

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc 2200 -2400 W</li> <li>- płaska grzałka</li> </ul>	
7.	Grill gastronomiczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230 V</li> <li>- wymiary powierzchni grzewczej: min 55 cm x min 28 cm</li> <li>- grubość płyty grillowej: 12mm</li> <li>- moc: min 2x 1800W</li> <li>- zakres temp. min 30°C lub 50°C – 300 °C;</li> <li>- wykonanie nierdzewne;</li> <li>- szuflada na tłuszcz;</li> <li>- 2 x podgrzewana powierzchnia;</li> </ul>	2 szt.
8.	Warnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność – min. 10 litrów;</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>- nienagrzewające się uchwyty;</li> <li>- moc: min 1250 W max 2400 W</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	2 szt.
9.	Podgrzewacz ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podgrzewany paliwem lub pastą wykonany w całości ze stali chromowanej,</li> <li>- pojemność 9 l (+/-10%),</li> <li>- pokrywa otwierana o 90° lub 180°</li> </ul> <p>W wyposażeniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 pojemniki na paliwo lub pastę,</li> <li>- pojemnik GN 1/1 o głębokości 65mm (+/-10%).</li> </ul>	4 szt.
10.	Dystrybutor napojów zimnych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa i części schładzające wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego</li> <li>- przezroczyste zbiorniki</li> <li>- wymiary (dł/sz/w) 38x43x55 cm (+/- 15%)</li> <li>- pojemność 2 x 12 l (+/-10%)</li> <li>- zasilanie 230V</li> <li>- moc min. 250 W</li> </ul>	1 szt.
11.	Elektryczna szatkownica do warzyw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa wykonana z aluminium;</li> <li>- waga: max.25 kg;</li> <li>- antypoślizgowe nóżki</li> <li>- moc: min 550 W</li> <li>- zasilanie: 230 V;</li> <li>- zestaw min. 5 tarcz do rozdrabniania</li> </ul>	1 szt.
12.	Ekspres do kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- typ ekspresu: automatyczny,</li> <li>- ilość dostępnych napoi: min. 5</li> <li>- pojemność zbiornika na wodę: 1,8-2,5 l;</li> <li>- pojemność zbiornika na ziarno: min.250 g;</li> <li>- rodzaj kawy: ziarnista/mielona;</li> <li>- system spieniający mleko: zintegrowany;</li> <li>- menu w jęz. polskim;</li> <li>- pojemnik na mleko;</li> <li>- moc: min 1350 W;</li> <li>- zasilanie: 230 V;</li> <li>- wyświetlacz LCD;</li> </ul>	2 szt.
13.	Piec konwekcyjno-parowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: wysokość od 1810 do 1920 mm, pozostałe wymiary od 935 do 1105 mm i od 820 do 996 mm,</li> <li>- zasilanie el.: 400 V / 50 Hz,</li> <li>- moc: max.32 kW</li> <li>- interaktywny panel dotykowy</li> <li>- pojemność: 20x GN 1/1,</li> <li>- zakres temperatury od 30 st. do 300 st.</li> </ul>	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wielopunktowa sonda termiczna,</li> <li>- dotykowy panel sterujący,</li> <li>- automatyczny system myjący</li> </ul>	
14.	Wychładzarka szokowa schładzarko/zamrażarka	<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 około 15 - 20 kg) oraz zamrażania z temp. +70°C do -18°C (do około 10 - 15 kg);</li> <li>- wymiary (szer. x głęb. x wys.): 75x70x85 cm (+/-10%);</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>- sonda temperatury;</li> <li>- moc: min 0.9kW max 1,5 kW;</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	1 szt.
15.	Chłodziarka z zamrażarką duża	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasa efektywności energetycznej min. A+,</li> <li>- pojemność całkowita ok 615 l (+/- 10%)</li> <li>- pojemność netto chłodziarki min. 405 l,</li> <li>- pojemność netto zamrażarki min 210 l,</li> <li>- półki ze szkła hartowanego</li> <li>- 2 pojemniki na warzywa</li> <li>- wbudowana kostkarka</li> </ul>	1 szt.
16.	Płuczo-obieraczka do ziemniaków i warzyw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- jednorazowy wsad: 7 ÷ 10kg;</li> <li>- zastosowanie masy ścierniej</li> <li>- napięcie: 400 V</li> </ul>	1 szt.
17.	Trzon kuchenny z piekarnikiem	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchnia gazowa 4 palnikowa</li> <li>- palniki różnej mocy</li> <li>- piekarnik elektryczny;</li> <li>- pojemność piekarnika 4xGN</li> <li>- zasilanie (kuchnia/ piekarnik) gaz/230 V;</li> <li>- moc piekarnika 3,1 kW +/- 10%</li> </ul>	5 szt.
18.	Mięsiarka do ciasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność dzieży 5 - 10 litrów,</li> <li>- zasilanie 230 V,</li> <li>- moc max 0,75 kW</li> <li>- dzieża ze stali nierdzewnej</li> <li>- urządzenie na kółkach z hamulcem</li> </ul>	5.szt.
19.	Ubijaczka cukiernicza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- możliwość zagniatania, mieszania, ubijania</li> <li>- pojemność dzieży 5 - 8 litrów,</li> <li>- misa ze stali nierdzewnej</li> <li>- zasilanie 230 V,</li> </ul>	3 szt.
20.	Kuchenka gazowo-elektryczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchenka elektryczno- gazowa</li> <li>- 4 palniki gazowe</li> <li>- piekarnik elektryczny,</li> <li>- prowadnice teleskopowe,</li> <li>- czyszczenie piekarnika – parowe lub katalityczne</li> </ul>	4 szt.
21.	Waga elektroniczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- duży wyświetlacz, szalka ze stali nierdzewnej,</li> <li>- dokładność ważenia 1 g,</li> <li>- zakres ważenia min do 5 kg,</li> <li>- zasilanie akumulatorowe lub bateryjne</li> </ul>	10 szt.
22.	Piec cukierniczy konwekcyjny z komora rozrostową	<ul style="list-style-type: none"> <li>- piec elektryczny</li> <li>- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- wewnętrzna wysokość komory wypiekowej min 175 mm max 230mm (+/- 10%),</li> <li>- maksymalna temperatura min. 330 °C,</li> <li>- ilość blach na jedną komorę - 2 o wymiarach 400x600 mm (+/-10%),</li> </ul>	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 400 V.</li> </ul> <p>Komora rozrostowa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyposażona w min. 12 miejsc na blachy wypiekowe o wymiarach 400 x 600 mm (+/- 10%),</li> </ul>	
23.	Waga elektroniczna do 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- szalka ze stali nierdzewnej,</li> <li>- pojedynczy wyświetlacz,</li> <li>- zasilanie z zasilacza sieciowego lub zasilanie bateryjne</li> <li>- zakres ważenia 10 kg</li> </ul>	1 szt.
24.	Mieszarka do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność do 20l lub 20kg</li> <li>- elementy mające styczność z jedzeniem wykonane ze stali nierdzewnej/kwasoodpornej</li> <li>- demontowana na podzespoły</li> </ul>	1 szt.
25.	Krajalnica do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zakres grubości kójenia min 1-20 mm,</li> <li>- średnica noża: min 250 mm</li> <li>- napięcie zasilające 230 V,</li> <li>- materiał noża - nierdzewny</li> <li>- obudowa – nierdzewna lub aluminium</li> </ul>	1 szt.
26.	Krajalnica do porcjowania wędlin	<p>Wykonana z materiałów nierdzewnych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary min 560×410×400 mm (+/-15%),</li> <li>- stół/taca podawcza,</li> <li>- grubość krojonych plastrów: min 0-15 mm,</li> <li>- średnica noża min. 250 mm (+/-15%),</li> <li>- wbudowana ostrzałka</li> </ul>	1 szt.
27.	Urządzenie do pakowania porcji mięsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie ze stali nierdzewnej,</li> <li>- zasilanie 230 V,</li> <li>- jedna listwa zgrzewcza,</li> <li>- wydajność pompy próżniowej 6-10 m<sup>3</sup>/h,</li> <li>- automatyczna praca</li> </ul>	1 szt.
28.	Nadziewarka do kiełbas (poj. 5l)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poj. 5 l (+/- 10%),</li> <li>- obudowa oraz końcówki dozujące wykonane ze stali nierdzewnej,</li> <li>- w komplecie min.4 końcówki,</li> <li>- pozioma lub pionowa.</li> </ul>	2 szt.
29.	Termometr elektroniczny z sondą	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zakres: min od -30 °C do + 250 °C,</li> <li>- sonda wykonana ze stali nierdzewnej.</li> <li>- długość około 140 mm.</li> <li>- wyświetlacz LCD</li> </ul>	2 szt.
30.	Urządzenie do próżniowego pakowania porcji	<ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie do pakowania próżniowego</li> <li>- pakowarka próżniowa listwowa</li> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- cyfrowy wyświetlacz</li> <li>- regulowany czas zgrzewania</li> </ul>	2 szt.