Szczecin, 11.08.2020r.

**Zapytanie Ofertowe nr 02/K026/18**

**na zakup sprzętu specjalistycznego do pracowni gastronomicznej**

**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. Piec gastronomiczny – 1 sztuka.

* Piec o pojemności 6 blach.
* Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
* Nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe
* 10-stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
* Regulacja usuwania zaparowania z komory
* Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
* Wydajne silniki wentylatorów z autorewersem
* Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia.
* Łatwo demontowane prowadnice na blachy i pojemniki
* Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
* Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
* Odpływ w dnie komory pieca
* Termostat elektromechaniczny od 30°C do 285°C
* Odległość pomiędzy prowadnicami: 80 mm
* Termostat: 30°C do 285°
* Napięcie (V): 400
* Ilość wentylatorów: 2 z autorewersem
* Blachy w zestawie
* Piec musi posiadać możliwość ustawienia na komorze rozrostowej o wymiarach 800x690.

1. Ekspres do kawy – 2 sztuki

* profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
* jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
* elektroniczne sterowanie
* automatyczne napuszczanie wody
* miedziany bojler

1. Elektroniczny młynek do kawy – 2 sztuki

* pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90C
* korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z jednego kawałka tworzywa
* mikrometryczna regulacja mielonej kawy, za pomocą zapadki regulacyjnej
* nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewnia czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
* ekran dotykowy do programowania
* możliwe zaprogramowanie trzech różnych programów dozowania: pojedynczego, podwójnego bądź spersonalizowanego
* informacje o czasie mielenia zintegrowany z obudową młynka
* licznik zrobionych kaw

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”.