Zmieniony Załącznik nr 1 do SIWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – część III**

Dostawa (i montaż (mebli) wyposażenia gastronomicznego: mebli i sprzętu gastronomicznego do przeprowadzenia procesu technologicznego produkcji potraw i napojów.

**opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wyposażenie gastronomiczne** | **Parametry** |  |
| **Wymagania podstawowe dla mebli gastronomicznych:**ATEST PZH najpóźniej na etapie dostawy STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE): posiadają rant tylny BLATY STOŁÓW: wykonane ze stali nierdzewnej, wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną, obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej.NOGI STOŁÓW: wykonane są z profili kwadratowych, stopki regulowane. PODSTAWY STOŁÓW: usztywnione w górnej części  metalową ramką lub profilem kwadratowym – prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki.DRZWI: wykonane z dwóch warstw blachy, wyposażone w zatrzask magnetyczny, wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę). DRZWI SUWANE: zawieszone w korpusie na prowadnicy i przesuwane za pomocą rolek.REGAŁY: półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami stopki regulowane, nogi z profili kwadratowych lub kątowników. SZAFY: korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej, nogi szaf  z profili kwadratowych, półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami.SZUFLADY: wykonane ze stali nierdzewnej, prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady – montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi, panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy, wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę).BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI: obniżone po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu – wzmocnione  metalowymi profilami, wyposażone w zaślepiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm.KOMORY ZLEWÓW: wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone otwór pod syfon.BASENY: wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone w zaślepiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm.**Montaż wraz z wymiarowaniem mebli.** |
|  | Stół roboczy z blokiem szuflad i szafką | 160x60x85 cm, stal nierdzewna,  | 1 szt. |
|  | Stoły ze zlewem jednokomorowym, blokiem szuflad i szafką z drzwiami skrzydłowymi | 120x60x85 cm, stal nierdzewna | 6 szt. |
|  | Stoły robocze - szafki | 60x60x85 cm, stal nierdzewna | 4 szt. |
|  | Stoły robocze – szafki | 50x60x85 cm, Stal nierdzewna | 8 szt. |
|  | Stół roboczy prosty | 80x60x85 cm, Stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Szafki wiszące z drzwiami | 100x40x60 cm, Stal nierdzewna | 5 szt. |
|  | Stół ze zlewozmywakiem dwukomorowym | 120 x 60 x 85 cm, Stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Stół z półkami bez rantu | 120 x 60 x 85 cm, Stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Stół roboczy – szafka przyścienna z drzwiami pod krajalnicę | 80 x 70 x 85 cm,Stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Stół roboczy z półką | 60 x 60 x 85 cm, Stal nierdzewna | 2 szt. |
|  | Stół roboczy z półką | 190 x 60 x 85 cm, Stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Stół do ekspedycji – podstawa | 140 x 60 x 55 cm, Stal nierdzewna | 1 szt. |
|  | Szafa magazynowa dwudzielna | 200 x 50 x 180 cm Stal nierdzewna | 2 szt. |
|  | Regały magazynowe półki pełne | 120×50×180 cm Stal nierdzewna | 3 szt. |
| **Sprzęt gastronomiczny** |
|  | **Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym**Z przeznaczeniem uniwersalnym Piekarnik z programatorem temperatury i funkcji z termoobiegiem | Parametry: 230VMoc: 2 kWKolor: srebrny, 4 palnikiWymiary: 50x85x60 cm59 lKl. A | 4 szt. |
|  | **Kuchenka elektryczna z piekarnikiem** Z przeznaczeniem uniwersalnymPiekarnik z programatorem temperatury i funkcji, termoobieg | Parametry:Kolor: srebrny, 4 pola grzejneWymiary: 50x85x60 cmMoc: 2 kW230V59 l A | 2 szt. |
|  | **Miesiarka planetarna**Wymagania:- do ubijania, ucierania lekkich ciast i piany (uniwersalne przeznaczenie)- dzieża 4,8 - 5 l.- zestaw 3 końcówek: do mieszania, zagniatania i ubijania- podstawa z aluminium, części kontaktujące się z żywnością ze stali nierdzewnej,- dzieża z osłoną bezpieczeństwa z poliwęglanu, ruchoma kolumna, dzieża wyjmowana, | ParametryMoc: 0,3kWDzieża: 4,8 -5,0 l600mmx450mm;Stojak300mmx270x2703 końcówki robocze, misa ze stali nierdzewnej, kolor metaliczny.Napięcie 220-240 V | 3 szt. |
|  | **Robot planetarny z misą i blenderem z przystawkami**Wymagania: Do wyrabiania ciasta na wypieki oraz ubijania piany- zestaw posiada: wałkownicę, maszynkę: do mielenie, szatkowania, do krojenia, rozdrabniania, blender, mieszadło, hak, rózgę. – Metalowa obudowa– Unoszona głowica z końcówkami, wyposażona w osłonę bezpieczeństwa– Płynna regulacja obrotów w zakresie od 40 do 180 obr./min., praca pulsacyjna– System rotacji planetarnej – Wyłącznik awaryjny– Intuicyjny TIMER naliczający lub zliczający czas– 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie „K”, rózga– 1 zgarniak z elastyczną końcówką zgarniającą– Misa ze stali nierdzewnej 6,7 l z 2 uchwytami– Szklany blender 1,5 l z pokrywą oraz uchwytem(od 2640 do 11800 obr./min.)– W zestawie: wałkownica do ciasta wraz z 3 wykrojnikami do makaronu (spaghetti, tagliatelle– Dodatkowo maszynka do mielenia i szatkownica do krojenia, rozdrabniania i tarcia z 5 bębnami | Parametry:Moc: 1,5 kWPojemność misy: 6,7 l.Długość: 310 mmSzerokość: 385 mmWysokość: 350 mmNapięcie: 230 V Waga: 13,6 kg | 1 zestaw |
|  | **Kuchenka mikrofalowa** Wymagania: sterowanie manualne, min. 5 poziomów mocy, funkcja rozmrażania, podgrzewanie, gotowanie zakres zegara 30 minut, komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej, grill kwarcowy. Funkcje Jet Defrost i Steam do gotowania na parze. | Parametry:Moc: 1000 WMoc grilla: 1000 WPojemność 30 l | 1 szt. |
|  | **Blender** Wymagania: w komplecie 3 końcówki: nóż, gwiazdka, tarcza ubijająca i miksująca, młynek do mielenia kawy, cukru, lodu. Podstawka z wieszakiem. | Parametry:Moc: 0,35 kWPrędkość pracy 1200-1800 obr./min.Ramię 350 mm | 6 szt. |
|  | **Podgrzewacz do talerzy**Wymagania:wózek do talerzy o różnych średnicach, z półokrągłą pokrywą, posiadający kółka z hamulcami | Parametry:Moc 300 WWydajność min. 40 talerzy | 1 |
|  | **Salamander:**Wymagania:Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10Termostat z płynną regulacją temperatury do 300 °C, lampka kontrolnaMożliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszeniaWysuwany pojemnik na tłuszcz | Parametry:Ruszt o wymiarach 440 x 320 mmWymiary: 450x520x525 mmZasilanie: 230 VMoc: 2,8 kW | 1 szt. |
|  | **Taboret kuchenny gazowy pojedynczy**:Wymagania:ruszt stalowy, wyposażony w palnik (dwukoronowy), płomień pilotowy palnika, zabezpieczenie przeciwwypływowe - redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) - przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l | Parametry:Wymiary min: 580×580×400mm | 1 szt. |
|  | **Szatkownica z kompletem 5 tarcz**Wymagania:- asynchroniczny silnik,- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy - metalowa komora robocza i pokrywa- blok silnika z poliwęglanu - możliwość krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki - w komplecie zestaw tarcz: plastry gładkie, plastry faliste, wiórki drobne, słupki, frytki, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm), do placków ziemniaczanych, stal nierdzewna | Parametry:Moc:0,5 – 0,75 kW375 - 700 obr/min | 1 szt. |
|  | **Pakowarka próżniowa**Listfowa, do pakowania próżniowego produktów sypkich, delikatnych, suchych z zastosowaniem worków szczelinowych cyfrowy wyświetlacz, 4 funkcje zgrzewania, automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek, 4 funkcje zgrzewania, czas zgrzewu 0-6 sek., szerokość zgrzewu nie mniejsza niż 390 mm, Z zewnętrznym ssaniem | Parametry: Moc: 0,7 kWWaga: do 10 kg | 1 szt. |
|  | **Podgrzewacz z kociołkami**podgrzewany elektrycznie z kociołkami do zupy z wanną z tworzywa odpornego na wysokie temperatury, grzałka z termostatem. Za wyjątkiem wanny pozostałe elementy ze stali nierdzewnej. W komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, łyżka | Parametry: Moc 2 kWPojemność 8 litr | 1 szt. |
|  | **Podgrzewacz elektryczny**Wymagania:wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury, elementy wykonane ze stali nierdzewnej, grzałka z termostatem, w komplecie: 2 pojemniki GN 1/1 100 mm | Parametry:Pojemność 13 litrówMoc 2 kW | 1 szt. |
|  | **Termos stalowy pojemność 25 l**Wymagania: do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków - podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami, wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin, stal nierdzewna | Parametry:Pojemność min. 25 l. | 2 szt. |
|  | **Zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania**zmywarka z funkcją wyparzania do naczyń dużych i szkła, dozownik środka myjącegoi nabłyszczającego sterowany czasowo, sterowanie elektroniczne, wykonana ze stali nierdzewnej - czas trwania cyklu 75/120/180 sek.2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosze na sztućce, w standardzie - 2 pary górnych i dolnych ramion myjąco-płuczących, zużycie wody 3 l/cykl, kosze 500x500 mm | Parametry:Moc: 6,8 kWWymiary min: 650×775×1500mm | 1 szt. |
|  | **Obieraczka do ziemniaków z****separatorem obierzyn**- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg, poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa - czasomierz z regulacją do 5 minut - możliwość zamontowania separatora obierzyn pod urządzeniem - prosta, zwarta zabudowa - cicha praca, w komplecie separator obierzyn | Parametry:Moc: max 0,55 kWWymiary minimalne:390×770×940mm | 1 zestaw |
|
|  | **Pralka automatyczna** | Parametry:Maksymalna prędkość wirowania [obr/min] 1200Pojemność znamionowa [kg] 8 Szerokość [cm] 60Głębokość [cm] 55

|  |
| --- |
| Klasa efektywności energetycznej * A+++

Klasa efektywności prania * A

Klasa efektywności odwirowania * B

Szacunkowe roczne zużycie energii * 196 kWh / rok

Szacunkowe roczne zużycie wody * 9900 l/rok
 |

 | 1 szt. |
|  | **Lodówko – zamrażarka**Lodówka z zamrażalnikiem (szuflady)Active Dual Cooling System:Aktywny jonizator:No Frost:Komora zero:Pojemnik na nabiał | Parametry: Waga netto do 60 kgKlasa efektywności energetycznej * A+

Zużycie energii na dobę (kWh) * 0,81 kWh

Zużycie energii na rok (kWh) * 296 kWh

Zdolność zamrażania * 4 kg / 24godz.

Czas przechowywania bez zasilania * 16 godz.

Sterowanie * Elektroniczne

System chłodzenia * No Frost

Czynnik chłodniczy **R600a** | 1 szt. |
|  | **Frytownica**Wymagania:Elektryczna, dwukomorowa (komory o pojemności min. 4l), posiadająca kran spustowy, system „zimnej strefy” z automatycznym filtrowaniem oleju, minimalne zużycie oleju, regulacja temperatury, termostat bezpieczeństwa, kosz i pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury, przeznaczone do smażenia frytek, krokietów, pasztecików, pierogów, kiełbasek, podrobów | Parametry:Moc: 2 x 3,2 kWPojemność komory: min 4 l | 1 szt. |
|  | **Gofrownica**Wymagania:czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia, regulacja temperatury do 300°C, żeliwne płyty grzewcze dolna i górna, wyjmowana rynienka, regulowane nóżki | Parametry:Moc: 2 kWMasa: 20 kgWydajność 2gofryWymiary gofra: 100 mmm x 170 mm | 1 szt. |
|  | **Robot wielofunkcyjny z przystawkami****Zastosowanie:** przystawki do przygotowania ciasta oraz przystawki do krojenia warzyw i owoców na różne sposoby, mikser. Misa ze stali szlachetnej o pojemności 3,9 l, czterostopniowa regulacja pracy, system wspomagania podnoszenia i opuszczania ramienia. Multi-motion-drive" - planetarny ruch zabieraków, funkcja stand by.Wyposażenie:  Wyposażenie standardowe Pokrywa ochronna, Rozdrabniacz do warzyw i owoców, Misa ze stali szlachetnej, Hak do zagniatania ciasta, metalowy, Dzbanek miksera z tworzywa sztucznego, Tarcza do tarcia, dwustronna, Końcówka do mieszania i ubijania, Tarcza do ciecia, dwustronna, Nasadka hakowa, Wyciskarka do cytrusów , Maszynka do mielenia mięsa | Parametr:Moc 700 WPojemność malaksera 3,9 l.Waga netto: 6,4 kg | 1 szt. |
|  | **Krajalnica do żywności**przeznaczona do serów i wędlin – konstrukcja aluminiowa ■ wymiar stołu w cm: 21 x 17 ■ stół ułożony skośnie ■ napęd ślimakowy ■ dołączany system ostrzący ■ specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża ■ silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu,  | Parametry:Moc 0,14 kW, •Elementy, mające kontakt z żywnością, wykonane ze stali nierdzewnej.•Nóż, pokrywa noża oraz płyta oporowa pokryte teflonem zapobiegającym przywieraniu.•Średnica noża: 250 mm.•Zintegrowana ostrzałka noża.•Grubość plastra: 0 - 16 mm." | 1 szt. |
|  | **Ostrzałka do noży elektryczna**maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży - posiada łatwo wymienialną okładzinę ścierną, kąt ostrzenia 6° - 30°, do ostrzenia ostrzy gładkich i falistych, metalowa obudowa, moduł wyciągany do mycia | Parametry:Moc: 0.09 kWdwustopniowa,  | 1 szt. |
|  | **Termos transportowy szafkowy**przystosowany do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, prowadnice do pojemników GN,min. 12 par szyn na pojemniki GN,obudowa z polietylenu odpornego na temperaturę od -30 C do +100 C, maksymalny spadek temperatury nie przekracza 1,50 C na godzinępodwójne ścianki, wypełnione pianką poliuretanową nie zawierającą freonu, maksymalny spadek temperatury nie przekracza 1,50 C na godzinę, | Dostosowane dla GN 65 cm | 1 szt. |
|  | **Sokowirówka**Wymagania: do wyciskania soku z owoców i warzyw twardych, wyciskarka do sokow i mikser w jednym.  | Parametry:obudowa stal szlachetna 2 stopnie predkosci,maksymalnie 20.000 obr./min.min. 8000obr/minMoc : 800 W / Wyciskarka do sokuotwór podawczy Ø 70 mmszer. 290 x gl. 240 x wys. 430 mm w zestawie 1 kubek z tworzywa sztucznego,pojemnosc: 1 litr Mikser / Blendernóz ze stali nierdzewnapojemnik ze szkla, korpus i pokrywa z poliwęglanu lub innego tworzywa sztucznego pojemność: min. 1,5 litraszer. 220 x gl. 240 x wys. 450 mm waga: 12 kg, separator piany | 1 szt. |
|  | **Szafa chłodnicza**/mroźnicza - elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury - automatyczne odszranianie/rozmrażanie - filtr przeciwpyłkowy - grubość ścianki 60 mm - elektroniczny sterownik - 6 półek w komplecie - wymuszony obieg powietrza - regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - w komplecie 6 półek powlekanych - samodomykające drzwi z zamkiem na klucz - profilowany uchwyt otwierania drzwi - obudowa oraz komora chłodząca wykonane ze stali nierdzewnej  | stal nierdzewna, dwudrzwiowa z samodomykającymi się drzwiami ,poj. min 1400/1300 l., zakres temp. -2 do +8 st. CWymiary min.:1340mm, 830 mm, 2000 mm, pojemność 1300 / 1200, zakres temp.: -2 / +8, Moc 0,80 kW | 1 szt. |
|  | **Urządzenie do gorącej czekolady**demontowalny zbiornik mieszadło o obrotach zapewniających jednolity rozkład temperatury płynu w zbiorniku system rozprowadzania ciepła w zbiorniku zabezpieczający przed przegrzaniem i spaleniem się płynuurządzenie przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady, kawy, gorącego mleka, herbaty  | Parametry:Moc:min. 1,1 Wpojemność min 5lTemperatura Zmienna: +30 / +90 niskie zużycie energii, wymiary zewnętrzne Ø 260x420mmzbiornik przeźroczysty | 1 szt. |
|  | **Dystrybutor do ekspedycji napojów zimnych**Wymagania:-zbiornik z podziałką wykonany z poliwęglanu- obudowa ze stali nierdzewnej- system mieszający umożliwiający szybkie osiąganie ustawionej temperatury- wyposażony w agregat chłodniczy i mieszadła do pracy ciągłej- wyposażony w tackę ociekową | Moc: 0,27 kWZakres temperatur: +6/+12 st.CPojemność: 2x12 l. | 1 szt. |

Celem wykorzystania wyposażenia gastronomicznego będzie realizacja właściwego procesu technologicznego produkcji potraw i napojów z zachowaniem zasad zapewnienia jakości zdrowotnej żywności tj. zasad i wymagań systemu HACCP.

Minimalny okres gwarancji na całą pracownię 1 rok.

Zaoferowanie dłuższego okresu gwarancji będzie punktowane na etapie oceny ofert w kryteriach oceny ofert.