



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - część nr 2 – piec konwekcyjno-parowy

Gmina - Miasto Płock, Pl. Stary Rynek 1, Płock zaprasza do złożenia oferty pn.: **DOPOSAŻENIE ZESPOŁU SZKÓŁ USŁUG I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W PŁOCKU W SPRZĘT I MATERIAŁY DYDAKTYCZNE DO REALIZACJI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO - dla zawodów: Technik żywienia i usług gastronomicznych i Kucharz – cz. nr 2**, w ramach realizacji projektu pn.: **„Szansa na sukces”** w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027, Priorytet VII Fundusze Europejskie dla nowoczesnej i dostępnej edukacji na Mazowszu, Działanie 7.2 Wzmocnienie kompetencji uczniów.

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **DOPOSAŻENIA ZESPOŁU SZKÓŁ USŁUG I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W PŁOCKU W SPRZĘT I MATERIAŁY DYDAKTYCZNE DO REALIZACJI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO - dla zawodów: Technik żywienia i usług gastronomicznych i Kucharz**, w ramach realizacji projektu pn.: **„Szansa na sukces”** w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027, Priorytet VII Fundusze Europejskie dla nowoczesnej i dostępnej edukacji na Mazowszu, Działanie 7.2 Wzmocnienie kompetencji uczniów.

KOD CPV: 42214100-0 – Piece kuchenne

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- Piec konwekcyjno - parowy zaproponowany przez Wykonawcę musi być: fabrycznie nowy i wolny od obciążeń prawami osób trzecich, posiadać dołączone niezbędne wytyczne i materiały dotyczące użytkowania w języku polskim. Piec powinien być kompletny, gotowy do użytkowania bez dodatkowych zakupów, posiadać wszelkie elementy konieczne do prawidłowej eksploatacji i instrukcje umożliwiające spełnianie swoich funkcji.
- Wyposażenie powinno posiadać wszelkie certyfikaty i dopuszczenia, deklarację CE- deklaracja Conformité Européenne, musi być dopuszczony do obrotu i stosowania w krajach UE.



Dokładny opis przedstawia tabela

lp	nazwa	opis	liczba	jm.
1	Piec konwekcyjno - parowy	<p>Opcje gotowania: gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowienie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu oraz pieczenie wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych).</p> <p>Minimalne parametry techniczne : Pojemność: min. 10 x GN 1/1 Szerokość min. 715 mm; Głębokość min. 785 mm; Wysokość min. 1000 mm Ilość przewodnic: 20 podłużne, odległość między przewodnicami min. 65 mm Zasilanie Elektryczne, Napięcie: 400 V; Moc całkowita min. 15,4 kW Temperatura : do min. 260°C</p> <ul style="list-style-type: none">- Komora gotowania wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami,- Sonda do kontroli temperatury,- System obiegu powietrza z wydajnym wentylatorem, Ilość wentylatorów: min. 2,- Złącze USB – pobieranie/przesyłanie danych HACCP, programy do pobierania /wysyłania,- Moduł WIFI pozwalający na przesyłanie przepisów i innych danych,	1	szt.



Fundusze Europejskie
dla Mazowsza

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Mazowsze.
serce Polski

		<ul style="list-style-type: none">- Drzwi urządzenia z podwójnymi szybami z wychylaną szybą wewnętrzną,- Elektroniczny panel sterowania z dotykowym wyświetlaczem,- Bezobsługowy automatyczny system mycia, zintegrowany pojemnik na detergent,- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach,- Nóżki z regulacją wysokości- Podłączenie do wody Gwarancja min. 24 m-ce		
--	--	--	--	--