

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Podane w zapytaniu wymiary są przykładowe, Zamawiający dopuszcza zmianę parametru +/- 10 % lub w innym zakresie jeśli dane wyposażenie/sprzęt o danym parametrze jest nie dostępne na rynku z zastrzeżeniem zachowania pozostałych parametrów oraz możliwości zamontowania w budynku/tawernie.

Część I Instalacja browarnicza

1. Warzelnia

Specyfikacja/minimalne parametry:

- 1 Warzelnia co najmniej dwunaczyniowa złożona z minim:
 - 1) kadzi warzelnej o pojemności netto co najmniej 1000 litrów (10 hektolitrów) wyposażonej w mieszadło oraz
 - 2) kadzi filtracyjno-zaciernej o pojemności netto co najmniej 1000 litrów (10 hektolitrów) wyposażonej w mieszadło,
- 2 kadzie ze stali nierdzewnej spawane metodą TIG (Tungsten Inert Gas) to jest w osłonie wolframowej gazu obojętnego,
- 3 każdą warzelnię podgrzewaną palnikiem gazowym lub zespołem palników gazowych,
- 4 kadzie wyposażone w niezależny sanitarny prysznic obrotowy z automatyczną głowicą myjącą;
- 5 pompa do przepompowywania brzezki gorącej o wydajności min. 3 m³/h (każdej) i moc każdej pompy min. 0,75 kW – 2 szt.
- 6 wymiennik ciepła, materiał obudowy: stal nierdzewna, materiał kanału przepływowego: stal nierdzewna, działanie 2-fazowe: jedna faza – glikol, druga faza – zimna woda, wejście/wyjście na wodę z glikolem i wodę kranową: 32 mm, wyjście/wyjście na brzezkę: 38 mm, ciśnienie: 1,0 MPA, maksymalna temperatura pracy: 150 stopni Celsjusza, pomiar przepływ;
- 7 platforma do obsługi urządzenia ze stali nierdzewnej umożliwiającą dostęp operatora do obu kadzi
- 8 gar chmielowy – 1 szt., materiał: stal nierdzewna;
- 9 akcesoria warzelni: szybka do obserwacji brzezki – 1 szt., zawór motylkowy, złącze TRI CLAMP, zawór kulkowy, cukromierz 0-300 szklany z jedną rurką pomiarową – 4 szt., rurka do testowania napojów – średnica 25 mm, szufla do młóta – 1 szt.
- 10 Musi spełniać wymagania Rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 22 stycznia 2008 r. w sprawie wymagań, którym powinny odpowiadać zbiorniki pomiarowe, oraz szczegółowego zakresu badań i sprawdzeń wykonywanych podczas prawnej kontroli metrologicznej tych przyrządów pomiarowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 1094)

2. Tanko-Fermentator / Tanko-Fermentor - Ilość: 6 szt.

Specyfikacja/minimalne parametry:

- 1) cylindryczno-stożkowy

- 2) izolowany termicznie na całej wysokości ścian zbiornika
- 3) pojemność netto minimum 2000 litrów to jest 20 hektolitrów
- 4) podwójny płaszcz chłodzący na chłodziwo glikolowe
- 5) sanitarny prysznic obrotowy z automatyczną głowicą myjącą
- 6) spawany metodą TIG (Tungsten Inert Gas) to jest w osłonie wolframowej gazu obojętnego
- 7) zawór elektromagnetyczny łączący drogę chłodziwa od zbiornika wody lodowej do płaszcza chłodzącego
- 8) czujnik temperatury
- 9) nadciśnieniowy zawór bezpieczeństwa umożliwiający odprowadzenie cieczy w fermentacji burzliwej, mechaniczna ciśnieniowa kontrolka bezpieczeństwa
- 10) obrotowe ramię rozlewające, kranik do próbkowania,
- 11) Musi spełniać wymagania Rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 22 stycznia 2008 r. w sprawie wymagań, którym powinny odpowiadać zbiorniki pomiarowe, oraz szczegółowego zakresu badań i sprawdzeń wykonywanych podczas prawnej kontroli metrologicznej tych przyrządów pomiarowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 1094)

3. Zbiornik wody lodowej - Ilość: 1 szt.

Specyfikacja/minimalne parametry:

- 1) pojemność netto minimum 2000 litrów
- 2) zbiornik ze stali nierdzewnej
- 3) agregat chłodniczy o mocy min. 8 kW z wymiennikiem ciepła
- 4) czujnik temperatury
- 5) pompa systemu chłodzenia na bazie glikolu o wydajności min. 3 m³/h
- 6) moc pompy min. 0,75 kW
- 7) wyłącznik ciśnieniowy, miernik ciśnienia cieczy w środku zbiornika, zawór elektromagnetyczny ze złączami lutowanymi
- 8) akcesoria: rurki łączące o średnicy 25 mm z izolacją, zawory, gwinty

4. Mobilna stacja mycia i sanitacji na wózku mobilnym – 1 szt.

Specyfikacja/minimalne parametry:

1. dwa zbiorniki na roztwory myjące każdy o pojemności minimum 50 litrów
2. panel sterowania temperaturą w zbiornikach, z termostatem
3. pompa o wydajności min. 3 m³/h
4. moc pompy min. 0,75 kW
5. zbiorniki osadzone na czterokołowym wózku z kołami wyposażonymi w hamulec bezpieczeństwa
6. zbiorniki myjące i wózek wykonane ze stali nierdzewnej
7. dwa węże spożywcze z izolacją termiczną wykonane z gumy z atestem spożywczym, każdy o długości co najmniej 6 metrów

5. Szafa sterownicza – 1 szt.

Specyfikacja/minimalne parametry:

- 1) komponenty główne szafy sterowniczej: obudowa, okablowanie z opaskami, napędy, styki, lampy LED, rozdzielniki, przekaźnik, wyłączniki różnicowoprądowe, sygnalizatory obecności napięcia, szyny elektryczne ze złącznikami, dławiki, kanał grzebieniowy, zasilacz, tabliczka opisowa, parametry dotyczące bezpieczeństwa użytkowania szafy sterowniczej: wyłączniki różnicowoprądowe,
- 2) minimum 3 falowniki cyfrowe umożliwiające płynną regulację pracy urządzeń browarniczych sterowanych z szafy sterowniczej,
- 3) sterowanie urządzeniami browarniczymi cyfrowe z poziomu elektronicznego urządzenia mobilnego np. z tabletu lub telefonu komórkowego, z opcją łączenia zdalnego siecią Internet z szafą sterowniczą, to jest sterowania spoza lokalizacji szafy sterowniczej (łączość przez „chmurę”) oraz z opcją łączenia zdalnego z lokalizacji do 10 metrów w linii prostej od szafy sterowniczej (łączość przez sieć WiFi),
- 4) system awaryjny podtrzymujący pracę cyfrowego systemu sterowania browarem w sytuacji braku zasilania z sieci energetycznej (zasilacz UPS) do 24 godzin,
- 5) system alertowania zdalnego poprzez sieć GSM lub Internet za pośrednictwem „chmury” bądź przez sieć WiFi o przekroczeniach zaprogramowanych temperatur w systemie chłodzenia browaru, gdzie alertowanie odbywa się automatycznie drogą SMS, telefoniczną lub e-mailową,
- 6) możliwość programowania pracy urządzeń linii browarniczej w taki sposób, że urządzenia wykonują, automatycznie to jest bez każdorazowej ingerencji ludzkiej, proces złożony z podgrzania bądź schłodzenia materiału produkcyjnego do zaprogramowanych temperatur i utrzymania ich przez zaprogramowany czas, a następnie podgrzewają bądź schładzają materiał do kolejnego zaprogramowanego poziomu lub zakresu temperatur na zaprogramowany czas,
- 7) możliwość cyfrowego ustawienia histerezy temperatury docelowej cieczy chłodzonej z tolerancją +/- 0,1 stopnia Celsjusza (lub szerszą).

6. Śrutownik siodu – 1 szt.

Specyfikacja/minimalne parametry:

- 1) dwuwalcowy, walce o średnicy minimum 140 mm,
- 2) wydajność min. 200 kg/h,
- 3) moc silnika minimum 4 kW,
- 4) z obudową, osłoną kół zębatych, dozownikiem siodu,

7. Aromatyzery wirowy – 1 szt.

Specyfikacja/minimalne parametry:

- 1) wykonane ze stali nierdzewnej
- 2) pojemność komory aromatyzującej min. 75 litrów
- 3) wydajność min. 1 m³/h
- 4) moc minimum 0,4 kW
- 5) filtr ze stali nierdzewnej
- 6) czujnik temperatury
- 7) prędkość wirowania minimum 30 obrotów/minuta

8. materiał pomocniczy niezbędny do zamontowania instalacji browarniczej doprany odpowiednio do oferowanej instalacji. (m. in. zawory, rury, kurki, itp.)

Część II Zabudowa baru i blatu do wydawania posiłków

Konstrukcja: profile stalowe jako wsporniki od strony wewnętrznej. Od strony zewnętrznej ściany z 12 cm bloczków gazobetonowych, murowane do wysokości od 90 do 120 cm. Tynkowana tynkiem cementowo -wapiennym (obustronnie). Od strony zewnętrznej okładzina dębowa wykończona przezierną żywicą epoksydową.

- a) 2 elementy 3000mm x 1000mm na wysokości 900mm (blat sklejka 35mm pokryta fakturą HEXA) +blat szerokości 400mm na wysokości 1200mm (blat dębowy 40 mm pokryty żywicą epoksydową)
- b) 1 element 2000mm x 1000mm na wysokości 900mm (blat sklejka 35mm pokryta fakturą HEXA)
- c) 1 element 1500mm x 1000mm na wysokości 900mm (blat sklejka 35mm pokryta fakturą HEXA) +blat szerokości 400mm na wysokości 1200mm (blat dębowy 40 mm pokryty żywicą epoksydową)
- d) 1 element 5800mm x 1000mm na wysokość 900mm (blat dębowy 40mm pokryty żywicą epoksydową)

Część III wyposażenie gastronomiczne tawerny

1. Ekspozytor do napoi z profilu stalowego – 1 szt.

- Wymiary: Szerokość: 2000mm (+/- 10%), wysokość: 1000mm (+/- 10%), głębokość: od 200 do 400mm (+/- 10%),
- z jedną półką,
- pokryty od frontu, dołu i góry oraz dwóch boków siatką stalową z drutu fi 3mm o gęstości oczek 20-50mm,
- całość pomalowana na kolor czarny

2. Stół chłodniczy do przygotowania pizzy z zintegrowaną nadstawką chłodniczą - 1 szt.

Parametry:

- Wykonanie: stal nierdzewna
- Blat: granit (wraz z krawędziami)
- Oświetlenie LED stołu roboczego
- Stół i nadstawka wyposażone w oddzielne agregaty
- Stół wyposażony w 7 szuflad i 2 sztuki drzwi
- Wymiary: szer. 2000 mm(+/- 5%) x wys. 830mm (+/- 5%) x gł. 750-800mm
- szerokość nadstawki 2000mm (+/- 5%)
- Nadstawka powinna być umieszczona nad blatem granitowym tak, aby nie ograniczać jego głębokości roboczej

3. Szafa chłodnicza do przechowywania napojów szer. 1200mm – 2 szt.

Parametry:

- Wymiary: wys. 2000mm (+/- 2%) x szer. 1200mm (+/- 2%) x gł. 700mm (+/- 2%)
- Drzwi przesuwne, szklone, przeziernie
- Wnętrze oświetlone
- Obudowa w kolorze szarym
- Dopuszcza się elementy ramek i wykończeń w kolorze czarnym

4. Szafa chłodnicza do przechowywania napojów szer. 600mm – 1 szt.

Parametry:

- Wymiary: wys. 2000mm(+/- 2%) x szer. 600mm(+/- 2%) x gł. 700mm(+/- 2%)
- Szklone drzwi, przyciemniane, jednoskrzydłowe rozwierne (możliwość zmiany strony otwierania)
- Wnętrze oświetlone
- Obudowa w kolorze szarym
- Dopuszcza się elementy ramek i wykończeń w kolorze czarnym

5. Stół barowy chłodniczy – 1 szt.

Parametry:

- Wymiary: wys. 830 mm(+/- 10%) x szer. 600 mm(+/- 10%) x gł. 600 mm(+/- 10%)
- Przeszkłone drzwi rozwierne
- Agregat umieszczony w dolnej części urządzenia/podstawie
- Zakres temperatur +2 - +6 st. C
- Obudowa ze stali nierdzewnej

6. Stół chłodniczy – 1 szt.

Parametry:

- Wymiary: wys. 850 mm(+/- 10%) x szer. 1200-1500 mm(+/- 10%) x gł. 700 mm(+/- 10%)
- 4 szuflady GN1/1

7. Zamrażarka - 1 szt. jednak stół mroźniczy

Parametry:

- Wymiary: wys. 830 mm (+/- 5%) x szer. 600 mm(+/- 2%) x gł. 600 mm (+/- 10%)
- Przeszkłone drzwi rozwierne
- Agregat umieszczony w dolnej części urządzenia/podstawie
- Zakres temperatur -16 - -18 st. C
- Obudowa ze stali nierdzewnej

8. Kostkarka do lodu - chłodzona powietrzem wraz z podstawą - 1 szt.

Parametry:

- Wymiary: szer. 850mm(+/-5%), gł. 750mm(+/- 5%), wys. 1000mm(+/- 10%)
- Wydajność: 130 kg/24h (+/- 10%)
- Zasobnik 65 kg (+/- 10%)

- Wykonanie: stal nierdzewna
- Zasilanie 230 V
- System samooczyszczania

9. Ekspres do kawy – 1 szt.

Parametry:

- Wbudowane 2 młynki do kawy
- Wbudowane 2 zasobniki na kawę ziarnistą
- 1 zasobnik na produkt instant
- Sugerowane dzienne zapotrzebowanie: 250 filiżanek kawy
- Dedykowana lodówka do przechowywania mleka
- Dedykowany podgrzewacz do porcelany
- System automatycznego czyszczenia i płukania
- Odpływ bezpośrednio do kanalizacji
- Przyłącze wody
- Dotykowy wyświetlacz 10 cali (+/- 10%)
- Automatycznie regulowana głowica dyszy stosownie do wielkości naczynia do wybranego napoju
- Możliwość spieniania mleka na gorąco i na zimno
- Kolorystyka: stal nierdzewna
- Zasilanie 230 V/400V

10. Blender stacjonarny nablutowy – 1 szt.

Parametry:

- Moc urządzenia 1000 W(+/- 10%)
- Zasilanie 230V
- Możliwość cięcia całych kostek lodu
- Kontrola występowania kawitacji cieczy
- Osłona akustyczna urządzenia
- Urządzenie przystosowane do ciągłej pracy
- Średni czas przygotowania drinka 15 s(+/- 20%)
- Pojemność dzbanka 2l(+/- 10%)

11. Wyciskarka do pomarańczy i cytrusów – 1 szt.

Parametry:

- - Pełna automatyka od momentu zasypania owoców do kosza
- - Możliwość programowania ilość owoców/cykl
- - Wielkość owoców: średnica max. 80mm
- Vbn
- - Taca ociekowa na dole urządzenia
- - Regulowany docisk podczas procesu wyciskania-brak posmaku skórki przy konsumpcji soku
- - Kosz na owoce min. 10kg
- - Moc min. 400 W

- - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

12. Zmywarka gastronomiczna do szkła podblatowa – 1 szt.

Parametry:

- Obudowa: stal nierdzewna
- - Wymiary: wys. 800-850mm x gł. 600mm (+/- 10%) x szer. 600 mm (+/- 10%)
- - Wymiary kosza 500mm x 500mm
- - Zasilanie 400 V
- - Panel dotykowy
- - Zużycie wody na jeden cykl max. 2,5 l
- - Wydajność min. 30 koszy/h
- - Możliwość podłączenia wody gorącej max. 55 st. C
- - Program samoczyszczący
- - 4-stopniowa filtracja wody z czujnikiem zabrudzenia
- - Podwójne ściany urządzenia
- - Odzysk ciepła skumulowanego w komorze
- - Możliwość regulacji ciśnienia mycia
- - Wymagane: program do mycia delikatnego szkła, program standardowy,
- - Program intensywny, możliwość indywidualnego ustawienia programu
- - Wbudowany zasobnik płynu myjącego i nabłyszczającego
- - Wskaźnik postępu cyklu zmywania

13. Szafka podblatowa z 4 szufladami na kosze do zmywarki 50 x 50 cm 3 szt.

Parametry:

- Wykonanie: stal nierdzewna
- Wymiary: wys. 850 mm (+/- 5%) x szer. 600mm (+/-2%) x gł. 600mm (+/- 5%)
- Możliwość demontażu blatu górnego

14. Łuskarka do lodu chłodzona powietrzem nadblatowa - 1 szt.

Parametry:

- Wymiary: szer. 500mm(+/- 10%), gł. 600mm(+/- 10%), wys. 800mm(+/- 10%)
- Wykonanie: stal nierdzewna
- - Wydajność 110 kg/24h (+/- 10%)
- - Zasobnik 30 kg(+/-10%)
- - Zasilanie 230 V
- - Moc urządzenia max. 600 W(+/- 10%)

15. Szafa nierdzewna – 1szt.

Parametry

- Wymiary: szer. 750 - 800mm x wys. 2000mm x gł. 600mm(+/- 10%)
- 4 półki/stal nierdzewna
- Drzwi przesuwne/stal nierdzewna
- Nogi regulowane

16. Szafa przelotowa -1 szt.

Parametry

- Wymiary: wys. 1150mm x szer. 2250mm x gł. 650mm,
- Wykonanie: stal nierdzewna
- Dwie półki o dopuszczalnym nacisku min. 60 kg
- Drzwi przesuwne z dwóch stron

Część IV – Oprogramowanie wraz ze sprzętem do obsługi klientów

1. Oprogramowanie dla restauracji

Ilość: zestaw obejmujący licencje

- – stanowisko menadżera – 2 szt.
- - stanowisko sprzedażowe – 4 szt.
- - stanowisko sprzedażowe przenośne – 10 szt.

Parametry:

- Obsługa przez ekran dotykowy
- Możliwość dostosowania ekranu do indywidualnych potrzeb
- Kontrola rachunków i zamówień
- Graficzna prezentacja sali
- Możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie
- Rejestracja czasu pracy
- Możliwość modyfikowania potraw
- Kontrola rabatów
- Współpraca z systemem hotelowym
- Oprogramowanie powinno mieć charakter modułowy z możliwością dostosowania do własnych potrzeb, obejmujący:
 - moduł sprzedaży;
 - moduł magazyn;
 - moduł RCP (kontrola czasu pracy, grafiki, raporty i analizy);
 - moduł delivery (obsługa zamówień telefonicznych, identyfikacja zamawiającego po numerze telefonu);
 - moduł catering;
 - moduł promocje;
 - moduł wydawka (możliwość wyświetlania statusu zamówienia);
 - moduł zamówienia specjalne.

2. Przenośny terminal do obsługi gastronomii – 10 szt.

Parametry:

- Czterordzeniowy procesor 1.4 GHz
- GB RAM

- 8 GB ROM
- Ekran – 5”
- Rozdzielczość: 1280x720 px

3. Terminal komputerowy – 4 szt.

Parametry:

- Ekran dotykowy – 15” P-CAP
- Rozdzielczość: 1024x768 px
- 4GB RAM DDR3L
- 64 GB SSD
- Kolor: czarny
- Połączenia: LAN 10/100/1000 Mb x 2 porty
- Port szeregowy: DB9x3, RJ-45x1, COM1/COM2/COM3/COM4
- USB x 5 (2x USB 3.0, 3x USB 2.0)
- VGA: D-SUB 15 Pin
- UPS

4. Drukarka fiskalna online z fiskalizacją – 2 szt.

Parametry:

- Wyświetlacz: standardowy - alfanumeryczny LCD
- Komunikacja (interfejs): 1 x USB, 1 x RS232, Ethernet
- Komunikacja z CRK: USB, LAN/Ethernet, WiFi
- Zasilanie: 230V / 24V
- Mechanizm drukujący: szerokość rolki 57 mm, długość rolki: 100 m
- Możliwość wydruku kodów 2D w stopce paragonu, faktury lub w dowolnym miejscu na wydruku niefiskalnym

Część V – Sprzęt elektroniczny RTV

1. Amplituner - wzmacniacz – 1 szt.

Parametry:

- Odtwarzanie płyt audio CD/CD-R/CD-RW/MP3;
- Odbiornik Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe połączenie z notebookiem, smartfonem lub tabletem;
- Możliwość bezpośredniego podłączania nośników USB;
- Slot na karty SDHC do 32GB;
- Tuner FM z pamięcią 30 stacji;
- System anti-shock;
- Funkcja autoplay (automatyczny start);
- Nawigacja w folderach;
- Port RS-232 do zdalnego sterowania;
- Pilot sterujący IR oraz antena;
- Montaż w szafie rack 19", 1U, za pomocą dołączonych uchwytów.

2. Głośniki

1) Głośnik sufitowy – 8 szt.

Parametry:

- Wymiary: średnia 145/150 mm
- Moc: 30 W
- Pasmo: 50 Hz – 20 kHz
- Złącze: 3-stykowy ceramiczny zespół zacisków śrubowych

2) Głośnik na ścienny – 4 szt.

Parametry:

- Moc: 20 W
- Pasmo: 75 Hz – 20 kHz
- Złącze: 3 x USB2.0, we/wy 4/1, audio
- Kąt promieniowania: 220 stopni

3. TV z uchwytem 65” – 2 szt.

Parametry:

- Przekątna 65",
- Rozdzielczość 3840 x 2160 (4K Ultra HD) piksele, HDR tak (4K Cinema HDR),
- Podświetlenie matrycy: OLED
- Tuner TV DVB-C (cyfrowy kablowy), DVB-S2 (cyfrowy satelitarny), DVB-T2 (cyfrowy naziemny),
- Częstotliwość odświeżania 100 Hz
- Klasa energetyczna A,
- Wi-Fi tak,
- Gniazdo Ethernet tak,
- Smart Tv tak,

Część 6 – Wyposażenie tawerny

1. Stoły konsumpcyjne – 40 szt.

Parametry:

- Wymiary: dł. 700mm x szer. 700mm x gr. blatu 40mm,
- Noga stalowa o przekroju kwadratowym 80mm - 100mm z obciążoną stopą z blachy stalowej w kształcie trapezoidalnym z wypełnieniem/obciążeniem, kolor zestawu: czarna stal hutnicza, zabezpieczona lakierem transparentnym
- Wysokość nogi 700mm-720mm
- blat wykonany z klejonego drewna dębowego wykończonego przezierną żywicą epoksydową

2. Krzesła – 120 szt.

Parametry:

- Wysokość całkowita max. 800mm
- Wysokość siedziska max. 450mm
- Stelaż wykonany z profilu stalowego w wymiarach max: 20mm x 20mm, oraz 15mm x 15mm (stężenia), w kolorze hutniczej czerni, zabezpieczony lakierem transparentnym
- - Siedzisko drewniane w kolorze dębu rustykalnego
- - Oparcie wykonane ze sklejki giętej w kolorze dębu rustykalnego

3. Hokery – 12 szt.

Parametry:

- Wysokość siedziska max 850mm
- - Stelaż wykonany z profilu stalowego w wymiarach max.: 20mm x 20mm, oraz 15mm x 15mm (stężenia), w kolorze hutniczej czerni, zabezpieczony lakierem transparentnym
- - Siedzisko drewniane w kolorze dębu rustykalnego
- - Oparcie wykonane ze sklejki giętej w kolorze dębu rustykalnego

4. Lampy wiszące – 22 szt.

Parametry:

- Przystosowane do montażu na szynoprzewodach
- Średnica: 50-70 mm
- Długość: 200-300 mm
- Oprawa żarówki: GU11
- Aluminium - kolor – czarny
- Napięcie: 230 V

5. Reflektory – 16 szt.

Parametry:

- Przystosowane do montażu na szynoprzewodach
- Oprawa żarówki: GU11
- Średnica: 50-70 mm
- Długość: 100-150 mm
- Napięcie sieciowe: 230V
- Aluminium - kolor: czarny

6. Szynoprzewody

Parametry:

- Długość: 60 mb
- Aluminium - kolor: czarny
- do reflektorów 230V