

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Część 3: Dostawa i montaż nowego specjalistycznego wyposażenia pracowni zawodowych w ramach projektu Pracuj w branży HoReCa nr RPLD.11.03.01-10-0042/17

- **MODUŁ A** TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH I KUCHARZ - Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej dla zawodu żywienia i usług gastronomicznych i kucharz (**ŚRODKI TRWAŁE**) (poz.17)

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/ Zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Piec konwekcyjno-parowy	1	<b>750x742x580</b> pojemność 4 x GN 1/1, moc min. 5,2kW, zasilanie 400V, wentylator z autorewersem, funkcja naparowania, wykonanie nierdzewne, oświetlenie komory, zakres temperatury od 50-250 st.C sonda w komplecie, spryskiwacz w komplecie min. 3 programy, 3 programy własne, 5 szt. pojemników GN 1/1 w komplecie	
2.	Zmywarka gastronomiczna ze zmiękcaczem wody	1	ZMYWARKA o wymiarach <b>600x600x820</b> zasilanie 400V, moc min. 6,6kW, 3 kosze w komplecie, dolne i górne ramiona myjące i płuczące, filtry wstępne, 2 czasy mycia 90 i 180 sekund, wykonanie nierdzewne, zużycie wody max 2,7 litra na cykl, temperatura mycia 60st.C i wyparzania 90 st.C, dozowniki płynu myjącego i nabtyszczającego w kpl. ZMIĘKCZACZ WODY Automatyczny - sterowany czasem, pojemnik na sól, wykonanie ABS, zasilanie 230V/0,002kW.	

- **MODUŁ B** TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH - Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej (pozostałe wyposażenie) – **meble gastronomiczne (poz.18)**

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/ zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Umywalka do mycia rąk	1	Zlew ze ścianką o wymiarach <b>400x335x(H)200/570</b> z wysokiej jakości stali szlachetnej, Z włączaną kolanem wylewką sztorcową i z dozownikiem mydła <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przyłącze wody 1/2 "</li> <li>• Zlew i ścianka ze stali nierdzewnej 18/10</li> </ul> dodatkowo w zestawie: akcesoria materiały mocujące	
2.	Bateria sztorcowa	5	<b>Bateria sztorcowa montowana na środku komory</b> jednootworowa o wysokości 250-300 mm dwa rodzaje wody, <b>wylewka h=130-160 mm,</b> <b>wylewka l=215-230 mm (max. Długość 230mm !)</b> <b>Bateria z długą dźwignią</b> ze sterowaniem dźwigniowym. Przyłącze 1/2". Wąż przyłączeniowy	

			Zawory zasuwowe ze stali nierdzewnej poddane próbie uderzenia hydraulicznego. Zaczep mocowania dźwigni dozowania do zasilania ciągłego. Wylewki obrotowe wykonane w chromowanym mosiądzu według normy EN 248. Mocowanie wylewki na pół śruby w celu ułatwienia instalacji i utrzymania. Podwójna uszczelka w celu zapewnienia maksymalnej stabilności. Specjalne zawory o wysokiej przepływowości oraz trwałości w czasie. Użyty w uchwycie baterii materiał to wysokiej jakości polimer, który jest odporny na temperatury dochodzące do 112 stopni Celsjusza. Nóżki do mocowania o długości 50 mm z nakrętką kołnierkową o dużej grubości w celu ułatwienia instalacji i zapewnienia maksymalnej stabilności.	
3.	<b>Stół z 2 półkami (regał)</b>	4	O wymiarach <b>300x600x850</b> Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304. Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości min. 0,8-1,2mm. Błaty wzmocnione zgrzewanymi profilami typu Omega. Błat posiada tzw. " <b>rant tylny</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant h=40mm) <b>DODATKOWE WYPOSAŻENIE STOŁÓW: 2 półki</b>	
4.	<b>Stół ze zlewem jednokomorowym z drzwiami od frontu</b>	2	<b>Stół ze zlewem jednokomorowym z dwuskrzydłowymi drzwiami na zawiasach,</b> <b>Mebel bez ściany tylnej i ściany prawej o wymiarach 800x600x850 mm</b> Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304. Komora zlewowowa 400x400. Komora zlewowowa z <b>prawej strony</b> Komora z blachy o grubości min. 1,0-1,5mm Tyły blatów posiadają tzw. " <b>rant tylny i lewy</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant h=min.40mm) Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do utrzymania w czystości i czyszczenia, o zakresie regulacji +25/-10. <b>UWAGA otwór pod baterie na środku komory</b>	
5.	<b>Stół ze zlewem jednokomorowym z drzwiami od frontu</b>	2	<b>Stół ze zlewem jednokomorowym z dwuskrzydłowymi drzwiami na zawiasach,</b> <b>Mebel bez ściany tylnej i ściany lewej o wymiarach 800x600x850 mm</b> Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304. Komora zlewowowa 400x400. Komora zlewowowa z <b>lewej strony</b> Komora z blachy o grubości min. 1,0-1,5mm Tyły blatów posiadają tzw. " <b>rant tylny i prawy</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant h=min.40mm) Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do utrzymania w czystości i czyszczenia, o zakresie regulacji +25/-10. <b>DODATKOWE WYPOSAŻENIE STOŁÓW:</b> <b>UWAGA otwór pod baterie na środku komory</b>	
6.	<b>Stół z blokiem 3 szuflad</b>	4	O wymiarach <b>400x600x850</b> Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 Błat posiada tzw. " <b>rant tylny</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant h=40mm) Dodatkowe wyposażeniem stołów: 3 szuflady.	
7.	<b>Stół roboczy</b>  (pod stołem będzie usytuowana pralka, zmywarka i zmiękczac wody)	1	O wymiarach <b>1600x600x890</b> (wyższy niż standardowy) Wykonany ze stali nierdzewnej AISI - 304, o grubości min. 0,8-1,2mm. Błaty wzmocnione zgrzewanymi profilami typu Omega. Błat posiada tzw. " <b>rant tylny</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant	

			h=40mm) Stopy regulowane zakres 25-30mm, wykonane z tworzywa odpornego na działanie środków chemicznych, odstęp nóg tylnych o 100 mm,	
8.	Stół z szafką z prawej strony	2	O wymiarach <b>1600x600x850</b> ; Drzwi frontowe z <b>prawej strony</b> o dł.1000 (2x500mm) Drzwi dwuskrzydłowe na długości szafki a na pozostałej długości stołu tylko półka dolna. Wewnątrz szafki 1 półka. Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 o grubości min. 0,8-1,2mm. Blaty wzmocnione zgrzewanymi profilami typu Omega. Błat posiada tzw. " <b>rant tylny i lewy</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant h=40mm) Stopy regulowane zakres 25-30mm, wykonane z tworzywa odpornego na działanie środków chemicznych, odstęp nóg tylnych o 100 mm,	
9.	Stół z szafką z lewej strony	2	O wymiarach <b>1600x600x850</b> ; Drzwi frontowe z <b>lewej strony</b> o dł.1000 (2x500mm) Drzwi dwuskrzydłowe na długości szafki a na pozostałej długości stołu tylko półka dolna. Wewnątrz szafki 1 półka Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 o grubości min. 0,8-1,2mm. Blaty wzmocnione zgrzewanymi profilami typu Omega. Błat posiada tzw. " <b>rant tylny i prawy</b> ", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej (rant h=40mm) Stopy regulowane zakres 25-30mm, wykonane z tworzywa odpornego na działanie środków chemicznych, odstęp nóg tylnych o 100 mm,	
10.	Okap centralny z łapaczami tłuszczu i króćcem wylotowym fi-250	2	O wymiarach <b>1200x1600x450</b> wykonany ze stali nierdzewnej o grubości min. 1,2mm Blacha AISI 304, labiryntowe łapacze tłuszczu, króciec wylotowy, kran spustowy <b>UWAGA:</b> Okap wraz z rurami łączącymi go z kanałem wentylacyjnym, rury wykonane zgodnie z projektem instalacji wentylacyjnej	
11.	Okap wyciągowy przyścienny nad piec konwekcyjno-parowy łapaczami tłuszczu, króćciec wylotowy Fi-200	1	O wymiarach <b>1200x1000x450</b> wykonany ze stali nierdzewnej o grubości min. 1,2mm Blacha AISI 304, labiryntowe łapacze tłuszczu, króciec wylotowy, kran spustowy <b>UWAGA:</b> Okap wraz z rurami łączącymi go z kanałem wentylacyjnym, rury wykonane zgodnie z projektem instalacji wentylacyjnej	
12.	Szafa magazynowa	3	O wymiarach <b>1100x600x1800</b> – wykonana są ze stali nierdzewnej o grubości min. 0,8-1,2mm. – jednodzielna z drzwiami otwieranymi (skrzydłowymi), – wyposażona w 2 półki – stopki nóżek regulowane w zakresie min. 1,0 do +2,5 cm.	
13.	Stół roboczy jezdny z półką	1	O wymiarach <b>600x600x800 mm</b> wykonany są ze stali nierdzewnej <b>AISI-304</b> o grubości min. 0,8-1,2 mm. Blaty wzmocnione zgrzewanymi profilami typu Omega. Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej. Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do utrzymania w czystości i czyszczenia, o zakresie regulacji 1,0/2,5	
14.	Podstawa pod piec z przewodnikami na GN	1	O wymiarach <b>665x700x850 mm</b> wykonana są ze stali nierdzewnej	

15.	Szafka wisząca z drzwiami otwieranymi	2	O wymiarach <b>1200x300x600 mm</b> <b>Drzwi otwierane (2x600 mm lub 2 x 400mm)</b> wykonana są ze stali nierdzewnej <b>AISI-304</b> o grubości min. 0,8-1,2 mm.	
16.	Półka ścienna	2	<b>Zestaw 2 półek</b> o wymiarach Długość półki ok. <b>1600mm</b> Grubość półki min. <b>35mm</b> Wysokość szyny mocującej min. <b>500mm</b> Wymiary półki ok. <b>1600mm x 300 mm</b> Regulowana wysokość półek Wykonana ze stali nierdzewnej W zestawie <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 półki</li> <li>• Wsporniki wzmacniające</li> <li>• Szyna mocująca</li> <li>• Tylne ranty</li> <li>• Elementy montażowe</li> </ul>	
17.	Stół z basenem	1	O wymiarach <b>800x700x850 mm</b> Stół wykonany są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej Blacha AISI 304, o grubości min. 0,8-1,2 mm. Komora z blachy min. 1,0-1,5mm, głębokość komory h=400; rant z tyłu, otwór pod baterię na środku komory	

• **MODUŁ C** TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH I KUCHARZ - Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej dla zawodu żywienia i usług gastronomicznych i kucharz - **urządzenia (poz.18)**

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/ Zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	4	Klasa energetyczna A lub wyższa, piekarnik elektryczny, szerokość 60 cm, kolor Inox, płyta Indukcyjna, piekarnik elektryczny chłodny front (3 szyby) Prowadnice teleskopowe Programator elektroniczny Moc całkowita min. 10,5 kW Termoobieg Grill elektryczny Emalia łatwoczyszcząca Liczba funkcji piekarnika min 10 <b>Pola grzejne</b> Min 16,0 cm pole indukcyjne 2szt Min 21.00 cm pole indukcyjne 2 szt.	
2.	Pralka ładowana od przodu	1	Pralka ładowana od przodu O wymiarach max <b>600 x 600 x 850</b> Kolor srebrny/inox Klasa energetyczna: A+++ Prędkość obrotowa obr./min.1200 Regulacja obrotów 1200/100/800/400/brak Ilość programów min. 13 Rodzaje programów: minimum Bawełna, Mieszane, Syntetyczne/Mało wymagające, Pościel, Odzież sportowa, Delikatne, Wełna/Pranie ręczne, Intensywne 60, Szybki '30, Płukanie+ Wirowanie Wsad min 7 kg Temperatury Zimna / 20 / 30 / 40 / 60 / 95 Wyświetlacz dotykowy Opóźniony start	
3.	Szafa chłodnicza	1	O wymiarach min. <b>775 x 720 x 1885 mm</b> Urządzenie gastronomiczne o poj. min 590 litrów, obudowa ze stali nierdzewnej, wnętrze tworzywo ABS, wewnętrzne narożniki z zaokrągleniami, oświetlenie, wbudowany uchwyt drzwiowy, zamek na klucz, elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie,	

			3 półki rusztowe i 1 ruszt na dole, wymuszony obieg powietrza, odpływ wewnątrz komory chłodzenia, parownik wbudowany w tylną ścianę, gaz chłodniczy R600a, klasa energetyczna D lub wyższa moc min. 186W, temperatura od -1 do 6st. C,	
--	--	--	--	--

- **MODUŁ D** TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH - Wyposażenie pracowni warsztaty szkolne (poz.22)

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk/zestawów	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań
1.	Mechaniczne urządzenie do rozdrabniania surowców (Robot kuchenny wieloczynnościowy)	2	<p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu</li> <li>– Płynna regulacja obrotów</li> <li>– Praca pulsacyjna</li> <li>– Obudowa stalowa, satynowana</li> <li>– Gumowe, antypoślizgowe nóżki</li> </ul> <p>PRZYSTAWKI</p> <p>Malakser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pojemność min. 3l</li> <li>– Skala: od 500 do 2000 ml</li> <li>– Gradacja skali: co 500 ml</li> <li>– Nóż ząbkowany</li> <li>– Z przezroczystego poliwęglanu</li> <li>– Wsad owalny: min. 74x51 mm</li> <li>– Dodatkowo otwór wsadowy: średnica min.430 mm</li> <li>– Wymiary: średnica min 210, (H) min. 260 mm</li> </ul> <p>Mini malakser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pojemność: min. 1,75 l</li> <li>– Nóż ząbkowany</li> <li>– Z przezroczystego poliwęglanu</li> <li>– Wsad owalny: min. 74x51 mm</li> <li>– Dodatkowo otwór wsadowy: średnica min. 430 mm</li> </ul> <p>Blender</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pojemność: min. 1,5 l</li> <li>– Szkło „THERMO RESIST”</li> <li>– Nożyk 4 ramienny</li> <li>– Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (min.1200 ml)</li> <li>– Wymiary: średnica min.140 , (H) min. 270 mm</li> </ul> <p>Tarcze do szatkowania z wykorzystaniem pojemnika malaksera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tarcza na słupki „Julienne”: 2,5x3 mm</li> <li>– Tarcza dwustronna: do wiórków 4mm i do plastrów 2mm</li> <li>– Tarcza dwustronna: do wiórków 8mm i do plastrów 4mm</li> <li>– Tarcza do tarcia ziemniaków na placki</li> </ul> <p>dodatkowo: Zamykany pojemnik na tarcze</p> <p>Wyciskarka do soków z wykorzystaniem pojemnika malaksera</p> <p>Końcówki do mieszania, ubijania i delikatnego przekładania z wykorzystaniem pojemnika malaksera.</p>	
2.	Robot planetarny	2	<p>Mikser planetarny, jednorazowo przygotowuje ciasta na 7 półkilowych bochenków, 168 ciasteczek, ubije 19 białek, czy 2 litry śmietany.</p> <p>Zaawansowany system kontroli pracy miksera zapewnia natychmiastową reakcję i dostarczanie optymalnej mocy do napędu narzędzi w dzieży.</p> <p>Ośłona z podajnikiem wykonana z plastiku, korpus - odlew cynkowy, regulacja prędkości, bogate wyposażenie standardowe (różga, hak spiralny,</p>	

			mieszadło płaskie, dzieża 5 l ze zdejmowanym podajnikiem). Moc całkowita min 0.315 kW Kolor biały, srebrny lub inox	
--	--	--	--	--

**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 2018 r., oraz nieekspozowany na konferencjach lub imprezach targowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych

- **MODUŁ E** : Szkolenie w siedzibie ZS-CEZiU dla nauczycieli z zakresu zakupionego sprzętu– **(Poz.8)**

L.p.	Nazwa	łąćzna liczba godzin	Opis	Minimalne wymagania
1.	<b>Szkolenie w siedzibie ZS-CEZiU dla 7 nauczycieli w zakresie wykorzystania i użytkowania sprzętu do realizacji zajęć zawodowych</b>	60	Szkolenie obejmie przygotowanie i prowadzenie zajęć, dojazd trenera, zakup surowców spożywczych do realizacji zajęć i materiałów zużywalnych. W ramach 2 edycji 30 godzinnego szkolenia nauczyciele zdobędą umiejętność przygotowania potraw z wykorzystaniem nowoczesnych metod i technik. Szkolenie rozpocznie się po zainstalowaniu sprzętu i oprogramowania w roku 2019 i będzie kontynuowane w kolejnym roku (2 moduły x 30godz), aby zapewnić stałe wsparcie dla nauczycieli umożliwiające pełne wykorzystanie sprzętu specjalistycznego do realizacji zajęć zawodowych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych	Szkolenie zostanie zorganizowane w terminie ustalonym z Zamawiającym Szkolenie zostanie przeprowadzone zgodnie z programem ustalonym z Zamawiającym (terminy nie mogą kolidować z zajęciami, przewiduje się realizację w weekendy) Wykonawca zapewni trenera o wysokich kwalifikacjach doświadczonego w zakresie obsługi specjalistycznego wyposażenia gastronomicznego, w szczególności robotów, pieca konwekcyjno-parowego.