Załącznik nr 12 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia – Część nr 8**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiot zamówienia:**

**Dostawa mobilnej kuchni polowej zasilanej gazem (LPG) lub olejem napędowym (diesel), przeznaczonej do przygotowywania i wydawania gorących posiłków dla minimum 150 osób jednorazowo – ilość 2 szt.**

**1. Wymagania ogólne**

Kuchnia polowa fabrycznie nowa, wolna od wad technicznych i prawnych.

Konstrukcja mobilna, przystosowana do transportu drogowego i użytkowania w warunkach polowych.

Odporność na pracę w temperaturach od –20°C do +40°C.

Materiały odporne na korozję, łatwe do czyszczenia, dopuszczone do kontaktu z żywnością.

**2. Parametry techniczne (minimalne wymagania)**

Pojemność kotłów roboczych: łącznie minimum 150 litrów (dla co najmniej 150 osób).

Liczba kotłów: minimum 2 niezależne kotły umożliwiające jednoczesne przygotowywanie

różnych potraw.

Źródło zasilania:

• palniki gazowe zasilane butlami LPG, lub

• palniki olejowe zasilane olejem napędowym (diesel).

Wydajność: czas przygotowania pełnej objętości posiłków nie dłuższy niż 2,5 godziny od momentu uruchomienia.

System spalania: regulacja mocy, zabezpieczenia przed wypływem paliwa/gazu, automatyczne odcięcie dopływu przy zgaśnięciu płomienia.

Izolacja termiczna: kotły izolowane, ograniczające straty ciepła i zapewniające bezpieczną obsługę.

Wyposażenie dodatkowe: zawory spustowe, system odprowadzania spalin, zestaw podstawowych narzędzi kuchennych, mocowania dla butli gazowych lub zbiornik paliwa.

**3. Wymagania transportowe**

Kuchnia osadzona na przyczepie dwuosiowej z homologacją drogową, przystosowana do ciągnięcia przez pojazd kat. B+E.

DMC (dopuszczalna masa całkowita) do 3,5 t.

Koła wyposażone w hamulce najazdowe.

Stabilizacja podczas pracy – nóżki podporowe.

**4. Bezpieczeństwo i higiena**

Zgodność z normami HACCP i przepisami sanitarnymi dotyczącymi urządzeń mających kontakt z żywnością.

Kotły i elementy mające kontakt z posiłkami wykonane ze stali nierdzewnej spożywczej.

Zabezpieczenia przed niekontrolowanym wypływem gazu/paliwa.

Dokumentacja w języku polskim: instrukcja obsługi, konserwacji i przeglądów.

**5. Gwarancja i serwis**

Minimum 24 miesiące gwarancji producenta.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny dostępny na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**Przedmiot zamówienia:**

**Dostawa warnika elektrycznego dwupłaszczowego z ociekaczem, przeznaczonego do podgrzewania i utrzymywania temperatury wody – ilość 2 szt.**

**1. Wymagania ogólne**

Urządzenie fabrycznie nowe, wolne od wad technicznych i prawnych.

Przeznaczone do użytku w gastronomii zbiorowego żywienia.

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z wodą pitną.

**2. Parametry techniczne (minimalne wymagania)**

Pojemność użytkowa: minimum 18 litrów.

Wysokość: maksymalnie 620 mm.

Moc grzewcza: minimum 2,4 kW.

Zasilanie: 230 V, 50 Hz.

Zakres regulacji temperatury: od 30°C do minimum 110°C.

Konstrukcja: dwupłaszczowa (podwójne ścianki) zapewniająca izolację termiczną i bezpieczeństwo obsługi.

Wyposażenie dodatkowe:

kran spustowy bezkroplowy,

wskaźnik poziomu wody w zbiorniku,

wyjmowana taca ociekowa,

kontrolka pracy,

zabezpieczenie termiczne (termostat bezpieczeństwa).

**3. Bezpieczeństwo i higiena**

Zgodność z wymogami HACCP oraz przepisami sanitarnymi dotyczącymi urządzeń gastronomicznych.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem i pracą na sucho.

Wykonanie z materiałów dopuszczonych do kontaktu z wodą pitną.

Dokumentacja w języku polskim: instrukcja obsługi i konserwacji.

**4. Gwarancja i serwis**

Minimum 24 miesiące gwarancji producenta.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny dostępny na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiot zamówienia:**

**Dostawa termosu o pojemności 30 - 35 litrów, wykonanego ze stali nierdzewnej, przeznaczonego do transportu gorących płynów i żywności, wyposażonego w kran spustowy – ilość 3 szt.**

**Wymagania minimalne:**

1. Pojemność: 30 - 35 litrów.

2. Materiał: stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością, odporna na korozję i wysoką temperaturę.

**3. Konstrukcja:**

podwójne ścianki z izolacją termiczną,

szczelna pokrywa zapobiegająca utracie temperatury i wylaniu zawartości,

kran spustowy umożliwiający bezpieczne opróżnianie termosu, odporny na wysoką temperaturę,

stabilne uchwyty do przenoszenia,

konstrukcja umożliwiająca transport zarówno płynów (np. zupy, napoje) jak i żywności półpłynnej/stałej.

**4. Parametry użytkowe:**

utrzymywanie temperatury gorących płynów/żywności przez minimum 6 godzin (≥70°C),

szczelność gwarantująca bezpieczny transport,

łatwość czyszczenia i dezynfekcji.

**5. Bezpieczeństwo:**

produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością,

zgodny z wymaganiami higienicznymi i przepisami UE,

posiadający stosowne atesty lub deklaracje zgodności.

**6. Inne wymagania:**

termos fabrycznie nowy, wolny od wad,

gwarancja minimum 24 miesiące.