

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieca konwekcyjnego cukierniczego wraz z komorą rozrostową, realizowana w ramach projektu pn. „Młodzi cukiernicy – mistrzowie deserów”, w celu wyposażenia stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych w nowoczesne urządzenie, niezbędne do prowadzenia zajęć dla uczniów i uczennic Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi z siedzibą w Łodzi przy ul. Franciszkańskiej 137.
2. Wspólny Słownik Zamówień CPV: 42341000-8.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę pieca konwekcyjnego cukierniczego o następujących parametrach:
 - piec konwekcyjny cukierniczy trzykomorowy,
 - niezależna regulacja ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej,
 - konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej,
 - wewnętrzna wysokość komory wypiekowej 220 mm,
 - maksymalna temperatura wypiekowa 280 stopni C,
 - powierzchnia wypiekowa komory (modułu) 0,52 m²,
 - ilość blach na jedną komorę - 2 szt. o wymiarach 400 x 600 mm,
 - oświetlenie 12V,
 - sterowanie 24V,
 - możliwość zestawienia z komorą rozrostu,
 - z możliwością zaparowania komór wypiekowych,
 - zasilanie 400V,
 - energooszczędny.
4. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie 60 dni od daty podpisania umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę samodzielnie, bez udziału podwykonawców.
6. Wynagrodzenie należne wykonawcy musi obejmować całość kosztów związanych z realizacją zamówienia, w szczególności koszty dostawy pieca, transportu, ustawienia, montażu i szkolenia nauczycieli.