## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**1. Przedmiotem zamówienia** **jest:**

***Dostawa sprzętu gastronomicznego do budynku Bursy należącego do Szkoły Policji w Pile.***

**2. Zestawienie:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa przedmiotu** | **Zapotrzebowanie(szt.)** |
| **1.** | piec konwekcyjny 20 półkowy z okapem kondensacyjnym | 1 |
| **2.** | okap kondensacyjny do małego pieca konwekcyjnego | 1 |
| **3.** | szatkownica do warzyw z tarczami wymiennymi | 1 |
| **4.** | szafy chłodnicze 1200 litrów  | 2 |
| **5.** | szafa chłodnicza 700 litrów  | 1 |
| **6.** | zmywarka kapturowa z zaworem spustowym  | 1 |
| **7.** | kotleciarka do porcjowania mięsa w plastry | 1 |
| **8.** | kotleciarka - prasa do mięsa  | 1 |
| **9.** | szafa chłodnicza na pojemniki GN | 1 |
| **10.** | dystrybutor talerzy tubowy | 8 |
| **11.** | stanowisko neutrale otwarte ciągowe z prowadnicą tac  | 4 |
| nadstawka neutralna z szybą giętą wym. 1234x410x470 | 5 |
| nadstawka neutralna z szybą giętą wym. 1573x410x470 | 1 |
| **12.** | bankietowy wózek 20 półkowy  | 1 |
| **13.** | witryna chłodnicza otwarta na stole chłodniczym | 1 |
| **14.** | elektryczny otwieracz do puszek, stołowy | 1 |
| **15.** | wanna chłodnicza na podstawie szkieletowej dwukomorowa | 2 |
| **16.** | dystrybutor na kubki  | 2 |
| **17.** | jezdny dystrybutor koszy  | 2 |
| **18.** | termos z podgrzewaczem 40 l z kranikiem | 2 |
| **19.** | termos z podgrzewaczem 20 l z kranikiem | 3 |
| **20.** | robot wielofunkcyjny z funkcją podgrzewania | 1 |

**3.Opis szczegółowy**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa nowego, fabrycznie zapakowanego sprzętu gastronomicznego według powyższej tabeli. Zadaniem Wykonawcy jest podłączenie, zamontowanie i rozruch wyżej wymienionego sprzętu oraz wykonanie wszelkich prac towarzyszących związanych z uruchomieniem urządzeń. Do zadań Wykonawcy należy wykonanie wszelkich wymaganych i niezbędnych przyłączy elektrycznych oraz wodno-kanalizacyjnych. Dodatkowo zadaniem Wykonawcy jest sprawdzenie istniejących przyłączy i zabezpieczeń elektrycznych oraz w razie konieczności dostosowanie ich do zwiększonego poboru mocy. **Wszelkie prace będą odbywały się przy ciągłym funkcjonowaniu Sekcji Żywnościowej.** Zamawiający wymaga przed złożeniem oferty odbycia **wizji lokalnej** w trakcie, której Wykonawca zapozna się z istniejącą infrastrukturą, dotychczasowym wyposażeniem oraz istniejącym ciągiem technologicznym celem dostosowania dostarczanych urządzeń do istniejących elementów. Rozmieszczenie poszczególnych urządzeń przy ladzie wydawczej musi być zaakceptowane przez Zamawiającego.

Dostawa i montaż pod adresem:

Szkoła Policji w Pile

ul. Plac Staszica 3

* 1. Piła

Na wyżej wymieniony sprzęt gastronomiczny Wykonawca udzieli **24 miesięcznej gwarancji.**

Dla pozycji 1,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14,15,18,19,20 **wymagane jest** przedstawienie kart technologicznych.

1. ***Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 20-półkowy z okapem kondensacyjnym***

**Specyfikacje techniczne:**

* szerokość – 87-90 cm
* głębokość (z klamką) – 90-92cm
* wysokość – ok. 180 cm
* elektryczna wersja zasilania
* moc znamionowa – 37-38 kW
* napięcie zasilania - 3 NAC 400 V
* 20 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN
* stelaż ruchomy o głębokości wsuwania wynoszącej 6,5 cm, z tandemowymi rolkami jezdnymi G/N wkładany wzdłuż stelaża

**Funkcje:**

* funkcja aktywnego zarządzania klimatem w komorze do gotowania, która stale mierzy i reguluje wilgotność oraz zapewnia skuteczne osuszanie, zachowując przy tym wysoką wydajność i jakość gotowanych potraw oraz niskie zużycie energii. Wilgotność można ustawiać w krokach i kontrolować jej wartość na wyświetlaczu cyfrowym w celu precyzyjnego gotowania ręcznego.
* indywidualne programowanie
* wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C;
* automatyczne czyszczenie i usuwanie kamienia z generatora pary;
* programy myjące o różnej mocy do czyszczenia bez nadzoru, również przez noc;
* zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym.
* 4-3-calowy kolorowy wyświetlacz TFT i programowalne przyciski umożliwiają prostą i intuicyjną obsługę. Tryby pracy i funkcje są wizualnie podświetlone

**Okap do pieca konwekcyjnego oparty na technologii kondensacyjnej i pracy pieca do którego okap zostanie podłączony.**

**Specyfikacje techniczne:**

* szerokość – 87-90 cm
* głębokość – 90-92 cm
* wysokość – 33-35 cm
* przyłącze – 200-240 V
* częstotliwość 50/60 Hz
* moc przyłączeniowa – 140-170 W
* pobór prądu - 0,7 A
* moc odsysania: 700-705 m3/h
* poziom hałasu eksploatacyjnego 50-65 dB(A)

Materiał stal nierdzewna (CNS 1.4301/AISI 304)

1. ***Okap kondensacyjny do małego pieca konwekcyjnego***

**Specyfikacje techniczne:**

* szerokość – 85-87 cm
* głębokość – 88-90 cm
* wysokość – 31-32 cm
* przyłącze – 200-240 V – 1 NAC
* częstotliwość 50/60 Hz
* moc przyłączeniowa – 140-170 W
* pobór prądu - 0,7 A
* moc odsysania: 700-705 m3/h
* poziom hałasu eksploatacyjnego - 50-65 dB(A)

**Dodatkowo**: montaż łącznika lub systemu adaptacyjnego okapu do istniejącego pieca RATIONAL model SCC z 2018 roku, okap musi być kompatybilny z piecem

Materiał stal nierdzewna (CNS 1.4301/AISI 304)

1. ***Szatkownica do warzyw z dwoma podajnikami z zestawem tarcz wymiennych***
* szatkownica do warzyw i owoców przeznaczona do stołówek
* szatkownica z automatycznym otworem do warzyw
* podajnik grawitacyjny do przetwarzania dużych ilości warzyw
* specjalnie przystosowany podajnik do dużych warzyw z integrowanym otworem

wsadowym

* silnik asynchroniczny
* magnetyczny system bezpieczeństwa
* hamulec silnikowy
* podstawa ze stali nierdzewnej
* w komplecie zestaw tarcz:
	+ zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka kostka 10 mm x 10 mm)
* plastry 2 mm,
* plastry 5 mm
* wiórki 1,5 mm
* słupki 2 x 10 mm
* zasilanie 400 V
* moc 1,1 ± 0,5 kW
* natężenie 1,4 A
1. ***Szafy chłodnicze o pojemności 1200L***
* pojemność ok. 1200 litrów
* dwoje pełnych drzwi
* izolacja 6,0-6,5 cm wtryskiwanego poliuretanu o gęstości 40 kg/m3
* czujniki agregatu
* całkowita kontrola pracy sprężarki
* numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania
* nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
* temperatura pracy szafy chłodniczej od 0ºC do +8ºC
* drzwi z możliwością montażu zawiasów po prawej lub po lewej stronie
* automatyczne zamknięcia i blokada otwarcia drzwi przy 900
* tryb ekonomiczny, nowoczesny czynnik chłodniczy R – 600a
* klasa klimatyczna 4
* klasa energetyczna – CN
* moc jednostkowa 0,2-0,25 KW
* wymiary urządzenia (cm): ok. 138 x 73 x 206
1. ***Szafa chłodnicza o pojemności 700L***
* pojemność ok. 700 litrów
* pełne drzwi
* izolacja 6,0-6,5 cm wtryskiwanego poliuretanu o gęstości 40 kg/m3
* czujniki agregatu
* całkowita kontrola pracy sprężarki
* numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania
* nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
* temperatura pracy szafy chłodniczej od 0ºC do +8ºC
* drzwi z możliwością montażu zawiasów po prawej lub po lewej stronie
* automatyczne zamknięcia i blokada otwarcia drzwi przy 900
* tryb ekonomiczny nowoczesny czynnik chłodniczy R -600A
* klasa klimatyczna 4
* klasa energetyczna – C
* moc jednostkowa 0,18-0,25 KW
* wymiary urządzenia (cm) ok. 65 x 84 x 204
1. ***Zmywarka kapturowa z zaworem spustowym***
* wymiary (cm) ok. 63 x 75 x 146
* wydajność: nie mniejsza niż 65 koszy/1170 talerzy/godz.
* zużycie wody: 2-3 litry/cykl,
* elektroniczny panel sterowania ze wskaźnikiem temperatury zbiornika myjącego i płuczącego,
* 3 programy mycia; 55" - 75" - 120",
* start po zamknięciu kaptura,
* 2 x pompy myjące, pompa spustowa,
* pompa wspomagająca płukanie,
* wysokość załadunku 44-45 cm,
* wytłaczana komora mycia,
* wbudowane dozowniki detergentów, ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej AISI-304,
* wyposażenie: kosz uniwersalny CT-10, kosz na naczynia CP-16/18, 2x pojemniki na sztućce.
1. ***Kotleciarka do porcjowania mięsa w plastry***
* urządzenie przeznaczone do krojenia wszystkich rodzajów mięs, wędlin i ryb
* urządzenie posiada różne rodzaje noży gładki, ząbkowany
* tryb pracy stopniowy lub w trybie ciągłym w zależności od krojonego cięcia
* prędkość cięcia nie mniejsza niż 160 cięć/minutę
* regulacja krojonego plastra
* skrzynka elektryczna zabezpieczona przed zalaniem wodą
* część podająca produkt pod nóż, automatycznie powraca do pozycji wyjściowej
* zasilanie – 400 V, 50 Hz
* przybliżone wymiary załadunku (cm) – 17 x 20 x 67
* przybliżone wymiary całkowite (cm) – ok. 70 x 158 x 137
* moc silnika 2,20 ± 0,5 kW
1. ***Kotleciarka elektryczna i prasa do mięsa***
* automatyczna prasa do rozbijania kawałków mięsa
* możliwość regulowania grubości rozbijania kotletów– od 0,5 cm do 3 cm
* obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
* talerz oraz tacka wykonana z polietylenu
* możliwość regulacji czasu docisku talerza
* posiada przycisk zatrzymujący pracę maszyny oraz osłonę górną i przednią,
* urządzenia posiada zabezpieczenia magnetyczne
* wymiary (cm): ok. 45 x 70 x 56
* moc: 1,5 ± 0,5 kW
* zasilanie: 400 V
* wydajność kotletów/h: nie mniejsza niż 700-800 szt.
* średnica talerza (cm): 30-35

***9. Szafa chłodnicza na pojemniki gastronomiczne***

* konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI - 304
* poliuretanowej izolacji termicznej ścian
* wbudowane wewnętrzne prowadnice do montażu półek na 24 rożnych poziomach, w odległości nie mniejszej niż 5,5 cm od siebie
* intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem
* nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości, na kółkach z 2 hamulcami
* wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory
* wyjmowane półki w celu łatwego czyszczenia
* odpowiednie dla pojemników: 1 GN 2/1 lub 2 x GN 1/1
* zakres temperatur: od 0 do +8º C
* wymiary (cm) – ok. 69 x 85 x 210
* drzwi pojedyncze
* zasilanie – 230 V
* moc chłodnicza – nie mniejsza niż 0,361 kW
* moc elektryczna - nie mniejsza niż 0,158 kW
* czynnik chłodniczy - R-600a
* stop odszranianie
* pojemność całkowita – ok. 610 litrów
* klasa energetyczna – A
	1. ***Dystrybutor talerzy neutralny w formie tuby***
* wyrób dostosowany do talerzy okrągłych o średnicy 180-320 mm
* 4 zestawy kołowe z tworzywa sztucznego w tym 2 z hamulcami
* wyjmowany wkład
* wykonanie z poliwęglanu wyjmowany wkład z możliwością regulacji średnicy talerzy
* wymiary (cm) – ok. 97 x 48 x 90
* ilość talerzy - 2 x 50 sztuk
* bez możliwości podgrzewania
	1. ***Stanowisko neutralne otwarte ciągowe szkieletowe z prowadnicą tac z nadstawką neutralną***
* konstrukcja ze stali nierdzewnej z gatunku 18/10 AISI 304 oraz blachy ocynkowanej
* blat wierzchni ze stali nierdzewnej
* usytuowanie ciągu frontowa, prawa i lewa
* prowadnica tac: długość 5000 mm
* cokół od strony klienta
* regulowana wysokość w zakresie -25/-15 mm
* wymiary (mm) – 1250 x 700 x 850
* ilość – 4 sztuki

**nadstawka neutralna z szybą giętą otwartą**

* nadstawka wykonana z rur ø 38 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
* mocowana na blacie ze stali nierdzewnej
* półka ze stali nierdzewnej
* szyba ze szkła, gięta otwarta
* wymiary (mm) –1234 x 410 x 470
* ilość – 5 sztuk

 **nadstawka neutralna z szybą giętą otwartą**

* nadstawka wykonana z rur ø 38 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
* mocowana na blacie ze stali nierdzewnej
* półka ze stali nierdzewnej
* szyba ze szkła, gięta otwarta
* wymiary (mm) –1573 x 410 x 470
* ilość – 1 sztuka

Wymiary dopasowane do istniejącego ciągu technologicznego

* 1. ***Bankietowy wózek grzewczy – 20 półkowy***
* bankietowy wózek grzewczy o zakresie temperatury pracy od 30 do 90º C
* wymiary (cm) – ok. 79 x 93 x 185
* drzwi pojedyncze
* ilość prowadnic – nie mniejsza niż 20
* zasilanie – 230 V
* moc – 2 ± 0,5 kW
* możliwość przechowania w pojemnikach GN 1/1
* wykonany ze stali nierdzewnej o poliuretanowej izolacji termicznej ścian.
* wyposażony w elektryczne ogrzewanie wydajny system ogrzewania konwekcyjnego
* system kontroli wilgoci
* ściany i drzwi z podwójną izolacją
* system otwierania drzwi 270 º
* wózek posiada 4 obrotowe kółka, w tym co najmniej dwa z hamulcem
* narożniki wyposażone w gumowe odboje
* kontrola temperatury sterowana termostatem w zakresie 30-90°C,
* dodatkowo na zewnątrz zamontowany jest termometr
* urządzenie wraz z wózkiem transportowym w komplecie
	1. ***Witryna chłodnicza otwarta na stole chłodniczym***
* konstrukcja wykonana z szyb zespolonych oraz ze stali nierdzewnej
* zabudowa ze stali nierdzewnej utrzymana na 6 nogach
* regulacja temperatury za pomocą sterownika dotykowego
* wymuszony obieg powietrza chłodniczego
* wanna przystosowana do pojemników GN o wysokości max. = 20 cm
* agregat skraplający zamontowany na prowadnicach wysuwanych
* regulowana wysokość poziomu montażu pojemników GN w wannie
* witryna otwarta od strony klienta z kurtyną powietrzną zamykana na noc roletą
* drzwi suwane od strony obsługi
* oświetlenie LED w suficie i na półkach
* półki o regulowanej wysokości wykonane ze szkła hartowanego
* wymiary (mm) – 1573 x 800 x 1635
* pojemność wanny chłodniczej – 4 x 1/1 GN, h – 200 mm
* zakres regulacji temperatury dna wanny +5 do 12 ºC
* zakres regulacji temperatury stołu chłodniczego +2 do 12 ºC
* napięcie 230 V, częstotliwość 50 Hz,
* moc 2,12 ± 0,5 kW
* czynnik chłodniczy R-455A

Wymiary dopasowane do istniejącego ciągu technologicznego

* 1. ***Elektryczny otwieracz do puszek – stołowy***

Elektryczny otwieracz do puszek okrągłych dla gastronomii z solidną konstrukcję ze stali nierdzewnej i jest wyposażona w antypoślizgowe nóżki.

**Dane techniczne:**

* wymiary zewnętrzne: ok. 11 x 16 x 30 cm (łącznie z uchwytem)
* maksymalna wysokość puszki: 17-18 cm
* maksymalna waga puszki: 4,5-5,0 kg
* ilość puszek: na minutę ok. 4-7 sztuk
* zasilanie: 230 V
	1. ***Wanna chłodnicza na podstawie szkieletowej dwukomorowa***
* przeznaczona do ekspozycji chłodzonych produktów w pojemnikach: **2 x GN 1/1 H=15 cm**
* konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, AISI 430 oraz blachy ocynkowanej
* mobilna na 4 rolach i 2 hamulcach,
* chłodzenie grawitacyjne dna, sterowanie parametrami pracy, izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej,
* pojemnik ze skroplinami opróżniany ręcznie lub w wersji automatycznej
* wanna nie jest przeznaczona do ekspozycji w lodzie
* zakres regulacji temperatury dna wanny od 0ºC do +10ºC,
* napięcie 230V,
* częstotliwość 50 Hz,
* moc ok. 215 W
* czynnik chłodniczy R-290
* wymiary otworu montażowego (cm) – ok. 69 x 56
* wymiary urządzenia (cm) ok. 86 x 70 x 85
* ilość – 2 sztuki
	1. ***Dystrybutor na kubki***
* wyrób wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304
* nogi dystrybutora wykonane z rur ze stali nierdzewnej
* dystrybutor wyposażony w elementy złączne do montażu *z istniejącym blatem*
* ruszt pełny z półkami ze stali nierdzewnej,
* każda półka z możliwością ustawienia minimum 50 sztuk kubków o średnicy Ø85 z ogranicznikiem przed ich zsunięciem się
* ilość półek 6-7 sztuk
* przybliżone wymiary: dystrybutora (cm) : wysokość 101 x szerokość 65
* przybliżone wymiary: półki (cm): szerokość 50, długość 53, głębokość 5,8
	1. ***Dystrybutor koszy jezdny***
* wyrób wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 o grubości blach 0,8 ÷2,0 mm
* poszycie zewnętrzne wykonane z blach o powierzchni szlifowanej
* dystrybutor wyposażony w dwa zestawy kół obrotowych z hamulcem oraz dwa zestawy kół stałych
* platforma ruchoma przeznaczona dla koszy o wymiarach (cm) – ok. 50 x 50 x 10
* ładowność dystrybutora – max 5 sztuk
* wymiary (cm) – ok. 80 x 68 x 95
* **bez funkcji podgrzewania**
	1. ***Termos z podgrzewaczem 40 L ( z kranikiem)***
* dwuścienny, izolowany i podgrzewany termos
* wskaźnik poziomu zawartości
* termostat
* produkt zawiera pokrywę
* posiada blachę zapobiegającą falowaniu
* jeden niekapiący kranik,
* zasilanie: 230 V/ 50-60 Hz, 630 W
* kolor – inox
	1. ***Termos z podgrzewaczem 20 L ( z kranikiem)***
* dwuścienny, izolowany i podgrzewany termos
* wskaźnik poziomu zawartości
* termostat
* produkt zawiera pokrywę
* posiada blachę zapobiegającą falowaniu
* jeden niekapiący kranik,
* zasilanie: 230 V/ 50-60 Hz, 600 W
* kolor – inox
	1. ***Robot wielofunkcyjny z funkcją podgrzewania***
* urządzenie z funkcją podgrzewania do temperatury minimum 140º C
* spełniające funkcje: mielenia, siekania, miksowania, mieszania, ugniatania, podgrzewania i gotowania
* zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 3,0 litra
* w komplecie 1 nóż z ząbkowanym ostrzem
* w komplecie 1 nóż z gładkim ostrzem
* szczelna pokrywa z systemem zapobiegania rozpryskiwania
* otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie płynów lub innych składników podczas przygotowania potraw
* przeźroczysta pokrywa pozwalająca na łatwe i stałe kontrolowanie podczas obróbki
* posiadająca zmienność prędkości do 100 do 3500 obrotów/minutę
* maksymalna ilość obrotów przy pracy pulsacyjnej – do 4500/minutę
* maksymalna moc grzania – do 1,2 kW
* moc silnika - nie mniejsza niż 1 kW
* moc użyteczna – nie mniejsza niż 1,8 kW

**3.Termin realizacji**

Termin realizacji zadania – 6 tygodni od daty podpisania umowy.