

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

IGR.271.11.2020

Załącznik do zadania 1
do formularza ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU OFERTY WYKONAWCY

UWAGA! W przypadku każdego zadania, na które Wykonawca składa ofertę, należy wskazać dokładne nazwy producenta i modelu oferowanego sprzętu oraz szczegółowo wypełnić przedostatnią kolumnę tabeli (Wartość oferowana), wskazując precyzyjnie parametry konkretnego modelu sprzętu, którego dotyczy oferta. Nie należy posługiwać się zwrotami niedookreślonymi (np. „około”, „minimum”, „maksimum”).

W opisie przedmiotu zamówienia przedstawiono minimalne wymagania dotyczące wyposażenia złobka, które muszą być spełnione. Wykonawca może przedstawić oferty równoważne, jednakże proponowany przez wykonawcę sprzęt równoważny musi charakteryzować się takimi samymi parametrami funkcjonalno- użytkowymi jak produkty opisane poniżej, lub je przewyższać. Obowiązkiem Wykonawcy jest udowodnienie równoważności. W przypadku oferowania sprzętu równoważnego należy przedstawić dokładny opis wraz z nazwą handlową oraz nazwą producenta. Proponowany sprzęt musi spełniać wymagane parametry wymiarowe i techniczne podane w opisie poszczególnych pozycji sprzętu. Jakikolwiek wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, nazwy produktów lub ich producenci, mają na celu jedynie przybliżenie wymagań, których nie można było opisać przy pomocy dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń. Zamawiający dopuszcza tolerancje wymiarów w zakresie +/- 5% chyba, że w treści opisu danej pozycji przedmiotu zamówienia, podany jest inny dopuszczalny zakres tolerancji.

L.p.	Nazwa	Minimalne wymagane parametry/dane techniczne/funkcje	Liczba sztuk/ kompletów	Parametry oferowanego sprzętu- wartość oferowana (należy podać konkretne parametry oferowanego sprzętu w odniesieniu do opisu przedmiotu zamówienia)	Producent, model
1	2	3	4	5	6
1.	Blat roboczy	Blat roboczy - stal nierdzewna - wymiary 1000x600x850 - blacha grubość min 1 mm	1		
2.	Podblatowa szafa	- Drzwi dwustronne ze stali nierdzewnej	5		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

	chłódnicza 160l	430 AISI z zamkiem - Top w szarym ABS. Szare boki zewnętrzne - Wnętrze z białego polistyrenu wysokoudarowego z izolacją 30 mm - Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami - Drzwi z wyjmowaną uszczelką „balonową” - Wbudowana jednostka chłodnicza - wentylowany tryb pracy - automatyczne odszranianie - automatyczne odparowywanie wody z odszraniania - sterowanie elektromechaniczne - zewnętrzny cyfrowy wyświetlacz temperatury - światło wewnętrzne - Zakres temperatur + 2 ° / + 10 ° C przy temperaturze otoczenia 43 ° C - Izolacja wolna od CFC i HCFC - R600a gaz w obiegu chłodniczym - Gaz w pianie: cyklopentan - Stopień ochrony IP23 - Poziom hałasu poniżej 45dB			
3.	Blat roboczy ze zlewem jednokomorowym	- stal nierdzewna - wymiary 2400x600x850	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

4.	Wielofunkcyjna szatkownica do warzyw + kuter z plastikowym 3l pojemnikiem	Maszyna typu Combi wyposażona w urządzenie „Fresh Cut” i Cutter - wszystkie części mające kontakt z żywnością, które można wyjąć i zabezpieczyć - Warzywa podawane bezpośrednio do półksiężycowego leja załadowniczego, w którym tłok dociska warzywa do tarcz tnących ze stali nierdzewnej - Warzywa o długich kształtach ładowane przez specjalny cylindryczny otwór w samym tłoku - Miska, rotor z dwoma ostrzami i pokrywa, zamontowane bezpośrednio na wale napędowym w miejsce urządzenia „Fresh Cut”, służą do siekania i mieszania przypraw i sosów - 1 prędkość: 1500 obr./min - Przezroczysta pokrywa z magnetycznym zabezpieczeniem - W zestawie: zasobnik „Fresh Cut” z dźwignią bezpieczeństwa, wyrzutnikiem i 4 tarczami tnącymi (tarcza tnąca 2 i 3 mm, tarcza szatkująca 2 mm i tarcza do Julienne 2 mm) oraz wyposażenie tnące: misa z tworzywa sztucznego, przezroczysta pokrywa i gładki rotor z dwoma ostrzami - Wszystkie plastikowe nasadki do przygotowywania warzyw, - lej półksiężycowy i lej cylindryczny - Przystawka do warzyw przeznaczona do	1		
----	---	--	---	--	--

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		krojenia, szatkowanie i tarcia; mikser nożowy do siekanie, mieszanie, mielenie i blendowanie. - Podajnik okrągły (długie warzywa) i półksiężycowy - Czerwone przyciski WYŁ., Zielone WŁ - Magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnika. - wydajność szatkownicy do 250 kg / h, do 200 posiłków - rozdrabniacz o pojemności roboczej do 1 kg, na 10-50 posiłków			
5.	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym z jednym rzędem szuflad	-stal nierdzewna - wymiary 2400x600x850 - min 3 szuflady -uchwyty szuflad w formie przetłoczeń - stopki regulowane -szuflady regulowane na prowadnicach	1		
6.	Piec konwekcyjno parowy elektryczny 6GN1/1	- . Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W) - Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N - Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2. - Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304 - Funkcja gotowania na parze bez wytwornicy pary w celu dodawania	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		- i zatrzymywania wilgoci - Sterowanie - ekran cyfrowy - Port USB - Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej) - Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory - 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. - Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia - Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach - 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.) - Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C - Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C), - Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C) - Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C) - Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracji - Możliwość podłączenia			
--	--	--	--	--	--

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		- i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii - IPX5 - Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE - czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, dla ułatwienia manewrowa			
7.	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy	- Wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6GN 1/1 - Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.	1		
8.	Błat roboczy z półką na sprzęt	- stal nierdzwna - wymiary 500x600x850 - podstawa zamknięta z 3 stron z dnem i półką przestawną - nogi z regulowaną wysokością	2		
9.	Kuchnia gazowa, 6 palników (6x5.5kW) WxDxH 1200x730x250 mm	- Do montażu na otwartej podstawie, wspornikach pomostowych lub systemach wspornikowych - Wysokowydajne palniki z płomieniem kwiatowym z regulatorem płomienia i zabezpieczonym zapalnikiem - Zabezpieczenie przed przypadkowym	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		zgaszeniem w standardzie na palnikach - Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite - Podstawy pod naczynia z żeliwa o dużej wytrzymałości - Jednoczęściowy blat ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm - Krawędzie boczne pod kątem prostym, aby umożliwić zlicowane połączenie między urządzeniami - Sześć płomieni kwiatowych o wysokiej wydajności 5,5 kW - palniki pozwalające płomieniowi dostosować się do różnych wielkości patelni. · Urządzenie gazowe dostarczane do użytku z naturalnym lub Gaz LPG - dysze konwersyjne w standardzie. · Wielkoformatowa podstawka pod patelnię z żeliwa (stal nierdzewna jako opcja) z długimi środkowymi żebrami, dla umożliwienia użycia od największej do najmniejszej patelni.			
10.	Otwarta podstawa do kuchni gazowej	regulacja wysokości 50 mm nóżki ze stali nierdzewnej - otwarta dolna komora do przechowywania garnków, patelni itp.	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

11.	Okap przyścienny	-stal nierdzewna - oświetlenie, - łapacze tłuszczu - wymiary 3750x900x500	1		
12.	Taboret gazowy	- jednopalnikowy (dwukoronowy) - moc nie mniej niż 9kW - żeliwny ruszt - regulowane nóżki	1		
13.	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym	- stal nierdzewna - wymiary 1800x600x850	2		
14.	Krajalnica grawitacyjna	- Podstawa i główne elementy z anodyzowanego aluminium o wysokim połysku i satynowym wykończeniu - Ostrze ze stali chromowanej z pierścieniem ochronnym dla dodatkowej ochrony - pokrętło regulacji grubości cięcia - ostrzałka montowana od góry - ostrze osłony i deflektor - łatwo zdejmowany do czyszczenia - Wentylowany silnik napędu ostrza - System napędu paskiem wieloklinowym - Zdejmowany system wózka na stałe nasmarowany automatycznym sprzęgłem - Ochrona przed wodą IP42. - narzędzia do wyjmowania ostrza w zestawie	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		- Grubość plastra od 0 do 15 mm, co 1 mm - Zdolność cięcia: kwadrat: 170x170 mm, prostokątne: 220x145 mm, okrągły: 180 mm			
15.	Blat roboczy z 2 szufladami	- stal nierdzewna - wymiary 1800x600x850	1		
16.	Bemar jezdny	- stal nierdzewna - wymiary 800x600x850 - ilość pojemników GN min 3 - regulacja temperatury - ilość półek 1 - wolnostojący	1		
17.	Wózek kelnerski	- stal nierdzewna - trzypółkowy - 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, średnica kółek 100 mm, - wymiary min: szer: 800 - 1200mm gł: 500mm - blat i półki z przetłoczeniem 10 mm, - konstrukcja spawana	1		
18.	Umywarka mycia rąk	wymiary 400x400x180	4		
19.	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi	- stal nierdzewna - wymiary 1000x600x1800 - ilość półek 3 (środkowa montowana na stałe, dwie przestawne)	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

20.	Basen z ociekaczem z baterią ze spryskiwaczem	-stal nierdzewna - wymiary 1400x600x850 - mocowanie baterii nastolne	1		
21.	Zamykany kosz na odpadki	- stal nierdzewna (obudowa); plastik (wiadro wewnętrzne) - trzy przegrody o poj. min 35l każda - mechanizm pedału do otwierania	2		
22.	Zlew porządkowy z baterią ścienną	- wymiary 500x500x260	1		
23.	Wózek sprzątacza z wieszakiem na mop	- prasę do wyciskania mopów, - dwa wiaderka, - mop do mycia podłóg - uchwyt na worek na śmieci -koszyk na środki czystości	1		
24.	Stół odstawny ze zlewem jednokomorowym i baterią prysznicową	-stal nierdzewna - wymiary 2000x600x850 - regulowane stopki - półka wzmocniona usztywnieniem - maskownica czołowa	1		
25.	Zmywarka podblatowa	- Wymiary zewnętrzne 600 x 610 x 820 (S x G x W) - Wymiary komory zmywania 500 x 500 x 330 (S x G x W) - Moc nie mniej niż 5,35 kW, zasilanie 400 V, 3+ N	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		- Wydajność 540 talerzy/godz. lub 30 koszy/godz. - Dwupłaszczowa izolowana konstrukcja drzwi - Dozownik środka do płukania - 2 programy mycia: (120/180 sekund) - Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem - Podgrzewanie bojlerem ciśnieniowym, temperatura płukania min. 85° C (przy ciśnieniu wody w sieci min. 2-3 bar). - Auto-diagnostyczny system zgłaszania usterek - Funkcja Soft Start pompy myjącej - Możliwość podłączenia do HACCP i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii - Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE			
26.	Podstawa do zmywarki podblatowej	- Wymiary zewnętrzne 595 x 540 x 450 (S x G x W) - Wyprodukowana ze stali nierdzewnej	1		
27.	Sterylizator do smoczków i butelek	- elektryczny parowy - wsad min 6 butelek - możliwość regulacji rozmiaru	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

28.	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym	- stal nierdzewna - wymiary 1000x600x850	2		
29.	Obieraczka ziemniaków/warzyw 8kg	- zdejmowana komora z powierzchnią ścierną, można umiejscowić na stole, wraz z 1 tarczą ścierną i koszem filtracyjnym - 0,37 kW, 220-240 V 1N 50/60 Hz - WxDxH 422x396x676 mm kg 26 m³ 0,15	1		
30.	Podstawa pod obieraczkę	- wymiary 420x505x420 - stal nierdzewna	1		
31.	Sterylizator jaj	- minimalny wsad jaj 30 sztuk - wykonany ze stali nierdzewnej-obudowa -automatyczne wyłączanie lamp przy otwartej szufladzie - kratka ze stali chromowanej	1		
32.	Szafa chłodnicza, 670l	- Parametry eksploatacyjne według normy EU 2015/1094 - klasa energetyczna: C - całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok - klasa klimatyczna: 5 - EEI indeks: 49,67 - pojemność netto: 503 litrów - zużycie prądu na litr	2		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		magazynowania: 1,42 kWh/rok/ 1 litr - czynnik chłodniczy: R290 - Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W) - Moc 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N - Zakres temperatur od -2° C do +10° C. - Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 % - Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku. - Rewersyjne pełne drzwi. - Zamek drzwi. - Podgrzewana ramka drzwi chroniąca przed tworzeniem skroplin. - Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430 - Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie. - Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)			
--	--	--	--	--	--

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free). - Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy. - Czynnik chłodniczy R290. - Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu. - 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastyku w komplecie. - Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE			
33.	Szafa mroźnicza, 670 lit	- Parametry eksploatacyjne według normy EU 2015/1094 - klasa energetyczna: D - całkowite zużycie prądu: 2869 kWh/rok - klasa klimatyczna: 5 - EEI indeks: 72,62 - pojemność netto: 503 litrów - zużycie prądu na litr magazynowania: 5,7 kWh/rok/ 1 litr - czynnik chłodniczy: R290 - Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x	1		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		2050 (S x G x W) - Moc 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N - Zakres temperatur od -15° C do -22° C. - Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 % - Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku. - Rewersyjne pełne drzwi. - Zamek drzwi. - Podgrzewana ramka drzwi chroniąca przed tworzeniem skroplin. - Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430 - Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie. - Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free) - Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).			
--	--	---	--	--	--

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

		- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy. - Czynnik chłodniczy R290. - Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu. - 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastiku w komplecie. - Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE			
34.	Waga do pojemników	- waga platformowa - materiał stal -wyświetlacz LED - funkcje pomocnicze (w tym tarowanie oraz zapisywanie) - kółka i statyw - zakres ważenia min 200kg	1		
35.	Regał	- stal nierdzewna - wymiary: 200x48x220cm - 5 poziomów, -nośność półki min 100kg - regulacja półek góra/dół - stopki regulowane +/- 15 mm,	2		

Zadanie 1: Wyposażenie części wspólnych – kuchnia

36.	Zlew dwukomorowy z blatem	stal nierdzewna - wymiary 2200x600x850 - maskownica czołowa	1		
37.	Szafka pracownicza	- wymiary 400x500x1700	3		

.....

pieczęć Wykonawcy

data, imię i nazwisko oraz podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy