

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Część 3: Dostawa i montaż nowego specjalistycznego wyposażenia pracowni zawodowych w ramach projektu Poznaj zawód podczas stażu lub praktyk nr RPLD.11.03.01-10-0033/16**

- **MODUŁ A TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** Wyposażenie pracowni obsługi gości – środki trwałe (Poz.10)

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/ zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Wózek kelnerski do flambierowania	1	<p>Wózek do flambierowania wykonany z wytrzymałego, odpornego na uderzenia drewna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyposażony w płytę gazową ze stali nierdzewnej</li> <li>- szafka na butlę gazową,</li> <li>- wysuwana szuflada na sztućce</li> <li>- wysuwane blaty dodatkowe</li> <li>- obrotowe kółka, w tym dwa z hamulcami,</li> <li>- uchwyty do przemieszczania wózka</li> <li>- wymiary zewnętrzne długość 110cm x szerokość 55cm x wysokość 82cm</li> </ul> <p>Dodatkowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- napełniona butla gazowa</li> <li>- nakładka indukcyjna</li> </ul>	
2.	Kostkarka do lodu	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary 320x367x378;</li> <li>- zasilanie 230V; moc 0,13kW</li> <li>- ręczne uzupełnianie wody</li> <li>- zbiornik na lód nie mniej niż 1 kg</li> <li>- zbiornik na wodę 2 l</li> <li>- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej.</li> <li>- wydajność do 12 kg/dobę</li> <li>- utrzymywanie lodu do 4 godzin</li> <li>- elektroniczny panel sterowania</li> </ul>	
3.	Chłodziarka barowa	1	<p>Chłodziarka podblatowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poj. 130 l;</li> <li>- ze stali nierdzewnej;</li> <li>- 3 rusztowe półki o nośności do 8 kg każda;</li> <li>- wymuszony wentylatorem obieg powietrza w komorze,</li> <li>- wym. max. 60x60x85 cm;</li> <li>- zasilanie 230 V, moc 0,09 kW;</li> <li>- zakres temperatur od 0 do +10 °C;</li> <li>- układ chłodzenia dynamiczny,</li> <li>- drzwi pełne z wbudowanym zamkiem na klucz.</li> </ul>	
4.	Kruszarka do lodu	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemnik na skruszony lód - 2,8 kg</li> <li>- duży otwór wsadowy</li> <li>- wydajność do 13,6 kg/h</li> <li>- nierdzewne ostrze tnące</li> <li>- obudowa wykonana ze szrotowanej stali nierdzewnej</li> <li>- zasilanie 230 V, moc 150W;</li> </ul>	

• **MODUŁ B KUCHARZ Wyposażenie pracowni warsztaty szkolne – środki trwałe (Poz.15)**

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Regały ze stali nierdzewnej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej,</li> <li>- wyposażony w 5 półek,</li> <li>- wzmocnione półki umożliwiające przechowywanie produktów do 75 kg na każdej półce,</li> <li>- wymiary (dł; szer; wys): 60x40x200 cm, grubość blachy: 1 mm</li> </ul>	
2.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stoły wykonane są ze stali nierdzewnej,</li> <li>- blaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym),</li> <li>- tył i boki blatów mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej,</li> <li>- szerokość 70 mm, długość 1500 – 2000 mm.</li> </ul>	
3.	Umywarka z dopływem c/z wody z dozownik. mydła	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- z wysokiej jakości stali szlachetnej,</li> <li>- włączanie kolaniem, zapewniające higienę,</li> <li>- wymiary zew. (DxSxW) 58 x 40 x 33 cm,</li> <li>- podłączenie 1/2" dopływ wody,</li> <li>- dodatkowo w zestawie: akcesoria materiały mocujące + dozownik mydła</li> </ul>	
4.	Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej spawany	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z wysokogatunkowej ze stali nierdzewnej,</li> <li>- konstrukcja spawana zapewniająca odpowiednią stabilność,</li> <li>- narożniki odbojnikowe</li> <li>- półki z wytłaczanymi, wyprofilowanymi rantami zabezpieczającymi przed zsuwaniem się przewożonych produktów</li> <li>- cztery skrętne koła z 2 hamulcami,</li> <li>- gumowymi wkładkami ,</li> <li>- 2 półki o wymiarach: 800x500 mm,</li> <li>- max obciąż. półki: 80 kg.</li> <li>- max. obciąż. wózka: 120 kg,</li> </ul>	
5.	Mały magiel elektryczny	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mobilny(na kółkach z funkcją blokowania)</li> <li>- moc max. 3500 W;</li> <li>- możliwość zmiany temperatury prasowania;</li> <li>- funkcja pary, min pojemność wytwornicy 0,8 dm<sup>3</sup>;</li> <li>- możliwość napełniania wodą z kranu;</li> <li>- szerokość walca prasującego min. 80 cm;</li> <li>- regulowana prędkość walca prasującego;</li> <li>- luźny koniec walca prasującego;</li> <li>- blat roboczy do odbioru sztuk po uprasowaniu;</li> <li>- drążek do odkładania tkanin bez zagniecia;</li> </ul>	
6.	Salamandra elektryczna	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salamandra elektryczna z ruchomą płytą górną:</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>- ruchoma płyta główna</li> <li>- nienagrzewający się uchwyt górnej płyty;</li> <li>- grzałki powlekane 2 x 2 kW;</li> <li>- kontrola temperatury za pomocą regulatora w dwóch strefach grzewczych;</li> <li>- w komplecie pojemnik na tłuszcz oraz ruszt;</li> <li>- moc (W): 4 kW;</li> <li>- wymiary (mm): 600 - 450 – 500;</li> <li>- zasilanie el. 230/400 V.</li> </ul>	

7.	Podgrzewacz do talerzy	1	<p>Stalowy model:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drzwi suwane z lakierowanej na szaro kutej stali,</li> <li>- regulacja temperatury do 80°C,</li> <li>- lampka kontrolna,</li> <li>- odpowiedni do 36 talerzy x Ø 320 mm,</li> <li>- średnica 430 mm,</li> <li>- wysokość 585 mm,</li> <li>- moc / napięcie (W / V) 600 / 230.</li> </ul>	
8.	Szafa chłodnicza	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zużycie energii 4,2 kWh/24 h,</li> <li>- zasilanie 230 V;</li> <li>- wym. 60x60x185 cm;</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- pojemność 600 l;</li> <li>- wymuszony obieg powietrza w komorze;</li> <li>- zakres temperatur od 0 do +8 °C;</li> <li>- sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP/ (elektroniczny syst. sterowania);</li> <li>- samoczynnie zamykające się drzwi wyposażone w zamek;</li> <li>- automatyczne odszranianie</li> <li>- 3 półki rusztowe</li> <li>- regulowane odstępy między półkami;</li> <li>- moc: 484 W.</li> </ul>	
9.	Ekspres do kawy	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: 1350 – 1500 W;</li> <li>- zasilanie: 230 V;</li> <li>- wbudowany młynek</li> <li>- regulacja stopnia zmielenia kawy</li> <li>- wbudowany filtr do wody</li> <li>- funkcja odkamieniania</li> <li>- funkcja samooczyszczania</li> <li>- regulacja temperatury parzenia;</li> <li>- regulacja mocy kawy</li> <li>- funkcja spieniania mleka</li> <li>- podświetlenie filiżanek</li> <li>- podgrzewanie filiżanek</li> <li>- wyświetlacz LCD</li> <li>- programowanie włączenia i wyłączenia.</li> </ul>	
10.	Zamrażarka szufladowa	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- liczba szuflad/pótek 5-6,</li> <li>- wym. 125x60x62,2 cm</li> <li>- klasa efektywności energetycznej: A+</li> <li>- zużycie energii w ciągu 365 dni: 222 kWh-259 kWh,</li> <li>- pojemność całkowita 186 l-198 l (pojemność całkowita brutto: 225 l),</li> <li>- czas przechowywania w przypadku awarii: 30h</li> <li>- zdolność zamrażania w ciągu 24h: 19 kg-20 kg,</li> <li>- elektroniczne sterowanie;</li> <li>- wyświetlacz temperatury w zamrażarce.</li> </ul>	

• **MODUŁ C KUCHARZ Wyposażenie pracowni warsztaty szkolne – pozostałe wyposażenie (Poz.16)**

**W komplecie wyposażenia koszt jednostkowy żadnego elementu nie przekroczy kwoty 350,00zł netto/sztukę**

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/ zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Warnik do wody	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność / wymiary: - 10 litrów</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>- wskaźnik poziomu napełnienia</li> <li>- nienagrzewające się uchwyty;</li> <li>- zabezpieczenie przed włączeniem na sucho</li> <li>- moc: 2 kW</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	

2.	Sokowirówka	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc 500 W,</li> <li>- pojemność pojemnika na miąższ 1,5 litry,</li> <li>- regulacja obrotów mechaniczna - skokowa,</li> <li>- liczba poziomów obrotów 2,</li> <li>- pojemnik na sok,</li> <li>- wyjmowany zbiornik na miąższ,</li> <li>- możliwość mycia elementów w zmywarce.</li> </ul>	
3.	Owoskop Prześwietlacz do sprawdzania świeżości jaj	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230 V;</li> <li>- moc 60 W;</li> <li>- wymiary: 82x235 mm (szer., wys.);</li> <li>- waga 0,65 kg.</li> </ul>	
4.	Kosz na zużyte ręczniki papierowe	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z prętów ze stali nierdzewnej,</li> <li>- wyposażony jest w uchwyty umożliwiające przymocowanie do ściany</li> <li>- wymiary (szer.x gł.x wys.): 340x260x540mm</li> <li>- przystosowany do wykorzystania jednorazowych worków na śmieci.</li> </ul>	
5.	Higrometr	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- możliwość mocowania na ścianie,</li> <li>- duży, czytelny wyświetlacz LCD,</li> <li>- funkcja kalkulacji temperatury punktu rosy oraz wyświetlanie wartości maksymalnych i minimalnych</li> <li>- praca w zakresie od 2 do 98% wilgotności i od -10 do 70°C z rozdzielczością 0,1</li> </ul>	

• **MODUŁ D KUCHARZ** Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej – środki trwałe (Poz.17)

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Regał ze stali nierdzewnej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej,</li> <li>- wyposażony w 5 półek,</li> <li>- wzmocniane półki umożliwiające przechowywanie produktów do 75 kg na każdej półce,</li> <li>- wymiary (dł; szer; wys): 120x60x200 cm,</li> <li>- grubość blachy: 1 mm</li> </ul>	
2.	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej,</li> <li>- jednodzielna z drzwiami otwieranymi (skrzydłowymi),</li> <li>- grubość blachy: 1 mm</li> <li>- wymiary (dł; szer; wys): 80x60x200 cm,</li> <li>- wyposażona w 5 półek</li> <li>- stopki nóżek regulowane w zakresie -1 do +2 cm.</li> </ul>	
3.	Maszynka do mięsa	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc maksymalna [W] 1900</li> <li>- wydajność [kg/min] 2.3</li> <li>- minimalna średnica otworów [mm] 2.7</li> <li>- maksymalna średnica otworów [mm] 8</li> <li>- misa zasypowa plastikowa,</li> <li>- zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania,</li> <li>- konstrukcja metalowa komora mielenia,</li> <li>- nóżki antypoślizgowe, schówek na akcesoria,</li> </ul>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- system mocowania akcesoriów: click-ready, nożyk dwustronny,</li> <li>- 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.</li> </ul>	
4.	Sous vide-urządzenie do gotowania w niskich temp.	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: 33x60x30 cm;</li> <li>- pojemność: 20 l;</li> <li>- regulacja temperatury do 45÷95°C (co 0,5°C);</li> <li>- elektroniczne sterowanie;</li> <li>- cyfrowy timer;</li> <li>- osłona panelu sterowania;</li> <li>- pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową;</li> <li>- wentyl odpowietrzający w pokrywie;</li> <li>- 6 przekładek wewnątrz pojemnika;</li> <li>- wyświetlacz temperatury;</li> <li>- kran spustowy;</li> <li>- moc: 600 W;</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	
5.	Pakowarka próżniowa	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- wyświetlacz cyfrowy,</li> <li>- automatyczna praca,</li> <li>- możliwość regulowania próżni do 99 %,</li> <li>- regulowany czas zgrzewania,</li> <li>- listwa zgrzewająca 300 mm,</li> <li>- wydajność pompy 6 m<sup>3</sup>/h,</li> <li>- komora o wymiarach (mm): 310x350x120 (h),</li> <li>- waga 35 kg,</li> <li>- wymiary (mm): 370x575x295 (h),</li> <li>- moc: 350 W</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	
6.	Kuchenka indukcyjna	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasilanie: AC 230V ~ 50Hz</li> <li>- 2 pola grzejne</li> <li>- powierzchnia gotująca szkło Schott Ceran</li> <li>- Moc 3,5kW</li> <li>- 10 stopni mocy ustawianych niezależnie dla każdego pola (od 60 ° do 240 ° C),</li> <li>- cyfrowy wyświetlacz,</li> <li>- dotykowy panel sterowania,</li> <li>- 180 minutowy timer,</li> <li>- 605x360x60</li> </ul>	
7.	Naświetlacz do jaj	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 40 W/230 V;</li> <li>- szufladowy na 30 jaj;</li> <li>- wym. 46x38x18,4 cm;</li> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej;</li> <li>- liczba lamp UV- 4 sztuki;</li> <li>- trwałość promienników: ok. 7500 godz.;</li> <li>- czas trwania naświetlania: 90 sekund;</li> <li>- licznik czasu pracy;</li> <li>- automatyczne wyłączenie lampy przy otwartej szufladzie</li> </ul>	
8.	Wychładzarka szokowa/schładzarko-zamrażarka	1	<p>Schładzarko - zamrażarka szokowa z sondą temperatury:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemności 5xGN1/1;</li> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej;</li> <li>- możliwość schładzania produktów z temp. +70°C do +3°C (do 15 kg) oraz zamrażania z temp. +70°C do -18°C (do 10 kg);</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>- pojemność: 5xGN1/1 - gł. 65 mm;</li> <li>- sonda temperatury;</li> <li>- zakres pracy urządzenia;</li> <li>- schładzanie: -8°C i -20°C;</li> <li>- zamrażanie: - 40°C;</li> <li>- czynnik chłodniczy: R134a;</li> <li>- moc: 1,05 kW;/ zasilanie: 230 V.</li> </ul>	

- **MODUŁ E KUCHARZ** Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej – pozostałe wyposażenie **Poz.18)**

**W komplecie wyposażenia koszt jednostkowy żadnego elementu nie przekroczy kwoty 350,00zł netto/sztukę**

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Frytownica	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: 1200 W,</li> <li>- napięcie: 230 V, 50 Hz,</li> <li>- pojemność: 1,5 l tłuszczu,</li> <li>- pojemność pojemnika na produkty: ok. 500 g,</li> <li>- kompaktowa obudowa ze stali nierdzewnej,</li> <li>- pojemnik i kosz są przystosowane do mycia w zmywarce,</li> <li>- składany uchwyt, wyjmowany,</li> <li>- zdejmowana pokrywa z okienkiem,</li> <li>- antyzapachowy aktywny filtr węglowy w pokrywie,</li> <li>- lampka kontrolna funkcji,</li> </ul>	
2.	Robot kuch. wieloczynnościowy	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie;</li> <li>- moc 1000 W</li> </ul>	
3.	Term. do mierz. temp. produktu w obróbce termicznej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- termometr z ruchomą głowicą z obracaną sondą wykonaną ze stali nierdzewnej;</li> <li>- wyświetlanie temperatury w stopniach Celsjusza</li> <li>- zakres temperatury od -50 do +300°C</li> <li>- zasilanie</li> </ul>	
4.	Waga pomiarowa	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- waga elektroniczna do 2 kg,</li> <li>- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny,</li> <li>- szalka ze stali nierdzewnej,</li> <li>- wielokrotne tarowanie,</li> <li>- zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego,</li> <li>- dokładność: 0,005 kg,</li> <li>- wymiary szalki WxD - 230x190 mm,</li> <li>- duży wyświetlacz,</li> <li>- wymiary: 260x287x137 mm,</li> <li>- waga: 1.5 kg,</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	
5.	Garnki	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zestaw 3 sztuk garnków z pokrywkami,</li> <li>- pojemność ok.2l, ok.3l.ok. 4l.</li> <li>- satynowane ze stali nierdzewnej,</li> <li>- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty,</li> <li>- technologia wielowarstwowego dna,</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce,</li> <li>- przystosowane do kuchni gazowych, elektrycznych, ceramicznych, <b>indukcyjnych.</b></li> </ul>	
6.	Naczynia kuchenne(patelnie)	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zestaw 4 patelni z powłoką nanoceramiczną</li> <li>- średnice: 20cm, 24 cm, 28cm, patelnia do naleśników o średnicy 24cm,</li> <li>- rączka nienagrzewająca się,</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce,</li> <li>- przystosowane do kuchni gazowych, elektrycznych, ceramicznych, <b>indukcyjnych.</b></li> </ul>	

7.	Naczynia kuchenne (miski do miksowania)	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zestaw 3 misek do miksowania z zaokrąglonym dnem</li> <li>- wykonane ze stali nierdzewnej satynowanej,</li> <li>- pojemność ok.1,4l, ok.2,3l.ok. 3,3l.</li> </ul>	
8.	Naczynia kuchenne (pojemniki GN)	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane ze stali nierdzewnej,</li> <li>- wymiary (dł; szer; wys): 16.2x53x10 cm,</li> <li>- możliwość stosowania w temperaturach od -20 do 300°C.</li> </ul>	
9.	Noże kuchenne	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 noże: nóż kuchenny wielofunkcyjny długość ostrza: 10,5 cm, uniwersalny nożyk do obierania warzyw i owoców z zakrzywionym ostrzem długości 6 cm, nóż do steków z profilowaną rączką ostrzem długości 12 cm</li> <li>- wykonanie: stal nierdzewna (ostrze), polipropylen(rękojeść antypoślizgowa)</li> </ul>	
10.	Sztućce	5	<p>Komplet 4 elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- łyżka stołowa (187mm),</li> <li>- widelec (190 mm),</li> <li>- nóż (205 mm),</li> <li>- łyżeczka (135 mm)</li> </ul> <p>materiał wykonania: stal nierdzewna 18/0</p>	
11.	Sprzęt do pod. potraw (zastawa stołowa)	5	<p>Komplet 3 elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- talerz głęboki (średnica 215 mm),</li> <li>- talerz płytki (średnica 270 mm),</li> <li>- talerzyk deserowy (średnica 195 mm),</li> </ul> <p>Materiał wykonania – białe, gładkie hartowane szkło</p>	

**UWAGA: w cenie sprzętu Dostawca zapewni:**

- transport
- montaż wg projektu posiadanego przez Zamawiającego
- uruchomienie
- Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.
- instrukcję obsługi w jęz. polskim, Deklaracja Zgodności WE (CE), karta gwarancyjna

Sprzęt musi być fabrycznie nowy, wyprodukowany nie wcześniej niż w 2015 r., oraz nieekspozowany na konferencjach lub imprezach targowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych

- **MODUŁ F:** Szkolenie w ZS-CEZiU dla nauczycieli z zakresu zakupionego sprzętu (Poz.19)

L.p.	Nazwa	Łączna liczba godzin	Opis	Minimalne wymagania
1.	Szkolenie w siedzibie ZS-CEZiU dla 6 nauczycieli w zakresie obsługi i wykorzystania sprzętu do realizacji zajęć zawodowych	50	Szkolenie obejmie prowadzenie zajęć, zapewnienie surowców, dojazd trenera, szkolenie rozpocznie się po zainstalowaniu sprzętu w roku szk. 2016/2017 i będzie kontynuowane w kolejnym roku szkolnym (razem: 2x 25godz) aby zapewnić stałe wsparcie dla nauczycieli umożliwiające pełne wykorzystanie sprzętu do prowadzenia zajęć zawodowych	Szkolenie zostanie zorganizowane w terminie ustalonym z Zamawiającym Szkolenie zostanie przeprowadzone zgodnie z programem ustalonym z Zamawiającym Wykonawca zapewni trenera o wysokich kwalifikacjach doświadczonego w zakresie obsługi sprzętu gastronomicznego w tym w zakresie przygotowania potraw z wykorzystaniem wózka do flambrowania oraz urz. Sous vide.