**ZAŁĄCZNIK NR 1e do SIWZ - modyfikacja**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE NR 5**

Przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami, musi posiadać odpowiednie atesty dotyczące gotowego wyrobu. Musi mieć oznakowanie „CE”. Przedmiot zamówienia nie może pochodzić z żadnych pokazów ani wystaw . Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, nie może nosić żadnych śladów użytkowania i nie może być przedmiotem praw osób trzecich.

Zamawiający wymaga by dostarczany przedmiot zamówienia spełniał wymagania GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) i systemu HACCP.

Dostawa przedmiotu zamówienia obejmuje transport, wniesienie do budynku oraz jego montaż i uruchomienie w poszczególnych pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego w zakresie obsługi i eksploatacji.

Dostarczone urządzenia gastronomiczne zostaną objęte min. 24 miesięczną gwarancją liczoną od daty protokolarnego odbioru całego zamówienia. Okres rękojmi za wady wynosi również 24 miesiące od daty protokolarnego odbioru całego zamówienia.

W okresie gwarancji wykonawca zobowiązany jest, według swojego wyboru, do naprawy lub wymiany na swój koszt każdego z elementów, podzespołów lub zespołów urządzenia, które uległy uszkodzeniu z przyczyn wad konstrukcyjnych, produkcyjnych, wynikających z normalnego użytkowania w okresie gwarancji lub materiałowych.

W okresie obowiązywania gwarancji, wykonawca bezpłatnie wykona serwis i przeglądy okresowe zalecane przez producenta, nie mniej niż raz w roku, jak również zapewnieni na swój koszt części niezbędne do serwisu i przeglądów okresowych lub części konieczne do prawidłowego funkcjonowania urządzeń, które ujawnią się w trakcie wykonywania serwisu i przeglądów okresowych.

Gwarantowany czas reakcji serwisu Wykonawcy wynosi (w dni robocze z wyłączeniem świąt i dni wolnych od pracy) max.24 godzin.

Wykonawca wraz z każdym urządzeniem dostarczy ponadto opis techniczny urządzenia, warunki eksploatacji, świadectwa bezpieczeństwa, o ile są wymagane odnośnymi przepisami. Wszystkie urządzenia gastronomiczne winny posiadać instrukcję obsługi, instrukcję bezpieczeństwa pracy w języku polskim.

Sprzęt zgodny z wymogami HACCP, wykonany ze stali nierdzewnej.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | **Nazwa urządzenia** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **Ilość****szt** | **Parametry oferowane (podać dokładne wartości) oraz nr strony katalogu** |
| 1. | PIEC KONWEKCYJNO – PAROWY Z SONDĄ TERMICZNĄ (10X10GN1/1) | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* urządzenie wolnostojące wykonane ze stali nierdzewnej
* obróbka termiczna:
* smażenie:

gorące powietrze do min 250⁰ C* funkcja gotowania:
* gotowanie w parze 30-130 ⁰ C
* pieczenie w temperaturze do min. 20 ⁰ C
* kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 260 °C
* funkcja podgrzewania i regeneracji potraw
* 9 kroków pieczenia
* odległość między półkami 67 mm
* system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE
* automatyczne procesy kończenia
* panel dotykowy elektroniczny do sterowania urządzeniem
* sonda rdzenia z funkcją "delta T"
* system myjący Rotor. KLEAN
* wbudowana książka kucharska Auto Cook
* możliwość zapisania do 256 programów
* możliwość wgrania/zgrania programów oraz danych Haccp prze złącze USB
* oświetlenie LED
* sygnał dźwiękowy z sygnalizacją wizualną (migająca lampa LED)
* system samo diagnostyki oraz wyświetlania błędów na wyświetlaczu
* wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów
* system szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia
* jednostka temperatury w °C
* ustawienie czasu w godz./min. lub min./sek.
* wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
* potrójna szyba
* pojemność: 10xGN1/1
* wymiary: D-773mm/W-750mm/

H-1010mm* zasilanie elektryczne
* napięcie: 400 V
* moc: 18,5 kW
* waga: do 100 kg
* spełniać wymogi EC
* energooszczędne min. Klasa D (PARAMETR OCENIANY)
 | 1 |  |
| 1a | PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO – PAROWY Z PROWADNICAMI NA POJ GN | * wykonana ze stali nierdzewnej
* wyposażona w prowadnice na pojemniki GN1/1
* dostosowana do typu oferowanego pieca
 | 1 |  |
| 1b | OKAP DO PIECA | * wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej z regulatorem prędkości
* kompatybilny z oferowanym piecem
* wyposażony w łapacze tłuszczu
* wentylator o mocy 1000m3/h
* napięcie 230 V
* moc elektryczna 0,1 KW
* posiada zestaw do podłączenia
 | 1 |  |
| 1c | ZMIĘKCZACZ WODY | * wykonany ze stali nierdzewnej Zamawiający dopuszcza wykonanie z polipropylenu
* automatyczny i kompatybilny, dopasowany do oferowanego pieca,
* maksymalny przepływ wody -8,33 l/min.
* automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody,
* proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
* maksymalna temperatura wody 45C
* wkład należy regenerować solą tabletkową
* pojemnik na ok. 10 kg soli
* zakres napięcia dostarczonego do zasilacza 100-240V, 50/60Hz
* urządzenie może pracować z napięciem 110 V
 | 1 |  |
| 1d | pojemniki o wymiarach 530mm/325mm/20mmpojemniki o wymiarach 530mm/325mm/65mm pojemnikiperforowane o wymiarach 530mm/325mm/200mm | * pojemniki o wymiarach 530mm/325mm/20mm ze stali nierdzewnej
* wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
* łatwy w utrzymaniu czystości
* pojemniki o wymiarach 530mm/325mm/65mmze stali nierdzewnej,
* wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
* łatwy w utrzymaniu czystości

 * pojemniki perforowane o wymiarach 530mm/325mm/200mmze stali nierdzewnej
* wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
* łatwy w utrzymaniu czystości
* średnica oczka ok. 2,8 mm
 | 532 |  |
| 2. | ZMYWARKA DO MYCIA GARNKÓW I PRZYRZĄDÓW KUCHENNYCH | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* wykonanie ze stali nierdzewnej
* profesjonalna zmywarka do garów i tac
* dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
* czas trwania cyklu 60/120/180/480/180 Hygenic
* specjalny program 180 Hygenic (mycie w temp 65°C i płukanie w 85°C)
* montaż, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
* kolorowy wyświetlacz elektroniczny
* wymiar zewnętrzny :H 1690 mm, D- 720 mm,W- 685 mm
* innowacyjny system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
* funkcja stand-by oszczędzająca energię
* system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
* system stabilizujący ciśnienie płukania
* zużycie wody 2,8 l/cykl
* Nadaje się do mycia pojemników GN do rozmiaru 1/1
* otwór wsadowy 620 mm
* regulowane nóżki ~ 45 mm
* spełniać wymogi EC
* napięcie 400V
* moc elektryczna 11,42 kW
* funkcja wyparzania
* energooszczędne min. Klasa D (PARAMETR OCENIANY)
 | 1 |  |
| 2a. | ZMIĘKCZACZ AUTOMATYCZNY WODY DO ZMYWARKI | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* wykonany ze stali nierdzewnej (Zamawiający dopuszcza wykonanie z polipropylenu)
* automatyczny i kompatybilny, dopasowany do oferowanego pieca,
* maksymalny przepływ wody -8,33 l/min.
* automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody,
* proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
* maksymalna temperatura wody 45C
* wkład należy regenerować solą tabletkową
* pojemnik na ok. 10 kg soli
* zakres napięcia dostarczonego do zasilacza 100-240V, 50/60Hz
* urządzenie może pracować z napięciem 110 V
 | 2 |  |
| 3. | ZMYWARKA DO MYCIA TERMOSÓW | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* wykonanie ze stali nierdzewnej
* komora tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
* temperatura mycia: 50-60⁰C
* temperatura wyparzania: 85-90⁰C
* kontrolka pracy i grzania
* montaż, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
* dozownik płynu myjącego, nabłyszczającego
* pompa odpływu w zależności od otworu spustowego
* nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
* automatyczne wyłączanie grzałki, kiedy zmywarka nie jest używana
* termometr wody myjącej i płuczącej
* ruchome ramiona górne i dolne
* pompa wspomagająca płukanie, która gwarantuje efekty mycia oraz szybsze wysychanie naczyń
* system automatycznego oczyszczania komory
* kosz do mycia pojemników GN
* wymiar otworu dostosowany do pojemników o wymiarach 700x400x 400mm
* moc 14 kW/400 V
* wymiary: 840x885x1790 mm
* spełniać wymogi EC
* energooszczędne min. Klasa D (PARAMETR OCENIANY)
 | **1** |  |
| 4 | KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEMELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
* nowoczesny design
* ergonomiczne pokrętła
* panel przedni grawerowany laserowo
* kontrolki pracy oraz zasilania
* system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
* konfiguracja palników: 3,5+5+2x7 kW
* redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
* wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce żeliwne ruszty
* płomień pilotowy
* zabezpieczenie przeciwwypływowe
* przeszklone drzwi piekarnika
* wymiary piekarnika elektrycznego 600x400 / GN 1/1 - 660x445x285 (WxDxH) z termoobiegiem
* moc piekarnika 7kW
* trzy poziomy prowadnic
* piekarnik z funkcją kontroli wilgotności
* oświetlenie komory piekarnika
 | 1 |  |
| 5 | KOCIOŁ ELEKTRYCZNY 150 l | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
* Regulator zapewniający ciągłą regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
* Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
* Możliwość napełnienia ogrzewacza (płaszcza) wodą destylowaną
* Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
* Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
* Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie
* Przyłącze oraz zawór wody zimnej w standardowym wykonaniu
* Pojemność 150 litrów
* spełniać wymogi EC
* energooszczędne min. Klasa D (PARAMETR OCENIANY)
 | 5 |  |
| 6 | ZESTAW TRZECH KOCIOŁKÓW PRZECHYLNYCH | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* wykonanie ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
* trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
* zawory parowe sterujące niezależnie pracą każdego zbiornika
* elektroniczny układ kontroli poziomu wody w wytwornicy pary
* ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
* zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem
* przyłącze oraz zawór wody zimnej.
* wymiar 1600x560x1400 mm
* pojemność: 3x30 l
* moc 18 kW
* zasilanie: 400V
* ciśnienie robocze pary wodnej 0,05 Mpa
* spełniać wymogi EC
* energooszczędne min. Klasa D (PARAMETR OCENIANY)
 | 1 |  |
| 7 | MASZYNA KUCHENNAWIELOCZYNNOŚCIOWAZ PRZYSTAWKAMI | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* wykonanie: ze stali nierdzewnej
* połączenie napędu z przystawkami
* stojak przesuwny do napędu
* zespół napędowy: 455x260x370 mm ± 2%
* moc silnika 1,1kW
* zasilanie 400v, 50 Hz
* przystawka do rozdrabniania jarzyn ze stali nierdzewnej z tarczą tnącą wiórki 3mm, słupki 8x8 mm,
* przystawka do mielenia mięsa wyposażona w pierścień tnący – szarpak, nóż dwustronnego cięcia, sito z otworami, popychacz
* przystawka do ostrzenia narzędzi
* przystawka do nacinania kotletów, 2 wałki z tarczami nożnymi
* przystawka do puree ziemniaczanego (500x340x470) mm z kompletem przecieraka i sitem o średnicy 330 mm z otworami o średnicy 6 mm
* regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
* spełniać wymogi EC
* energooszczędne min. Klasa D (PARAMETR OCENIANY)
 | 1 |  |

**Dodatkowe informacje:**

Przed przystąpieniem do realizacji i przed złożeniem oferty Wykonawca winien dokonać wizji lokalnej i oceny wykonanych robót, w tym w szczególności przyłączeń do urządzeń. Wykonawca winien uwzględnić w swojej ofercie wszelkie niezbędne przeróbki istniejących przyłączy do oferowanych urządzeń.

**Wykonawca do oferty ma dołączyć wszystkie posiadane materiały w języku polskim dotyczące oferowanych produktów – ulotki, karty katalogowe wraz z charakterystyką, opisem, potwierdzające parametry określone przez Zamawiającego. W załączniku nr 1 w kolumnie „Parametry oferowane (podać dokładne wartości ) oraz nr strony z katalogu” Wykonawca ma wypełnić jakie parametry sprzętu oferuje, oraz wskazać nr strony oferty z dokumentami, które będą potwierdzać oferowane parametry, tak aby umożliwić Zamawiającemu weryfikację zgodności oferowanych produktów z opisem podanym przez Zamawiającego.**

**„*Niniejszy dokument powinien być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym”***