

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa urządzeń gastronomicznych do Przedsiębiorstwa Gastronomiczno – Handlowego ALINEX Alicja Sawczuk.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na poniżej wymienionych 5 części:

1) CZĘŚĆ I – Kotleciarka o minimalnych parametrach:

400 V, 50 Hz, 1,5 kW, wydajność ok. 700 szt./h, zachowanie świeżości i wagi rozbijanego mięsa, regulacja grubości rozbijanego mięsa, półautomatyczne sterowanie, stal nierdzewna

2) CZĘŚĆ II - Formierka wyrobów kulinarnych wraz z przystawką do pierogów o min. parametrach:

stal nierdzewna, 750W, 1x230V, wydajność: pierogi maksymalnie 120 kg/h, stół metalowy ze stali nierdzewnej, blat obrotowy **oraz szkolenie** dla 3 osób w zakresie przygotowywania pierogów przy pomocy formierki

3) CZĘŚĆ III - Garnki wysokie z pokrywką – 7 szt.

garnek wysoki z pokrywką, średnica 35 cm, wysokość 35 cm, pojemność ok. 35 l – 7 szt.

4) CZĘŚĆ IV – Pojemniki termoizolacyjne – 10 szt.:

a) Pojemnik termoizolacyjny o pojemności ok. 20l – 7 szt.

materiał odporny na uderzenia i odkształcenia, izolacja termiczna z pianki poliuretanowej, uszczelka silikonowa w pokrywie, klamry dociskające pokrywę;

b) Pojemnik termoizolacyjny o pojemności ok. 50l – 2 szt.

materiał wykonania o właściwościach sprężystych: spieniony polipropylen, możliwość piętrowania, możliwość mycia w zmywarce;

c) Pojemnik termoizolacyjny GoBox o pojemności ok. 86l – 1 szt.

materiał wykonania: spieniony polipropylen, wbudowany uchwyt wzdłuż górnej części, wysoka odporność na wycieranie, drzwi otwierające się o 270°, zatrzaski uszczelniające drzwi, wbudowany obszar etykiety, zakres temperatury w pojemniku: 82-88°C

5) CZĘŚĆ V - Schładzarko – zamrażarka szokowa o minimalnych parametrach:

10 x GN 1/1, 1630W, 1x230V, urządzenie służące do szybkiego schładzania (czas do 90 min.) lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw (czas do 4 h), wbudowany agregat, wsad 25/20 kg na cykl, otwór odpływowy na spódzie komory, czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska

3. Pozostałe wymagania i zalecenia

3.1. Wszystkie urządzenia wchodzące w skład przedmiotu zamówienia muszą być fabrycznie nowe, posiadać gwarancję producentów oraz instrukcję obsługi i użytkowania w języku polskim.

3.2. Wszystkie urządzenia stosowane do realizacji przedmiotu zamówienia winny odpowiadać obowiązującym przepisom i normom, posiadać certyfikaty, atesty lub deklaracje zgodności dopuszczenia do stosowania na rynku polskim.

3.3. Wykonawca zobowiązany jest do jednoznacznego określenia zaoferowanych w ofercie produktów, charakteryzując je poprzez wskazanie na konkretny wyrób (nazwanie, określenie marki, znaku towarowego lub innych przypisanych wyłącznie temu produktowi cech).