

ZP.272.22.2020

Załącznik nr 1 do SIWZ

### Opis przedmiotu zamówienia

**Wyposażenie pracowni szkolnych w obszarze turystyczno – gastronomicznym w szkołach ponadpodstawowych dla których organem prowadzącym jest Powiat Nowosądecki w ramach projektu pn.: „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”**

#### CZĘŚĆ I

#### ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. ŚW. KINGI W ŁĄCKU

#### PRACOWNIA ZDOBNICTWA I CUKIERNICTWA

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni zdobnictwa i cukiernictwa w Zespole Szkół im. św. Kingi w Łącku.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.
6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
  - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół im. św. Kingi w Łącku, 33-390 Łącko 26,
  - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
  - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,

- d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
- e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:
- 1) Mikser planetarny - 2 sztuki:**
- ✓ pojemność: 10 l
  - ✓ moc: min. 450 W
  - ✓ napięcie: 230 V
  - ✓ zasilanie: prąd
  - ✓ funkcje: mieszanie, ucieranie, miksowanie, ubijanie, wyrabianie ciasta,
  - ✓ wyposażenie: min. 1 x mieszadło, 1 x różga, 1 x hak, 1 x misa /kociołek
  - ✓ akcesoria wykonane ze stali
  - ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 2) Zestaw do cukiernictwa - 2 zestawy:**
- ✓ Zestaw obejmuje:
    - talerz obrotowy
    - min. 3 formy do ciast o różnej wielkości
    - min. 6 dwustronnych narzędzi dekoracyjnych
    - rękawy/worki cukiernicze: 50 sztuk rękawów cukierniczych – worków jednorazowych, 2 rękawy cukiernicze - woreczki wielokrotnego użycia
    - foremki do dekoracji i wykończenia wyrobów cukierniczych: min. 7 różnych dużych szpryc, min. 48 różnych mniejszych szpryc
    - 3 packi do kremu
    - 1 packa do wygładzania kremu
    - 2 łopatki do wygładzania
    - 1 łopata do nakładania
    - 8 foremek do muffinek
    - 2 łączniki do mniejszych szpryc
    - 2 łączniki do większych szpryc
    - 1 szpilka do ozdób
    - min. 2 szablony do ozdób

- nożyczki do przenoszenia ozdób
  - ✓ produkty wykonane z materiałów, które nie chłoną zapachów oraz nie nasiąkają płynami
  - ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 3) Zestaw do carvingu – 2 zestawy:**
- ✓ zestaw złożony z min. 80 elementów, w tym między innymi: noże do cięcia, noże do rzeźbienia, wycinarki o różnych kształtach, noże do kulek, noże dekoracyjne „U”, noże dekoracyjne „V”, noże okrągłe, dekoratory, obieraczki, noże karbonowe, oraz inne narzędzia do carvingu
  - ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 4) Młynek koloidalny - 2 sztuki:**
- ✓ młynek koloidalny z włącznikiem pneumatycznym
  - ✓ materiał wykonania: stal nierdzewna
  - ✓ moc: min. 500 W
  - ✓ prędkość obrotowa: od 4 000 obr/min do 4 200 obr/min
  - ✓ przewód zasilający w zestawie
  - ✓ gwarancja: min. 2 lata

## Część II

### ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH

#### IM. WINCENTEGO WITOSA W NAWOJOWEJ

#### PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Wincentego Witosa w Nawojowej. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.
2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów użytkowania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.

5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.
6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
  - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Wincentego Witosa w Nawojowej, ul. Podkamienne 8, 33-335 Nawojowa,
  - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
  - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,
  - d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
  - e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:
  - 1) Zastawa porcelanowa obiadowo - kawowa komplet 12 osobowy – 1 komplet:**

Serwis obiadowo kawowy dla 12 osób wykonany z białej porcelany niedekorowanej, kształt okrągły/owalny:

    - Zestaw obiadowy złożony z:
      - ✓ talerz płytki/obiadowy, średnica w zakresie od 24 cm do 27 cm – 12 szt.
      - ✓ talerz głęboki, średnica w zakresie od 21 cm do 22,5 cm – 12 szt.
      - ✓ talerz deserowy, średnica w zakresie od 19 cm do 20 cm – 12 szt.
      - ✓ waza, pojemność w zakresie od 2,0 l do 3,0 l – 1 szt.
      - ✓ sosjerka, pojemność w zakresie od 300 ml do 500 ml – 1szt.
      - ✓ salaterka, średnica w zakresie od 15 cm do 17 cm– 2 szt.
      - ✓ salaterka, średnica w zakresie od 20 cm do 23 cm – 1 szt.
      - ✓ salaterka, średnica w zakresie od 25 cm do 27 cm – 1 szt.
      - ✓ półmisek, średnica w zakresie od 22 cm do 24 cm – 1 szt.
      - ✓ półmisek, średnica w zakresie od 25 cm do 28 cm – 1 szt.
      - ✓ półmisek, średnica w zakresie od 30 cm do 33 cm – 1 szt.
      - ✓ bulionówka, pojemność w zakresie od 200 ml do 400 ml – 12 szt.
      - ✓ spodek pod bulionówkę – 12 szt.

- Zestaw do kawy złożony z:
  - ✓ filiżanka, pojemność filiżanki w zakresie od 0,20 l do 0,25 l – 12 szt.
  - ✓ spodek pod filiżankę – 12 szt.
  - ✓ imbryk, pojemność w zakresie od 1,1 l do 1,4l – 1 szt.
  - ✓ cukiernica – 1 szt.
  - ✓ dzbanuszek/mlecznik – 1 szt.
  - ✓ talerzyk deserowy/do ciasta, średnica w zakresie od 15 cm do 17 cm – 12 szt.

## 2) Zastawa szklana komplet 12 osobowy – 1 komplet:

- ✓ Zastawa szklana kieliszki:
  - kieliszek do koniaku – poj. min. 100 ml – 12 szt.
  - kieliszek do likierów – poj. min. 50 ml – 12 szt.
  - kieliszek do martini – poj. min. 175 ml – 12 szt.
  - kieliszek do grappy – poj. min. 85 ml - 12 szt.
  - kieliszek do szampana – poj. min. 180 ml – 12 szt.
- ✓ Pozostała zastawa szklana:
  - szklanka do whisky – poj. min. 250 ml – 12 szt.
  - dzbanek szklany – wyposażony w rączkę oraz wylewkę – poj. 1,5l - 1 szt.
  - karafka do wina – poj. min. 1,5 - 1 szt.

## 3) Podgrzewacz do talerzy - 2 sztuki:

- ✓ wykonany ze stali
- ✓ wyposażony w min. 1 półkę
- ✓ wyposażony w termostat
- ✓ zakres regulacji temperatury: do min. 80 °C
- ✓ pojemność: 120 talerzy
- ✓ zasilanie 230W
- ✓ moc min. 1 200 W
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

## 4) Bema gastronomiczny - 2 sztuki:

- ✓ wykonany ze stali nierdzewnej
- ✓ ogrzewanie pojemnika za pomocą mieszaniny pary wodnej i powietrza
- ✓ 2 pojemniki GN
- ✓ pojemność: 2 x 1/1 GN
- ✓ głębokość komory: h=200 mm
- ✓ zakres regulacji temperatury od 30°C do 90°C
- ✓ bema jezdny wyposażony w ogumione koła z blokadą
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### 5) Waga - 1 sztuka:

- ✓ waga z analizatorem składu ciała
- ✓ maksymalne obciążenie: min. 150 kg
- ✓ dokładność pomiaru: 100 g
- ✓ minimalne wymagane funkcje:
  - pomiar masy ciała w kg
  - pomiar masy tkanki tłuszczowej
  - pomiar tkanki mięśniowej
  - pomiar zawartości wody w organizmie
  - wskaźnik trzewnej tkanki tłuszczowej
  - wskaźnik BMI
  - funkcja automatycznego rozpoznawania profilu użytkownika
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### 6) Ubijarka (mikser) - 1 sztuka:

- ✓ moc silnika: min. 400 W
- ✓ liczba poziomów obrotów: min. 5
- ✓ pojemność miski roboczej: min. 3l
- ✓ minimalne wymagane funkcje:
  - funkcja turbo
  - funkcja mieszania
  - funkcja ubijania
- ✓ wyposażenie: min. końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, stojak z misą obrotową
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### 7) Wyciskarka - 1 sztuka:

- ✓ wyciskarka wolnoobrotowa wyposażona w funkcję reverse
- ✓ moc: min. 200 W
- ✓ prędkość obrotowa: min. 40 obr/min
- ✓ otwór XL
- ✓ pojemnik na sok
- ✓ pojemność pojemnika na sok w zakresie od 1,0 l do 1,5 l
- ✓ wyjmowany pojemnik na miąższ
- ✓ pojemność pojemnika na miąższ w zakresie od 1,0 l do 1,5 l
- ✓ blokada kapania
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### 8) Krajalnica - 1 sztuka:

- ✓ elektryczna krajalnica do pieczywa, mięsa, wędlin i serów

- ✓ moc: min. 180 W
- ✓ prędkość obrotowa: min. 280 obr./min
- ✓ grubość cięcia minimalny zakres od 0 mm do 12 mm
- ✓ średnica noża: min. 250 mm
- ✓ zintegrowana półautomatyczna ostrzałka tarczy
- ✓ regulacja grubości krojenia
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**9) Blender zanurzeniowy - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 800 W
- ✓ regulacja obrotów: mechaniczna-płynna
- ✓ materiał ramienia miksującego i ostrzy: stal nierdzewna
- ✓ funkcja turbo
- ✓ funkcja pulsacyjna
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**10) Naleśnikarka- 1 sztuka:**

- ✓ moc min.: 3 000 W
- ✓ typ pojedyncze
- ✓ materiał wykonania obudowy: stal nierdzewna
- ✓ materiał wykonania powierzchni grzewczej: żeliwna płyta grzewcza z powłoką ceramiczną lub teflonową
- ✓ średnica płyty grzewczej: 400 mm +/- 5%
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**11) Zestaw noży - 1 zestaw:**

- ✓ zestaw noży w pokrowcu/ futerales
- ✓ zestaw złożony z 6 elementów
- ✓ materiał wykonania ostrza: stal nierdzewna
- ✓ materiał wykonania rękojeści: tworzywo sztuczne
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**12) Piec do pizzy- 1 sztuka:**

- ✓ dwukomorowy
- ✓ napięcie: 400 V
- ✓ moc min: 8 400 W
- ✓ front pieca wykonany ze stali nierdzewnej
- ✓ zakres pracy do min. 455°C
- ✓ grzałki w każdej komorze (górze i dole)
- ✓ regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów

- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **13) Piec konwekcyjno - parowy- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 10 000 W
- ✓ zasilanie: 400V
- ✓ wymiary zewnętrzne:
  - szerokość w przedziale od 715 mm do 847 mm
  - głębokość w przedziale od 640 mm do 795 mm
  - wysokość w przedziale od 782 mm do 1 000 mm
- ✓ pojemność: min. 6 x 1/1GN
- ✓ wyposażony w 3 tryby pracy:
  - para – zakres temperatur od 30°C do 130°C
  - gorące powietrze – zakres temperatur od 30°C do 300°C
  - połączenie/ kombinacja pary i gorącego powietrza – zakres temperatur od 30°C do 300°C
- ✓ wyposażony w system myjący
- ✓ materiał wykonania: stal nierdzewna,
- ✓ drzwi przeszkłone
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

## **CZĘŚĆ III**

### **ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. KS. PROF. JÓZEFA TISCHNERA W STARYM SĄCZU**

#### **PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ**

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej w Zespole Szkół im. ks. prof. Józefa Tischnera w Starym Sączu.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku



polskim.

6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
  - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół im. ks. prof. Józefa Tischnera w Starym Sączu, ul. Krakowska 1, 33-340 Stary Sącz,
  - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
  - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,
  - d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
  - e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:
  - 1) Urządzenie do sous- vide - 1 sztuka:**
    - ✓ wysokość: 300 mm
    - ✓ głębokość: w zakresie od 330 mm do 360 mm
    - ✓ szerokość: w zakresie od 550 mm do 620 mm
    - ✓ moc elektryczna: min. 600 W
    - ✓ napięcie: 230 V
    - ✓ pojemność: min. 20 l
    - ✓ gwarancja: min. 2 lata
  - 2) Urządzenie do vacum- 1 sztuka:**
    - ✓ moc: min. 120 W
    - ✓ długość: w zakresie od 210 mm do 425 mm
    - ✓ szerokość: w zakresie od 180 mm do 400 mm
    - ✓ wysokość: w zakresie od 90 mm do 155 mm
    - ✓ gwarancja: min. 2 lata
  - 3) Palnik do kremu brulee- 1 sztuka:**
    - ✓ wysokość: w zakresie od 150 mm do 180 mm
    - ✓ długość: w zakresie od 70 mm do 130 mm
    - ✓ szerokość: w zakresie od 60 mm do 160 mm
    - ✓ temperatura płomienia 1 300 stopni C

- ✓ zasilanie: gazowe
- ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 4) Naczynie do dekantacji wina- 1 sztuka:**
- ✓ pojemność: min. 1,5 l
- ✓ materiał: szkło
- 5) Gablota, witryna wisząca- 1 sztuka:**
- ✓ wysokość: 70 cm
- ✓ szerokość: 100 cm
- ✓ głębokość: 25 cm
- ✓ materiał: szkło
- ✓ materiał ramy: aluminium lub stal
- ✓ ilość półek: min. 2
- ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 6) Przeszklona gablota ekspozycyjna na sztuce- 1 sztuka:**
- ✓ wysokość: 80 cm
- ✓ szerokość: 80 cm
- ✓ głębokość: 60 cm
- ✓ gablota stojąca na 4 nogach
- ✓ część górna przeszklona
- ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 7) Szafa chłodnicza – 1 sztuka:**
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ wysokość: w zakresie od 180 cm do 210 cm
- ✓ szerokość: w zakresie od 70 cm do 85 cm
- ✓ głębokość: w zakresie od 60 cm do 75 cm
- ✓ ilość półek: min. 3
- ✓ moc całkowita min.: 200 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ pojemność: min. 350 l
- ✓ zakres temperatur: 0 - 8 °C
- ✓ gwarancja: min. 2 lata
- 8) Waga elektroniczna- 1 sztuka:**
- ✓ dokładność do +/- 1 g
- ✓ zakres ważenia: min. do 15 kg
- ✓ zasilana na baterie
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**9) Syfon do bitej śmietany+ naboje- 1 zestaw:**

- ✓ pojemność: 1l
- ✓ materiał: stal nierdzewna, aluminium
- ✓ w zestawie:
  - 3 różne końcówki do tworzenia wzorów
  - naboje kompatybilne z syfonem: 50 sztuk

- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**10) Frytownica- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: min.6 l
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ moc całkowita: min. 3000 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ zakres temperatur: min. do 190 °C
- ✓ posiada zimną strefę
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**11) Gofrownica- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1 600 W
- ✓ regulacja temperatury
- ✓ liczba gofrów: 2
- ✓ nieprzywieralna powłoka płytek
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **CZĘŚĆ IV**

#### **ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH IM. STANISŁAWA STASZICA W GRYBOWIE**

#### **PRACOWNIA ORGANIZACJI USŁUG KELNERSKICH**

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni organizacji usług kelnerskich w Zespole Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Grybowie.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania

i uszkodzeń mechanicznych.

4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.
6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
  - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Grybowie, ul. Armii Krajowej 19, 33-330 Grybów,
  - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
  - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,
  - d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
  - e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:
  - 1) Dystrybutor zimnych napojów- 1 sztuka:**
    - ✓ moc: min. 350 W
    - ✓ zasilanie: 230 V
    - ✓ pojemność: min. 36 l
    - ✓ ilość zbiorników: min. 3
    - ✓ materiał obudowy: stal nierdzewna
    - ✓ materiał zbiorników: poliwęglan
    - ✓ wyposażony w mieszadło łopatkowe
    - ✓ gwarancja: min. 2 lata
  - 2) Sztućce obiadowe- 2 komplety:**
    - ✓ komplet składa się z:
      - 6 szt. noży obiadowych
      - 6 szt. widelców obiadowych
      - 6 szt. łyżek obiadowych
      - 6 szt. łyżeczek do herbaty

- ✓ materiał: stal nierdzewna symbol 18/10
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lat

### **3) Sztuńce do ryb- 2 komplety:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 6 szt. noży do ryb
  - 6 szt. widelców do ryb
- ✓ materiał: stal nierdzewna symbol 18/10
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **4) Kuchenka mikrofalowa- 1 sztuka:**

- ✓ rodzaj: wolnostojąca
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ moc: min. 900 W
- ✓ pojemność: min. 25 l
- ✓ posiada funkcje rozmrażania
- ✓ posiada grill kwarcowy
- ✓ moc grilla: min. 1000 W
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **5) Sztuńce do owoców morza- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 1 szt. szczypców do skorupiaków
  - 6 szt. widelców do skorupiaków
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **6) Sztuńce do steków i pizzy- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 6 szt. noży do steków i pizzy
  - 6 szt. widelców do steków i pizzy
- ✓ materiał ostrza: stal nierdzewna
- ✓ ostrze ząbkowane
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **7) Sztuńce do sałaty- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 1 szt. łyżki do sałaty

- 1 szt. widelca do sałaty

- ✓ materiał: stal nierdzewna symbol 18/10
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**8) Sztućce do sushi- 1 komplet:**

- ✓ komplet zawiera 10 sztuk pałeczek (5 par)
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ długość: min. 24 cm
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**9) Sztućce do spaghetti- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 6 szt. łyżek do spaghetti
  - 6 szt. widelców do spaghetti
  - 1 szt. łyżki do nakładania makaronu
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**10) Gofrownica- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1 600 W
- ✓ regulacja temperatury
- ✓ liczba gofrów: 2
- ✓ nieprzywieralna powłoka płytek
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**11) Warnik na wrzątek- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1500 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ pojemność: min. 18 l
- ✓ zakres regulacji temperatur: od 30°C do 100°C
- ✓ wyposażony w podwójne ścianki
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**12) Terminal kelnerski POS - 1 sztuka:**

- ✓ terminal przeznaczony dla gastronomii
- ✓ przekątna ekranu: 15"
- ✓ rozdzielczość: 1024 x 768

- ✓ panel dotykowy: pojemnościowy
- ✓ procesor: umożliwiający uzyskanie wydajności nie mniej niż 1100 pkt. wg testu PassMark CPU Bechmarked, dostępnych na stronie <http://www.cpubenchmark.net>.  
Wydruki nie mogą być starsze niż 3 m-ce liczone od daty wydruku do dnia składania ofert.
- ✓ pamięć RAM: min. 4 GB
- ✓ dysk twardy: min. 64 GB SSD
- ✓ LAN: min. x1 10/100/1000 Mbps
- ✓ ilość portów USB: min. 3x USB 2.0
- ✓ zainstalowany lub preinstalowany system operacyjny, 64 bit, obsługujący instalację aktualizacji i poprawek za pomocą centralnego serwera WSUS, umożliwiający uruchomienie bez emulatorów i środowisk wirtualnych minimum aplikacji pozwalające na pełne funkcjonowanie urządzenia w gastronomii.  
W polskiej wersji językowej, w najnowszej wersji. Pozwalający na prawidłowe funkcjonowanie wszystkich podzespołów zaoferowanego urządzenia.

- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**13) Ręczny Terminal POS- 1 sztuka:**

- ✓ terminal przeznaczony dla gastronomii
- ✓ przekątna ekranu: w zakresie od 5'' do 5,5''
- ✓ system operacyjny: Android 6.0, 7.0
- ✓ procesor: min. 1.3GHZ
- ✓ pamięć RAM: min. 1 GB RAM
- ✓ pamięć Flash: min. 8 GB ROM
- ✓ rozpoznawanie kodów kreskowych
- ✓ wbudowana 58 mm drukarka termiczna
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**14) Miesiarka planetarna - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 0.3 kW
- ✓ zasilanie: 230 V
- ✓ pojemność miski roboczej: min. 5 l
- ✓ miska robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- ✓ zestaw trzech końcówek do mieszania, zagniatania i ubijania piany
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**15) Blender - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1000 W
- ✓ zasilanie: 230- 240 V

- ✓ funkcje miksowanie, rozdrabnianie (siekanie), ubijanie piany
- ✓ pojemność miski roboczej: min. 0,8 l
- ✓ regulowany zakres obrotów
- ✓ możliwość mycia końcówek roboczych w zmywarce
- ✓ zestaw zawiera min.: kielich do miksowania, mini rozdrabniacz, dwie końcówki do miksowania i ubijania piany
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**16) Mikser ręczny z misą obrotową - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 450 W
- ✓ zasilanie 230 - 240 V
- ✓ w zestawie min. :
  - końcówki do mieszania
  - końcówki do ubijania
  - stojak z misą obrotową
- ✓ regulowany zakres obrotów
- ✓ możliwość mycia końcówek roboczych w zmywarce
- ✓ funkcja turbo
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**17) Mikser ręczny - 2 sztuki:**

- ✓ moc: min. 500 W
- ✓ zasilanie 230- 240 V
- ✓ wyposażenie: min. kielich do miksowania, końcówka do miksowania, końcówka do mieszania, pojemnik, stopka miksująca
- ✓ regulowany zakres obrotów
- ✓ funkcje min.: mieszanie i ubijanie piany
- ✓ funkcja turbo
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**18) Wafelnica do cienkich wafli i rożków - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1200 W
- ✓ powłoka wykonana z materiału nie przywierającego
- ✓ w zestawie rożek do zawijania wafli
- ✓ posiada wskaźnik pracy
- ✓ posiada regulacje temperatury
- ✓ płyty do pieczenia o średnicy min. 18 cm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata



**19) Maszynka do lodów - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 90 W
- ✓ pojemność misy min. 0,7 l
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**20) Pistolet do sosów i kremów - 1 sztuka:**

- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ pojemność min. 0,8 l
- ✓ w zestawie: min. 2 końcówki i stojak
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**21) Zestaw do produkcji ciastek bankietówek i monoporcji - 1 komplet:**

- ✓ Zestaw składa się z:
  - formy do ciastek bankietówek
  - wysuwaka (ekstraktora)
  - wykrawacza
  - tacy
- ✓ kształt ciasteczek okrągły, o średnicy min. 60mm i wysokości min. 45mm
- ✓ ilość sztuk na foremce: 5 sztuk
- ✓ gwarancja min. 2 lata

**22) Tylki cukiernicze - rosyjskie – 1 zestaw:**

- ✓ zestaw zawiera min. : 12 różnych tylek w stylu rosyjskim do tworzenia wzorów kwiatowych
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ średnica podstawy: min. 33 mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**23) Zestaw 52 tylek cukierniczych- 1 zestaw:**

- ✓ zestaw składa się z :
  - 52 tylek cukierniczych o różnych kształtach
  - dwóch pinezek cukierniczych
  - adaptera cukierniczego
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ średnica podstawy: min. 16 mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**24) Forma termoformowana do tabliczek czekolady – 1 komplet:**

- ✓ komplet zawiera: 3 sztuki form do tabliczki czekolady
- ✓ długość: min.127 mm
- ✓ szerokość: min. 70 mm

- ✓ wysokość: min. 8 mm
- ✓ ilość kostek w czekoladzie: 18 szt.
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**25) Forma do pralin okrągłych- 1 sztuka:**

- ✓ ilość pól: min. 24 szt.
- ✓ materiał: poliwęglan
- ✓ wymiary ciastka: min.  $\varnothing 27$ mm x 19mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**26) Silikonowa mata ze znacznikami do ciastek makaroników- 1 sztuka:**

- ✓ ilość pól na macie: min. 48
- ✓ materiał: silikon
- ✓ wymiary ciastka: 35 mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**27) Forma na ciasta i desery- mini donut- 1 sztuka:**

- ✓ długość : 330 mm
- ✓ szerokość: 250 mm
- ✓ głębokość: 20 mm
- ✓ średnica jednego pączka: 70 mm
- ✓ ilość pól: min. 12 szt
- ✓ materiał: silikon
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**28) Forma na ciasta i desery- półkule średnie- 1 sztuka:**

- ✓ ilość pól: min. 15 szt.
- ✓ materiał : silikon
- ✓ wymiary ciastka: min.  $\varnothing 37$  mm, wysokość min. 18 mm
- ✓ temperatura użytkowania: min.  $-60^{\circ}\text{C}$  do  $+230^{\circ}\text{C}$
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**29) Forma na ciasta i desery- półkule duże- 1 sztuka:**

- ✓ ilość pól: min. 6 szt.
- ✓ materiał : silikon
- ✓ wymiary ciastka: min.  $\varnothing 65$  mm, wysokość 30 mm
- ✓ temperatura użytkowania: min.  $-60^{\circ}\text{C}$  do  $+230^{\circ}\text{C}$
- ✓ możliwość mycia w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**30) Pucharki plastikowe do monoporcji i deserów - 2 komplety:**

- ✓ komplet składa się z co najmniej:
  - 20 pucharków- kształt kwadratowy
  - 20 pucharków- kształt kwiatu lili
- ✓ materiał: tworzywo sztuczne
- ✓ kolor: przezroczysty
- ✓ pojemność: 75- 120 ml
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

## **CZĘŚĆ V**

### **ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH**

#### **IM. JANA PAWŁA II W KRYNICY- ZDROJU**

##### **PRACOWNIA TECHNOLOGII I ANALIZY ŻYWNOŚCI**

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni technologii i analizy żywności w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Pawła II w Krynicy- Zdroju.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.
6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
  - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Pawła II w Krynicy - Zdroju, ul. Nadbrzeżna 3, 33-380 Krynica- Zdrój,
  - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
  - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,

- d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
- e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:

**1) Parowar- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1800 W
- ✓ pojemność: min. 9 l
- ✓ liczba pojemników: min. 2
- ✓ funkcje dodatkowe:
  - minutnik
  - podtrzymywanie temperatury
- ✓ posiada pojemnik do gotowania sypkich produktów
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**2) Garnki żeliwne- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 1 szt. garnek z pokrywką o średnicy 26 cm, poj. min. 4,5l
  - 1 szt. garnek z pokrywką o średnicy 24 cm, poj. min. 4l
  - 1 szt. garnek z pokrywką o średnicy 20 cm, poj. min. 2,4l
  - 1 szt. patelnia o średnicy min. 28 cm, wysokość min. 5,5 cm
- ✓ materiał: żeliwne
- ✓ możliwość używania na wszystkich typach kuchenek
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**3) Naczynia do zapiekania- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 1 szt. naczynie o poj. 1,5l
  - 1 szt. naczynie o poj. 2,5l
  - 1 szt. naczynie o poj. 3,5l
  - 1 szt. naczynie o poj. 4,5- 5l
- ✓ materiał: szkło, porcelana, kamionka

**4) Noże dekoracyjne- 1 komplet:**

- ✓ komplet składa się z:
  - 1 szt. nóż dekoracyjny do cytrusów

- 1 szt. nóż dekoracyjny do kulek podwójny o średnicy 2,2 i 2,5 cm
- 1 szt. nóż dekoracyjny do masła ząbkowany
- 1 szt. wydrążacz do jabłek
- 1 szt. nóż dekoracyjny kanałowy
- 1 szt. wydrążacz do pomidorów

✓ materiał: stal nierdzewna

✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **5) Nóż kolebkowy- 1 sztuka:**

✓ ilość ostrzy: 2

✓ długość ostrza: min. 20 cm

✓ materiał ostrza: stal nierdzewna

✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **6) Noże kuchenne ceramiczne- 1 komplet:**

✓ komplet składa się z:

- 1 szt. nóż o długości całkowitej min. 18 cm

- 1 szt. nóż o długości całkowitej min. 20 cm

- 1 szt. nóż o długości całkowitej min. 23 cm

✓ materiał ostrza: ceramika

✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **7) Maszynka elektryczna do ostrzenia noży- 1 sztuka:**

✓ moc: min. 50 W

✓ napięcie: 230 V

✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **8) Siekacz do mięsa- 1 sztuka:**

✓ ilość ostrzy: min. 45

✓ materiał ostrzy: stal nierdzewna

✓ wysokość: min. 10 cm

✓ głębokość: min. 4 cm

✓ szerokość: min. 14 cm

✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **9) Szatkownica- mandolina- 1 sztuka:**

✓ zakres regulacji szatkowania: od min. 3 cm do max. 9 cm

✓ materiał ostrza: stal nierdzewna

✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **10) Waga kalkulacyjna- 1 sztuka:**

✓ waga dwuzakresowa

- ✓ zakres i dokładność ważenia:
  - W1 – zakres ważenia max. 15kg, dokładność ważenia 5g
  - W2 - zakres ważenia max. 30 kg, dokładność ważenia 10 g
- ✓ zasilanie: zasilacz+ bateria
- ✓ temperatura pracy: od -10 do +40°C
- ✓ wymiary szalki: długość min. 28 cm, szerokość min. 23 cm
- ✓ posiada legalizację
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**11) Termos transportowy – termobox- na GN- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: min. 86l
- ✓ materiał: polipropylen
- ✓ przystosowany do pojemników GN 1/1
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**12) Pojemnik termoizolacyjny, transportowy- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: min. 80l
- ✓ materiał: polipropylen
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**13) Podgrzewacz Roll- Top (na paliwo)- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: min. 8l
- ✓ pokrywa roll- top
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ w komplecie:
  - 2 pojemniki na paliwo
  - pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**14) Podgrzewacz Roll- Top (elektryczny)- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: min. 8,5l
- ✓ pokrywa roll- top
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ moc: min. 500W
- ✓ w komplecie pojemnik gastronomiczny GN 1/1 min. 65mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**15) Pokrywa Roll- Top- 1 sztuka:**

- ✓ materiał: poliwęglan
- ✓ wymiary: długość min. 535 mm, szerokość min. 330 mm, wysokość min. 175 mm
- ✓ rozmiar GN: 1/1 (530x325 mm)

- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**16) Blender kielichowy- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność kielich: min. 1,5 l
- ✓ moc: min. 1 500 W
- ✓ prędkość obrotowa: min. 28 000 obr/min
- ✓ posiada tryb pracy pulsacyjny
- ✓ posiada funkcję: min. kruszenie lodu, mielenie, miksowanie
- ✓ materiał ostrzy: stal nierdzewna
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**17) Rękaw cukierniczy z tyłkami- 1 komplet**

- ✓ komplet zawiera :
  - rękaw cukierniczy wielokrotnego użytku o długości min. 26 cm,
  - min. 9 różnych tulek ze stali nierdzewnej,
  - adapter do mocowania tulek.
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**18) Blender (mikser) ręczny - 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 220 W
- ✓ regulacja obrotów
- ✓ wyposażenie: min. 2 wymienne końcówki ze stali nierdzewnej
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**19) Ściągaczka do wody- 1 sztuka:**

- ✓ szerokość robocza listwy: min. 55 cm
- ✓ kij aluminiowy o długości min. 125 cm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**20) Lampa owadobójcza- 1 sztuka:**

- ✓ wyposażona w siatkę rażącą
- ✓ moc: min. 65 W
- ✓ napięcie rażące: min. 3000 V
- ✓ zasięg: min. 125 m<sup>2</sup>
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**21) Deski HACCP- 1 sztuka:**

- ✓ materiał: polietylen
- ✓ zgodnie z wymogami HACCP
- ✓ wymiary:
  - długość: min. 450 mm
  - szerokość: min. 300 mm

- wysokość: min. 12 mm

- ✓ można myć w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **22) Stojak na deski HACCP- 1 sztuka:**

- ✓ na 6 desek HACCP
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ wymiary:
  - długość: min. 300 mm
  - szerokość: min. 211 mm
  - wysokość: min. 205 mm

- ✓ można myć w zmywarce
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **23) Syfon do bitej śmietany+ naboje- 1 zestaw:**

- ✓ pojemność: 1l
- ✓ materiał: stal nierdzewna, aluminium
- ✓ w zestawie:
  - 3 różne końcówki do tworzenia wzorów
  - naboje kompatybilne z syfonem: 50 sztuk
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **24) Pojemniki GN- 2 komplety:**

- ✓ Materiał: stal nierdzewna
- ✓ Komplet zawiera:
  - pojemnik GN 1/1 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 530 mm x 325 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 1/2 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 325 mm x 265 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 1/3 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 325 mm x 176 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 1/4 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 265 mm x 162 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 1/6 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 176 mm x 162 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 1/9 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 176 mm x 108 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 2/1 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 650 mm x 530 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 2/3 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 354 mm x 325 mm x 150 mm
  - pojemnik GN 2/4 o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 530 mm x 162 mm x 150 mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **25) Pakowarka próżniowa- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 120 W
- ✓ szerokość zgrzewu: min. 28 cm



- ✓ wydajność pompy: min. 12 l/min
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**26) Urządzenie do sous- vide - 1 sztuka:**

- ✓ wysokość: 300 mm
- ✓ głębokość w zakresie od 330mm do 360 mm
- ✓ szerokość w zakresie od 550 mm do 620 mm
- ✓ moc elektryczna: min. 600 W
- ✓ napięcie: min. 230 V
- ✓ pojemność: min. 20 l
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**27) Zestaw tablic edukacyjnych- 1 zestaw:**

- ✓ zestaw zawiera 5 szt. tablic m.in. zasady zdrowego żywienia, piramida zdrowego żywienia, mikro i makro elementy w organizmie człowieka, witaminy w organizmie człowieka.
- ✓ wymiary: min. 70 x 100 cm
- ✓ foliowane jednostronnie
- ✓ posiadają listwę z zawieszką
- ✓ gwarancja min. 2 lata

**28) Krajalnica - 1 sztuka:**

- ✓ elektryczna krajalnica do pieczywa, mięsa, wędlin i serów
- ✓ moc: min. 180 W
- ✓ prędkość obrotowa: min. 280 obr./min
- ✓ grubość cięcia minimalny zakres od 0 mm do 12 mm
- ✓ średnica noża: min. 250 mm
- ✓ zintegrowana półautomatyczna ostrzałka tarczy
- ✓ regulacja grubości krojenia
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

**29) Kuchnia indukcyjna, wolnostojąca- 1 sztuka:**

- ✓ rodzaj kuchni: elektryczna
- ✓ pojemność: min. 60 l
- ✓ napięcie zasilania 230 V
- ✓ liczba pól grzewczych: 4
- ✓ rodzaj płyty grzewczej: indukcja
- ✓ moc przyłączeniowa: 10,3- 10,9 kW
- ✓ klasa energetyczna: A
- ✓ funkcje: min. 7 w tym co najmniej termoobieg, grill

- ✓ wymiary:
  - głębokość w zakresie od 59 cm do 60 cm
  - szerokość w zakresie od 50 cm do 60 cm
  - wysokość: 85 cm

- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **30) Gofrownica- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 1600 W
- ✓ regulacja temperatury
- ✓ liczba gofrów: 2
- ✓ nieprzywieralna powłoka płytek
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **31) Miesiarka planetarna- 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: 10 l
- ✓ moc: min. 450 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ zasilanie: prąd
- ✓ funkcje: mieszanie, ucieranie, miksowanie, ubijanie, wyrabianie ciasta,
- ✓ wyposażenie: min. 1 x mieszadło, 1 x różga, 1 x hak, 1 x misa /kociołek
- ✓ akcesoria wykonane ze stali
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

### **32) Ekspres ciśnieniowy do kawy- 1 sztuka:**

- ✓ rodzaj: automatyczny
- ✓ moc: min. 1450 W
- ✓ ciśnienie: min. 15 bar
- ✓ pojemność: min. 1,8 l
- ✓ automatyczne przygotowanie kaw co najmniej: Caffè Latte, Cappuccino, Doppino, Espresso, Latte Macchiato, Flat White
- ✓ pojemność zbiornika na kawę: min. 250 g
- ✓ pojemność zbiornika na zużyta kawę: min. 10 porcji
- ✓ posiada:
  - wbudowany młynek
  - zintegrowany pojemnik na mleko
  - funkcję automatycznego spieniania mleka
  - automatyczny system odkamieniania
  - możliwość napełniania 2 filiżanek jednocześnie
  - funkcje gorącej wody

- ✓ gwarancja min. 2 lata

### **33) Schładzarka szokowa- 1 sztuka:**

- ✓ moc elektryczna: min. 1 490 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ cyfrowy panel sterowania
- ✓ schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut
- ✓ zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut
- ✓ pojemność: min. 7 x GN1/1
- ✓ gwarancja min. 2 lata

### **34) Salamander- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 300 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ ilość stref: min. 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze
- ✓ gwarancja min. 2 lata

## **CZĘŚĆ VI**

### **POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ W MUSZYNIE**

#### **PRACOWNIA TECHNOLOGICZNO - INFORMATYCZNA**

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni technologiczno – informatycznej w Powiatowym Zespole Szkół w Muszynie.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.

6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
  - a) Miejsce dostawy: siedziba Powiatowego Zespołu Szkół w Muszynie, ul. Rynek 13, 33-370 Muszyna,
  - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
  - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,
  - d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
  - e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:
  - 1) Zestaw do carvingu – 2 zestawy:**
    - ✓ zestaw złożony z min. 80 elementów, w tym między innymi: noże do cięcia, noże do rzeźbienia, wycinarki o różnych kształtach, noże do kulek, noże dekoracyjne „U”, noże dekoracyjne „V”, noże okrągłe, dekoratory, obieraczki, noże karbonowe, oraz inne narzędzia do carvingu
    - ✓ gwarancja: min. 2 lata
  - 2) Podgrzewacz do talerzy - 1 sztuka:**
    - ✓ wykonany ze stali
    - ✓ wyposażony w min. 1 półkę
    - ✓ wyposażony w termostat
    - ✓ zakres regulacji temperatury: do min. 80 °C
    - ✓ pojemność: 120 talerzy
    - ✓ zasilanie 230W
    - ✓ moc min. 1 200 W
    - ✓ gwarancja: min. 2 lata
  - 3) Blender - 2 sztuki:**
    - ✓ moc: min. 1000 W
    - ✓ zasilanie: 230- 240 V
    - ✓ funkcje miksowanie, rozdrabnianie (siekanie), ubijanie piany
    - ✓ pojemność misy roboczej: min. 0,8 l

- ✓ regulowany zakres obrotów
- ✓ możliwość mycia końcówek roboczych w zmywarce
- ✓ zestaw zawiera min.: kielich do miksowania, mini rozdrabniacz, dwie końcówki do miksowania i ubijania piany
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **4) Mikser planetarny - 1 sztuka:**

- ✓ pojemność: 10 l
- ✓ moc: min. 450 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ zasilanie: prąd
- ✓ funkcje: mieszanie, ucieranie, miksowanie, ubijanie, wyrabianie ciasta,
- ✓ wyposażenie: min. 1 x mieszadło, 1 x różga, 1 x hak, 1 x misa /kociołek
- ✓ akcesoria wykonane ze stali
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **5) Syfon do bitej śmietany+ naboje - 2 zestawy:**

- ✓ pojemność: 1l
- ✓ materiał: stal nierdzewna, aluminium
- ✓ w zestawie:
  - 3 różne końcówki do tworzenia wzorów
  - naboje kompatybilne z syfonem: 50 sztuk
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **6) Urządzenie do sous- vide - 1 sztuka:**

- ✓ wysokość: 300 mm
- ✓ głębokość: w zakresie od 330 mm do 360 mm
- ✓ szerokość: w zakresie od 550 mm do 620 mm
- ✓ moc elektryczna: min. 600 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ pojemność: min. 20 l
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### **7) Urządzenie do vacuum- 1 sztuka:**

- ✓ moc: min. 120 W
- ✓ długość: w zakresie od 210 mm do 425 mm
- ✓ szerokość: w zakresie od 180 mm do 400 mm
- ✓ wysokość: w zakresie od 90 mm do 155 mm
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

#### 8) Ekspres ciśnieniowy do kawy- 1 sztuka:

- ✓ rodzaj: automatyczny
- ✓ moc: min. 1450 W
- ✓ ciśnienie: min. 15 bar
- ✓ pojemność: min. 1,8 l
- ✓ automatyczne przygotowanie kaw co najmniej: Caffè Latte, Cappuccino, Doppino, Espresso, Latte Macchiato, Flat White
- ✓ pojemność zbiornika na kawę: min. 250 g
- ✓ pojemność zbiornika na zużyta kawę: min. 10 porcji
- ✓ posiada:
  - wbudowany młynek
  - zintegrowany pojemnik na mleko
  - funkcję automatycznego spieniania mleka
  - automatyczny system odkamieniania
  - możliwość napełniania 2 filiżanek jednocześnie
  - funkcje gorącej wody
- ✓ gwarancja min. 2 lata