

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/2024**Spytkowice 07.03.2024 r.****SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

W związku z realizacją projektu pn. Stworzenie nowoczesnego, innowacyjnego bistro przy ul. Długiej w Przeciszowie, które pozwoli na rozszerzenie oferty usługowej Przedsiębiorstwa o świadczenie usług gastronomicznych w lokalu typu bistro, współfinansowanego ze środków Funduszu Sprawiedliwej Transformacji,

Działanie 8.7 „Rozwój firm wspierający sprawiedliwą transformację.”

Typ projektu A. Inwestycje rozwojowe prowadzące do zmiany profilu działalności firm lub do tworzenia nowych miejsc pracy.

Numer naboru: FEMP.08.07-IP.01-015/23

Numer projektu: FEMP.08.07-IP.01-0181/23

Zapraszamy do składania ofert w zakresie Zakupu, dostawy i montażu sprzętu gastronomicznego oraz wyposażenie pomocniczego (elementy/ podstawy/blaty ze stali nierdzewnej) stanowiących wyposażenie nowoczesnego, innowacyjnego bistro przy ulicy Długiej w Przeciszowie, które pozwoli na rozszerzenie oferty usługowej przedsiębiorstwa o świadczenie usług gastronomicznych w lokalu typu bistro.

Specyfikacja:

1. Urządzenie grzewcze dwupoziomowe (Łada grzewcza- 1 szt.):
 - poziom 0 grzewczy, poziom +1 neutralny,
 - poziom ekspozycyjny stanowiący jedną płaszczyznę z poziomem roboczym,
 - granitowy blat roboczy (granit naturalny) płomieniowany, szczotkowany, impregnowany (z atestem dot. kontaktu z żywnością niepakowaną).
 - profile do mocowania szyb przedniej i ekspozycyjnej oraz oświetlenia wewnętrznego umocowane od strony ekspedientki.
 - minimalny zakres temperatur 30- 60 °C,
 - zewnętrzne bloki szklane, szyba przednia i górna uchylna,
 - moc elektryczna grzałem min. 1 600 W,
 - oświetlenie LED doświetlające obie płaszczyzny ekspozycji,
 - wysokość 120 cm, szerokość 130 cm
 - blat roboczy min 25 cm głębokości,
 - szyba przednia klejona pod kątem 90 stopni z szybą górną
 - kolorystyka elementów metalowych czarny ral 9005



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

2. Urządzenie neutralne dwupoziomowe (Lada neutralna- 1 szt.):
 - poziom ekspozycyjny stanowiący jedną płaszczyznę z poziomem roboczym,
 - granitowy blat roboczy (granit naturalny) szczotkowany, impregnowany (z atestem dot. kontaktu z żywnością niepakowaną).
 - profile do mocowania szyb przedniej i ekspozycyjnej oraz oświetlenia wewnętrznego umocowane od strony ekspedientki.
 - zewnętrzne bloki szklane, szyba przednia i górna uchylna,
 - wysokość 120 cm, szerokość 130 cm
 - blat roboczy min. 25 cm głębokości,
 - oświetlenie LED doświetlające wszystkie płaszczyzny ekspozycji,
 - szyba przednia klejona pod kątem 90 stopni z szybą górną
 - kolorystyka elementów metalowych czarny ral 9005
3. Urządzenie chłodnicze dwupoziomowe (Lada chłodnicza- 1 szt.):
 - poziom 0 chłodniczy, poziom +1 neutralny,
 - poziom ekspozycyjny stanowiący jedną płaszczyznę z poziomem roboczym
 - granitowy blat roboczy (granit naturalny) szczotkowany, impregnowany (z atestem dot. kontaktu z żywnością niepakowaną).
 - Moc od 548 do 586 W,
 - zewnętrzne bloki szklane, szyba przednia i górna uchylna,
 - wysokość 120 cm, szerokość 130 cm
 - blat roboczy min. 25 cm głębokości,
 - wyposażona w higrostat do kontrolowania wilgotności,
 - elektroniczny termostat,
 - automatyczne odparowanie kondensatu i odszranianie automatyczne,
 - szyba przednia klejona pod kątem 90 stopni z szybą górną
 - kolorystyka elementów metalowych czarny ral 9005
4. Urządzenie cukiernicze (witryna z ladą- 1 szt.).
 - 3 półki ekspozycyjne szklane,
 - regulacja wysokości oraz kąta zawieszenia półek ekspozycyjnych,
 - - boczna szyba łącząca ladę cukierniczą z ladą dwupoziomową zespolona przystosowana do ciągowania lad.
 - minimalny zakres temperatur +4 do +10°C na każdym poziomie,
 - Moc od 598 do 767 W,
 - zewnętrzne bloki szklane,
 - wyposażona w automatyczne odparowanie kondensatu i odszranianie automatyczne,
 - elektroniczny termostat,
 - podświetlenie ekspozycyjne LED,
 - wysokość 120 cm, szerokość 140 cm
 - szyba przednia klejona pod kątem 90 stopni z szybą górną
 - kolorystyka elementów metalowych czarny ral 9005
5. Stół chłodniczy z czterema szufladami (1 szt.):
 - Stal nierdzewna, blat granitowy (granit naturalny) szczotkowany, impregnowany (z atestem dot. kontaktu z żywnością niepakowaną).
 - stół dostosowany do umocowania pojemników GN 1/6 i 1/9 (z nadstawką nierdzewną).



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- izolacja min. 60 mm,
 - klasa klimatyczna 4,
 - wymiary blatu granitowego 172,5x 60x 85 cm,
 - wymiary stołu 95x 68x 83 cm,
 - Moc min. 0,37 kW,
 - zakres temperatur min. 0 do +12 °C,
 - Sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem cyfrowym,
6. Lodówka (1 szt.):
- podblatowa, zamykana,
 - oświetlenie wewnętrzne,
 - przeszklone, przesuwne drzwi,
 - pojemność min. 176 l,
 - min. 4 półki,
 - odparowanie wody kondensacyjnej,
 - materiał stal, materiał wewnątrz- aluminium,
 - regulowana wysokość półek,
 - Elektroniczna regulacja temperatury,
 - Wymiary 90x gł. 53 x wys. 85 cm,
7. Witryna do lodów (1 szt.):
- Dolna konstrukcja nośna z rur stalowych malowanych,
 - Górna rama szklana z górnym oświetleniem LED,
 - Grubość korpusu min. 50mm/ izolowana pianką poliuretanową o małej gęstości (40 kg/m³),
 - Szyba czołowa ze szkła hartowanego, podgrzewana,
 - podwójne szyby boczne (podgrzewane)
 - odszranianie,
 - agregat skraplający,
 - wymiary ok. 1125x1003x1350 mm,
 - min. ilość kuwet: 6+6 lub 4+4 (w zależności od rozmiarów kuwety),
 - sezonowy zakres temperatur (min. 2 zakresy): Pierwszy min. -2 do -18 °C i drugi min. +4 do +8 °C
 - Moc: min. 1,42 kW, parowniki zwiększające,
 - efektywność i stabilność chłodzenia (praca nawet w temperaturach do +35 °C),
 - klasa klimatyczna min. 35°C | 60%,
 - wentylowany układ chłodniczy,
 - podwójny parownik,
 - kolorystyka elementów metalowych czarny ral 9005
8. Piec do szybkiego przygotowywania potraw (1 szt.):
- wymiary 407x538x807x588 mm,
 - Moc min. 800W,
 - ciepło konwekcyjne min. 2 200 W,
 - min. Zakres temperatur od 100 do 260 °C,
 - max poziom głośności w trybie czuwania 52 dB,
 - stal nierdzewna,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- Wbudowany moduł diagnostyczny,
 - trzy technologie podgrzewania: Sterowane uderzenie gorącym powietrzem, Mikrofale, Konwekcja,
 - Możliwość gotowania bez wentylacji dzięki wbudowanemu konwerterowi katalitycznemu,
 - Możliwość transferu danych z pamięci USB,
9. Wyciskarka do cytrusów (1 szt.):
- system pionowego wyciskania owoców,
 - kosz na owoce min. 6kg z czujnikiem obecności owoców,
 - min. 10 owoców na minutę,
 - min. Wymiary 811 (wys.) x 548 (szer.) x 431 (gł.) mm,
10. Kostkarka do lodu (1 szt.):
- Wymiary 400x 545x 690 mm,
 - Chłodzenie powietrze/ woda,
 - Min. 15 kostek na cykl,
 - Wydajność min. 25 kg/ 24h,
 - Pojemnik na lód min. 10 kg,
 - Moc min. 354 W
11. Zestaw Ekspres do kawy + młynek + filtr (1 szt.):
- Ekspres:
- min. 2 grupy,
 - min. 2 dysze part,
 - min. 1 dysza gorącej wody,
 - pojemność bojlera min. 11l,
 - Moc: min. 3 kW,
 - reg. Temperatury wody na każdej grupie,
 - Szerokość max. 812 mm
 - Głębokość max. 539 mm
- Młynek:
- żarna stalowe, min. prędkość 1400 obr./min,
 - moc min. 440W,
 - wydajność min. 4g/s,
 - pojemność zbiornika młynka min. 1,2 kg,
 - elektryczne programowanie receptur (min. 6),
 - wyświetlacz LCD z przyciskami,
 - regulowany i odłączany uchwyt portafiltera (możliwość dopasowania do kolby każdego typu).
- Filtr:
- filtr przeznaczony dla zakresu ciśnienia wody min.: 2-8 bar,
 - min. Zakres Temperatur Wody: 4°-30° C,
12. Filtr wody z głowicą do kostkarki (1 szt.):
- przeznaczony dla zakresu ciśnienia wody min.: 0,7 – 8,6 bar,
 - min. Zakres Temperatury Wody: 4° - 38° C,
13. Zmywarka kapturowa (1 szt.):
- Moc min. 10,8 kW,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- wymiary 635x750x2175 mm,
 - odzysk ciepła,
 - pompa myjąca 0,95 kW,
 - głośność max 70 dba,
 - wymiary kosza min. 500x 500 mm,
 - dotykowy wyświetlacz, z wytrzymałego materiału (np. ze szkła),
 - skuteczny system filtracji,
14. Regał ociekowy (2 szt.):
- ze stali nierdzewnej gat 1.4509 wg DIN, grubość 0,8mm
 - wymiary 920x600x1800 mm,
 - półki perforowane (4),
15. Okap centralny z łapaczami tłuszczu (1 szt.):
- nawiewno- wiewny,
 - ze stali nierdzewnej,
 - wymiary 280x180x45 cm,
 - Moc min. 0,2 kW,
 - wyposażone w oświetlenie LED
16. Piec konwekcyjno- parowy (1 szt.):
- wymiary 850x 775x 654 mm,
 - moc min. 10,5 kW,
 - min. Na 6x GN 1/1,
 - para/ gorące powietrze oraz połączenie pary i gorącego powietrza,
 - możliwość zarządzania klimatem w komorze (pomiar i regulacja wilgotności),
 - możliwość ustawiania wilgotności w krokach max co 10%,
 - Dynamiczna cyrkulacja powietrza,
 - wydajność pracy w niskich temperaturach (pon. 100 ° C),
 - bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu,
 - możliwość szybkiego schłodzenia komory,
 - cyfrowy wyświetlacz,
 - możliwość indywidualnego programowania programów do gotowania (min. 100),
 - nośnik pamięci USB z możliwością przenoszenia danych,
 - oświetlenie LED w komorze,
 - Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa/ ergonomiczna klamka,
 - Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary z automatycznym usuwaniem kamienia,
 - Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia,
17. Podstawa pod piec z prowadnicami GN (1 szt.):
- ze stali nierdzewnej, gat 1.4509 wg DIN
 - wymiary zgodne z wymiarami pieca konwekcyjno- parowego,
 - dwoma rzędami prowadnic GN1/1
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
18. Okap skrzyniowy przyścienny z łapaczami tłuszczu (1 szt.):
- wyciągowy,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- stal nierdzewna,
 - wymiary 110x100x45 cm,
 - wyposażony w oświetlenie LED,
19. Stół z blokiem 2 szuflad (1 szt.):
- stal nierdzewna, gat 1.4509 wg DIN, grubość stali 1mm, grubość blatu 42mm
 - wymiary 40x 60x 85 cm,
 - rant tylny blatu o wysokości 40mm, odsunięcie tylnych nóg 50mm, prześwit pod dolną półką 120 mm
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
20. Stół chłodniczy z blokiem 4 szuflad oraz drzwiami (1 szt.):
- stal nierdzewna,
 - 1725x600x850 mm,
 - Moc min. 0,37 kW,
 - Pojemność 370 L
 - rant tylny blatu o wysokości 50 mm
 - Moc chłodnicza 320W temp. odpar. -15°C
 - temp. otoczenia +16 / +40
 - zakres Temperatury: °C 0/+12
21. Stół ze zlewem 1 komorowym i półką (1 szt.):
- stal nierdzewna, gat 1.4509 wg DIN, grubość blachy 1mm , grubość blatu 42mm
 - wymiary 60x60x85 cm,
 - wymiary komory 400x400x250/h/ mm , otwór pod baterię
 - rant tylny 40 mm
 - prześwit pod dolną półką 120 mm
 - odsunięcie tylnych nóg 50mm
 - półka dolna z blachy grubości 0,8mm
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
22. Stół z dwoma półkami, wymiary min. 113 x 40 x 85 cm
- stal nierdzewna, gat 1.4509 wg DIN, grubość blachy 1mm , grubość blatu 42mm
 - tylna część -wycięcie na rurę gazową
 - prześwit pod dolną półką 120 mm
 - odsunięcie tylnych nóg 0 mm
 - półki wykonane ze stali grubości 0,8 mm
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
23. Kuchnia gazowa 4 palnikowa (1 szt.):
- wymiary 80x73x85 cm,
 - Moc min. 23,75 kW,
 - stal nierdzewna (palniki żeliwo/ nikiel),
 - nastawna, na podstawie szafkowej, Stal nierdzewna AISI-304.
 - Podwójne ruszty o wymiarach min. 397 x 580 mm (397 x 290 mm na każdy palnik) w celu stosowania dużych garnków i patelni,
 - Max. 75 mm odległości między środkowymi prętami w celu stosowania garnków o bardzo małej średnicy,
 - Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości



- 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
 - średnica przyłącza R.3/4" G , gaz ziemny
 - niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami
24. Stół szafkowy z dwiema półkami 40x 40x 85 cm
- stal nierdzewna, gat 1.4509 wg DIN, grubość blachy 1mm , grubość blatu 42mm
 - prześwit pod dolną półką 120 mm
 - odsunięcie tylnych nóg 50mm
 - półki wykonane ze stali grubości 0,8mm
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
25. Płyta grillowa elektryczna (1 szt.):
- Wymiary 40x73x85 cm,
 - Moc min. 5 kW,
 - stal nierdzewna, AISI-304 o grubości 1,5 mm.
 - gładka
 - na podstawie szafkowej ze stali nierdzewnej AISI-304
 - Powierzchnia do smażenia o grubości min 15 mm ze stali miękkiej,
 - płyta pozwalająca na przygotowywanie różnych produktów bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.
 - ograniczona emisja ciepła na zewnątrz,
 - Jednorodność temperatury i precyzyjna kontrola termostatyczna,
 - ogrzewane elektrycznie z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej; termostatyczna kontrola temperatury, między 100 a 300 ° C.
 - Urządzenie z ochroną przed wodą klasy IPX5.
26. Frytownica jedno lub dwu-komorowa (1 szt.):
- min. 15l (całość),
 - z elementem neutralnym,
 - Wymiary 80x 73x 85 cm,
 - Moc min. 12 kW,
 - stal nierdzewna,
 - Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
 - na podstawie szafkowej ze stali nierdzewnej AISI-304
 - Kontrola temperatury za pomocą termostatu, pomiędzy 60 i 200 stopni
 - opróżnianie oleju poprzez zawór kulkowy.
 - strefa zimna w dolnej części zbiornika , co pozwala na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
27. Stół szafkowy z dwiema półkami, wymiary: 120x40x 85 cm.
- stal nierdzewna, gat 1.4509 wg DIN, grubość blachy 1mm , grubość blatu 42mm
 - prześwit pod dolną półką 120 mm
 - odsunięcie tylnych nóg 50mm
 - półki wykonane ze stali grubości 0,8mm
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
28. Kuchnia gazowa 2 palnikowa (1 szt.):
- Wymiary 40x73x85 cm,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- Moc min. 10,5 kW
 - stal nierdzewna,
 - Podwójne ruszty o wymiarach min. 397 x 580 mm (397 x 290 mm na każdy palnik) dedykowane do dużych garnków i patelni,
 - Max. 75 mm między środkowymi prętami aby umożliwić korzystanie z garnków o bardzo małej średnicy,
 - na podstawie szafkowej ze stali nierdzewnej AISI-304
 - Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
 - średnica przyłącza R.3/4" G , gaz ziemny
 - niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami
29. Stół szafkowy z dwiema półkami 80x 40x 85 cm.
- stal nierdzewna, gat 1.4509 wg DIN, grubość blachy 1mm , grubość blatu 42mm
 - prześwit pod dolną półką 120 mm
 - odsunięcie tylnych nóg 50mm
 - półki wykonane ze stali grubości 0,8mm
 - wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane
30. Zmywarka wraz z podstawą (1 szt.):
- system odzysku ciepła,
 - moc min. 7,9 kW,
 - pompa myjąca min. 0,6 kW,
 - głośność pracy max 55 db,
 - wymiary kosza min. 500x 500 mm,
 - dotykowy wyświetlacz z wytrzymałego materiału,
 - skuteczny system filtracji,
 - Wewnętrzna wysokość wejścia do komory zmywarki min 309 mm
 - Temperatura wody do płukania 65- 85 °C
 - Ilość wody płuczącej na jeden proces zmywania max 2,2 litry
 - podstawa z przewodnikami na kosze o wymiarach 600x600x500
 - podstawa wykonana ze stal nierdzewnej , gat 1.4509 wg DIN, grubość blachy 1mm
31. Stół chłodniczy z blokiem 2 szuflad i drzwiami (1 szt.):
- Wymiary 125x60x80 cm,
 - Moc min. 0,35 kW,
 - stal nierdzewna,
 - Pojemność min. 220 L
 - Temperatura: °C 0/+12
 - bez blatu
32. Miesiarka spiralna (1 szt.):
- min. L/60 KG,
 - z dzieżą min. 85 l (60 kg ciasta),
 - 2 biegowa,
 - sterowanie elektroniczne,
 - pomiar temperatury ciasta,
 - dodatkowy obwód awaryjny ze sterowaniem ręcznym,
 - Moc min. 3,5 kW,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- dzieża , spirala wykonana z stali kwasoodpornej
- pokrywa dzieży druciana z stali kwasoodpornej.

33. Mikser (1 szt.):

- min. 3 biegowy,
- pojemność min. 19l,
- moc min. 0,37 kW,

34. Modułowy piec piekarniczo- cukierniczy (1 szt.):

- min. 3 komorowy,
- regulacja temperatury w każdej komorze,
- funkcja EKO,
- powierzchnia wypieku min. 1,5m²,
- moc min. moc 12,9 kW,
- moc garowni 2,2 kW,
- min. 999 automatycznych programów,
- min. 4 strefy pomiaru temperatury na komorę,
- przeszklone drzwi, wykonanie ze stali nierdzewnej,
- system zaparowania na każdej komorze,
- komputerowo sterowane osuszanie parownicy,
- grzałki prętowe,

35. Maszyna do bitej śmietany (1 szt.):

- wymiary min. 22x37x45 cm,
- wydajność min. wydajność 150l/h,
- pojemność zbiornika min. 2 l,
- obudowa ze stali nierdzewnej

36. Stół mroźniczy z dwiema szufladami i drzwiami (1 szt.):

- stal nierdzewna,
- Wymiary 125x70x85 cm,
- Moc min. 0,68 kW,
- Pojemność 270 L
- blat z rantem tylnym h=50 mm
- Temperatura min. zakres: °C -18 / -20