



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Dostawę nowego wyposażenia pracowni gastronomicznej w ramach projektu „Szkoła dla rynku pracy”, realizowanego w Zespole Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, POKL Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.

Lp.	Nazwa	Liczba sztuk	Dł.	Szer.	Wys.	Minimalne parametry/wymagania	Model i producent oferowanego sprzętu umożliwiający ocenę spełnienia wymagań.
1.	Umywarka do rąk ze stali nierdzewnej z szafką	1	600	600	850	Otwór pod baterię, szafka i umywalka wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone do mycia rąk. Błat wykonany są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszone płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatu 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 +25/-10 mm.	
2.	Bateria umywalkowa	1				Sztorcowa, jednocierowa, dwa rodzaje wody, dopasowana do w/w umywalki	
3.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem 1-komorowym, szafką, drzwiami przesuwne, płyta ociekowa z prawej strony komory	2	2200	600	850	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszone płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażeniem stołów: półka, szafka z 2 półkami i drzwiami przesuwными o dł nie mniej niż 1000mm	



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

4.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem 1-komorowym, szafką, drzwiami przesuwne, płyta ociekowa z lewej strony komory	2	2200	600	850	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażeniem stołów: półka, szafka z 2 półkami i drzwiami przesuwnymi o dł nie mniej niż 1000mm	
5.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem 1-komorowym, z szafką 600mm, drzwiami przesuwane	1	2400	600	900	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +15 mm. Dodatkowe wyposażeniem stołu: szafka na butlę gazową z drzwiami przesuwnymi o dł nie mniej niż 600mm	
6.	Bateria sztorcowa	5				Sztorcowa, jednocierowa, dwa rodzaje wody, wylewka h=230 mm, wylewka l=300 mm	
7.	Stół ze stali nierdzewnej z blokiem 3 szuflad	4	400	600	850	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażeniem stołów: 3 szuflady.	
8.	Stół ze stali	1	400	600	900	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i	



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

	nierdzewnej z blokiem 3 szuflad					przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażeniem stołów: 3 szuflady.	
9.	Szafa na zasoby	1	1100	600	1800	Szafa wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do przechowywania artykułów spożywczych i wyposażenia gastronomicznego. Szafa wyposażona w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażeniem szafy: półki, drzwiami otwierane skrzydłowe.	
10.	Stół ze stali nierdzewnej wyposażony w półkę	1	600	600	850	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażenie stołów: półka.	
11.	Stół ze stali nierdzewnej wyposażony w półkę	1	1600	600	850	Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygięte płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Tyły blatów	



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

						posiadają tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej. Stoły wyposażone są w stopki z tworzywa z zakresem regulacji -10 do +25 mm. Dodatkowe wyposażenie stołów: półka.	
12.	Stół jezdny ze stali nierdzewnej wyposażony w półkę i kółka	1	600	600	700	Stoły jezdne wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304i przeznaczone są do eksploatacji w trakcie przygotowywania i obróbki wstępnej artykułów spożywczych (mięsa, warzyw, owoców itp.). Błaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszone płytą wiórową epoksydowaną o grubości co najmniej 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym). Ranty boczne/tylne: brak Stoły wyposażone w 4 kółka. Dodatkowe wyposażenie stołów: półka.	
13.	Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną z piekarnikiem elektrycznym	4	600	600	850	Kuchnia elektryczna <ul style="list-style-type: none"> • Klasa energetyczna A • Napięcie zasilania 230V • Rodzaj płyty grzewczej elektryczna • Kolor kuchni stal nierdzewna Wyposażona w piekarnik <ul style="list-style-type: none"> • elektryczny • Kolor frontu piekarnika srebrny/INOX • Grill (opiekacz) • Termoobieg • Rożen • Typ prowadnic drabinki • Wnętrze emalia 	
14.	Kuchnia gazowa z płytą ze stali nierdzewnej z piekarnikiem elektrycznym	1	990	600	870	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym wyposażona w: <ul style="list-style-type: none"> • 5 palników • zasilanie gazem propan-butan • nierdzewny ruszt • piekarnik elektryczny przystosowany do pojemników i 	



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

						<p>rusztów zgodnych ze standardem GN,</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodatkowo piekarnik wyposażony w wentylator. • Moc: 19,93 kW • Zasilanie: gaz + 230 V • Wymiary piekarnika: 4 x GN 1/1 65 mm • Rodzaje palników: 2 x 3,0 kW + 3 x 3,6 kW • Moc piekarnika: 3,13 kW • Ilość palników: 5 	
15.	Naświetlacz jaj	1				<p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230V, • moc: 77 W, • czas trwania cyklu: 150 sek. • Naświetlacz wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do powierzchniowego odkażania przedmiotów lub produktów, w szczególności jaj. Załadunek jaj odbywa się przez wsunięcie do komory odkażającej szuflady ze specjalnym rusztem, na którym znajdują się odkażane jaja. • odkaża 30 jaj lub 8 sztuk noży 	
16.	Warnik do wody 10 litrów	1			40-50	<p>Urządzenie bez podłączenia do wody (zalewowe) wykonane w całości ze stali nierdzewnej polerowanej.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność: min 10 l, • napięcie 230 V, • moc: 2,2-2,4 kW, • zakres regulacji termostatu 30-100°C, • termostat bezpieczeństwa, • wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku, • bezkroplowy kranik, • czas zagotowania płynów ok. 30 min, • grzałka zabudowana, 	



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

17.	Zmywarka gastronomiczna do naczyń ze zmiękczaczem wody	1	600	600	820-850	<p>Zmywarka profesjonalna Dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego, kosz 500x500, 3 rodzaje koszy, wysokość talerza do 32 cm, temperatura mycia 60st.C, temperatura wyparzania 90 st.C, regulowany czas mycia od 0 do 240 sekund, zasilanie 400V/ 6,65 kW</p> <p>Zmiękczczacz wody Przeznaczony do współpracy ze zmywarką gastronomiczną, przeznaczony do usuwania z wody związków wapnia, regenerowany solą, obudowa ze stali nierdzewnej.</p>	
18.	Pralka ładowana od przodu	1	600	600	820	<p>Sposób załadunku: od przodu Maksymalna prędkość wirowania: 1000 obr/min Pojemność znamionowa: 6 kg Klasa energetyczna: A++</p>	
19.	Piec konwekcyjno - parowy o pojemności 4x GN1/1 ze zmiękczaczem wody z podstawą ze stali nierdzewnej	1	870	730	600	<p>Piec konwekcyjno-parowy Zasilanie 400V Moc całkowita min 5,2kW, temperatura od 50 do 250 st. C, sonda w komplecie, oświetlenie komory, pojemność: 4 x GN1/1 3 programy, 3 programy własne,</p> <p>Zmiękczczacz wody Przeznaczony do współpracy z piecem, przeznaczony do usuwania z wody związków wapnia, regenerowany solą, obudowa ze stali nierdzewnej.</p> <p>Podstawa ze stali nierdzewnej dostosowana do w/w pieca</p>	
20.	Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu króciec wylotowy fi 200	1	2400	800	450	<p>Blacha AISI 304, labiryntowe łapacze tłuszczu, króciec wylotowy, kran spustowy</p>	
21.	Okap wyciągowy	4	1000	700	450	<p>Blacha AISI 304, labiryntowe łapacze tłuszczu, króciec wylotowy, kran</p>	



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

	z łapaczami tłuszczu, króciec wylotowy fi 100					spustowy	
22.	Szafa chłodnicza o pojemności 350 litrów.	1	600	590-600	1800-1850	<p>Szafa chłodnicza o pojemności 350l moc 0,21kw/230V, sterownik Dixell, agregat Danfoss, wyposażenie 4 przestawne ruszty, automatyczne rozmrażanie, wymuszony obieg powietrza. Obudowa nierdzewna.</p> <ul style="list-style-type: none"> • KLASA efektywność energetycznej: A+ lub wyższa • ZAKRES temperatur w chłodziarce: 2 – 8 °C, • MOŻLIWOŚĆ zmiany kierunku otwierania drzwi <p>WYPOSAŻENIE CHŁODZIARKI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • system ochrony antybakteryjnej, • system automatycznego odszraniania (funkcja DEFROST), • pojemniki • co najmniej 3 półki z możliwością regulacji położenia, 	

- Sprzęt musi być fabrycznie nowy, wyprodukowany nie wcześniej niż w 2014r., oraz nieeksponowany na konferencjach lub imprezach targowych
- Wykonawca na urządzenie udzieli min. 12 miesięcznej gwarancji.
- Do oferty należy dołączyć karty katalogowe, instrukcje obsługi proponowanych urządzeń.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych
- W cenie oferty musi znaleźć się dostawa sprzętu do siedziby Zamawiającego oraz montaż, próbne uruchomienie i jednodniowe szkolenie użytkowników.
- Wymagany serwis w siedzibie Zamawiającego w czasie trwania okresu gwarancji. W przypadku awarii sprzętu wymagana jest osobista wizyta serwisu w ciągu 48 godzin od momentu zgłoszenia awarii (Zamawiający nie dopuszcza sytuacji w której pakowanie i wysyłka sprzętu byłaby po jego stronie).

.....
Podpis Oferenta