

Załącznik nr 3: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie realizowane w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”, Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Przedmiotem zamówienia jest: dostawa wraz z zaprojektowaniem i montażem sprzętu, wyposażenia orazumeblowania w celu rozpoczęcia świadczenia usług organizacji i obsługi imprez okolicznościowych przez firmę Taborowe Smaki Iwona Tondera.

Z uwagi na kompatybilność całości wyposażenia, Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych. Fabrycznie nowy i nieużywany sprzęt/wyposażenie.

Dostawa wyposażenia kuchennego wraz z instalacją i dostosowaniem do potrzeb świadczenia usług organizacji i obsługi imprez okolicznościowych:

1. Witryna cukiernicza (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Powierzchnia ekspozycyjna: 2,51 m²;
Pojemność brutto: 400L;
Czynnik chłodniczy R290;
Klasa klimatyczna: 4;
Klasa energetyczna: C.;
Cyfrowy termostat i wyświetlacz;
3 szklane półki;
Głębokość półek: 500mm;
Zakres temperatury: od 5°C do 15°C;
Jasne oświetlenie LED na górze pod każdą półką;
Automatyczne odparowanie skroplin;
Automatyczne odszranianie;
Chłodzenie dynamiczne;
Urządzenie do zabudowy;
Wymiar: 1300x760x1290mm;
Zasilanie/moc: 230V.

2. Szafa chłodnicza (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Pojemność brutto: 626l;
Zakres temperatur od 1°C do 7°C;
Czynnik chłodniczy: R-290A;

Klasa klimatyczna: 4;
Klasa energetyczna: B;
Grubość izolacji: 70mm;
Alarm od długiego otwarcia drzwi;
Średnie roczne zużycie: 565 kW;
Wymiar: 740x825x2080mm;
Zasilanie/moc: 230V.

3. Zmywarka kapturowa do szkła i naczyń (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

3 cykle mycia: 55"/75"/120";
Wbudowana pompa spustowa;
Wbudowane dozowniki chemii;
Wysokość wsadu: 420mm;
Zużycie wody: 3l/ cykl;
Pojemność wanny: 45l;
Pojemność bojlera: 7l;
Sterowanie elektromechaniczne;
Gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP;
Wymiar: 675x675x1440mm;
Zasilanie/moc: 400V/17,7 kW.

4. Obieraczka do ziemniaków (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Wasd: 8-12kg;
Wydajność do 300kg/h;
Wypełniona materiałem ściernym;
Wbudowany separator obierzyn
Wymiar: 450x530x1040mm;
Zasilanie/moc: 400V/0,55 kW

5. Kuchnia elektryczna 6 polowa (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Płyta żeliwna o średnicy 220mm;
Pola grzewcze: 6 x 2,6kW;
Kuchnia w całości spawana;
Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej;
Wymiar: 1200x700x850mm;
Zasilanie/moc: 400V/15,6 kW.

6. Taborety elektryczne (2 sztuki) - parametry minimalne bądź równoważne:

Płyta żeliwna o średnicy 400mm;
Pola grzewcze: 1 x 5kW;
Taboret w całości spawany;
Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej;

Wymiar: 580x580x380mm;
Zasilanie/moc: 400V/5 kW.

7. Wózek chłodniczy (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Chłodzenie: statyczne;
Środek chłodniczy: R290 (0,075 kg);
Moc przyłączeniowa: 0,507 kW;
Zasilanie: 230 V/50 Hz;
Ilość komór: 2;
Zakres temperatury: od 2°C do 10°C;
Kompatybilność z pojemnikami GN: 6 x 1/1 GN;
Lampka kontrolna: wł./wył.;
Kranik spustowy: brak;
Osłona: tak;
Oświetlenie: zamontowane na osłonie;
Stan przy dostawie: zestaw montażowy (łatwy montaż);
Kółka skrętne: 4 sztuki, w tym 2 z blokadą;
Blat roboczy: granit Rosa Porrino;
Komora wykonana ze stali szlachetnej;
Kolor wykończenia: teak;
Nie zawiera w zestawie: pojemników GN oraz półki do tac;
Maksymalna głębokość pojemnika GN: 150 mm;
Materiał konstrukcji: drewno.
Wymiar: 2150x880x1370mm;
Zasilanie/moc: 230V/0,507 kW.

8. Kłoc masarski (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Grubość płyty polietylenowej: 80mm;
Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej;
Wymiar: 500x400x830mm.

9. Krajalnica z nożem gładkim (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Średnica noża: 250mm;
Przeznaczona do krojenia wędlin;
Maszyna została wykonana z materiałów nierdzewnych;
Pochylone ostrze o średnicy 250 mm;
Pochylenie stołu podawczego do noża 45°;
Wymiary stołu 220 x 200 mm;
Grubość krojonego plastra 0 - 16 mm;
Wbudowana została profesjonalna ostrzarka (kamień ostrzący i gładzący);
Przekładnia ślimakowa;
Wymiar: 397x615x403mm;
Zasilanie: 230V.

10. Stół chłodniczy 3-drzwiowy (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Pojemność brutto: 420l;
Zakres temp. -2°C do 8°C;
Czynnik chłodniczy: R600a;
System chłodniczy: Chłodzenie wentylowane;
Klasa klimatyczna: 4;
Klasa energetyczna: C;
Grubość izolacji: 50mm;
Maksymalna temp. otoczenia: 38°C;
Przystosowane do GN 1/1;
Wymiar: 1915x705x870mm;
Zasilanie: 230V.

11. Wysoki garnek 71,6l (2 sztuki) - parametry minimalne bądź równoważne:

Dno typu "Sandwich";
Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty;
Pojemność: 71,6l
Wymiar: O450x450mm.

12. Wysoki garnek 32l (2 sztuki) - parametry minimalne bądź równoważne:

Dno typu "Sandwich";
Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty;
Pojemność 32l;
Wymiar: O450x450mm.

13. Wózek kelnerski 3-poziomowy (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

3 półki;
Skręcany;
Wykonanie ze stali nierdzewnej;
Wymiar: 845x525x940.

14. Zgrzewarka do tac (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Szerokość folii zgrzewalnej: 190 mm;
Kompatybilność z pojemnikami PP o wymiarach: 227x178x100 mm;
W zestawie: 1 szt. matrycy jednokomorowej;
Podajnik folii z napinaczem zapobiegającym zwijaniu się folii;
System Ad-pressure amortyzujący docisk;
Powierzchnia zgrzewająca z nieprzywierającą powłoką;
Regulacja temperatury: od 0°C do 220°C;
Automatyczne odcinanie folii za pomocą wysuwanego ostrza;

Wskaźnik gotowości do pracy;
Czas nagrzania: do 10 minut;
Czas zgrzewania: do 3 sekund;
Izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu;
Antypoślizgowe nóżki;
Wpinany przewód zasilający;
Wymiary: 260x565x200mm;
Zasilanie/moc: 230V/0,655kW.

15. Zamrażarka skrzyniowa 282l (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Pojemność: 282L;
Obudowa z aluminium;
Pokrywka zamykana na klucz;
Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem;
Kompresor umieszczony pod komorą;
Izolacja: 70mm;
Oświetlenie LED w komorze;
Cyfrowy wyświetlacz;
Czynnik chłodniczy: R600a;
Zakres temperatur: -26°C do 18°C;
Wymiar: 1116x686x840mm;
Zasilanie/moc: 230V.

Dostawa dedykowanego umeblowania kuchennego wraz z projektem, kompatybilnego ze sprzętem kuchennym w celu świadczenia usług organizacji i obsługi imprez okolicznościowych:

1. Lada do serwowania posiłków (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Zabudowa wykonana z płyty meblowej laminowanej o grubości 18mm, cięcia płyty oraz wykończenia zabezpieczone obrzeżem PCV;
Miejsce robocze wykonane z blatu laminowanego o grubości 38mm, cięcia blatu oraz wykończenia zabezpieczone obrzeżem PCV.

2. Stół o wymiarze 190cm (29 sztuk) - parametry minimalne bądź równoważne:

Postument stołu wykonany z drewna bukowego (nogi i carga) zabezpieczone lakierem);
Błat stołu wykonany z podwójnej płyty laminowanej 18mm, cięcia blatu oraz wykończenia zabezpieczone obrzeżem PCV;
Wymiar: 190cm

3. Stół o wymiarze 210cm (1 sztuka) - parametry minimalne bądź równoważne:

Postument stołu wykonany z drewna bukowego (nogi i carga) zabezpieczone lakierem);

Blat stołu wykonany z podwójnej płyty laminowanej 18mm, cięcia blatu oraz wykończenia zabezpieczone obrzeżem PCV;

Wymiar: 210cm

4. Łoża barowa (10 sztuk) – parametry minimalne bądź równoważne:

Postument wykonany z drewna bukowego/sosnowego, płyty laminowanej oraz płyt HDF;

Siedzisko wykonane z pianką poliuretanową oraz materiału tapicerskiego o podwyższonej klasie użyteczności.

Dostawa obrusów dostosowanych do potrzeb świadczenia usług organizacji i obsługi imprez okolicznościowych:

1. Obrus (60 sztuk) – parametry minimalne bądź równoważne:

Kolor: biały;

Wykończenie specjalne białe i hydrofobowe (plamoodporne);

Tkanina: 100% poliester;

Gramatura: 160g;

Wykończenie obrusów wykonane metodą ultradźwiękową;

Wymiar: 120x230 cm.

VI. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

Zgodnie ze złożoną ofertą, ale nie dłużej niż 31.08.2025 r.

V. Zakres, który zapewnia Zamawiający:

Nie dotyczy.

VI. Gwarancja:

Gwarancja door-to-door. Minimalny wymagany okres gwarancji - 12 miesięcy.

VI. Dodatkowe uwagi:

Wykonawca składając ofertę powinien dołączyć informację na temat producenta oraz modelu oferowanego sprzętu potwierdzające spełnienie parametrów wskazanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobligowany jest do dołączenia załącznika do składanej oferty, w którym potwierdzi należycie wykonane zadanie z zakresu dostawy dla obiektu gastronomicznego na kwotę min. 100 000 zł netto w przeciągu ostatnich 2 lat liczonych do dnia publikacji zapytania ofertowego - należy przedstawić potwierdzenie w postaci zatwierdzonego protokołu odbioru oraz umowy dostawy/zamówienia, faktury lub innego dokumentu potwierdzającego realizację dostawy na rzecz jednego Zamawiającego na wskazaną kwotę min. 100 000,00 zł netto.