Szczecin, 11.08.2020r.

**Zapytanie Ofertowe nr 01/K026/18**

**na doposażenie pracowni cukiernictwa**

**Tytuł projektu:** „MASTER – wsparcie specjalistycznego kształcenia zawodowego w sektorze spożywczo-gastronomicznym odpowiadającego na pilne potrzeby regionalnego rynku pracy woj. zachodniopomorskiego”

**Numer wniosku:** RPZP.08.06.00-32-K026/18

**Działanie:** 8.6. wsparcie szkól i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego

**Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020**

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

IZBA RZEMIEŚLNICZA MAŁEJ I ŚREDNIEJ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

AL. WOJSKA POLSKIEGO 78

70-482 SZCZECIN

1. **MIEJSCE DOSTAWY:**

CENTRUM SZKOLENIOWO-EGZAMINACYJNE

AL. WOJSKA POLSKIEGO 78

70-482 SZCZECIN

1. **SPECYFIKACJA ZAPYTANIA:**
2. Segmentowy piec elektryczny konwekcyjny trzykomorowy z termoobiegiem – 2 sztuki.

• Podwójna szyba w drzwiach z wentylowaną szybą zewnętrzną zapewnia uzyskanie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi,
• Równomierny rozkład temperatur uzyskany dzięki odpowiedniej cyrkulacji powietrza zapewnia ten sam efekt pieczenia na wszystkich poziomach,
• Prowadnice łatwe do demontażu w celu wyczyszczenia i ukształtowane w sposób gwarantujący prawidłowe osadzenie pojemnika,
• Zaokrąglone krawędzie i narożniki oraz odpływ w dnie komory ułatwia utrzymanie higieny wnętrza pieca,
• Regulacja temperatury w zakresie: 50-250°C,
• Ilość komór: 3,
• Pojemność komory: 3x GN 2/1,
• Piekarnik dostarczany z blachami GN 2/1.

1. Komora rozrostowa – 2 sztuki
* Urządzenie do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
* Wykonana ze stali nierdzewnej
* Prowadnice na blachy cukiernicze 600×400 mm
* Przeszklone drzwi skrzydłowe
* Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
* Odległość między prowadnicami 70 mm
* Termostat elektromechaniczny od +30°C do +60°C
* Blachy cukiernicze w zestawie
* Komora na nóżkach o wymiarach 800x690 – 1 sztuka
* Komora bez nóżek o wymiarach 795x655 – 1 sztuka.
1. Stół roboczy – 2 sztuki
* stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej,
* stabilna konstrukcja spawana,
* stopki regulowane +/- 15 mm,
* wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych,
* blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,
* Stół roboczy bez półki o długości: 190 - 1 sztuka,
* Stół roboczy ze zlewem (P) bez półki o długości 170 – 1 sztuka.
1. Chłodziarka – 2 sztuki
* lodówka wolnostojąca,
* komorą niskich temperatur,
* klasie energetycznej A+,
* pojemność całkowita  chłodziarki wynosi 91 l,
* komory niskich temperatur 8 l,
* dwustronny montaż drzwi.
1. Promiennikowa lampa do karmelu – 2 sztuki

Zastosowanie: do miejscowego podpiekania i zrumieniania różnego rodzaju mas dekoracyjnych np. bezy, mas cukrowych, ciasta.

1. Mięśniarka planetarna 5 l – 2 sztuki• Do lekkich ciast i ubijania piany
• Nowoczesna konstrukcja, podstawa wykonana z aluminium
• Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
• W komplecie wyjmowana dzieża o pojemności 5 l i średnicy 205 mm
• Dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu, z otworem ułatwiającym dodawanie składników
• Dzieża wyjmowana
• Sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
• Szeroki zakres płynnej regulacji obrotów
• 3 końcówki w komplecie
2. Sprzęt cukierniczy – 2 komplety, w skład kompletu wchodzą:
* Rękawice,
* Miarka polipropylenowa, piętrowalna, poj. 2 l.,
* Dzbanek metalowy do spieniania mleka 0,35 l,
* [Forma do ciast / prostokątna / wymiary (mm) 180 x 80 x 60 (h)](https://agast.pl/pl/o/Forma-do-ciast--prostokatna--wymiary-mm-180-x-80-x-60-h),
* [Forma do ciast / prostokątna / wymiary (mm) 260 x 100 x 75 (h)](https://agast.pl/pl/o/Forma-do-ciast--prostokatna--wymiary-mm-260-x-100-x-75-h),
* [Forma do babeczek / z rantem](https://agast.pl/pl/o/Forma-do-babeczek--z-rantem),
* Forma okrągła do biszkoptów / z rantem,
* Forma do babek/ z rantem,
* [Forma do pralin - serce / 35 otworów](https://agast.pl/pl/o/Forma-do-pralin-serce-35-otworow),
* [Forma silikonowa do pieczenia - Briochette / 24 otwory / 600x400mm](https://agast.pl/pl/o/Forma-silikonowa-do-pieczenia-Briochette-24-otwory-600x400mm),
* Forma silikonowa do pieczenia - Disc / 6 otworów / 600x400mm,
* [Forma silikonowa do pieczenia - Financier / 9 otworów](https://agast.pl/pl/o/Forma-silikonowa-do-pieczenia-Financier-9-otworow),
* Wałek do ciasta,
* Sztuczce komplet 12 osobowy,
* Miski metalowe do ciasta o trzech różnych pojemnościach,
* Komplet kuchennych garnków – 6 zestawowy,
* Patelnie o Ø 24,26,
* Rękaw cukierniczy z końcówkami,
* Talerzyki do ciast deserowe,
* Sitka kuchenne,
* Rant opaska do tortów regulowana, okrągła z podziałką, o wysokości 12,15,20.
* Noże kuchenne-zestaw.

UWAGA:

\*Zamawiający zastrzega sobie unieważnienie rozeznania rynku na każdym jego etapie.

\*Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

\*Zamawiający informuje, że oferent związany jest 30 dni ze złożoną ofertą.

\*Zamawiający dopuszcza z wybranym Wykonawcą zawarcie umowy na wybrany „sprzęt”.