

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia do Zapytania ofertowego nr 3/2024 z dnia 31.10.2024r. pn. „Dostawa wyposażenia mobilnej kuchni z podziałem na części”

1. Elektryczny piec konwekcyjno - parowy (1 szt.) - 33 327,00 zł netto

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określonego we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

42214100-0 Piece kuchenne

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

Specyfikacja techniczna:

- minimum 6 trybów pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki
- minimum 5 metod przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie, wypiekanie
- możliwość wyświetlania etapów przyrządzania.
- możliwość dostarczania informacji o bieżących procesach gotowania i pieczenia, wyświetlanie wezwań do działania w formie wyskakujących okienek
- automatyczna funkcja chłodzenia np. poprzez wtryskiwanie wody
- funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze
- możliwość organizacji całego procesu produkcji
- możliwość wyświetlania informacji o produktach, które można przyrządzać jednocześnie
- możliwość indywidualnego nadzorowania poszczególnych załadunków, w tym mieszanych.
- możliwość wyświetlania komunikatów o konieczności załadowania lub rozładowania urządzenia.
- możliwość automatycznego sortowania wg najkrótszego czasu przyrządzania lub optymalnego zużycia energii.
- sygnalizacja załadunku gotowego do rozładowania lub gotowości do załadowania
- sygnalizacja kroków ścieżki przyrządzania, takich jak koniec podgrzewania, koniec ścieżki przyrządzania lub wezwanie do działania poprzez oświetlenie LED
- inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem
- funkcja inteligentnego zarządzania klimatem monitorująca warunki w komorze, czujniki, system grzewczy, generator świeżej pary, cyrkulacja powietrza
- aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 litrów na sekundę,
- funkcja: para w zakresie od 30 °C do 130 °C,
- funkcja: gorące powietrze w zakresie od 30 °C do 300 °C,
- funkcja mieszana: połączenie pary i gorącego powietrza w zakresie od 30 °C do 300 °C,
- funkcja wykańczania potraw (tzw. proces finishingu)
- możliwość przyrządzania potraw w niskich temperaturach
- możliwość zaprogramowania 10 ścieżek na ekranie startowym,
- możliwość tworzenia różnych profili użytkownika, konfiguracji urządzenia i obsługi poprzez ekran,
- panel obsługi z możliwością samodzielnej konfiguracji
- ustawienia dzwonka, kontrastu wyświetlacza, energii, języka, sieci, ustawień systemowych.
- kolorowy, szklany ekran o przekątnej minimum 10 cali,
- możliwość intuicyjnej obsługi, sterowania
- dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych,
- możliwość ustawiania blokady obsługi i programów,
- funkcja wyszukiwania i pomocy.
- instrukcja obsługi,
- możliwość zdalnego sterowania i nadzorowania urządzenia,
- obsługa w języku polskim

- system automatycznego mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania stanu zabrudzeń,
- funkcja błyskawicznego mycia bieżącego,
- funkcja mycia w trybie ECO,
- funkcja automatycznego odkamieniania bez konieczności zmiękczenia wody i ręcznego odkamieniania generatora pary,
- funkcja automatycznego wezwania do mycia,
- możliwość zdalnego sterowania i monitorowania mycia,
- wyświetlanie programu mycia i czasu pozostałego do jego zakończenia,
- wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- system diagnostyczny z wyświetlaniem powiadomień serwisowych,
- urządzenie musi być wyposażone w czujnik temperatury rdzenia,
- możliwość ustawienia minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia,
- zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia
- możliwość gotowania w próżni
- funkcja ręcznego nawilżania uderzeniowego z regulacją w zakresie od 30 °C do 260 °C w trybach pracy gorące powietrze lub kombinacji.
- możliwość regulacji prędkości wentylatora,
- automatyczne rozpoznawanie obciążenia.
- możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury, wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
- cyfrowy zegar nastawczy w zakresie od 0 do 24 h z ustawieniem pracy ciągłej.
- zegar czasu rzeczywistego 24 h, możliwość ustawienie czasu w zakresie godz./min. lub min./sek.
- programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny.
- możliwość redukcji poboru mocy do 1/2
- generator pary z automatycznym poborem wody, automatyczne odprowadzanie kondensatu
- cyrkulacja powietrza z wentylatorami obracającymi się w dwa kierunki
- możliwość automatycznego dostosowania urządzenia do miejsca instalacji, wysokość nad poziomem morza wraz z autotestem, automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary
- możliwość sterowania dopływem energii,
- wyposażony w zdejmowaną osłonę wentylatora, wbudowany hamulec wirnika
- odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu
- drzwiczki komory do gotowania z szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie.
- blokada drzwi w pozycji 110°/180°,
- bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
- możliwość kontroli czasu otwarcia drzwi przy załadunku, z funkcją alarmową.
- możliwość ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego
- uszczelka drzwi
- komora robocza,
- oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku,
- odchylane i wyjmowane stelaże
- piec musi być wykonany ze stali szlachetnej
- złącze USB
- system informujący o działaniu urządzenia, ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody

2. Urządzenie wielofunkcyjne do kuchni (1 szt.) - 9 931,50 zł netto

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określonego we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

42215100-7 Maszyny do krojenia żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

Specyfikacja techniczna:

- gastronomiczny robot kuchenny, mikser z funkcją szybkiego siekania grubego, drobnego, możliwość przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast,
- system sterowania impulsowego, wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej, metalowa obudowa silnika, nóż gładki ze stali nierdzewnej,
- możliwość przygotowania porcji w liczbie od 20 szt. do 80 szt.,
- maksymalny zakres wagi wsadu: od 0,5 kg do 4,0 kg
- zegar z sygnałem zakończenia procesu,
- wysokość: do 600 mm, głębokość: do 400 mm, szerokość: do 300 mm
- napięcie: maksymalne 230 V, maksymalna moc elektryczna: 2,0 kW
- minimalna pojemność: 5 litrów,
- minimalna prędkość obrotów: 1 000 obrotów/minutę

3. Automatyczny filtr do wody (1 szt.) - 4 064,23 zł netto

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określonego we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

39137000-1 Zmiękczacze wody

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

Specyfikacja techniczna:

- produkcja miękkiej wody w trybie ciągłym, możliwość monitoringu przepływu wody,
- maksymalne wymiary: szerokość – do 400 mm, wysokość – do 1 200 mm, głębokość – do 600 mm,
- maksymalna waga urządzenia: do 35 kg,
- minimalna pojemność zbiornika na sól: 80 kg, maksymalne zużycie soli na regenerację: do 5 kg,
- maksymalne natężenie przepływu: do 32 litrów/minutę (do 2,0 m³/h),
- maksymalne ciśnienie robocze: do 9,0 bar.

4. Namiot ekspresowy (2 szt.) – 24 300,00 zł netto

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określonego we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

39522000-7 Brezenty, żagle do łodzi, desek windsurfingowych lub pojazdów lądowych; markizy, zasłony przeciwsłoneczne, namioty i sprzęt kempingowy

39522530-1 Namioty

- minimalne wymiary: szerokość - 4,0 m, długość: - 8,0 m, minimalna powierzchnia: 32,00 m²,
- namiot wodoodporny, ze ścianami bocznymi i oknami, torba transportowa,
- konstrukcja: stelaż aluminiowy, wzmocniony, rama z profili o średnicy minimum 50 mm, regulacja wysokości,
- mocowanie do podłoża: kotwy gruntowe, liny odciągowe, w zestawie: gwoździe mocujące, mocowanie do oczek, w rogach plandeki dachowej,
- dach: plandeka poliestrowa, z poszyciem PVC, wodoodporna, ochrona przed promieniowaniem UV, ozdobny sufit: wykończenie ozdobne górnej krawędzi dachu w formie falbanki,
- 4 ściany boczne: 2 ściany boczne z 2 oknami oraz 2 ściany boczne z wejściem/drzwiami,
- w kolorze białym