Załącznik nr 1 do SIWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

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 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, 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** | | | | | |
|  | | 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. |  | |
|  | | Stoły robocze | 60x60x85 cm, stal nierdzewna, drzwi skrzydłowe | | 4 szt. |  | |
|  | | 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: 58 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: 58 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. |  | |
|  | **Robot planetarny z misą i blenderem z przystawkami**  Wymagania:   * przystawki: wałkownica do ciasta, przystawka do wyrobu makaronu na spaghetti, tagliatelle, tagliolini, malakser, 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. | | | 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: 0,3 kW +/-10% * 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. |
|  | **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. |  | |
|  | **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. |  | |
|  | **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: 2 x 3,2 kW, * pojemność komory: 4 l +/-10% | 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, 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. | | | | | |  | |