

- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot przetargu nieograniczonego: „Dostawa nowego sprzętu AGD i pieców konwekcyjno-parowych w celu wyposażenia pracowni Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Ciechanowcu”

Punkt 1 dotyczy oferty częściowej Nr 1.

Punkty od 2 do 17 dotyczy oferty częściowej Nr 2.

Punkt:	Nazwa sprzętu/wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne wybranego elementu wyposażenia pracowni	Ilość sztuk
1.	Piec konwekcyjno-parowy	<ul style="list-style-type: none"> - preferowane wymiary: szerokość 90 cm, głębokość 80 cm, wysokość 110 cm / plus – minus po 25 cm odchylenia w każdą stronę. - zasilanie elektryczne: 400 V / 3N / 50-60 Hz - moc przyłączeniowa: 16-19 kW - moc dla trybu pracy: 16-19 kW - wytwarzanie pary: bojler lub bojler + natrysk - pojemność minimum: 10 x GN 1/1 - gorące powietrze 30-300 °C - funkcja kombi - gorące powietrze/para 30-300 °C - funkcja gotowanie w parze 30-130 °C - bio-gotowanie / gotowanie w niskich temperaturach / pieczenie nocne 30-98 °C - automatyczny przedgrzew - automatyczne chłodzenie - bio-gotowanie / gotowanie w niskich temperaturach / 30-98 °C 	2

- wielopunktowa sonda potrawy
 - dotykowy, kolorowy panel sterujący
 - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
 - FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi,
 - SDS - system serwisowo-diagnostyczny
 - ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
 - klapka do odprowadzania pary
- W zestawie z piecami:
- dwie podstawy pod piece z kompletami przewodnic na pojemniki GN
 - chemia do mycia pieców na m.in. 50 cykli mycia na jeden piec, czyli łącznie chemia do mycia pieców na m.in. 100 cykli.
- W wyposażeniu z piecami:
- pojemnik Gn 1/1 H=20mm, grubość blachy minimum 0,8 mm - 10szt
 - pojemnik Gn 1/1 H=40mm, grubość blachy minimum 0,8 mm - 12szt
 - pojemnik Gn 1/1 H=65mm, grubość blachy minimum 0,8 mm - 16szt
 - pojemnik Gn 1/1 H=100mm, grubość blachy minimum 0,8 mm - 20szt
 - pojemnik Gn 1/1 H=150mm, grubość blachy minimum 0,8 mm - 20szt
 - pojemnik Gn 1/1 perforowany H=65mm, grubość blachy minimum 0,8 mm - 12szt
 - pojemnik Gn 1/1 perforowany H=100mm, grubość blachy minimum 0,8 mm-12 szt
- dwa zmiękczacze automatyczne do wody przystosowane do pracy z zaproponowanymi w ofercie piecami lub wbudowane zmiękczacze w piecach.**

2.	Żelazko	<ul style="list-style-type: none"> - moc: 3000 W - wytwornica pary - system zapobiegający osadzaniu się kamienia 	1
3.	Ekspres do kawy, herbaty	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność zbiornika na wodę: min 1,8 l; - pojemność zbiornika na ziarno: min 250 g; - moc: min 1350 W; - zasilanie: 230 V; - regulowany moduł naparzania ilości dozowania kawy - regulowana wysokość dozownika kawy; - wylewka kawy o regulowanej wysokości - powiadomienie o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy; - kontrola obecności ziaren w pojemniku; - programowanie mocy naparu, ilości wody oraz temperatury parzenia; - podświetlenie filiżanek; - interaktywny wyświetlacz tekstowo-graficzny; 	2
4.	Waga z funkcją pomiaru składu masy ciała	<p>Obliczanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - masa ciała w kg - masa tkanki tłuszczowej w % - masa tkanki mięśniowej w kg 	1
5.	Czajnik bezprzewodowy	<ul style="list-style-type: none"> - zakres temperatury: 55-100 (lub wyższa) stopni Celsjusza - pojemność: min. 1,5 l - obudowa ze stali nierdzewnej - z dnem grzejącym i regulowanym zakresem temperatur - automatyczne i ręczne wyłączenie 	2

		<ul style="list-style-type: none"> - podstawa obrotowa 360 stopni, - automatyczny system ochrony zabezpieczający przed przegrzaniem i włączeniem czajnika, gdy nie ma w nim wody, - wskaźnik poziomu wody, 	
6.	Kasa kelnerska z oprogramowaniem sieciowym	<ul style="list-style-type: none"> - system POS (terminal płatniczy): monitor przynajmniej 15", rezystancyjny ekran dotykowy, pamięć m.in. 3 GB RAM, procesor przynajmniej 2.0 GHz, dysk 64GB SSD, system operacyjny Windows 10 lub jego odpowiednik, - program gastronomiczny do naliczania cen produktów, współpracujący z terminalem np. CAS - CG SYSTEM, Gastro Szef, lub inny. - drukarka paragonowa współpracująca z terminalem, - czytnik kodów kreskowych 2D współpracujący z terminalem, - czytnik kart magnetycznych współpracujący z terminalem, - szuflada kasowa USB - bateria UPS do terminala 	1
7.	Zmywarka do naczyń	<ul style="list-style-type: none"> - moc m.in. 5 kW, - zasilanie 400 V, - zmywarka wyposażona w kosz do mycia talerzy, kosz do mycia szkła, pojemnik na sztućce. - elektroniczny wyświetlacz - temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 90 °C - wolnostojąca - kosz m.in. 500x500 mm 	2
8.	Wentylatory wyciągowe do mechanicznej wymuszonej wymiany powietrza	<ul style="list-style-type: none"> - przeznaczony do wentylacji gorącego, tłustego powietrza o temperaturze do 100 °C - regulacja obrotów - napięcie 230 V 	2

		<ul style="list-style-type: none"> - obroty 1450 obr/min - prąd 1,7 A - średnica 150-170 mm - przepływ powietrza 600 - 700 m³/godz - moc 180 W 	
9.	Chłodziarka z zamrażarką	<ul style="list-style-type: none"> - klasa efektywności energetycznej A+ - pojemność całkowita min. 270 l - pojemność netto chłodziarki min. 170 l - pojemność netto zamrażarki min 80 l - zakres temperatur w chłodziarce 0 do +8 °C - zakres temperatur w zamrażarce -18 °C i niżej 	2
10.	Kuchenka mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej - moc kuchenki: 900 W - talerz obrotowy szklany śr. 270 mm - pojemność: 23 litry - m.in. 5 - stopniowa regulacja mocy - funkcja rozmrażania - timer manualny - moc [kW] 0,9/230 V - pojemność [L] 23 	2

11.	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: szerokość x głębokość x wysokość [mm] 590-610x590-610x850-860 - indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami - piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem - moc 9-11 kW - elektroniczny programator - wyświetlacz elektroniczny - moc przyłączeniowa 9-13 kW. 	3
12.	Gofrownica	<ul style="list-style-type: none"> - Zasilanie - 230 V / 50 Hz - Materiał - Stal nierdzewna, emaliowane żeliwo - Moc - 2000 W - Rozmiar gofr: 16-19 x 9-11 cm - Kształt formy: prostokątna - Grubość gofra: 2 – 2,8 cm - Zakres temperatury - 50-300°C - Timer: 0-15 min 	1
13.	Grill kontaktowy pojedynczy	<p>Żeliwne płyty robocze, ryflowane obudowa wykonana ze stali nierdzewnej wanienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania</p> <p>Wysokość - H: 175 - 210 mm Głębokość - D: 370 - 400 mm Szerokość - W: 280 - 300 mm Napięcie - U: 230 V Zasilanie: prąd Moc elektryczna: 1.8 kW Temperatura min.: 50 °C</p>	1

		Osiągnięta temperatura maksymalna min. 300 °C, nie więcej jednak niż 350°C	
14.	Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność: min. 20 l - temperatura minimalna: 45 °C - maksymalna osiągnięta temperatura: minimum 90°C. - stal nierdzewna - elektroniczne sterowanie; - cyfrowy timer; - pokrywa nierdzewna z uszczelką; - wentyl odpowietrzający w pokrywie; - min 6 przekładek wewnątrz pojemnika; - wyświetlacz temperatury; - kran spustowy; - moc: 600 - 1200W; 	1
15.	Pakowarka próżniowa	<ul style="list-style-type: none"> - stal nierdzewna Wymiary urządzenia: długość: min. 250 mm, szerokość: min. 300 mm, wysokość: min. 450 mm. - Moc całkowita: 0,75 kW - możliwość ustawiania programu - moc: min 350 W, 	1
16.	Sokowirówka	<ul style="list-style-type: none"> - prędkość: min. 2000 obr./ min - moc minimum 400 W, - tempo wyciskania: minimum 1litr/ 4 min - pojemność pojemnika na miąższ min 1,5 litra, - regulacja obrotów mechaniczna - skokowa, - wyjmowany zbiornik na miąższ, - możliwość mycia elementów w zmywarce. 	1

		- przystosowana do pracy CIĄGŁEJ	
17.	Urządzenie do rozdrabniania warzyw i owoców	<ul style="list-style-type: none">- elektryczna,- wykonana z stali nierdzewnej lub aluminium,- m.in. 4 tarcze dające różne efekty krojenia: np. plastry 3 i 4 mm, wiórki 2, 4 i 7 mm.- Waga max 30 kg- otwór o rozmiarach m.in 7 x 16 cm z popychaczem zintegrowanym z urządzeniem- Mniejszy otwór o średnicy m.in. 4,5 cm z popychaczem plastikowym- Napięcie/częstotliwość: 230V/50Hz- Moc urządzenia: 500-600 W	1