

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cel zamówienia: Dostawa i montaż wyposażenia do działu gastronomicznego tworzonego Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Kętrzynie.
2. Zamówienie obejmuje:
 - 2.1 dostawę fabrycznie nowego, nie starszego niż 2022 r., wolnego od wad fizycznych i prawnych, roszczeń osób trzecich sprzętu do pomieszczeń działu gastronomicznego (kuchni, zmywalni, magazynów) wraz z rozładunkiem tych urządzeń, wykonanie podłączeń i podejść do istniejących instalacji wodnych, kanalizacyjnych, elektrycznych niezbędnych do uruchomienia dostarczanego sprzętu, zgodnie z dokumentacją techniczno-rozruchową producentów poszczególnych urządzeń,
 - 2.2 przeprowadzenie bezpłatnego instruktażu (szkolenia) wskazanych przez Zamawiającego osób z zakresu obsługi i konserwacji Przedmiotu zamówienia,
 - 2.3 dostarczenie aktualnego projektu technologicznego kuchni uwzględniającego specyfikacje dostarczonych i zainstalowanych urządzeń,
 - 2.4 dostarczenie wraz z dostawą wszelkich niezbędnych dokumentów wymaganych przy tego typu sprzęcie tj. dokumenty gwarancyjne, instrukcję obsługi, deklarację zgodności WE, atesty i inne dokumenty, instrukcje i pozwolenia określone prawem, które otrzyma od producenta przedmiotu zamówienia, dla zapewnienia Zamawiającemu prawidłowej eksploatacji przedmiotu zamówienia.
 - 2.5 zapewnienie bezpłatnego serwisu gwarancyjnego i serwisu pogwarancyjnego na warunkach określonych umową obejmującego Przedmiot zamówienia na terenie kraju;
3. Urządzenia muszą posiadać wymagane prawem polskim, atesty dopuszczające do stosowania na rynku polskim, zgodne z normami obowiązującymi w Polsce i Unii Europejskiej.
4. **Wymagana wizja lokalna w celu pomiaru i dopasowania mebli technologicznych do wymiarów rzeczywistych, zgodnie z projektem technologicznym. Wykonawca powinien z min. jednodniowym wyprzedzeniem poinformować Zamawiającego o planowanym zamiarze odbycia wizji.**
5. Szczegółowy opis wyposażenia – **podane wymiary stołów są wymiarami orientacyjnymi ze względu na zachowanie ciągu technologicznego.**

I. Wyposażenie pomieszczenia kuchni

| L.P | NAZWA/RODZAJ | ILOŚĆ SZT. | PARAMETRY |
|-----|---------------------|------------|---|
| 1. | Lodówka | 1 | <ol style="list-style-type: none">1. Szafa chłodnicza o poj. od 600 l2. Szerokość do 1250 mm3. Drzwi pełne - 2 szt4. Materiał stal nierdzewna5. Zasilanie 230 V6. Regulowane nóżki7. Temperatura chłodzenia od 0 do 10 °C8. Min. 4 półki9. Półki w kpl. |
| 2 | Kuchnia elektryczna | 1 | <ol style="list-style-type: none">1. Moc do - 17,4 kW2. Napięcie 400 V3. Cztery płyty grzejne o średnicy od 300 mm4. Min. sześciostopniowa regulacja mocy5. Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty |

| | | | |
|----|---------------------------|---|--|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 6. Piekarnik elektryczny z komorą wykonaną ze stali nierdzewnej o wymiarach GN 2/1 7. Trzy poziomy przewodnic 8. Tace 2 szt. i 1 ruszt (wyposażenie piekarnika) w kpl. 9. Drzwi piekarnika z szybami 10. Ogrzewanie piekarnika poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przetłącznikiem do sterowania górną i dolną strefą. |
| 3. | Patelnia Elektryczna | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Moc całkowita do 10,8 kW 2. Napięcie 400 V 3. Wykonana ze stali nierdzewnej 4. Pojemność 50-60 l 5. Przechylna misa ułatwiająca ściąganie potraw 6. Misa ze stali nierdzewnej |
| 4 | Taboret elektryczny | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Płyta grzewcza o średnicy 400mm 2. Moc całkowita max. 5 kW 3. Pokrętło do regulacji mocy 4. Materiał stal nierdzewna 5. Podstawa w kpl. |
| 5 | Piec konwekcyjno - parowy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Moc całkowita do 11,5 kW 2. Napięcie 400 V 3. Pojemność 6 x GN1/1 4. Materiał stal nierdzewna 5. Niezależne zarządzanie każdą półką pieca 6. Sonda umożliwiająca pomiar temperatury 7. Automatyczny system czyszczenia komory pieca 8. Oświetlenie komory pieca 9. Zabezpieczenie otwarcia drzwi 10. Trzy tryby gotowania 11. Pojemniki w kpl.: <ul style="list-style-type: none"> 11.1. pojemnik GN1/1 ze stali nierdzewnej: <ul style="list-style-type: none"> - głębokości 20 mm – 6 szt. - głębokość 40 mm – 6 szt. - głębokość 65 mm – 6 szt. - głębokość 100 mm – 3 szt. - głębokość 200 mm – 3 szt. 11.2 pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, perforowany: <ul style="list-style-type: none"> - głębokość 20 mm – 6 szt. - głębokość 40 mm – 6 szt. - głębokość 65 mm – 6 szt. - głębokość 100 mm – 3 szt. - głębokość 200 mm – 2 szt. 12. Podstawa pieca w kpl. - jako regał na pojemniki GN 13. Automatyczny zmiękcacz wody w zestawie |
| 6 | Szafa przelotowa | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 60x50x180 2. Materiał stal nierdzewna 3. Drzwi otwierane |

| | | | |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 7 | Stół ze zlewem 2-komorowy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiał stal nierdzewna 2. Wymiary od 1000x700x850 |
| 8 | Piec konwekcyjny do pieczenia ciast | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pojemność 4 blachy 2. Materiał stal nierdzewna 3. Zasilanie – 230 V 4. Podstawa w kpl. |
| 9 | Okap przyścienny trapezowy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 365x90x45 2. Z wentylatorem do 2000m³/h, 3. Prędkość regulowana elektronicznie 4. Materiał stal nierdzewna 5. Oświetlenie LED 6. pochłaniający zapach, tłuszcz 7. wyposażony w lampy UV |
| 10 | Okap przyścienny trapezowy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 120x120x45 2. Z wentylatorem 1300m³/h, 3. Prędkość regulowana elektronicznie 4. Oświetlenie LED 5. Materiał stal nierdzewna 6. pochłaniający zapach, tłuszcz 7. wyposażony w lampy UV |
| 11 | Stół przyścienny, roboczy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary od 1500x700x850 2. Blok 3 szuflady z lewej strony 3. Z jedną półką z prawej strony 4. Materiał stal nierdzewna |
| 12 | Stół roboczy wolnostojący | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Centralny/szafka przelotowa 2. Wymiary od 2000x1800x850 3. Półka jedna 4. Drzwi suwane 5. Regulowane stopki 6. Materiał stal nierdzewna |
| 13 | Stół ze zlewem | 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Z 1 półką 2. Zlew z lewej strony 3. Wymiary od 1200x700x850, 4. Komora 400 mm x 400 mm 5. Materiał stal nierdzewna, 6. Regulowane stopki, 7. Z podzlewowym separatorem tłuszczu 8. Bateria w kpl. |
| 14 | Półka podwójna | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiał stal nierdzewna 2. Długość od 1200 mm 3. Wisząca |
| 15 | Ociekacz na naczynia | 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Szerokość od 800 mm 2. Dwie półki 3. Stal nierdzewna 4. Zawieszany |

II Wyposażenie pomieszczeń zmywani naczyń

| | | | |
|----|------------------------------|---|---|
| 16 | Zmywarko-wypażarka kapturowa | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Napięcie 400 V 2. Moc całkowita do 11 kW 3. Min. trzy programy mycia 4. Wbudowane dozowniki detergentów |
|----|------------------------------|---|---|

| | | | |
|----|-------------------------------|---|---|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 5. Materiał stal nierdzewna 6. Ramiona płuczące i myjące ze stali nierdzewne 7. Wyposażona w kosze (uniwersalny, kosz na naczynia i 2 kosze na sztućce) |
| 17 | Stół załadowniczy do zmywarki | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary od 500x500x850 2. Z półką 3. Materiał stal nierdzewna |
| 18 | Stół wyładowniczy do zmywarki | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary od 500x500x850 2. Z półką 3. Materiał stal nierdzewna |
| 19 | Stół z basenem dwukomorowym | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiar od 1200x700x850 2. Z pod zlewowym separatorem tłuszczu 3. Materiał stal nierdzewna 4. Bateria sztorcowa ze spryskiwaczem i wylewką w kpl. 5. Wyposażony w młynek do odpadów |

III. Wyposażenie magazynów i pozostałe

| | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 20 | Szafa chłodnicza/ witryna | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pojemność od 550 litrów, 2. Szklane drzwi, 3. Min. 5 półek 4. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi 5. Regulowane nogi 6. Drzwi przesuwane 7. Temperatura robocza od 0°C do +8°C 8. Regulacja temperatury i rozmrażania 9. Napięcie 230V |
| 21 | Obieraczka do ziemniaków | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Jednorazowy wsad min. 6 kg 2. Materiał stal nierdzewna 3. Separator obierzyn w zestawie 4. Napięcie 230 V |
| 22 | Szafa chłodniczo- mroźnicza | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pojemność od 300+300 dm³ 2. Napięcie 230V 3. Drzwi szt. 2 4. Dwie niezależne komory sterowane oddzielnie 5. Nogi z regulacją wysokości 6. Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, 7. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi 8. Część mroźnicza z szufladami 9. Temperatura pracy: od 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze). 10. Materiał stal nierdzewna |
| 23 | Szafa chłodnicza | 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pojemność od 400 l 2. Min. 4 półki 3. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi 4. Temperatura pracy: do + 10 °C |

| | | | |
|----|--------------------|---|--|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 5. Nogi z regulacją wysokości 6. Napięcie 230V |
| 24 | Regał | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiary 90x60x180 2. Min. 5 półek 3. Materiał stal nierdzewna |
| 25 | Regał | 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymiar 1500x600x1800 2. Min. 5 półek 3. Obciążenie na półkę min. 60 kg 4. Materiał stal nierdzewna |
| 26 | Wózek transportowy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dwupółkowy 2. Stal nierdzewna 3. Spawany 4. Skrętne kółka, dwa z hamulcami |
| 27 | Wózek platformowy | 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Składana rączka 2. Udźwig do 150kg 3. Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 skrętne z hamulcami |

Wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane (nie skręcane).