



Specyfikacja przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 1/KPOD 1.3/2024

L.p.	Przedmiot zamówienia (przy nazwie podano numer odpowiadający numeracji na rysunku technicznym stanowiącym załącznik nr 4)
1	<p>Zakup i montaż pieca konwekcyjno parowego 6GN 1/1 z zestawem łączeniowym – 2 szt. (kuchnia główna nr 1)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Wymiary: 933x867x820▪ Moc: 21,8 kW▪ Zasilanie 400V▪ Stal nierdzewna AISI 304/316▪ Pojemność 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1▪ automatyczna regulacja wilgotności;▪ szybkie generowanie nasyconej pary▪ system automatycznego zarządzania pojemnością▪ natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi▪ SERWIS System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych▪ automatyczny system sterowania i kontroli bojlera <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Gwarancja minimum 24 miesiące;▪ Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024r.▪ Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;▪ Koszty dostawy ponosi sprzedawca;
2	<p>Zakup i montaż kuchni gazowej 4 palnikowej – 1 szt. (kuchnia główna nr 3)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 800x700x280• Moc: 13 kW• Zasilanie: gaz• Materiał: stal nierdzewna• nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji• palniki dwukoronkowe• stała świeczka• wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem• możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;



	<ul style="list-style-type: none">• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024r.• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
3	<p>Zakup i montaż podstawy chłodniczej 4 szufladowej – 1 szt. (kuchnia główna nr 5)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 1200x685x613• Moc: 0,12kW• Zasilanie: 230V• wykonanie nierdzewne - AISI 304• 4 szuflady przystosowane do GN 1/1• temp. robocza -2 st. C / +7 st. C• maksymalna temperatura otoczenia 40 st. C• agregat chłodzący po prawej stronie• sterowanie elektroniczne• automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Reakcja serwisowa: 24 h od zgłoszenia;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
4	<p>Zakup i montaż kuchni żeliwnej gazowej – 1 szt. (kuchnia główna nr 4)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 400x700x820• Moc: 7kW• Zasilanie: gaz• Kolor inox• Płyta żeliwna• Materiał: stal nierdzewna / żeliwo <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Reakcja serwisowa: 24 h od zgłoszenia;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;



5	<p>Zakup i montaż stołu chłodniczego 2 drzwiowego (stół centralny) – 1 szt. (kuchnia główna nr 6)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 1342x700x850• Moc: 0,208kW• Zasilanie: 230V• blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm• Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC• Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach• panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu• parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Reakcja serwisowa: 24 h od zgłoszenia;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
6	<p>Zakup i montaż stołu chłodniczego 3 drzwiowego ze zlewem po prawej stronie – 1 szt. (kuchnia główna nr 12)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 2017x600x850• Moc: 0,379kW• Zasilanie: 230V• blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm• Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC• Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku• panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu• parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Reakcja serwisowa: 24 h od zgłoszenia;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;



	<ul style="list-style-type: none">• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
7	<p>Zakup i montaż półek i regałów – 1 komplet (kuchnia główna nr 15 i 16)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <p>Regał wydawczy 5 półkowy 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 500x500x1800• Dolna i górna półka spawane, środkowe regulowane• Półki ze stali nierdzewnej• Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25 mm. Nogi można regulować od 0 do +15 mm. <p>Półka ociekowa perforowana, 2 poziomowa 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 500x300x600• Półki ze stali nierdzewnej <p>Zestaw półek wiszących – 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 1000x300x600• Półki ze stali nierdzewnej <p>Regał chromowany 4 półkowy – 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 1220x455x1800• Materiał: stal chromowana• udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg• mocowanie półek z regulowaną wysokością <p>Regał chromowany 4 półkowy – 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 610x455x1800• Materiał: stal chromowana• udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg• mocowanie półek z regulowaną wysokością <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
8	<p>Zakup i montaż stołu do pracy z półką, dodatkowy rant z lewej strony – 1 szt.</p> <p>(kuchnia główna nr 13)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 880x600x850• Stół roboczy ze spawanym blatem o grubości 40 mm.



	<ul style="list-style-type: none">Wykonany ze stali nierdzewnej.Rant tylny o wysokości 40 mm.Nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40 mm. Nogi można regulować od -5 do +25 mm <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Gwarancja minimum 24 miesiące;Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
9	<p>Zakup i montaż stołu z blokiem 2 szuflad i półką, dodatkowy rant z lewej strony – 1 szt. (kuchnia główna nr 14)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Wymiary: 1300x600x850Stół roboczy ze spawanym blatem o grubości 40 mmWykonany ze stali nierdzewnejRant tylny o wysokości 40 mmNogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40 mm. Nogi można regulować od -5 do +25 mmSpawana półka dolnaSzuflady ze zintegrowanym uchwytem <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Gwarancja minimum 24 miesiące;Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
10	<p>Zakup i montaż stołu załadowczego do zmywarki kapturowej, ze zlewem i otworem na odpadki i baterią prysznicową – 1 szt. (zmywalnia nr 1)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Wymiary: 1400x600x850Otwór na baterięRama stołu zapewniająca stabilność podczas pracyNogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40 mm. Nogi można regulować od -5 do +25 mmTłoczona komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304Wymiary zlewu: 400 x 400 x 250 mmDostępne są stoły z podłączeniem do zmywarki od lewej i prawej strony



	<p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;
11	<p>Zakup i montaż zmywarki kapturowej z rekuperacją – 1 szt. (zmywalnia nr 2)</p> <p><u>Minimalne parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 630x750x1990• Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem• Cyfrowy wyświetlacz z informacjami o programach, czasach i temperaturach• Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej• Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania w stałej temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512• Cykle mycia 55s, 75s, 120s, 480s oraz program do szkła.• Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h)• Program cyklu opróżniania zbiornika• Kaptur o podwójnych ściankach ze specjalnym skompresowanym materiałem izolacyjnym• Zbiornik 28 l o mocy 2.1 kW• Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW• Jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera• Maksymalna moc całkowita: 11.85 kW (jednoczesna)• Pompa spustowa – moc 70 W – program opróżniania zbiornika• Dozownik płynu nabtyszczającego w zestawie• Ochrona przed wilgotnością IPX5• W zestawie: Kosz uniwersalny, Kosz na talerze, 2x pojemniki na sztućce <p><u>Warunki dostawy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Gwarancja minimum 24 miesiące;• Reakcja serwisowa: 24 h od zgłoszenia;• Czas realizacji zamówienia – do 30.12.2024 r.;• Cena powinna obejmować montaż przedmiotu zamówienia;• Koszty dostawy i rozładunku ponosi sprzedawca;