

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa sprzętu i wyposażenia pracowni żywienia i usług gastronomicznych w ramach projektu pn.: „Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Słubickim – projekty realizowane poza formułą ZIT”, działanie 8.4 Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego.

1. Zamawiający wymaga by oferowany przez Wykonawcę przedmiot zamówienia spełniał poniższe minimalne parametry. Dla wyspecyfikowanego sprzętu i wyposażenia podane parametry są wartościami minimalnymi, każdy sprzęt i wyposażenie o parametrach lepszych, wyższych od wyspecyfikowanych spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyłącznie sprzęt i wyposażenie fabrycznie nowe spełniające wymagane normy jakościowe obowiązujące w tym zakresie.
3. Wykonawca dostarczy z przedmiotem zamówienia certyfikaty, atesty, aprobaty techniczne, deklaracje zgodności, instrukcje oraz opisy techniczne i inne dokumenty wymagane odrębnymi przepisami prawa.
4. Wszystkie elementy wchodzące w skład przedmiotu zamówienia muszą być wykonane zgodnie z normami wymaganymi przez Ministerstwo Edukacji Narodowej i zgodne ze standardami wyposażenia pracowni w kształceniu zawodowym - opisane znakami jakości i odpowiednimi certyfikatami.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostawy przedmiotu zamówienia do warsztatów znajdujących się przy Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Słubicach a następnie jego montażu wraz z wykonaniem niezbędnych prac służących posadowieniu/zmontowaniu/złożeniu bądź powieszeniu - instalacji i uruchomienia (przetestowania) przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko.

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – minimalne parametry techniczno-eksploatacyjne-funkcjonalne	Liczba sztuk
1	Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach: <ul style="list-style-type: none">– pojemność: min 20 l;– regulacja temperatury w zakresie min. 40÷95°C– termostat elektroniczny z możliwością regulacji temperatury co 0,1 °C– elektroniczne sterowanie;– cyfrowy timer;– pokrywa nierdzewna z uszczelką;– obudowa wykonana w całości ze stali chromowe– wentyl odpowietrzający w pokrywie;	2 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> - min 6 przekładek wewnątrz pojemnika; - wyświetlacz temperatury; - kran spustowy; - moc: min. 600 W; - zasilanie: 230 V. <p>w zestawie separator, 6 przekładek i pokrywa ze stali nierdzewnej oraz worki moletowane rozmiar 200 x 300 mm (100 szt.), worki moletowane rozmiar 150 x 250 mm (100 szt.)</p> <p>Cechy worków</p> <ul style="list-style-type: none"> - worki do pakowarki próżniowej listwowej - wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów - warstwa z nylonu przeznaczona do kontaktu z żywnością - warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność - wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni - nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp. 	
2	Pakowarka próżniowa listwowa	<p>Pakowarka próżniowa listwowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min.: 250 W, - zasilanie: 230 V, - wykonana ze stali nierdzewnej, - listwa zgrzewająca min. 350 mm, - pompa oraz manometr próżniowy - obsługa ręczna i automatyczna - cyfrowy wyświetlacz (elektroniczne sterowanie poziomu próżni) - regulowany czas zgrzewania - listwa zgrzewająca pokryta teflonem - pompa próżniowa olejowa o wydajności min: 15 l/min. - do użytku wyłącznie z workami moletowanymi 	2 szt.
3	Urządzenie do rozdrabniania surowców (szatkownica elektryczna) z zestawem tarcz	<p>Urządzenie do rozdrabniania surowców (szatkownica elektryczna) z zestawem tarcz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min.: 550 W; - zasilanie: 230 V; - zabezpieczenia: zamykające pokrywę oraz czujnik wyłączający urządzenie po otwarciu pokrywy. - dwa otwory do warzyw małych i dużych - obudowa wykonana z aluminium; - zestaw tarcz ze stali nierdzewnej do rozdrabniania: <p>tarcza do cięcia surowców w plastry grubość 2 mm, tarcza do cięcia surowców w wiórki grubość 3 mm, tarcza do cięcia surowców w słupki 3 x 3 mm, tarcza do cięcia surowców w kostki 8 mm, tarcza do cięcia surowców we frytki 10 mm</p>	2 szt.

4	Urządzenie do gotowania makaronu z koszem do gotowania	<p>Urządzenie do gotowania makaronu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min. 3 KW - zasilanie: 230 V / 50 Hz; - urządzenie umożliwia jednocześnie zastosowanie 4 mniejszych koszy lub 1 dużego - kran spustowy; - regulacja temperatury w zakresie min. 30 - 100°C; - termostat zabezpieczający 130°C; 	2 szt.
5	Salamandra elektryczna	<p>Salamandra elektryczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min. 2800 W - zasilanie: 230 V / 50 Hz; - obudowa ze stali nierdzewnej - do grillowania, podgrzewania potraw i zapiekania - regulacja górnej części umożliwiająca obróbkę ciepłą potraw różnych rozmiarów - termostat z regulacją w zakresie temperatury do 300°C, lampka kontrolna - wysuwany pojemnik na tłuszcz oraz ruszt 	2 szt.
6	Schładzarko - zamrażarka szokowa z sondą temperatury	<p>Schładzarko - zamrażarka szokowa z sondą temperatury (urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw):</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary min.: 750 x 700 x 850 (h) mm; - moc min. 1400 W - zasilanie: 230 V / 50 Hz - obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości ze stali nierdzewnej - komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie - komora z przewodnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze o wymiarach 600x400 mm - izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, wysoki współczynnik izolacji termicznej - górna pokrywa zdejmowana - automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną - elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów schładzania - sonda w zestawie - system schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem - środek chłodniczy: R404A/R507 - możliwość schładzania od min. +70°C do max +3°C (przez max 90 minut), od min. +70 C do max -18°C (przez max 240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury - regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm - wymiary wew. Komory min: 600 x 400 x 400 mm - 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm - wydajność przy schładzaniu do +3°C max.: 20 kg - wydajność przy zamrażaniu do -18°C max.: 15 kg 	1 szt.

7	Podgrzewacz do talerzy	<p>Podgrzewacz do talerzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary urządzenia: min. średnica Ø 430 mm, min. wysokość 580 mm, - moc min. 600W - zasilanie: 230 V / 50 Hz - obudowa stalowa - drzwi suwane z lakierowanej na szaro kutej stali, - regulacja temperatury do 80°C, - lampka kontrolna, - umożliwia podgrzanie 36 talerzy o Ø max. 320 mm, 	2 szt.
8	Robot kuchenny	<p>Robot kuchenny planetarny :</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min.: 1500 W - zasilanie: 230 V / 50 Hz - pojemność misy min. 6 l - misa ze stali nierdzewnej z dwoma uchwytami - płynna regulacja obrotów w zakresie od 40-180 obr./minutę oraz praca pulsacyjna - timer naliczający lub zliczający czas - budowa z aluminium - unoszona głowica z końcówkami (hak, mieszadło płaskie K, różga) umożliwiającymi: ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, - zgarniak z elastyczną końcówką zgarniającą - szklany blender z pokrywą oraz uchwytem z zakres obrotów min. 2500-12000 obr./min umożliwiający miksowanie; 	5 szt.
9	Gofrownica	<p>Gofrownica na 2 gofry typu Liege - mała kratka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min: 2000 W. - zasilanie: 230 V / 50 Hz - żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła. - temperatura regulowana za pomocą termostatu do 300 °C. - zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta. 	2 szt.
10	Blender ręczny z narzędziami	<p>Blender ręczny z narzędziami</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min. 700 W, - zasilanie: 230 V / 50 Hz - obudowa: stal szlachetna, - pojemnik do miksowania akrylowy pojemność 0,75 l, - praca pulsacyjna, - regulacja obrotów. - 2 prędkości - narzędzia: <ul style="list-style-type: none"> • blender trzy ostrza do zup typu krem, przecierów, sosów, majonezu, Pesto, (długość ramienia blendera min. 190 mm) • różga: do kremów, sufletów, omletów, (długość min. 140) mm • masher: do purre, i przecierania warzyw (długość min. 170 mm) 	5 szt.

11	Wózek kelnerski do flambirowania	<p>Wózek do flambirowania z kuchenką jednopalnikową:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany z płyty laminowanej (drewno koloru wiśni), - wysuwana szuflada na sztućce, - szafka na butlę gazową, - kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą, - składana boczna półka z płyty, - chromowana półka na butelki, - obrotowe kółka, w tym dwa z hamulcami, - wymiary zewnętrzne min.: szer. 500 x dł. 980 x wys. 800 (mm) 	1 szt.
12	Witryna chłodnicza-nadstawa chłodnicza wyposażona w pojemniki GN	<p>Witryna chłodnicza - nadstawa chłodnicza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - pojemność 5 x GN 1/4 - moc min. 160 W - zasilanie: 230 V / 50 Hz - cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, - witryna ze szkła hartowanego - funkcja automatycznego rozmrażania, - temperatura komory chłodniczej w zakresie +2°C / +8°C, - czynnik chłodzący R134a 	1 szt.
13	Kostkarka do lodu	<p>Kostkarka do lodu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min. 130 W - zasilanie: 230 V / 50 Hz - wydajność do 12 kg na dobę - zbiornik na lód min 1 kg - zbiornik na wodę min 3 l - możliwość wyboru min. 3 wielkości kostek - środek chłodzący: R134A - Bez stałego podłączenia do wody 	1 szt.
14	Podgrzewacz do potraw z kompletem pojemników GN	<p>Podgrzewacze do potraw z pojemnikami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany w całości ze stali nierdzewnej, - pojemność 9 l, - pokrywa otwierana o 90°. <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pojemniki na paliwo (pasta), • 1 pojemnik GN 1/1 o gł. 65 mm • 2 pojemniki GN1/2 o gł. 65mm • 1 pojemniki GN 2/4 o gł. 100 mm • 2 pojemniki GN 1/4 o gł. 100 mm 	2 szt.
15	Prześwietlacz do sprawdzania świeżości jaj (owoskop) z przystawką	<p>Prześwietlacz (owoskop) do sprawdzania świeżości jaj - zestaw przeznaczony do różnej wielkości jaj prześwietlanych w jasnym pomieszczeniu. zestaw składa się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawki na jajko z diodą LED z gumową osłonką - przystawki osłonowej poprawiającej widoczność ze specjalnym okularom i gumową nakładką na jajka mniejszych rozmiarów - lampka, osłona, wszystkie baterie, 2 gumowe nakładki - zasilanie baterie AA. <p>Przystawka osłonowa owoskopu z pokrętkiem, pozwalającym obrócić prześwietlane jajko. Osłonka wyposażona w okular oraz lustro, które powiększa obraz.</p>	1 szt.



16	Planik gazowy do creme brulee z wkładem z gazem	Planik gazowy do creme brulee z wkładem z gazem: <ul style="list-style-type: none">-wysokość min. 190 mm-do wielokrotnego napełniania-zapalanie automatyczne-z podstawą-rękojeść wykonana z aluminium-regulowana wielkość płomienia Wkład z gazem (butan) do palnika do creme brulee: <ul style="list-style-type: none">-pojemność min. 200 ml-z różnymi końcówkami	2 szt.
-----------	--	---	---------------