysokość: 50 mm (+/- 5%) – Średnica: 260 mm (+/- 5%) <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
80.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Patelnia 28 cm, 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Patelnia wykonana z aluminium pokrytego kilkoma warstwami teflonu. – Dzięki zastosowaniu odlewu aluminium, patelnia bardzo szybko się rozgrzewa. – Nie nagrzewający się uchwyt. – Ergonomiczny kształt. – Zastosowanie: kuchnie gazowe, elektryczne oraz z płytą ceramiczną. – Wysokość: 50 mm (+/- 5%) – Średnica: 280 mm (+/- 5%) <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
81.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	<p>Patelnia głęboka Alu Tytan 28 cm, 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Profesjonalna patelnia wykonana z twardego odlewu aluminium, pokryta nieprzywierającą powłoką tytanową – Rączki patelni ze stali nierdzewnej 18/10, – Nie nagrzewający się uchwyt. – Wysokość: 55mm (+/- 5%) – Średnica: 280 mm (+/- 5%) <p>Gwarancja: min. 24 miesięcy</p>	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra

82.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Rondel 20 cm 3,3 L z pokrywką, 6 szt. – wykonanie ze stali nierdzewnej, – pojemność; 3 – 3,5 l, w komplecie pokrywki, – wielowarstwowe dno kapsułowe, – nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty, – do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowe, elektryczne, indukcyjne), Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
83.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Miska kuchenna z rantem, stalowa, polerowana, 6 szt. – stal satynowa nierdzewna – śr. 200 mm, wys. 98 mm (+/- 5%) – poj. 2,0 – 2,5 litra Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
84.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Talerz płytki 210 mm, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
85.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Talerz płytki 190 mm, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
86.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Talerz płytki 160 mm, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
87.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Talerz płytki 270 mm, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
88.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Talerz głęboki 225 mm, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
89.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Bulionówka, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
90.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Spodek pod bulionówkę, 24 szt. porcelana stołowa w kolorze białym, o podwyższonej odporności na zarysowania, wzmocnione krawędzie, przystosowana do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach, do mycia w zmywarkach,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
91.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Dzbanek 1,35 l, 3 szt. – porcelana gładka, biała, można myć w zmywarce i używać w mikrofali, – pojemność użytkowa 1,0 – 1,2 l – szerokość - W : 200 - 250 mm – wysokość: 200-250 mm	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
92.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Dzbanek, 3 szt. – porcelana gładka, biała, można myć w zmywarce i używać w mikrofali, – pojemność użytkowa 1.2 – 1,4 l – szerokość - W : 250 - 280 mm – wysokość - H : 150 mm	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
93.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Syfon 1,0 L, 2 szt. – korpus i głowica ze stali szlachetnej, – odporny na wysoką temperaturę uszczelka silikonowa, – w zestawie 3 różne końcówki z gwintem ze stali szlachetnej, – ergonomiczne mocowanie kapsla z antypoślizgowym uchwytem silikonowym, – możliwość podgrzewania w beamarze – pojemność: 1 litr Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra

94.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Waza do zupy, 3 szt. biała porcelana, wzmocnione brzegi, podwyższona odporność na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, do użytkowania w kuchence mikrofalowej – poj. 3,2 – 3,6 l	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
95.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Salaterka, 24 szt. Salaterka 120 – 140 mm, biała porcelana, wzmocnione brzegi, podwyższona odporność na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, do użytkowania w kuchence mikrofalowej	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
96.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Półmisek owalny, 12 szt. półmisek owalny 300 -320 mm, biała porcelana, wzmocnione brzegi, podwyższona odporność na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, do użytkowania w kuchence mikrofalowej,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
97.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Półmisek owalny 240 mm, 12 szt. półmisek owalny 220 – 250 mm, biała porcelana, wzmocnione brzegi, podwyższona odporność na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, do użytkowania w kuchence mikrofalowej,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
98.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Patera na owoce, 6 szt. – 3-stopniowa patera, – talerze z rantem, – średnice talerzy : 195 mm, 215 mm, 250 mm (+/- 10%) – odległość pomiędzy talerzami 140 - 180 mm – materiał wykonania : stal nierdzewna	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
99.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Łyżka stołowa RESTAURACJA, 12 szt. Kolor- stalowy połysk materiał wykonania: stal nierdzewna 18/10 Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
100.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Widelec stołowy RESTAURACJA, 12 szt. Kolor- stalowy połysk materiał wykonania: stal nierdzewna 18/10 Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
101.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Nóż stołowy RESTAURACJA, 12 szt. Kolor- stalowy połysk materiał wykonania: stal nierdzewna 18/10 Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
102.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Łyzeczka do herbaty RESTAURACJA, 12 szt. Kolor- stalowy połysk materiał wykonania: stal nierdzewna 18/10 Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
103.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Nóż do serów miękkich z otworami L 150 mm, 3 szt. Kolor- stalowy połysk materiał wykonania: stal nierdzewna 18/10 Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
104.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Zestaw akcesoriów kuchennych – 1 zestaw – materiał: polerowana stal nierdzewna, zestaw składa się z: chochla-6 szt., szumówka-6 szt., łopatką do obracania-6 szt., widelec do mięsa-6 szt., ubijak do piany-6 szt.	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
105.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Filiżanka, 24 szt. śr.80mm, poj.0,20 – 0,25 l biała porcelana, wzmocnione brzegi, podwyższona odporność na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, do użytkowania w kuchence mikrofalowej	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
106.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Spodek, 24 szt. Do filiżanki o śr.80mm (z poz. 105), biała porcelana, wzmocnione brzegi, podwyższona odporność na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, do użytkowania w kuchence mikrofalowej	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
107.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Patera do tortu na podstawie, 6 szt. – wykonanie ze stali nierdzewnej , – śr.320 - 350mm, wys. 45-50mm – podstawa obrotowa	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra

			Góra
108.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Szklanka, 12 szt. szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia termiczne i mechaniczne, można stosować do gorących napojów i w mikrofalówce, pojemność : 260 – 300 ml.	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
109.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Pucharek do lodów i deserów, 12 szt. szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia termiczne i mechaniczne, można stosować do gorących napojów i w mikrofalówce,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
110.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Kubek do gorących napojów 250 ml, 12 szt. szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia termiczne i mechaniczne, można stosować do gorących napojów i w mikrofalówce,	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
111.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Dzbanek (termos), 12 szt. - termos typu dzbanek - wykonany ze stali nierdzewnej INOX 18/10 oraz termoodpornego tworzywa sztucznego - pojemności 1 L Gwarancja: min. 24 miesiące	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
112.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Taca antypoślizgowa, 3 szt. – okrągła, antypoślizgowa, czarna – fi 33 - 38	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
113.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Moździerz do owoców, 10 szt. – moździerz do owoców – wykonany z tworzywa ABS	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
114.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Wózek do flambrowania, 1 szt. Wózek do flambrowania z kuchenką dwupalnikową. Model standardowy wykonany z płyty laminowanej - wysuwana szuflada na sztućce - szafka na butlę gazową - kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą - składana boczna półka z płyty - półka na butelki stal nierdzewna - obrotowe kółka o śr. 125 mm, w tym dwa z hamulcami - wymiary zewnętrzne: 50 cm szer., 87 cm wys., dł. 95 cm (złożona półka), 123 cm półka rozłożona (+/- 5 %) Gwarancja: min. 24 miesięcy	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra
115.	Pracownia gastronomiczna w ZSiPKZ– pomoce dydaktyczne	Klipsy metalowe z rzepem do mocowania skirtingów, 12 opakowań Klips do mocowania skirtingów wyposażony w rzep o wymiarach 15-25 mm mocowany za pomocą wytrzymałego kleju. Klips wykonany z blachy sprężystej o szerokości 2,5 cm malowany proszkowo na kolor biały. Jedno opakowanie zawiera 10 szt. klipsów pasujących na blat o grubości od 25 – do 35 mm	ZSiPKZ ul. Botaniczna 66 65-392 Zielona Góra