Załącznik nr 1 do SIWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia po zmianach**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Opis przedmiotu zamówienia** Poniżej podano parametry minimalne (o ile w opisie poszczególnego sprzętu nie podano inaczej) |   |
| **Lp.** | **Wyposażenie gastronomiczne** | **Parametry** | **Ilość** |  |
| **Wymagania podstawowe dla mebli gastronomicznych:**ATEST PZH najpóźniej na etapie dostawySTOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE): posiadają rant tylnyBLATY 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, trzyczęściowe, 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., dopuszcza się odstępstwa +/- 10 cm** |
| 1.
 | Stół roboczy z blokiem szuflad i szafką.  | 160x60x85 cm, stal nierdzewna Drzwi przesuwne. | 1 szt. |   |
|  | Stoły ze zlewem jednokomorowym, blokiem szuflad i szafką z drzwiami skrzydłowymi. | 120x60x85 cm, stal nierdzewna  | 6 szt. |   |
| 1.
 | Stoły robocze  | 60x60x85 cm, stal nierdzewna, drzwi skrzydłowe | 4 szt. |   |
| 1.
 | Stoły robocze  | 50x60x85 cm, stal nierdzewna, drzwi skrzydłowe | 8 szt. |   |
|  | Stół roboczy prosty.  | 80x60x85 cm, stal nierdzewna Z półką | 1 szt. |   |
|  | Szafki wiszące z drzwiami przesuwnymi | 100x40x60 cm, stal nierdzewna | 5 szt. |   |
|  | Stół ze zlewozmywakiem dwukomorowym. Z półką. | 120 x60 x85 cm, stal nierdzewna | 1 szt. |   |
|  | Stół z półkami bez rantu | 120x60x85 cm, stal nierdzewna | 1 szt. |   |
|  | Stół roboczy – szafka przyścienna z drzwiami skrzydłowymi pod krajalnicę. | 80x70x85 cm, stal nierdzewna | 1 szt. |   |
|  | Stół roboczy z półką | 60x60x85 cm, stal nierdzewna | 2 szt. |   |
|  | Stół roboczy z półką. | 190x60x85 cm, stal nierdzewna | 1 szt. |   |
|  | Stół do ekspedycji – podstawa. | 140 x60x55 cm, stal nierdzewna | 1 szt. |   |
|  | Szafa magazynowa dwudzielna.  | 120x50x180 cm, stal nierdzewna Drzwi przesuwne | 2 szt. |   |
|  | Regały magazynowe półki pełne. | 120×50×180 cm, stal nierdzewna | 3 szt. |   |
| **Sprzęt gastronomiczny** |   |
|  | **Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym**Wymagania:* z przeznaczeniem uniwersalnym,
* piekarnik z programatorem temperatury i  funkcji,
* termoobieg.
 | Parametry:* 230 V,
* moc: 2 kW,
* kolor: srebrny,
* 4 palniki,
* wymiary: 50x85x60 cm, +/-10%
* pojemność piekarnika: 59 l +/-10%
* klasa energetyczna: A.
 | 4 szt. |   |
|  | **Kuchenka elektryczna z piekarnikiem**Wymagania:* z przeznaczeniem uniwersalnym,
* piekarnik z programatorem temperatury i  funkcji,
* termoobieg.
 | Parametry:* moc całkowita: 8 kW +/-20%
* moc piekarnika: 2 kW,
* kolor: srebrny,
* 4 pola grzewcze,
* wymiary: 50x85x60 cm, +/-10%
* pojemność piekarnika: 59 l +/-10%
* klasa energetyczna: A.
 | 2 szt. |   |
|  | **Miesiarka planetarna**Wymagania:* do ubijania, ucierania lekkich ciast i piany (uniwersalne przeznaczenie),
* zestaw co najmniej 3 końcówek: do mieszania, zagniatania i ubijania,
* misa ze stali nierdzewnej,
* kolor metaliczny.
 |  Parametry* napięcie: 230 V
* moc: 0,3 kW +/-10%
* dzieża: 5,0 l.+/-20%
 | 3 szt.         |   |
| 1.
 | **Robot planetarny z misą i blenderem z przystawkami**Wymagania:* przystawki: wałkownica do ciasta, przystawka do wyrobu makaronu na spaghetti, tagliatelle, tagliolini, malakser ((szatkowanie, krojenie , rozdrabnianie), blender, przystawka do mielenia mięsa
* mieszadła ze stali nierdzewnej minimum: hak, mieszadło płaskie K, rózga, mieszadło uniwersalne, Minimum trzy gniazda obrotów szybkie, średnie, wolne. Regulacja temperatury od 20 stopni do 140 stopni.
 | Parametry:* napięcie: 230 V
* moc: 1,5 kW +/-10%
* pojemność misy ze stali nierdzewnej: 6,7 l +/-20%
 |  1 zestaw |  |
|  | **Kuchenka mikrofalowa**  Wymagania: * w całości wykonana ze stali nierdzewnej,
* odpowiednia do pojemników GN ½.
* Min. funkcje: rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie
 | Parametry:* moc mikrofal: 1 kW +10%
* pojemność: 25 l+/-10%
 | 1 szt. |
|  | **Blender, mikser ręczny)**Wymagania: * w komplecie 3 końcówki: nóż-gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca,
* uchwyt do powieszenia na ścianie.
 | Parametry:* moc: 0,35 kW,
* prędkość pracy: 2 prędkości, min.18000/22000 obr/min
 | 6 szt. |
|  | **Podgrzewacz do talerzy**Wymagania:* wózek do talerzy o różnych średnicach, z półokrągłą pokrywą, posiadający kółka z hamulcami.
 | Parametry:* zasilanie: 230 V,
* moc: min. 0,3 kW
* wydajność 40 talerzy +/-10%
 | 1 szt.  |
|  | **Salamander:**Wymagania:* obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
* termostat do 3000C,
* lampka kontrolna, możliwość różnorodnego dopasowania wysokości,
* wysuwany pojemnik na tłuszcz.
 | Parametry: * wymiary: 450x520x525 mm +/-10%,
* zasilanie: 230 V,
* moc: 2,8 kW.
 | 1 szt. |
| 1.
 | **Taboret kuchenny gazowy pojedynczy**:Wymagania:* wyposażony w palnik dwukoronowy, płomień pilotowy palnika, zabezpieczenie przeciwwypływowe,
* przystosowany do gotowania dużych ilości potraw (50-100 kg).
 | Parametry:* wymiary: 580×580×400 mm+/-10%
 | 1 szt. |
|  | **Szatkownica** Wymagania: * min. 5 tarcz roboczych,
* magnetyczny system bezpieczeństwa, hamulec silnikowy,
* stal nierdzewna.
 | Parametry:* zasilanie: 230 V,
* moc: 0,5 kW +/-10%
 | 1 szt. |   |
|  | **Pakowarka próżniowa*** listwowa,
* cyfrowy wyświetlacz,
* z zewnętrznym ssaniem,
 | Parametry:* moc: 0,7 kW
* waga: do 10 kg

  | 1 szt. |  |
|  | **Podgrzewacz z kociołkami** Wymagania:* stal nierdzewna,
* podgrzewany elektrycznie,
* grzałka z termostatem,
* w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki ze stali nierdzewnej.
 | Parametry:* zasilanie: 230 V,
* moc: 2 kW,
* pojemność: 2x4 l.
 | 1 szt. |  |
| 1.
 | **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:* zasilanie: 230 V,
* moc: 2 kW,
* pojemność: 13 litrów.
 | 1 szt. |   |
|  | **Termos stalowy pojemność 25 l**Wymagania:* do transportu żywności,
* pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie,
* podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami, -wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie,

 - stal nierdzewna. | Parametry:* pojemność: 25 l
 | 2 szt. |
|  | **Zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania**Wymagania:-wykonana ze stali nierdzewnej -2 kosze do talerzy,-kosz uniwersalny i kosze na sztućce, w standardzie -zużycie wody 3 l/cykl,-dwupłaszczowa obudowa, kaptur jednopłaszczowy, dozownik środka mującego i płuczącego sterowany czasowo, tłoczona wanna, -informacja o temperaturze bojlera i wanny, -ruchome ramiona górne i dolne, mikroperforowane filtry ze stali nierdzewnej, -trzy cykle mycia -zużycie wody maksymalnie do 2,9 l/cykl,   | Parametry:* wymiary: 650×775×1500 +/-10%.
 | 1 szt. |  |
|  | **Obieraczka do ziemniaków z****separatorem obierzyn**Wymagania:-jednorazowy wsad 6-12 kg, - czasomierz z regulacją,-w komplecie separator obierzyn. | Parametry:* wymiary:

 390×770×940 mm +/- 10% | 1 szt. |  |
| 1.
 | **Pralka automatyczna**Wymagania: - wolnostojąca,- kolor biały. | Parametry:* maks. prędkość wirowania: 1200 obr/min
* pojemność: 8 kg
* wymiary: 60x55x85 cm +/-10%
 | 1 szt. |   |
|  | **Lodówko – zamrażarka**Wymagania:* wolnostojąca,
* dwudrzwiowa,
* kolor srebrny,
* szuflady w zamrażalniku,
* położenie zamrażalnika-na dole
 | Parametry:* wymiary: wysokość 150-157 cm
* pojemność netto: 185 litrów +/-10%
 | 1 szt. |
|  | **Frytownica**Wymagania:* dwukomorowa
* posiadająca kran spustowy,
* system „zimnej strefy” z automatycznym filtrowaniem oleju, -regulacja temperatury,
* termostat bezpieczeństwa.
 | Parametry:* moc: min. 2 x 3,2 kW,
* pojemność komory: min. 4 l
 | 1 szt. |  |
|  | **Gofrownica**Wymagania:* gastronomiczna,
* czas pieczenia gofrów 2-3 minuty, po nagrzaniu urządzenia,
* regulacja temperatury,
* obudowa ze stali nierdzewnej,
* prostokątny kształt gofrów.
 | Parametry:* moc: do 2 kW +/- 10%
* liczba gofrów: 2.
 | 1 szt. |  |
|  | **Robot wielofunkcyjny z przystawkami**Wymagania**:** * wyposażenie minimum.: nasadka hakowa, trzepaczka do ubijania, tarcze tnące (tarka), końcówka do zagniatania, wyciskarka do cytrusów, maszynka do mięsa,
* misa ze stali szlachetnej.
 | Parametr:* zasilanie: 230 V,
* moc: min 0,7 kW,
* pojemność misy: min. 3,9 l.
 | 1 szt. |  |
|  | **Krajalnica do żywności**Wymagania:* przeznaczona do serów i wędlin,
* elementy, mające kontakt z żywnością, wykonane ze stali nierdzewnej,
* nóż, pokrywa noża oraz płyta oporowa pokryte teflonem zapobiegającym przywieraniu sera,
* zintegrowana ostrzałka noża.
 | Parametry:* moc: 0,14 kW +/-10%
* średnica noża: 250 mm +/-20%
* grubość plastra: 0 - 16 mm +/-10%.
 | 1 szt. |  |
|  | **Ostrzałka do noży elektryczna:**Wymagania: * dwustopniowa,
* do ostrzenia noży gładkich i falistych,
* metalowa obudowa,
* wyciągany moduł do mycia.
 | Parametry:* moc: min. 0.09 kW.

  | 1 szt. |  |
|  | **Termos transportowy szafkowy**Wymagania:* do transportu potraw zimnych i gorących w stalowych pojemnikach GN1/1,
* prowadnice do pojemników GN,
* 12 par szyn na pojemniki GN,
* wraz z 4 pojemnikami GN 1/1 100,
* wózek transportowy,
* podwójne ścianki wypełnione pianką poliuretanową nie zawierającą freonu
 | Parametry:* obudowa z polietylenu odpornego na temperaturę od -30 do 100 0C
* spadek temperatury nie przekracza 1,5 0C na godzinę
 | 1szt. |  |
|  | **Sokowirówka**Wymagania: * do wyciskania soku z owoców i warzyw twardych,
* pojemnik na sok wykonany z poliwęglanu z separatorem piany,
* obudowa w całości wykonana ze ze stali szlachetnej,
 | Parametry:* 2 stopnie prędkości,
* min. 8000 obr/min,
* otwór podawczy Ø min.70 mm,
* pojemność pojemnika na sok 1,5 litra +/-10%
 | 1 szt. |  |
|  | **Szafa chłodnicza*** elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury ,
* automatyczne odszranianie,
* samodomykające drzwi z zamkiem na klucz,
* obudowa ze stali nierdzewnej.
 | Parametry: * poj. min 1300 l,
* zakres temp. -2 do +8 0C.
 | 1 szt. |  |
|  | **Urządzenie do gorącej czekolady*** demontowalny zbiornik,
* można podgrzewać także mleko, kawę, herbatę.
 | Parametry:* moc: max. 1,1 kW,
* pojemność min. 5l,
* regulacja temperatury do maks. 90 0C+/-10%
 | 1. szt.
 |  |
|  | **Dystrybutor do ekspedycji napojów zimnych**Wymagania:* obudowa ze stali nierdzewnej,
* wyposażony w agregat chłodniczy i mieszadła do pracy ciągłej.
 | Parametry:* moc: min. 0,27 kW,
* zakres temperatur: +6/+12 st.C,
* pojemność: 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. |  |