



Załącznik nr 1 do SIWZ
„Dostawa wyposażenia pracowni technika żywienia
dla Zespołu Szkół Rolniczych CKP w Kaczkach Średnich”

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

**„Dostawa wyposażenia pracowni technika żywienia
dla Zespołu Szkół Rolniczych CKP w Kaczkach Średnich”**

Zadanie jest realizowane w ramach projektu: "Nowoczesne technologie w kształceniu zawodowym elementem rozwoju gospodarczego obszaru funkcjonalnego powiatów tureckiego i kolskiego", Wielkopolski Regionalny Program Operacyjny na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9 „Infrastruktura dla kapitału ludzkiego”, Działanie 9.3 „Inwestowanie w rozwój infrastruktury edukacyjnej i szkoleniowej”, Poddziałanie 9.3.2 „Inwestowanie w rozwój infrastruktury kształcenia zawodowego”.

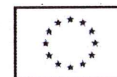


**Fundusze
Europejskie**
Program Regionalny



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



1. Kuchnia gazowa 5 palnikowa – 3 sztuki

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Kuchnia wolnostojąca z piekarnikiem elektrycznym, wymiary:
(szer. x gł. x wys.) max 900 x 600 x 850 mm
- 2) Pojemność piekarnika: min. 100L
- 3) Zasilanie: gaz propan-butan / piekarnik – prąd
- 4) Moc gazowa: min. 10 KW
- 5) Moc elektryczna: min. 3 KW
- 6) Zapłon elektryczny
- 7) Konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej 18/10
- 8) W komplecie zestaw okapów centralnych (2sztuki)
 - a) Okap centralny skrzyniowy wraz z filtrami, oświetleniem i łapaczami tłuszczu, wymiary: (szer. x gł. x wys.) min. 1500 x 1100 x 450 mm, max. 1600 x 1200 x 500 mm
 - b) Stal kwasoodporna
 - c) Tryb pracy wywiewny
 - d) Zasilanie: 220 – 240V
 - e) Pełen zestaw montażowy z zestawem filtrów dostosowanych do kuchni gazowej

2. Stół przyścienny z szafką i szufladami – 3 sztuki

Wymagane wartości parametrów technicznych (sztuk 1):

- 1) Stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- 2) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 2700 x 600 x 850 mm, max. 2800 x 600 x 850 mm
- 3) Konstrukcja spawana
- 4) Uchwyty w formie przetłoczeń
- 5) Stopki regulowane w zakresie: min. ± 15 mm
- 6) Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną
- 7) Błat wykończony rantem o wysokości: min. 40 mm
- 8) Drzwiczki przesuwne
- 9) Wbudowane min. 2 gniazda podwójne elektryczne, napięcie: 230 V

Wymagane wartości parametrów technicznych (sztuk 2):

- 1) Stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- 2) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 1350 x 600 x 850 mm, max. 1400 x 600 x 850 mm
- 3) Konstrukcja spawana
- 4) Uchwyty w formie przetłoczeń
- 5) Stopki regulowane w zakresie: min. ± 15 mm
- 6) Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną
- 7) Błat wykończony rantem o wysokości: min. 40 mm
- 8) Drzwi skrzydłowe
- 9) Wbudowane min. 2 gniazda podwójne elektryczne, napięcie: 230 V

3. Stół ze zlewem, półką i szafką - 3 sztuki

Wymagane wartości parametrów technicznych (sztuk 1):

- 1) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 1800 x 600 x 850 mm
- 2) Stół spawany ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością
- 3) Otwór do montażu baterii zlewozmywakowej pomiędzy komorami
- 4) Bateria zlewozmywakowa w zestawie

- 5) Drzwi skrzydłowe
- 6) Zlew dwukomorowy
- 7) Wbudowane min. 2 gniazda podwójne elektryczne, napięcie: 230 V

4. Zestaw szaf i regałów magazynowych

Wymagane wartości parametrów technicznych:

Szafa magazynowa – 3 sztuki

- 1) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 1200 x 600 x 1800 mm, max. 1250 x 600 x 1800 mm
- 2) Konstrukcja spawana
- 3) Wykonana ze stali nierdzewnej
- 4) Minimum 3 przestawne półki
- 5) Szafa dwudrzwiowa - drzwi skrzydłowe

Regał magazynowy – 3 sztuki

- 1) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 1400 x 600 x 1800 mm, max. 1450 x 600 x 1800 mm
- 2) Min. 4 półki pełne
- 3) Konstrukcja spawana
- 4) Wykonana ze stali nierdzewnej, atest do kontaktu z żywnością
- 5) Maksymalne obciążenie na jedną półkę: min. 70 kg

5. Piec konwekcyjno – parowy - 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 750 x 700 x 690 mm, max. 870 x 850 x 800 mm
- 2) Pojemność: min. 5xGN1/1
- 3) Oświetlenie komory
- 4) Zestaw podłączeniowy w komplecie
- 5) Zestaw prysznic do mycia
- 6) Wbudowana sonda potrawy
- 7) Możliwość zapisywania programów
- 8) Wyposażony w podstawę i uzdatniacz wody
- 9) Napięcie zasilania: 400 V
- 10) Moc elektryczna min. 10 kW
- 11) W zestawie min. 2 blachy aluminiowe różnej wysokości i 2 pojemniki GN różnej wysokości
- 12) Wzdłużny układ przewodnic
- 13) W komplecie okap skrzyniowy
 - a) Okap centralny skrzyniowy wraz z filtrami, oświetleniem i łapaczami tłuszczu, wymiary: (szer. x gł. x wys.) min. 1000 x 1100 x 450 mm
 - b) Stal kwasoodporna
 - c) Tryb pracy wywiewny
 - d) Zasilanie: 220 – 240V
 - e) Pełen zestaw montażowy

6. Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Urządzenie do gotowania w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- 2) Grzałka o mocy: min. 1,4 kW
- 3) Regulacja temperatury z dokładnością: min. 0,1°C
- 4) Wyświetlacz elektroniczny
- 5) Wmontowana pompka umożliwi równomierną cyrkulację wody
- 6) W zestawie minimum 4 pojemniki o różnych wymiarach

- 7) Wymiary (szer. x gł. x wys.): 145 x 115 x 325 mm
- 8) Napięcie zasilania: 230 V
- 9) Moc elektryczna min.: 1.4 kW

7. Pakowarka próżniowa – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Do pakowania produktów spożywczych
- 2) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 410 x 460 x 430 mm
- 3) Sterowanie elektroniczne
- 4) Zaokrąglone krawędzie komory
- 5) Przezroczysta pokrywa
- 6) Maksymalna szerokość zgrzewu: min. 290 mm
- 7) Manometryczny wskaźnik ciśnienia
- 8) Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- 9) Uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- 10) Napięcie zasilania: 230 V
- 11) Moc elektryczna: min. 0,63 kW
- 12) W zestawie komplet worków pakowanych po min. 100 szt. (2 rozmiary 160x230 i 200x300) do pakowarki o grubości min. 0,75

8. Frytownica – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Wymiar (szer. x gł. x wys.): min. 540 x 410 x 295 mm
- 2) Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3) Wyjmowany pojemnik na fryturę
- 4) Zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej
- 5) Kosze ze składanymi rączkami
- 6) Napięcie zasilania: 230 V
- 7) Moc elektryczna: min. 2 x 3,2 kW
- 8) Wydajność na godzinę: min. 12 kg/h

9. Robot kuchenny wielofunkcyjny– 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Moc: min. 540 W, max. 560W
- 2) Regulacja prędkości – min. 4 stopnie
- 3) Dostępne wyposażenie dodatkowe
 - a) Hak do ciasta, końcówka do ubijania i mieszadło
 - b) Maszynka do mielenia mięsa
 - c) Pojemność miksera: min. 1 l
 - d) Możliwość przerobu: min 2 kg ciasta (pojemność miski)

10. Mikser planetarny – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) W komplecie dzieża o pojemności: min. 5 l oraz zestaw trzech końcówek (do mieszania, zagniatania i ubijania piany)
- 2) Podstawa wykonana z aluminium
- 3) Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej

- 4) Dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- 5) Średnica dzieży: min. 205 mm
- 6) Ruchoma kolumna
- 7) Prędkość obrotowa mieszadła w zakresie: min. 140 – 840 obr/min
- 8) Zestaw misek przeznaczonych do kontaktu z żywnością o różnych średnicach: min. 36cm, 40cm, 55cm i 60cm – 4 zestawy
- 9) Wałek do ciasta szt. 4
- 10) Sito do przesiewania szt. 4
- 11) Mata do ciasta szt. 4
- 12) Trzepaczka różgowa szt. 4

11. Krajalnica do wędlin z nożem pochylnym – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- 2) Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- 3) Średnica noża: min. 250mm
- 4) Demontowany wózek ułatwiający utrzymanie w czystości
- 5) Wbudowana ostrzałka
- 6) Regulacja grubości krojenia w zakresie: min. 0 – 10 mm
- 7) Elementy robocze pokryte powłoką nieprzywierającą

12. Szatkownica elektryczna do warzyw – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Asynchroniczny silnik
- 2) Magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- 3) Automatyczny start po zamknięciu popychacza
- 4) Malowana komora robocza i pokrywa
- 5) Blok silnika z poliwęglanu
- 6) Możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- 7) Zestaw tarcz min. w zestawie: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- 8) Min. dwa otwory wsadowe o wymiarach: min. przekrój 139 cm², średnica Ø 58 mm

13. Mikser ręczny – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Moc silnika min. 400 W,
- 2) Min. 4 ustawienia prędkości pracy z funkcją turbo,
- 3) Min. dwa rodzaje mieszadeł ze stali nierdzewnej do ubijania piany i zagniatania ciasta,
- 4) Przycisk zwalniający końcówki.

14. Blender – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Blender ręczny o mocy min. 600 W,
- 2) W zestawie z ostrzami ze stali nierdzewnej, mini rozdrabniaczem oraz pojemnikiem do miksowania i odmierzania składników.

15. Gofrownica podwójna – 2 sztuki

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Płynna regulacja temperatury
- 2) Obudowa ze stali nierdzewnej
- 3) Min. 2 płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- 4) Bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- 5) Wymiary (szer. x gł. x wys.) min. 255 x 410 x 255 mm
- 6) Napięcie zasilania: 230 V
- 7) Moc elektryczna: min. 1,9 kW

16. Kuchnia z płytą indukcyjną - 3 sztuki

Wymagane wartości parametrów technicznych płyty (3 sztuki):

- 1) Płyta indukcyjna do zabudowy o szerokości: min. 59 cm,
- 2) Moc przyłączeniowa: min. 4,6 kW,
- 3) Min 17 ustawień stopni mocy,
- 4) Timer z funkcją wyłączenia dla każdego pola,
- 5) Min.2 stopniowy wskaźnik zalegania ciepła,
- 6) Elektroniczne rozpoznawanie obecności naczynia,
- 7) Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci.

Wymagane wartości parametrów technicznych piekarnika (3 sztuki):

- 1) Piekarnik elektryczny min. 8-funkcyjny, z grillem i wymuszonym obiegiem powietrza, wyświetlaczem elektronicznym,
- 2) Szerokość: max 60 cm,
- 3) Pojemności min. 65 l,
- 4) Klasa energetyczna: min. A

Wymagane wartości parametrów technicznych okapu centralnego (1 sztuka)

- 1) Wymiary (szer. x gł. x wys.) min. 3200 x 1200 x 450 mm, max. 3250x1250x450mm
- 2) W zestawie z filtrami, oświetleniem i łapaczami tłuszczu
- 3) Wykonany ze stali kwasoodpornej
- 4) Tryb pracy wywiewny
- 5) Zasilanie 230V

17. Ekspres do kawy– 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 275 x 465 x 360 mm
- 2) Moc min. 1,3 kW
- 3) Napięcie 230 V
- 4) Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5) Dotykowy panel sterowania o przekątnej min 3,0”,
- 6) Młynek z regulacją grubości mielenia kawy,
- 7) Pojemność ekspresu min 6 litrów, zbiornik na wodę o poj. min. 2 litry
- 8) Pojemność zbiornika na kawę min. 300 g,
- 9) Zakres regulacji wysokości wylewki: min. 65 – 115 mm,
- 10) Oświetlenie,
- 11) Tacka ociekowa,
- 12) Regulacja mocy kawy w zakresie min. 7 – 10 g,
- 13) Regulacja ilości kawy w zakresie min. 30 – 250 ml,
- 14) Ciśnienie: 19 bar,

- 15) Regulacja temp. parzenia kawy,
- 16) Możliwość użycia kawy mielonej,
- 17) Licznik zrobionych kaw.

18. Drukarka spożywcza A4 – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Funkcja automatycznego powiększenia oryginalnego obrazu do strony A4
- 2) Powiększenie do 400%
- 3) Funkcja klonowania – ten sam obraz jest powtórzony wiele razy na tej samej stronie
- 4) Funkcja posteru czyli oryginalny obraz jest dzielony na kilka mniejszych części
- 5) Bezpośredni przepływ tuszu ze zbiornika do głowicy
- 6) Druk na arkuszach cukrowych, waflowych i chocotransferach
- 7) Rozdzielczość drukowania: max. 9600/2400 dpi.
- 8) Bezpośredni druk z aparatu cyfrowego lub kart pamięci
- 9) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 450 x 380 x 230 mm
- 10) Menu w języku polskim
- 11) W zestawie komplet pełnowartościowych atramentów spożywczych

19. Ploter spożywczy – 1 sztuka

Wymagane wartości parametrów technicznych:

- 1) Złącze USB do podłączenia z komputerem (kompatybilny z programami typu CorelDraw, w zestawie darmowe oprogramowanie do wycinania)
- 2) Wymiary (szer. x gł. x wys.): min. 500 x 200 x 150 mm
- 3) Maksymalny obszar roboczy min: 250 x 500 mm
- 4) Komplet zawiera:
 - a) Ostrze do cięcia oraz głowicę tnącą do artykułów spożywczych, masy cukrowej, gum, past,
 - b) Mata cukiernicza do umieszczania masy cukrowej, rozmiar min. 250 x 250 mm
 - c) Narzędzie do pracy z wycinanymi elementami,
 - d) 1 arkusz gotowej masy do wycinania
 - e) CD wraz z plikami do wycinania oraz filmami instruktażowymi.
 - f) Pakiet ten musi posiadać atest do kontaktu z żywnością i łącznie z urządzeniem pozwala na wycinania w masie cukrowej i wykorzystywanie wyciętych elementów przy produkcji tortów amatorsko jak i zawodowo.

Pozostałe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia

- 1) Miejsce dostawy - Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Kaczkach Średnich, Kaczki Średnie 62, 62-700 Turek. Pracownia żywienia znajduje się na parterze budynku.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do podłączenie urządzeń (jeżeli jest to konieczne) do istniejących już instalacji elektrycznej, wodnej i kanalizacyjnej w sposób zapewniający ich prawidłowe działanie.
- 3) Cena zawiera koszty instruktażu z obsługi dla personelu – min. 2 osób, dydaktyków z zakresu użytkowania i obsługi dostarczonych urządzeń,
- 4) Wykonawca zobowiązany jest również do montażu okapów kuchennych w sposób zapewniający odprowadzenie ciepła oraz zanieczyszczeń powietrza powstających podczas użytkowania kuchni gazowych oraz indukcyjnych. Powstałe zanieczyszczenia winny być odprowadzone na zewnątrz pracowni przy pomocy sztywnych kanałów wentylacyjnych. Pracownia wyposażona jest w kominy wentylacyjne, do których należy podłączyć instalację odprowadzającą powietrze z okapów kuchennych.
- 5) Dostarczony zestaw musi być wyposażony w następujące dokumenty:
 - a) Gwarancję zgodną z postanowieniami SIWZ,
 - b) Instrukcję obsługi w języku polskim lub angielskim,
 - c) Opis menu urządzeń w języku polskim lub angielskim,
 - d) Deklaracje zgodności z normą CE.

Adres dostawy w/w przedmiotu zamówienia:

Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Kaczkach Średnich,
Kaczki Średnie 62,
62-700 Turek

DYREKTOR
WYDZIAŁU ROZWOJU EDUKACJI

Marek Suszek