

Załącznik nr 1

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część I - Wyposażenie pracowni gastronomicznej**

Lp.	Nazwa	Ilość
1.	Waga	6 szt.
2.	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem wolnostojąca szerokość 50 cm*	6 szt.
3.	Kuchenka mikrofalowa *	1 szt.
4.	Robot kuchenny z przystawkami (końcówki do ubicia piany i zarabiania ciasta)	6 szt.
5.	Maszynka do mielenia + końcówki do ścierania warzyw	6 szt.
6.	Chłodziarko - zamrażarka od -18 °C do +8 °C ( min. 3 półki chłodziarki i 3 szuflady zamrażarki)*	1 szt.
7.	Termometr 0-100 °C z sondą	6 szt.
8.	Blender	6 szt.
9.	Zestaw garnków i innych naczyń kuchennych: - komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (3 szt.: 1,0 l; 1,5 l; 2,5 l) - rondel z pokrywką (1,5 ÷ 2,0 l) - komplet patelni (4 szt.: średnica 18-20 cm, 22-24 cm, 26-28 cm i do naleśników) - miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l) - deski zgodne z HACCP - stolnica - wałek - obieraczka - cedzak - chochla - tłuczek do mięsa - łyżka cedzakowa - szczypce metalowe lub z tworzywa - gałkownica - blacha do wypieku ciast (kwadratowa ok. 20 cm i prostokąt ok. 36x23 cm – pasująca do piekarnika z pozycji 2) - pędzel do smarowania ciast - łyżka kuchenna (2 szt, o różnych wymiarach) - łopatką kuchenna - naczynie miarowe 0,5 l - naczynie do zapiekania (0,5-1,0 l) - sito stalowe - praska do ziemniaków - praska do czosnku - otwieracz do puszek - tarka jarzynowa metalowa o różnych oczkach - trzepaczka różgowa - ubijak do ziemniaków	6 kpl.

	- dzbanek szklany na wodę (1,0-1,5 l) - wyciskarka ręczna lub mechaniczna do cytrusów	
10.	Zastawa stołowa, sztucze i szkło oraz inny sprzęt do podawania potraw: - komplet sztućców( po 6 sztuk): łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty - komplet talerzy (po 6 sztuk): głęboki, do dania zasadniczego, zakąskowy, - kompotierka z podstawką (3 szt.) - pucharek z podstawką (3 szt.), - bulionówka z podstawką (3 szt.), - sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu - naczynie do dipów (50-100 ml) z podstawką - półmisek owalny o dł. ok. 18 cm porcelanowy - salaterka o pojemności ok. 0,3 l	6 kpl.
11.	Noże kuchenne: - nóż do mięsa - nóż szefa kuchni - nóż do chleba - nóż uniwersalny - nóż do obierania	6 kpl.
12.	Tace kelnerskie ( 1 okrągłą i 1 prostokątna lub owalna)	6 kpl.
13.	Frytownica podwójna	3 szt.
14.	Zmywarka do naczyń wolnostojąca ok. 60 cm*	1 szt.
15.	Bielizna stołowa: - obrus ok. 90x90 + 4 serwetki lub 120x160 + 6 serwetek	6 kpl.
16.	sokowirówka	1 szt.
17.	Kosz i pojemniki na segregowane odpady	6 kpl.
18.	Apteczka z wyposażeniem	1 szt.
19.	Gaśnica proszkowa	1 szt.
20.	Środki ochrony indywidualnej – strój roboczy (białą bluza spodnie nakrycie głowy)	3 kpl. w rozmiarze M i 3 kpl. w rozmiarze L
21.	Sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości ( zmitka, szufelka, mop z wiadrem)	6 kpl.
22.	Ławka szkolna podwójna (dwuosobowa)	16 szt.
23.	Krzesło szkolne do ławki	32 szt.
24.	Stanowisko robocze zawierające: Szafkę wiszącą, szafki stojące, blat roboczy- stół produkcyjny, zlewozmywak dwukomorowy z baterią syfonem i przewodami do podłączenia wody wraz z montażem,( w załączniku zdjęcie poglądowe i opis)	5 kpl.
25.	Stanowisko robocze (wyspa) zawierające: szafki stojące, blat roboczy, zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem z baterią, syfonem i przewodami do podłączenia wody wraz z montażem (zgodnie z opisem w załączniku)	1 kpl.

\*- elementy muszą występować w jednym kolorze

## Część II – dostawa mebli

Opis wyspa

Przedmiotem zamówienia jest wyspa kuchenna, w której skład wchodzi:

Szafka nr 1 o wymiarach szerokość 300mm głębokości 500 mm i wysokość wraz z blatem roboczym 850 mm, szafka posiada w środku jedną półkę głębokości 450mm

Szafka nr 2 o wymiarach szerokość 800mm głębokości 500mm i wysokość wraz ze zlewem jednokomorowym z ociekaczem 850 mm szafka posiada w środku jedną półkę (zlew może być nakładany lub wpuszczany).

Szafka nr 3 o wymiarach szerokość 400mm głębokości 500mm i wysokość wraz z blatem roboczym 850 mm szafka posiada w środku jedną półkę głębokości 450mm

Szafka nr 4 o wymiarach szerokość 500mm głębokości 500mm i wysokość wraz z blatem roboczym 850 mm, szafka posiada w środku jedną półkę głębokości 450mm

Płyta maskująca o wymiarach długości 2510mm i szerokości 710mm zamontowana do pleców szafek łącząca wszystkie szafki w sposób trwały.

Blat meblowy (roboczy) marmur torino o szerokości 600 mm, grubości 38mm wszystkie wąskie płaszczyzny blatu oklejone obrzeżem minimum 2mm

Korpus, drzwi, płyta maskująca wykonana z płyty wiórowej trójwarstwowej, dwustronnie laminowanej o grubości 18mm

- kolorystyka olcha
- obrzeże PCV o grubości minimalnej 2 mm;
- kolorystyka obrzeża dopasowana do kolorystyki mebli;
- uchwyty metalowe 2 punktowe
- każda szafka zamykana na zamek
- ślizgi umożliwiające przesunięcie szafek

Opis stanowisko

Przedmiotem zamówienia jest moduł kuchenny, w którego skład wchodzi:

Szafka nr 1 o wymiarach szerokość 500mm głębokości 500mm i wysokość wraz z blatem roboczym 850 mm, szafka posiada w środku jedną półkę głębokości 450mm, Szafka w całości wykonana jest z płyty wiórowej

Szafka nr 2 o wymiarach szerokość 800mm głębokości 500mm i wysokość wraz ze zlewem dwukomorowym 850 mm szafka posiada w środku jedną półkę (zlew może być nakładany lub wpuszczany).

Szafka nr 3 o wymiarach szerokość 300mm głębokości 500mm i wysokość wraz z blatem roboczym 850 mm szafka posiada w środku jedną półkę głębokości 450mm

Blat meblowy (roboczy) marmur torino o szerokości 600 mm, grubości 38mm wszystkie wąskie płaszczyzny blatu oklejone obrzeżem minimum 2mm

Blat składany o szerokości 600mm i długości 500mm zamocowany za pomocą 2 wsporników składanych do korpusu szafki nr 3

Szafka wisząca o wymiarach: szerokość – 600 mm , głębokość – 300 mm i wysokość – 600 mm z półką

Korpus, drzwi, wykonany z płyty wiórowej trójwarstwowej, dwustronnie laminowanej o grubości 18mm

- kolorystyka olcha
- obrzeże PCV o grubości minimalnej 2 mm;
- kolorystyka obrzeża dopasowana do kolorystyki mebli;
- uchwyty metalowe 2 punktowe
- każda szafka zamykana na zamek
- ślizgi umożliwiające przesunięcie szafek

Wspornik składany o długości mocowania do blatu minimum 390mm

### Część III – dostawa sprzętu

#### Symulator walizkowy (przenośny)

##### Opis:

Symulator przyczynia się do usprawnienia podstawowego szkolenia w zakresie metod pracy i użytkowania maszyny. Użytkownik symulatora pracuje z wirtualną maszyną leśną, obsługując ją w świecie wirtualnym za pomocą systemu sterowania prawdziwej maszyny. W symulatorze obsługiwać można zarówno ciągniki zrywkowe, jak i harwestery. System symulatora składa się z komputera symulatora z zainstalowanym oprogramowaniem, elektroniki symulatora harwestera, monitora oraz paneli systemu sterowania.

Tereny i drzewostany szkoleniowe tworzy się w symulatorze za pomocą programu Terrain Editor dedykowanego symulatorom maszyn marki John Deere. Terrain Editor to oddzielny program, któremu poświęcony jest odrębny podręcznik obsługi.

W symulowanym ćwiczeniu równocześnie uczestniczyć może kilka maszyn. Maszyny rozmieszcza się w terenie po utworzeniu ćwiczenia. Operator może zmieniać maszyny z poziomu interfejsu użytkownika programu symulatora.

Oprogramowanie symulatora umożliwia również przeprowadzenie szkolenia w zakresie wycięcia łańcuchowego w obrębie pojedynczego drzewostanu. Równoczesna obsługa kilku maszyn wymaga połączenia ze sobą poszczególnych symulatorów. W ramach danej sesji szkolenia harvester może być wówczas obsługiwany przez jednego, a ciągnik zrywkowy przez drugiego operatora. Każdy z użytkowników widzi wszystkie maszyny wykorzystywane w danej sesji szkolenia.

W trakcie sesji, w czasie rzeczywistym tworzony jest właściwy maszynie raport zwrotny dotyczący wykonywanych prac. Raport wyświetlany w programie w każdym przypadku odnosi się do obsługiwanej w danym momencie maszyny. Raport uwzględnia czas pracy maszyny, ilość wyprodukowanego drewna oraz parametry ilustrujące staranność prowadzenia prac.

Symulator monitoruje szereg aspektów pracy, które można stosować w programie Score Editor w roli kryteriów punktacji. Dobór kryteriów właściwych wykonywanemu w ramach ćwiczenia zadaniu umożliwia priorytetowe traktowanie w punktacji odpowiednio wydajności albo jakości pracy. Więcej informacji na temat opracowywania reguł punktacji zamieszczono w podręczniku obsługi programu Score Editor.