

Załącznik nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

dla części II, III, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI: zakup i dostawa NOWEGO wyposażenia gastronomicznego,

dla części I, IV: zakup, dostawa i montaż NOWEGO wyposażenia gastronomicznego.

Minimalne parametry techniczne dla każdej części:

Część I: Zmywarka gastronomiczna uniwersalna wraz z podstawą – 1 zestaw:

- Funkcja wyparzania min. 85 °C
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Moc grzałki bojlera: min. 2,8 kW
- Moc grzałki wanny: min. 2,8 kW
- Moc pompy myjącej: min. 0,6 kW
- Pojemność wanny: min. 25 l
- Pojemność bojlera: min. 7 l
- Zużycie wody do płukania: maksymalnie 2,7 l/cykl
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody
- Termostat bezpieczeństwa
- Dozownik płynu myjącego
- Pompa odpływu
- Wyposażenie: 1 kosz do szkła, 1 kosz do talerzy i 1 pojemnik na sztućce
- Maksymalna wysokość wsadu: 320 mm
- Zasilanie: 230 V
- Wymiary maksymalne (dł; szer; wys): 60x60x82 cm
- Podstawa do zmywarki dostosowana do zmywarki: wykonana ze stali nierdzewnej, wysokość 40 cm

Część II: Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku ze środkami spożywczymi:

1. Ekspres do kawy – 2 sztuki:

- ciśnieniowy
- automatyczny
- wbudowany młynek do kawy

- regulowana (min. zakres 5-16 g) jednostka zaparzająca
- systemy obiegu wody
- system mleczny
- dysza spieniająca
- możliwość stosowania kawy mielonej
- automatyczne czyszczenie
- automatyczne odkamienianie
- wyświetlacz
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: min. 1,4 kW
- ciśnienie: min. 15 bar
- pojemność zbiornika na wodę: min. 3 l
- pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: min. 500 g
- pojemnik kawy zużytej: min. 25 porcji
- opcje programowania i ustawienia indywidualnie ilości wody na kawę
- min. 6 programów mocy kawy
- programowanie ilości mleka/pianki mlecznej
- min. 2 poziomy temperatury zaparzania kawy
- min. 2 poziomy temperatury wody do herbaty,
- licznik dzienny z możliwością zerowania
- możliwość przygotowania produktów: min. ristretto, espresso, kawa klasyczna, kawa specjalna, espresso doppio, cappuccino, flat white, latte macchiato, porcja mleka, gorąca woda
- funkcja typu One-Touch do przyrządzania specjałów za naciśnięciem jednego przycisku
- wydajność filiżanek espresso na godzinę - min. 90
- w zestawie z ekspresami 2 zestawy akcesoriów konserwujących dostosowanych do ekspresów: jeden zestaw obejmuje: 3 filtry do wody do ekspresu, tabletki do czyszczenia min. 10 szt., płyn do czyszczenia systemu mleka min. 250 ml, tabletki odkamieniające min. 3 szt.

2. Naleśnikarka- 1 sztuka:

- materiał: stal nierdzewna
- obudowa okrągła o średnicy płyty 40 cm
- żeliwna płyta grzewcza
- gładka, emaliowana powierzchnia płyty
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 3,8 kW

3. Gofrownica – 1 sztuka:

- wzór Brussels (duża kratka 3x5)
- liczba gofrów: 2 szt.
- 2 żeliwne płyty grzewcze góra-dół
- rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta
- regulacja temperatury do 300°C
- termostat
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 1,6 kW

4. Krajalnica do wędlin – 1 sztuka:

- średnica noża min. 25 cm.
- materiał noża: stal
- wbudowana ostrzałka
- zakres minimalny regulacji grubości plastra od 0,2 do 12 mm
- średnica krojonych wędlin – min. do 18 cm
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 1,4 kW

5. Mikser planetarny – 2 sztuki:

- pojemność dzieży: min. 15 l
- typ dzieży: wyjmowana
- korpus wykonany z aluminium i stali
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu miksera z opuszczoną dzieżą
- wyłącznik bezpieczeństwa
- min. trzy prędkości pracy
- liczba obrotów: min. 110 obr/min.
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 0,5 kW
- minimalne akcesoria w zestawie: hak, różga, liść

6. Blender – 3 sztuki:

- długość ramienia: min. 25 cm
- stała prędkość obrotów min. 15 000 obr./min
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: min. 0,25 kW
- waga z końcówką: max 1,5 kg
- wyposażenie: końcówka miksująca ze stali nierdzewnej

7. Grill – 1 sztuka:

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- grill typu panini
- 2 żeliwne ryflowane płyty grzewcze góra-dół
- minimalny zakres regulacji temperatury od 50-300 °C
- taca ociekowa
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 2,2 kW

Część III: Maszyna do pakowania żywności – 1 sztuka:

- półautomat
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- docisk i zgrzewanie elektryczne
- minimalny zakres temperatur zgrzewania 0-200°C
- obsługiwane opakowania - min. PP, A-PET, PET, C-PET, PAPIER
- dwa typy pracy: zgrzewanie lub zgrzewanie i przedmuch gazem
- technologia MAP
- automatyczne pobieranie folii
- możliwość zgrzewania opakowań
- matryca uniwersalna do opakowań min. 140-260 x 130-190 mm
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 0,8 kW

Część IV: Piec konwekcyjno-parowy z podstawą i pojemnikami – 1 zestaw:

- zasilanie elektryczne: 400 V
- moc elektryczna : minimum 5,5 kW
- pojemność: 6x 2/3 GN
- wydajność (dzienna liczba posiłków): 20-80
- maksymalna całkowita wielkość załadunku: min. 20 kg
- min. 6 trybów pracy
- metody przyrządzania: min. gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie, finishing
- tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, połączenie pary i gorącego powietrza 30-300°C
- automatyczne mycie
- kolorowy wyświetlacz min. 9 cali
- ekran dotykowy

- drzwi uchylne przeszklone
- asystent wsparcia gotowania i monitorowania procesu produkcji
- możliwość zdalnego sterowania i nadzorowania urządzenia z komputera, smartfona lub tabletu poprzez sieć WLAN i/lub WiFi
- złącze WiFi i/lub Ethernet
- min. 2-letnia gwarancja producenta na piec obejmująca części, robociznę i dojazd
- podstawa do pieca dostosowana do pieca: wykonana ze stali nierdzewnej, wysokość do 30 cm
- 6 pojemników GN 2/3 65 mm ze stali nierdzewnej

Część V: Urządzenie wielofunkcyjne Thermomix lub urządzenie równoważne – 2 sztuki:

Kryteria równoważności:

- moc silnika: 500 W
- pobór mocy 1000 W
- bezstopniowa regulacja prędkości w zakresie od 100 do 10700 obr./min
- pojemność 2,2 l
- funkcje: gotowanie, wyrabianie ciasta, mielenie mięsa, blendowanie, kruszenie lodu, siekanie, szatkowanie, ubijanie, gotowanie na parze, duszenie, mielenie, tarcie ziemniaków, miksowanie, regulacja prędkości, funkcja pulsacyjna, wyświetlacz LCD, możliwość rozbudowy o dodatkowe wyposażenie, ważenie, funkcja programowania, regulacja obrotów, mielenie kawy, orzechów i przypraw
- wbudowana waga - zakres pomiarowy od 1 do 3000 g
- naczynie miksujące ze stali nierdzewnej
- zasilanie elektryczne: 220-240 V

Część VI: Podgrzewacze gastronomiczne – 2 zestawy:

- 2 pojemniki na pastę
- pojemnik GN 1/1 65 mm ze stali nierdzewnej
- pojemność 9 l
- podnoszona pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę

Część VII: Witryna chłodnicza – 2 sztuki:

- pojemność: 120 l
- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- 3 poziomy ekspozycyjne

- 2 regulowane półki w komplecie
- cyfrowy regulator temperatury
- automatyczne odszranianie
- zasilanie elektryczne: 230 V
- moc: max. 0,2 kW
- zakres temperatury 0-12°C

Część VIII: Skirting (falbana stołowa) – 3 sztuki:

- materiał: poliester
- powłoka plamoodporna i wodoodporna
- kolor: biały
- dostosowana do stołów okrągłych o średnicy 180cm (długość około 560 cm)

Część IX: Zastawa stołowa:

1. Kokilka – 12 sztuk:

- okrągła
- porcelana
- pojemność 250-300 ml
- do zapiekania
- kolor: biały

2. Filiżanka do kawy z podstawką – 48 zestawów:

- kolor: biały
- porcelana
- pojemność filiżanki: 280 ml
- spodek kwadratowy
- możliwość mycia w zmywarce i stosowania w mikrofalówce

Część X: Pakowarka próżniowa – 1 sztuka:

- urządzenie kompaktowe – komora nie powinna przekraczać 35 litrów pojemności
- obudowa: stal nierdzewna
- zasilanie elektryczne: 230 V
- wyświetlacz z ekranem dotykowym
- zastosowana technologia MAP
- pompa próżniowa min. 20 m³/h
- długość listwy zgrzewającej - max 420 mm

- funkcje obróbki żywności, co najmniej gotowanie metodą Sous vide

Część XI: Obrus – 15 sztuk:

- materiał: len
- wymiary: 140-150 x 180 cm
- kolor: biały
- gramatura – min. 200 g/m²