**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/20mm  pojemniki o wymiarach 530mm/325mm/65mm    pojemniki  perforowane 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 | 5  3  2 |  |
| 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 PIEKARNIKIEM  ELEKTRYCZNYM 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 KUCHENNA  WIELOCZYNNOŚCIOWA  Z 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”***