

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**WYPOSAŻENIE DO PRACOWNI HOTELARSKIEJ****W ZS NR 1****PRODUKT 1: OKAP**1. Szczegółowa specyfikacja techniczna (parametry).

Zamawiający wymaga, aby oferowane urządzenie spełniało co najmniej poniższe parametry techniczne i funkcjonalne:

Lp.	Cecha / Parametr	Wymagania Zamawiającego
Okap		
1.	Szerokość	60 cm
2.	Głębokość	47 cm
3.	Rodzaj okapu	Uniwersalny
4.	Tryb pracy	Pochłaniacz/wyciąg
5.	Filtr przeciwtłuszczowy	Aluminiowy
6.	Oświetlenie	LED
7.	Sterowanie	Mechaniczne
8.	Kolor	Czarny
9.	Gwarancja	Min 2 lata

2. Okap powinien:

- Być fabrycznie nowy, kompletny, nieużywany i wolny od wad.
- Być wykonany z materiałów trwałych, odpornych na wysoką temperaturę, parę wodną, tłuszcz oraz uszkodzenia mechaniczne.
- Posiadać stabilną konstrukcję zapewniającą bezpieczny montaż (ścienny lub podszafkowy) eliminujący ryzyko opadnięcia urządzenia podczas eksploatacji.
- Posiadać konstrukcję chroniącą przed porażeniem prądem – wszystkie elementy elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów i norm bezpieczeństwa.

3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa, zgodności i dokumentacji.

- 1) Wszystkie oferowane urządzenia muszą być fabrycznie nowe i spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa krajowego i Unii Europejskiej mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.

- 2) Urządzenia elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego oraz kompatybilności elektromagnetycznej, a także właściwych norm zharmonizowanych mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- 3) Urządzenia podlegające obowiązkowi oznakowania CE muszą posiadać oznakowanie CE oraz deklarację zgodności UE producenta.
- 4) Urządzenia muszą spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa produktów wynikające z obowiązujących przepisów, w tym – w zakresie mającym zastosowanie – rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988.
- 5) Wykonawca wraz z urządzeniem dostarczy instrukcję obsługi i konserwacji w języku polskim oraz dokumentację wymaganą przepisami prawa.
- 6) W przypadku urządzeń, dla których mają zastosowanie szczegółowe normy dotyczące bezpieczeństwa, urządzenie musi spełniać wymagania tych norm w zakresie właściwym dla danego produktu.

4. Dostawa, uruchomienie i szkolenie.

1) Logistyka i montaż:

- Wykonawca dostarczy do Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszkanie własnym transportem, fabrycznie nowy, kompletny, nieużywany okap wraz z całym wyposażeniem niezbędnym do jego prawidłowego montażu, uruchomienia i eksploatacji.
- Wykonawca wniesie urządzenie do wskazanego pomieszczenia pracowni hotelarskiej oraz przeprowadzi jego montaż zgodnie z dokumentacją techniczną producenta, obowiązującymi przepisami prawa oraz zasadami BHP.
- Wykonawca dokona podłączenia okapu do istniejących instalacji.

2) Uruchomienie:

Wykonawca dokona pierwszego uruchomienia testowego okapu w obecności przedstawiciela Zamawiającego.

5. Szkolenie:

Po montażu i uruchomieniu urządzenia Wykonawca przeprowadzi instruktaż stanowiskowy dla minimum 2 pracowników Zamawiającego (przedstawicieli ZS Nr 1 w Wyszkanie) z zakresu bezpiecznej obsługi, czyszczenia, demontażu/konserwacji filtrów oraz bieżącej eksploatacji.

6. Warunki gwarancji.

- 1) Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na okres minimum 24 miesięcy od dnia podpisania bezusterkowego protokołu odbioru.
- 2) Serwis gwarancyjny realizowany na terytorium RP.
- 3) Gwarancja obejmuje całe urządzenie.

PRODUKT 2: PŁYTA INDUKCYJNA

1. Szczegółowa specyfikacja techniczna (parametry).

Zamawiający wymaga, aby oferowane urządzenie spełniało co najmniej poniższe parametry techniczne i funkcjonalne:

Lp.	Cecha / Parametr	Wymagania Zamawiającego
Płyta indukcyjna		
1.	Typ	Płyta indukcyjna do zabudowy
2.	Liczba pól grzewczych	4
3.	Szerokość	Ok. 60 cm
4.	Głębokość	Ok. 52 cm
5.	Wysokość	Ok. 6 cm
6.	Wymiary montażowe	Ok. 56 x 49 cm
7.	Materiał	Szkło ceramiczne
8.	Kolor	Czarny
9.	Moc całkowita	Ok. 6,5 – 7,0 kW
10.	Zasilanie	230 V / 400 V, 50 Hz
11.	Sterowanie	Dotykowe
12.	Funkcje	Regulacja mocy (min. 9 poziomów), PowerBooster, elektroniczny timer, automatyczne wyłączanie, blokada przed dziećmi, wskaźnik ciepła resztkowego, rozpoznawanie obecności naczynia, zabezpieczenie przed przegrzaniem
13.	Gwarancja	Min. 2 lata

2. Płyta indukcyjna powinna:

- Być fabrycznie nowa, kompletna, nieużywana i wolny od wad.
- Być wykonany z materiałów trwałych, odpornych na wysoką temperaturę, parę wodną, tłuszcz oraz uszkodzenia mechaniczne.
- Posiadać stabilną konstrukcję zapewniającą bezpieczny montaż w blacie, eliminujący ryzyko uszkodzenia lub przemieszczania się podczas eksploatacji.
- Posiadać konstrukcję chroniącą przed porażeniem prądem – wszystkie elementy elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów i norm bezpieczeństwa.

3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa, zgodności i dokumentacji.

- Wszystkie oferowane urządzenia muszą być fabrycznie nowe i spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa krajowego i Unii Europejskiej mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego oraz kompatybilności elektromagnetycznej, a także właściwych norm zharmonizowanych mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.

- 3) Urządzenia podlegające obowiązkowi oznakowania CE muszą posiadać oznakowanie CE oraz deklarację zgodności UE producenta.
- 4) Urządzenia muszą spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa produktów wynikające z obowiązujących przepisów, w tym – w zakresie mającym zastosowanie – rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988.
- 5) Wykonawca wraz z urządzeniem dostarczy instrukcję obsługi i konserwacji w języku polskim oraz dokumentację wymaganą przepisami prawa.
- 6) W przypadku urządzeń, dla których mają zastosowanie szczegółowe normy dotyczące bezpieczeństwa, urządzenie musi spełniać wymagania tych norm w zakresie właściwym dla danego produktu.

4. Dostawa, uruchomienie i szkolenie.

1) Logistyka i montaż:

- Wykonawca dostarczy do Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszku własnym transportem, fabrycznie nową, kompletną, nieużywaną płytę indukcyjną wraz z całym wyposażeniem niezbędnym do jej prawidłowego montażu, uruchomienia i eksploatacji.
- Wykonawca wniesie płytę do wskazanego pomieszczenia pracowni hotelarskiej oraz przeprowadzi jej montaż zgodnie z dokumentacją techniczną producenta, obowiązującymi przepisami prawa oraz zasadami BHP.
- Wykonawca dokona podłączenia płyty indukcyjnej do istniejących instalacji.

2) Uruchomienie:

Wykonawca dokona pierwszego uruchomienia testowego płyty indukcyjnej w obecności przedstawiciela Zamawiającego.

5. Szkolenie:

Po montażu i uruchomieniu urządzenia Wykonawca przeprowadzi instruktaż stanowiskowy dla minimum 2 pracowników Zamawiającego (przedstawicieli ZS Nr 1 w Wyszku) z zakresu bezpiecznej obsługi, czyszczenia, konserwacji oraz bieżącej eksploatacji.

6. Warunki gwarancji.

- 1) Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na okres minimum 24 miesięcy od dnia podpisania bezusterkowego protokołu odbioru.
- 2) Serwis gwarancyjny realizowany na terytorium RP.
- 3) Gwarancja obejmuje całą płytę indukcyjną.

PRODUKT 3: PIEKARNIK

1. Szczegółowa specyfikacja techniczna (parametry).

Zamawiający wymaga, aby oferowane urządzenie spełniało co najmniej poniższe parametry techniczne i funkcjonalne:

Lp.	Cecha / Parametr	Wymagania Zamawiającego
Piekarnik		
1.	Typ	Piekarnik elektryczny parowy
2.	Pojemność komory	Ok. 72 l
3.	Wymiary zewnętrzne (bez elementów wystających) S x W x G	59,4 x 59,4 x 56,9 cm
4.	Moc znamionowa	Ok. 3490 W
5.	Napięcie / częstotliwość	230 V / 50 Hz
6.	Materiały wnętrza	Emalia
7.	Prowadnice	Teleskopowe (1 poziom) / drabinka
8.	Kolor / front	Czarny, panel szklany dotykowy, ekran dotykowy
9.	Funkcje	SteamBake/funkcja parowa, Termosonda, SurroundCook/termoobieg, sterowanie elektroniczne dotykowe+wyświetlacz, programy automatyczne, czyszczenie parowe, oświetlenie wnętrza, zabezpieczenia
10.	Gwarancja	Min. 2 lata

2. Piekarnik powinien:

- Być fabrycznie nowy, kompletny, nieużywany i wolny od wad.
- Być wykonany z materiałów trwałych, odpornych na wysoką temperaturę, parę wodną, tłuszcz oraz uszkodzenia mechaniczne.
- Posiadać stabilną konstrukcję zapewniającą bezpieczny montaż w zabudowie meblowej eliminujący ryzyko przemieszczania się lub uszkodzenia urządzenia podczas eksploatacji.
- Posiadać konstrukcję chroniącą przed porażeniem prądem – wszystkie elementy elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów i norm bezpieczeństwa.

3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa, zgodności i dokumentacji.

- Wszystkie oferowane urządzenia muszą być fabrycznie nowe i spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa krajowego i Unii Europejskiej mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego oraz kompatybilności elektromagnetycznej, a także właściwych norm zharmonizowanych mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia podlegające obowiązkowi oznakowania CE muszą posiadać oznakowanie CE oraz deklarację zgodności UE producenta.

4) Urządzenia muszą spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa produktów wynikające z obowiązujących przepisów, w tym – w zakresie mającym zastosowanie – rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988.

5) Wykonawca wraz z urządzeniem dostarczy instrukcję obsługi i konserwacji w języku polskim oraz dokumentację wymaganą przepisami prawa.

6) W przypadku urządzeń, dla których mają zastosowanie szczegółowe normy dotyczące bezpieczeństwa, urządzenie musi spełniać wymagania tych norm w zakresie właściwym dla danego produktu.

4. Dostawa, uruchomienie i szkolenie.

1) Logistyka i montaż:

- Wykonawca dostarczy do Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszkanie własnym transportem, fabrycznie nowy, kompletny, nieużywany piekarnik wraz z całym wyposażeniem niezbędnym do jego prawidłowego montażu, uruchomienia i eksploatacji.
- Wykonawca wniesie urządzenia do wskazanego pomieszczenia pracowni hotelarskiej oraz przeprowadzi jego montaż zgodnie z dokumentacją techniczną producenta, obowiązującymi przepisami prawa oraz zasadami BHP.
- Wykonawca dokona podłączenia piekarnika do istniejących instalacji.

2) Uruchomienie:

Wykonawca dokona pierwszego uruchomienia testowego piekarnika w obecności przedstawiciela Zamawiającego.

5. Szkolenie:

Po montażu i uruchomieniu urządzenia Wykonawca przeprowadzi instruktaż stanowiskowy dla minimum 2 pracowników Zamawiającego (przedstawicieli ZS Nr 1 w Wyszkanie) z zakresu bezpiecznej obsługi, programowania, czyszczenia, konserwacji oraz bieżącej eksploatacji.

6. Warunki gwarancji.

- 1) Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na okres minimum 24 miesięcy od dnia podpisania bezusterkowego protokołu odbioru.
- 2) Serwis gwarancyjny realizowany na terytorium RP.
- 3) Gwarancja obejmuje całe urządzenie.

PRODUKT 4: LODÓWKA

1. Szczegółowa specyfikacja techniczna (parametry).

Zamawiający wymaga, aby oferowane urządzenie spełniało co najmniej poniższe parametry techniczne i funkcjonalne:

Lp.	Cecha / Parametr	Wymagania Zamawiającego
Lodówka		

1.	Typ	Chłodziarko-zamrażarka wolnostojąca
2.	Wysokość	Ok. 176 cm
3.	Szerokość	Ok. 60 cm
4.	Głębokość	Ok. 66 cm
5.	Układ	Zamrażarka dolna
6.	Kolor	Biały / inox
7.	Kierunek otwierania drzwi	Możliwość zmiany
8.	Pojemność chłodziarki	Min. 190 l
9.	Pojemność zamrażarki	Min. 85 l
10.	Pojemność całkowita	Min. 270 l
11.	Zasilanie	230 V / 50 Hz
12.	Poziom hałasu	Max. 42 dB
13.	Funkcje	Elektroniczna regulacja temperatury, system No Frost, funkcja szybkiego chłodzenia i mrożenia, alarm otwartych drzwi/wzrostu temperatury, oświetlenie LED wnętrza, regulowane półki, szuflada na warzywa i produkty świeże, pojemniki w drzwiach, stabilne nóżki z regulacją poziomu
14.	Gwarancja	Min. 2 lata

2. Lodówka powinna:

- Być fabrycznie nowa, kompletna, nieużywana i wolna od wad.
- Być wykonana z materiałów trwałych, odpornych na wilgoć, niskie temperatury, uszkodzenia mechaniczne oraz łatwych do utrzymania w czystości.
- Posiadać stabilną konstrukcję zapewniającą bezpieczne i stabilne ustawienie urządzenia eliminujące ryzyko przemieszczania się lub przewrócenia podczas eksploatacji.
- Posiadać konstrukcję chroniącą przed porażeniem prądem – wszystkie elementy elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów i norm bezpieczeństwa.

3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa, zgodności i dokumentacji.

- Wszystkie oferowane urządzenia muszą być fabrycznie nowe i spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa krajowego i Unii Europejskiej mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego oraz kompatybilności elektromagnetycznej, a także właściwych norm zharmonizowanych mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia podlegające obowiązkowi oznakowania CE muszą posiadać oznakowanie CE oraz deklarację zgodności UE producenta.

4) Urządzenia muszą spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa produktów wynikające z obowiązujących przepisów, w tym – w zakresie mającym zastosowanie – rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988.

5) Wykonawca wraz z urządzeniem dostarczy instrukcję obsługi i konserwacji w języku polskim oraz dokumentację wymaganą przepisami prawa.

6) W przypadku urządzeń, dla których mają zastosowanie szczegółowe normy dotyczące bezpieczeństwa, urządzenie musi spełniać wymagania tych norm w zakresie właściwym dla danego produktu.

4. Dostawa, uruchomienie i szkolenie.

1) Logistyka i montaż:

- Wykonawca dostarczy do Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszkanie własnym transportem, fabrycznie nową, kompletną, nieużywaną lodówkę wraz z całym wyposażeniem niezbędnym do jej prawidłowego ustawienia, uruchomienia i eksploatacji.
- Wykonawca wniesie urządzenie do wskazanego pomieszczenia pracowni hotelarskiej, wypoziomuje je oraz przeprowadzi jego przygotowanie do uruchomienia zgodnie z dokumentacją techniczną producenta, obowiązującymi przepisami prawa oraz zasadami BHP.
- Wykonawca dokona podłączenia lodówki do istniejącej instalacji.

2) Uruchomienie:

Wykonawca dokona pierwszego uruchomienia testowego lodówki w obecności przedstawiciela Zamawiającego.

5. Szkolenie:

Po dostarczeniu, ustawieniu i uruchomieniu urządzenia Wykonawca przeprowadzi instruktaż stanowiskowy dla minimum 2 pracowników Zamawiającego (przedstawicieli ZS Nr 1 w Wyszkanie) z zakresu bezpiecznej obsługi, regulacji temperatury, czyszczenia, rozmrażania/konserwacji oraz bieżącej eksploatacji.

6. Warunki gwarancji.

- 1) Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na okres minimum 24 miesięcy od dnia podpisania bezusterkowego protokołu odbioru.
- 2) Serwis gwarancyjny realizowany na terytorium RP.
- 3) Gwarancja obejmuje całe urządzenie.

PRODUKT 5: ZMYWARKA/WYPARZARKA

1. Szczegółowa specyfikacja techniczna (parametry).

Zamawiający wymaga, aby oferowane urządzenie spełniało co najmniej poniższe parametry techniczne i funkcjonalne:



Lp.	Cecha / Parametr	Wymagania Zamawiającego
Zmywarka/wyparzarka		
1.	Typ	Zmywarka o pełnej zabudowie
2.	Przeznaczenie	Do kuchni z zabudową meblową
3.	Szerokość	Ok. 44,8 cm
4.	Wysokość	Ok. 81,5 cm
5.	Głębokość	Ok. 55 cm
6.	Zużycie wody na cykl	Ok. 9,5 l
7.	Zużycie energii na 100 cykli	Ok. 76 kWh
8.	Panel sterowania	W pełni zintegrowany, ukryty za frontem meblowym, z elektronicznym wyświetlaczem LED
9.	Pojemność	10 kompletów naczyń
10.	Funkcje	Połowa załadunku, automatyczne otwieranie drzwi po zakończeniu cyklu, trzecia szuflada/tacka na sztućce, wskaźnik soli i nabtyszczacza, zabezpieczenie przed zalaniem, funkcja dezynfekcji/dodatkowe płukanie
11.	Gwarancja	Min 2 lata

2. Zmywarka powinna:

- Być fabrycznie nowa, kompletna, nieużywana i wolna od wad.
- Być wykonana z materiałów trwałych, odpornych na wilgoć, wysokie temperatury, uszkodzenia mechaniczne oraz środki chemiczne.
- Posiadać stabilną konstrukcję zapewniającą bezpieczny montaż w zabudowie meblowej eliminujący ryzyko przemieszczania się lub uszkodzenia urządzenia podczas eksploatacji.
- Posiadać konstrukcję chroniącą przed porażeniem prądem oraz zalaniem – wszystkie elementy elektryczne i hydrauliczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów i norm bezpieczeństwa.

3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa, zgodności i dokumentacji.

- Wszystkie oferowane urządzenia muszą być fabrycznie nowe i spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa krajowego i Unii Europejskiej mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia elektryczne muszą spełniać wymagania właściwych przepisów dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego oraz kompatybilności elektromagnetycznej, a także właściwych norm zharmonizowanych mających zastosowanie do danego rodzaju urządzenia.
- Urządzenia podlegające obowiązkowi oznakowania CE muszą posiadać oznakowanie CE oraz deklarację zgodności UE producenta.

4) Urządzenia muszą spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa produktów wynikające z obowiązujących przepisów, w tym – w zakresie mającym zastosowanie – rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988.

5) Wykonawca wraz z urządzeniem dostarczy instrukcję obsługi i konserwacji w języku polskim oraz dokumentację wymaganą przepisami prawa.

6) W przypadku urządzeń, dla których mają zastosowanie szczegółowe normy dotyczące bezpieczeństwa, urządzenie musi spełniać wymagania tych norm w zakresie właściwym dla danego produktu.

4. Dostawa, uruchomienie i szkolenie.

1) Logistyka i montaż:

- Wykonawca dostarczy do Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszkanie własnym transportem, fabrycznie nową, kompletną, nieużywaną zmywarkę wraz z całym wyposażeniem niezbędnym do jej prawidłowego montażu, uruchomienia i eksploatacji.
- Wykonawca wniesie urządzenia do wskazanego pomieszczenia pracowni hotelarskiej oraz przeprowadzi jego montaż w zabudowie meblowej zgodnie z dokumentacją techniczną producenta, obowiązującymi przepisami prawa oraz zasadami BHP.
- Wykonawca dokona podłączenia zmywarki do istniejących instalacji.

2) Uruchomienie:

Wykonawca dokona pierwszego uruchomienia testowego zmywarki w obecności przedstawiciela Zamawiającego.

5. Szkolenie:

Po montażu i uruchomieniu urządzenia Wykonawca przeprowadzi instruktaż stanowiskowy dla minimum 2 pracowników Zamawiającego (przedstawicieli ZS Nr 1 w Wyszkanie) z zakresu bezpiecznej obsługi, doboru programów zmywania, uzupełniania soli i nabłyszczacza, czyszczenia oraz bieżącej konserwacji.

6. Warunki gwarancji.

- 1) Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na okres minimum 24 miesięcy od dnia podpisania bezusterkowego protokołu odbioru.
- 2) Serwis gwarancyjny realizowany na terytorium RP.
- 3) Gwarancja obejmuje całe urządzenie.