Załącznik nr 1

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Zakres zamówienia obejmuje dwa zadania:

**ZADANIE NR. 1: usługa remontowo -adaptacyjna instalacji elektrycznej**

**ZADANIE NR. 2: dostawa wyposażenia kuchni w stołówce szkolnej i pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia obejmuje:**

**ZADANIE NR. 1: usługa remontowo -adaptacyjna instalacji elektrycznej, tj:**

1. Poprowadzenie dwóch linii zasilających w prąd piec konwekcyjny i zmywarkę w korycie nadtynkowym.
2. Budowa rozdzielni prądu na potrzeby zasilania urządzeń w kuchni
3. Wykonanie przyłączy gniazd do urządzeń w kuchni

**ZADANIE NR. 2: dostawa wyposażenia kuchni w stołówce szkolnej i pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków**

1. **Rodzaj i ilość sprzętu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.:** | **Nazwa urządzenia** | **szt.** |
| 1 | Piec konwekcyjno-parowy | 1 |
| 2 | Zmywarka podblatowa | 1 |
| 3 | Pojemnik ze stali nierdzewnej | 10 |
| 4 | Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad 1600x700x850 mm | 2 |
| 5 | Szafka wisząca 1600x400x600 mm | 1 |
| 6 | Szafka ze stali nierdzewnej | 1 |
| 7 | Miska kuchenna stalowa | 15 |
| 8 | Szafa magazynowa | 2 |
| 9 | Stół do jadalni | 10 |
| 10 | Krzesło do jadalni | 20 |
| 11 | Kosz na pieczywo | 20 |
| 12 | Talerz głęboki | 72 |
| 13 | Talerz płytki | 72 |
| 14 | Łyżeczka | 72 |
| 15 | Łyżka | 72 |
| 16 | Widelec | 72 |
| 17 | Nóż | 72 |

1. **Piec konwekcyjno parowy**
* Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
* Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
* Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia.
* Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
* Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
* IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
* Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
* Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
* Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
* Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
* Wytwornica pary bojler, możliwość ustawienia 11 poziomów wilgotności
* Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
* Sterowanie - ekran cyfrowym
* Port USB
* Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
* Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
* 5 cyklów mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiskia.
* Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
* Możliwość programowania100 programów w 4 krokach
* 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
* Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300º C
* Cykl konwekcyjny (25 – 300 ºC),
* Cykl gotowania w parze (25 – 130 ºC)
* Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 ºC)
* Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje
* Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
* IPX5
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
* Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty
1. **Zmywarka podblatowa**
* Wymiary zewnętrzne 600 x 648 x 820 (S x G x W)
* Wymiary komory zmywania 500 x 500 x 330 (S x G x W)
* Zasilanie 400 V.
* Wydajność nie mniej niż 540 talerzy/godz. lub 30 koszy/godz.
* Dozownik środka do płukania
* 2 programy mycia: (120/180 sekund)
* Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem
* Podgrzewanie bojlerem ciśnieniowym, temperatura płukania min. 85° C (pod warunkiem ciśnienia wody w sieci min. 2-3 bar).
* Funkcja Soft Start pompy myjącej
* Możliwość podłączenia do HACCP i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii
* Uzdatniacz wody zewnętrzny.
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
1. **Pojemnik ze stali nierdzewnej**
* Materiał wykonania stal nierdzewna.
1. **Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad 1600x700x850mm**
* Materiał wykonania stal nierdzewna.
* Wymiar 1600x700x850mm.
* Drzwi suwane.
* Trzy szuflady - lewe.
1. **Szafka wisząca 1600x400x600mm**
* Materiał wykonania stal nierdzewna.
* Wymiar 1600x400x600mm.
* Drzwi suwane.
1. **Szafka ze stali nierdzewnej**
* Materiał wykonania stal nierdzewna.
1. **Miska kuchenna stalowa**
* Materiał wykonania stal nierdzewna.
* Minimum trzy różne pojemności.
1. **Szafa magazynowa**
* Materiał wykonania stal nierdzewna.
* Wymiar 1000x600x1800mm.
* Drzwi suwane.
1. **Stół do jadalni**
* Blat z płyty laminowanej.
* Wymiar blatu 80x80 cm.
* Kolor stelaża: niebieski
* Wysokość blatu: 76 cm
1. **Krzesło do jadalni**
* Siedzisko i oparcie wykonane ze sklejki płaskiej lub innej powierzchni zmywalnej.
* Kolor stelaża: niebieski
* Wysokość siedziska: 46cm
1. **Kosz na pieczywo**
* Wykonanie polipropylen lub stal dopuszczona do kontaktu z żywnością.
1. **Talerz głęboki**
* Kolor biały.
* Wytrzymały na wstrząsy i uderzenia.
* Można myć w zmywarkach.
1. **Talerz płytki**
* Kolor biały.
* Wytrzymały na wstrząsy i uderzenia.
* Można myć w zmywarkach.
1. **Łyżeczka**
* Wykonana ze stali nierdzewnej.
* Można myć w zmywarkach.
1. **Łyżka**
* Wykonana ze stali nierdzewnej.
* Można myć w zmywarkach.
1. **Widelec**
* Wykonany ze stali nierdzewnej.
* Można myć w zmywarkach.
1. **Nóż**
* Wykonany ze stali nierdzewnej.
* Można myć w zmywarkach.