

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający: Powiat Świdnicki w Świdniku/ Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.

Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest zakup wyposażenia – sprzętu AGD w ramach projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja” RPLU.12.04.00-06-0051/17 realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wykonawca ma obowiązek wniesienia dostarczonego wyposażenia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć wyposażenie wraz z naklejonymi na każdy przedmiot zamówienia naklejkami dotyczącymi finansowania zakupu z funduszy europejskich (zgodnie z wzorem przesłanym do Wykonawcy).

Dane do specyfikacji na zakup sprzętu i wyposażenia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 pn.:

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu	Ilość
1.	Waga elektroniczna do 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> - waga elektroniczna, - zakres ważenia do 5 kg, - dokładność 1 g, - zasilanie akumulatorowe lub bateryjne - automatyczne wyłączenie 	10 szt.
2.	Pakowarka próżniowa	<ul style="list-style-type: none"> - konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej, - listwa zgrzewająca od 260 mm do 300 mm, - wydajność pompy od 6 m³/h do 10 m³/h - moc: od 230 W do 370 W - zasilanie: 230 V. 	1 szt.
3.	Zmywarka do naczyń	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary (SxWxG) [cm] 60 x 84,5 x 60 cm +/-10% - klasa energetyczna min.A++ - poj. 13-14 kompletów - wyświetlacz elektroniczny LCD - zmywarka wyposażona w min. 2 kosze 	1 szt.
4.	Kuchenka mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - moc kuchenki: od 800W - kolor: inox lub srebrny - pojemność: od 22 l do 25 l - funkcja podstawowe: min. 3 w tym: rozmrażanie, gotowanie, grill - moc: min. 1000W 	2 szt.
5.	Chłodziarka z zamrażarką małą	<ul style="list-style-type: none"> - klasa efektywności energetycznej min. A+, - pojemność całkowita min. 270 l, - pojemność netto chłodziarki 170 l – 230 l, - pojemność netto zamrażarki min 80 l max 120 l - kolor srebrny lub inox 	1 szt.

		- chłodziarka dwudrzwiowa	
6.	Czajnik bezprzewodowy	- wykonanie: tworzywo sztuczne - pojemność od min. 1,5 l - moc 2200 -2400 W - płaska grzałka	1 szt.
7.	Grill gastronomiczny	- zasilanie 230 V - wymiary: dł:45-66 cm, szer.:23-28 cm - grubość płyty grillowej: 12mm - moc: min 2x 1800W - zakres temp. min 30°C lub 50°C – 300 °C; - wykonanie nierdzewne; - szuflada na tłuszcz; - 2 x podgrzewana powierzchnia;	2 szt.
8.	Warnik	- pojemność – min. 10 litrów; - wykonanie ze stali nierdzewnej; - nienagrzewające się uchwyty; - moc: min 1250 W max 2250 W - zasilanie: 230 V.	2 szt.
9.	Podgrzewacz ze stali nierdzewnej	- podgrzewany paliwem lub pastą wykonany w całości ze stali chromowanej, - pojemność 9 l (+/-10%) l, - pokrywa otwierana o 90° lub 180° W wyposażeniu: - 2 pojemniki na paliwo lub pastę, - pojemnik GN 1/1 o głębokości 65mm (+/-10%).	4 szt.
10.	Dystrybutor napojów zimnych	- obudowa i części schładzające wykonane ze stali nierdzewnej - przezroczyste zbiorniki - wymiary (dł/sz/w) 38x43x55 cm (+/- 15%) - pojemność 2 x 12 l (+/-10%) - zasilanie 230V - moc min. 250 W	1 szt.
11.	Elektryczna szatkownica do warzyw	- obudowa wykonana z aluminium; - waga: max.25 kg; - antypoślizgowe nóżki - moc: min 550 W - zasilanie: 230 V; - zestaw min.5 tarcz do rozdrabniania	1 szt.
12.	Ekspres do kawy	- typ ekspresu: automatyczny, - ilość dostępnych napoi: min. 5 - pojemność zbiornika na wodę: 1,8-2,5 l; - pojemność zbiornika na ziarno: min.250 g; - rodzaj kawy: ziarnista/mielona; - system spieniający mleko: zintegrowany; - menu i instrukcja obsługi w jęz. polskim; - pojemnik na mleko; - moc: min 1350 W; - zasilanie: 230 V; - wyświetlacz LCD;	2 szt.
13.	Piec konwekcyjno-parowy	- wymiary: wysokość od 1810 do 1920 mm, pozostałe wymiary od 935 do 1105 mm i od 820 do 996 mm, - zasilanie el.: 400 V / 50 Hz, - moc: max.32 kW - interaktywny panel dotykowy - pojemność: 20x GN 1/1,	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> - zakres temperatury od 30 st. do 300 st. - wielopunktowa sonda termiczna, - dotykowy panel sterujący, - automatyczny system myjący 	
14.	Wychładzarka szokowa schładzarko/zamrażarka	<ul style="list-style-type: none"> - pojemności 5xGN1/1; - wykonana ze stali nierdzewnej; - możliwość schładzania produktów z temp. +70°C do +3°C (do około 15 - 20 kg) oraz zamrażania z temp. +70°C do -18°C (do około 10 - 15 kg); - wymiary (szer. x głęb. x wys.): 75x70x85 cm (+/-10%); - wykonanie ze stali nierdzewnej; - sonda temperatury; - moc: min 0.9kW max 1,5 kW; - zasilanie: 230 V. 	1 szt.
15.	Chłodziarka z zamrażarką duża	<ul style="list-style-type: none"> - klasa efektywności energetycznej min. A+, - pojemność całkowita ok 615 l (+/- 10%) - pojemność netto chłodziarki min. 405 l, - pojemność netto zamrażarki min 210 l, - półki ze szkła hartowanego - 2 pojemniki na warzywa - wbudowana kostkarka 	1 szt.
16.	Płuczo-obieraczka do ziemniaków i warzyw	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, - jednorazowy wsad: 7 ÷ 10kg; - zastosowanie masy ścierniej - napięcie: 400 V 	1 szt.
17.	Trzon kuchenny z piekarnikiem	<ul style="list-style-type: none"> - kuchnia gazowa 4 palnikowa - palniki różnej mocy - piekarnik elektryczny; - pojemność piekarnika 4xGN - zasilanie (kuchnia/ piekarnik) gaz/230 V; - moc piekarnika 3,1 kW +/- 10% 	5 szt.
18.	Mięsiarka do ciasta	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność dzieży 5 - 10 litrów, - zasilanie 230 V, - moc max 0,75 kW - dzieża ze stali nierdzewnej - urządzenie na kółkach z hamulcem 	5.szt.
19.	Ubijaczka cukiernicza	<ul style="list-style-type: none"> - możliwość zagniatania, mieszania, ubijania - pojemność dzieży 5 - 8 litrów, - misa ze stali nierdzewnej - zasilanie 230 V, 	3 szt.
20.	Kuchenka gazowo-elektryczna	<ul style="list-style-type: none"> - kuchenka elektryczno- gazowa - 4 palniki gazowe - piekarnik elektryczny, - prowadnice teleskopowe, - czyszczenie piekarnika – parowe lub katalityczne 	4 szt.
21.	Waga elektroniczna	<ul style="list-style-type: none"> - duży wyświetlacz, szalka ze stali nierdzewnej, - dokładność ważenia 1 g, - zakres ważenia min do 5 kg, - zasilanie akumulatorowe lub bateryjne 	10 szt.
22.	Piec cukierniczy konwekcyjny z	<ul style="list-style-type: none"> - piec elektryczny - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, 	1 szt.

	komora rozrostową	<ul style="list-style-type: none"> - wewnętrzna wysokość komory wypiekowej min 175 mm max 230mm (+/- 10%), - maksymalna temperatura min. 330 °C, - ilość blach na jedną komorę - 2 o wymiarach 400x600 mm (+/-10%), - możliwość zestawienia z komorą rozrostu, - zasilanie 400 V. <p>Komora rozrostowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - zestawiona z piecem, - wyposażona w min. 12 miejsc na blachy wypiekowe o wymiarach 400 x 600 mm (+/- 10%), 	
23.	Waga elektroniczna do 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> - szalka ze stali nierdzewnej, - pojedynczy wyświetlacz, - zasilanie z zasilacza sieciowego lub zasilanie bateryjne - zakres ważenia 10 kg 	1 szt.
24.	Mieszarka do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność do 20 kg, - elementy mające styczność z jedzeniem wykonane ze stali nierdzewnej/kwasoodpornej - demontowane podzespoły: wał, korba, misa, - ręczna lub elektryczna 	1 szt.
25.	Krajalnica do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - zakres grubości kojenia min 1-20 mm, - średnica noża: min 250 mm - napięcie zasilające 230 V, - materiał noża - nierdzewny - obudowa – nierdzewna 	1 szt.
26.	Krajalnica do porcjowania wędlin	<p>Wykonana z materiałów nierdzewnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary min 560×410×400 mm (+/-15%), - stół/taca podawcza, - grubość krojonych plastrów: min 0-15 mm, - średnica noża min. 250 mm (+/-15%), - wbudowana ostrzałka 	1 szt.
27.	Urządzenie do pakowania porcji mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - urządzenie ze stali nierdzewnej, - zasilanie 230 V, - jedna listwa zgrzewcza, - wydajność pompy próżniowej 6-10 m³/h, - automatyczna praca 	1 szt.
28.	Nadziewarka do kiełbas (poj. 5l)	<ul style="list-style-type: none"> - poj. 5 l (+/- 10%), - obudowa oraz końcówki dozujące wykonane ze stali nierdzewnej, - w komplecie min.4 końcówki, - pozioma lub pionowa. 	2 szt.
29.	Termometr elektroniczny z sondą	<ul style="list-style-type: none"> - zakres: -30 °C do + 250 °C, - sonda wykonana ze stali nierdzewnej. - długość około 140 mm. - wyświetlacz LCD 	2 szt.
30.	Urządzenie do próżniowego pakowania porcji	<ul style="list-style-type: none"> - urządzenie do pakowania próżniowego - pakowarka próżniowa listwowa - wykonana ze stali nierdzewnej - cyfrowy wyświetlacz - regulowany czas zgrzewania 	2 szt.

--	--	--	--