

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

Przedmiotem zamówienia jest **Dostawa i montaż wyposażenia kuchni cukierniczej (5 części)**. Dla każdego rodzaju sprzętu/asortymentu określono minimalne parametry techniczne, które musi on spełniać. Zostanie to przez Zamawiającego zweryfikowane jeszcze przed podpisaniem umowy.

Zamówienie zostało podzielone na pięć części, zgodnie z poniższym:

1 Część 1 pn. Dostawa wraz z montażem urządzeń do wypieki i obróbki ciast.

Przedmiotem zamówienia dla części I jest dostawa i montaż niżej wymienionego sprzętu, którego minimalne parametry techniczne zostały określone w Załączniku nr 1 do Zapytania Ofertowego.

- Piec konwekcyjno-parowy z podstawą - 2 szt.
- Okap wentylacyjny wyciągowy nad piec - 1 szt.
- Kuchnia gazowa 6 palników z piekarnikiem elektrycznym - 1 szt.
- Okap gastronomiczny z oświetleniem centralnym - 1 szt.
- Patelnia gazowa uchylna do smażenia pączków- 1 szt.
- Taboret gazowy - 2 szt.
- Mikser uniwersalny do ciast lekkich - 1 szt.
- Kuter, blender - 1 szt.
- Drukarka cukiernicza do wydruku dekoracji i napisów na torty i ciasta - 1 szt.

Lp	Nazwa	Typ	Wymiary (dł x sze x wys)	Moc
1	Piec konwekcyjno-parowy z podstawą – 1 szt. możliwość redukcji mocy do 1/2, programowalny z bojlerem do wytwarzania pary przy niskich temperaturach, do wypieku ciast, ciastek, z automatycznym myciem, czytelny wyświetlacz z instrukcją jak i z przepisami, płynna regulacja wentylatora. Wydajny generator pary Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, upieczenia, jest bezpieczne i skuteczne, niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności. Czujnik temperatury rdzenia z min. 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego włączenia; Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w min. 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania; min. 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary; montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia; Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem lub odwieszany w bezpiecznym miejscu i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym. Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej min. 10 cala i wysokiej rozdzielczości oraz ekran doty-	ELEKTRYCZNY	Wymiary urządzenia szerokość 830-950 mm, Głębokość 800-940 mm, wysokość z podstawą max 1900 mm pojemność do 12 pojemników	min. 400V min. 18,6 kW

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

	kowy wentylowana przestrzeń między szyb- kami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami.			
2	<p>Piec konwekcyjno-parowy z podstawą – 1 szt. możliwość redukcji mocy do 1/2, programowalny z bojlerem do wytwarzania pary przy niskich temperaturach, do wypieku ciast, ciastek, z automatycznym myciem, czy- telny wyświetlacz z instrukcją jak i z przepi- sami, płynna regulacja wentylatora. Wydajny generator pary Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządza- nia z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezul- tatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, upieczenia, jest bezpieczne i skuteczne, nieza- leżnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności. Czujnik temperatury rdzenia z min. 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błę- dów w przypadku wykrycia błędnego wklucia; Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w min. 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania; min. 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, z automatycznym myciem i usu- waniem kamienia z generatora pary; montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łą- twego i bezpiecznego czyszczenia; Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automa- tycznym powrotem lub odwieszany w bezpiecz- nym miejscu i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym. Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej min. 10 cala i wysokiej rozdzielczości oraz ekran doty- kowy wentylowana przestrzeń między szyb- kami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami.</p>	GAZOWY	Wymiary urządzenia szerokość 830-950 mm, Głębokość 800-940 mm, wysokość z podstawą max 1900 mm pojemność do 12 pojemników	min. 230V min. 20kW gaz ziemny
3	<p>Okap wentylacyjny wyciągowy nad piec – 1 szt. Okap wentylacyjny wyciągowy nad piec, wy- konany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej Okap wyposażony w filtry labiryntowe z opty- malnym przepływem powietrza 550-650 m3/h</p>	OKAP WYCIĄ- GOWY	min.3000x1200x400	
4	<p>Kuchnia gazowa 6 palników z piekarnikiem elektrycznym - 1 szt. Kuchnia gazowa 6 palników z piekarnikiem elektrycznym 3xGN 1/1, palniki z podwójnym poziomym płomieniem o mocy min. 6kW, każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) i termoparę, regulacja każdego palnika w za- kresie od 1-7 kW</p>	Kuchnia 6 palni- kowa z piekarni- kiem pod całą powierzchnią	Wymiary urządzenia szerokość 1000-1300 mm, Głębokość 700-950 mm, wysokość z podstawą max 900 mm	min. 50kW
5	<p>Okap gastronomiczny z oświetleniem centralnym - 1 szt. Okap wentylacyjny wyciągowy centralny, wyko- nany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej. Okap wyposażony w filtry labiryntowe (łapacze tłuszczu) z przepływem powietrza na poziomie min. 550 m3/h z oświetleniem zabudowanym i her- metycznie zabezpieczonym na równej po- wierzchni okapu</p>	OKAP WYCIĄ- GOWY CEN- TRALNY Z OŚWIETLENIEM	3600-3800x2400x550	min.230V min. 290W
6	<p>Patelnia gazowa uchylna do smażenia pączków - 1 szt.</p>	Patelnia Ga- zowa	Wymiary urządzenia szerokość 800-1200 mm, Głębokość	gaz min. 13 kW/

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

	Patelnia gazowa uchylna do smażenia pączków, wanna ze stali nierdzewnej o grubości min. 12 mm, pojemność min. 50 l/ maks. 80 l, kran do napełniania wanny zamontowany z tyłu urządzenia, ręczne uchylanie, nierdzewne palniki gazowe umieszczone na całej powierzchni patelni z regulacją grzania od 60-320°C		kość 700-950 mm, wysokość z podstawą max 900 mm	230 V, moc 200 W
7	Taboret gazowy - 2 szt. Taboret gazowy min. 9 kW konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, zabezpieczenie przeciwwypływowe odcinające gaz, podczas zalania palnika, płomień pilotowy, w zestawie dysze na gaz ziemny, jak i LPG	TABORET ZE STALI	Wymiary urządzenia szerokość 500-700 mm, Głębokość 500-700 mm, wysokość z podstawą max 420 mm	min. 9 kW
8	Mikser uniwersalny do ciast lekkich - 1 szt. Mikser uniwersalny planetarny poj. min. 20 l. min. 3-prędkości pracy, mieszadło, hak, różga, obudowa wykonana z żeliwa, dzieża wykonana ze stali nierdzewnej	MIKSER PLANETARNY	Wymiary urządzenia szerokość 380-480 mm, Głębokość 400-580 mm, wysokość max 900 mm	min. 400V min. 75kW
9	Kuter, blender - 1 szt. Kuter, blender pojemność od min. 5,5 l maks. 8,5 l. regulowana min. 10 stopniowa prędkość Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, surowe i gotowane ryby i mięso, owoce, orzechy czy kostki lodu.	KUTER	Wymiary urządzenia szerokość 260-400 mm, Głębokość 400-580 mm, wysokość max 500 mm	min. 230V min. 1,4-2kW
10	Drukarka cukiernicza do wydruku dekoracji i napisów na torty i ciasta - 1 szt. Musi posiadać następujące funkcje: - kopiowanie - kopiowanie z funkcją dopasowania do całej strony A4 oraz inne. - drukowanie zdjęć przy użyciu tylko drukarki. - drukowanie zdjęć przy użyciu komputera - funkcja Wi-Fi (z komputerem połączysz się bez kabli, wydrukujesz zdjęcie prosto w telefonu) - druk w kolorze, czarno-biały lub sepia - wyposażona w komplet jadalnych tuszy (min. 3 szt.) oraz papier, - dotykowy panel sterowania, - możliwość połączenia z komputerem i smartfonem, - przeznaczona do tworzenia wydruków jadalnych, - musi posiadać sterowniki drukarki, instrukcję obsługi, oprogramowanie oraz stosowne certyfikaty spożywcze.	DRUKARKA CUKIERNICZA (SPOŻYWCZA)	Wymiary urządzenia szerokość 270-370 mm, Głębokość 200-300 mm, wysokość 140-200 mm	min. 230V

Część 2 pn. Dostawa wraz z montażem urządzeń do chłodzenia.

Przedmiotem zamówienia dla części II jest dostawa i montaż niżej wymienionego sprzętu, którego minimalne parametry techniczne zostały określone w Załączniku nr 1 do Zapytania Ofertowego.

- Witryna chłodnicza cukiernicza do ekspozycji ciast, tortów, deserów - 1 szt.
- Regał na produkty do chłodni - 4 szt.
- Regał na produkty do pomieszczeń wilgotnych - 3 szt.
- Stół centralny chłodniczy - 1 szt.

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

Lp	Nazwa	Typ	Wymiary (dł x sze x wys)	Moc
1	Witryna chłodnicza cukiernicza do ekspozycji ciast, tortów, deserów - 1 szt. Witryna chłodnicza cukiernicza do ekspozycji ciast, tortów, deserów, potrójne szyby, samozaamykające się drzwi, oświetlenie led w słupkach, na kołach.	Witryna na torty, ciasta	Wymiary urządzenia szerokość 700-900 mm, Głębokość 600-700 mm, wysokość max 1900-2000 mm	min.230 V
2	Regał na produkty do chłodni - 4 szt. Regał metalowy (z ochroną antykorozyjną) na produkty min. 4 półki z powłoką antybakteryjną. Obciążenie półki – min. 280 kg. Regał odporny na wilgoć.	Regał	Wymiary regału szerokość 1500-1900 mm, Głębokość 600-700 mm, wysokość max 1900-2000 mm	
3	Regał na produkty do pomieszczeń wilgotnych - 3 szt. Regał metalowy (z ochroną antykorozyjną) na produkty 4 półki z powłoką antybakteryjną, Obciążenie półki – min. 280 kg. Regał odporny na wilgoć do stosowania w chłodniach i mroźniach	Regał	Wymiary regału szerokość 1500-1900 mm, Głębokość 600-700 mm, wysokość max 1900-2000 mm	
4	Stół centralny chłodniczy - 1 szt. Stół centralny, stal z powłoką antybakteryjną, obustronny kapinos, chłodniczy, jednostronne drzwi i min. 4 szuflady po obu stronach, przykryty blatem o grubości min. 50 mm – max. 65 mm. bez łączników, blat wykonany ze stali kwasoodpornej o grubości 1,5-2 cm, grubość ścian min. 50 mm w izolacji, szuflady z pełnym wysuwem.	Wyspa chłodnicza	Wymiary urządzenia szerokość 1700-1900 mm, Głębokość 1400-1600 mm, wysokość max 850-900 mm	min. 230V min. 300W

Część 3 pn. Dostawa i montaż urządzeń do przygotowywania lodów i deserów.

Przedmiotem zamówienia dla części III jest dostawa i montaż niżej wymienionego sprzętu, którego minimalne parametry techniczne zostały określone w Załączniku nr 1 do Zapytania Ofertowego.

- Urządzenie szybko schładzające szokowo do lodów, czekolady, deserów, jogurtów- 1 szt.
- Obieraczka do warzyw i owoców- 1 szt.
- Blender do koktajli - 1 szt.
- Kostkarka podblatowa - 1 szt.

Lp	Nazwa	Typ	Wymiary (dł x sze x wys)	Moc
1	Urządzenie szybko schładzające szokowo do lodów, czekolady, deserów, jogurtów- 1 szt. Urządzenie szybkoschładzające szokowo do lodów, czekolady, deserów, jogurtów, przystosowane do 10 GN lub 10 blach piekarniczych, Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, chłodzenie wymuszone min. 2 wentylatorami, wydajność chłodzenia minimum min. 32 kg/90 minut.	Schładzarko-zamrażarka szokowa 10-12GN	Wymiary urządzenia szerokość 700-900 mm, Głębokość 700-850 mm, wysokość max 1200-1650 mm	230V 1-1,9kW

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

2	Obieraczka do warzyw i owoców - 1 szt. Obieraczka do warzyw i owoców. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wodoodporny panel start/stop. Podnoszona, przezroczysta pokrywa Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej Wydajność urządzenia: 400-480 kg/h. Wielkość wsadu: min. 20 kg, wyposażona w podstawę z separatorem obierzyn i skrobi.	Obieraczka wraz z płuczką do warzyw	Wymiary urządzenia szerokość 600-700 mm, Głębokość 400-650 mm, wysokość max 1100-1550 mm	min.400V 550-1000W
3	Blender do koktajli - 1 szt. Blender do koktajli z obudową wyciszającą Prędkość urządzenia ustawiana manualnie, bezstopniowa regulacja za pomocą pokrętła. Urządzenie umożliwia sprawne i ciche przygotowywanie koktajli, smoothie i innych napojów.	Blender	Wymiary urządzenia szerokość 200-300 mm, Głębokość 300-550 mm, wysokość max 410-570 mm	min. 230V min. 1580W
4	Kostkarka podblatowa - 1 szt. Kostkarka podblatowa Antybakteryjny zbiornik lodu i komora produkcji Dedykowany program myjący Antybakteryjna miedziana matryca Bezszwowa konstrukcja zbiornika – brak miejsc gromadzących zabrudzenia i łatwe czyszczenie Wydajność min. 80 kg/24 h Zasobnik 39-41 kg Pełna zabudowa z obu stron, układ wentylacyjny niewymagający bocznych dystansów głębokość konstrukcyjna max 700 mm Odpływ kostkarki wsparty pompa spustową	Kostkarka z zasobnikiem na lód	Wymiary urządzenia szerokość 700-800 mm, Głębokość 500-650 mm, wysokość max 800-850 mm	min. 230V

Część 4 pn. Dostawa urządzeń do przygotowywania kawy.

Przedmiotem zamówienia dla części IV jest dostawa i montaż niżej wymienionego sprzętu, którego minimalne parametry techniczne zostały określone w Załączniku nr 1 do Zapytania Ofertowego.

- Ekspres kolbowy do kawy, dwugrupowy profesjonalny dla baristów - 1 szt.
- Młynek do kawy ziarnistej, z regulacją grubości mielenia kawy i programowaniem dozowania - 1 szt.
- Ekspres do kawy ziarnistej, z intuicyjnym ekranem dotykowym - 1 szt.

Lp	Nazwa	Typ	Wymiary (dł x sze x wys)	Moc
1	Ekspres kolbowy do kawy, dwugrupowy profesjonalny dla baristów - 1 szt. ekspres ciśnieniowy dwugrupowy. wyświetlacz TFT min. 2 dysze do spieniania mleka min. 1vdysza do gorącej wody, pojemność boileru min. 9 litrów podgrzewacz filiżanek automatyczne czyszczenie grupy kolor Czarny	EKSPRES DO KAWY 2 KOLBOWY	Wymiary urządzenia szerokość 550-800 mm, Głębokość 500-700 mm, wysokość max 600 mm	min. 230V min. 2,9kW

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

2	Młynek do kawy ziarnistej, z regulacją grubości mielenia kawy i programowaniem dozowania - 1 szt. Młynek do kawy ziarnistej, kawa mielona bezpośrednio do kolby, możliwość zaprogramowania min. 3 ustawień mielenia, dotykowy wyświetlacz, kolor czarny	AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY WYCISZONY	Wymiary urządzenia szerokość 200-300 mm, Głębokość 280-400 mm, wysokość max 600 mm	230V min. 0,5kW
3	Ekspres do kawy ziarnistej, z intuicyjnym ekranem dotykowym - 1 szt. Automatyczny Ekspres ciśnieniowy serwujący kawę ze świeżo zmielonych ziaren. Wydajność dzienna do 300 filiżanek. Min. 1 młynek (żarna metalowe), Min. 1 pojemnik na ziarna kawy oraz Min. 1 pojemnik na produkty instant. Ekspres z podłączenie do wody z sieci Urządzenie wyposażone w ekran dotykowy z możliwością wyboru napojów, co najmniej: kawa, cappuccino, czekolada, mleko, ekspres z zasobnikiem na odpady pojemnik na kawę ziarnistą min. 1 kg, pojemnik na czekoladę min.2 litry, pojemnik na mleko min. 1 litr.	AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z PODŁĄCZENIEM DO WODY	Wymiary urządzenia szerokość 300-400 mm, Głębokość 400-580 mm, wysokość max 600 mm	min.230V 2,2-6kW min. 3100W

Część 5 pn. Dostawa urządzeń do mycia.

Przedmiotem zamówienia dla części V jest dostawa i montaż niżej wymienionego sprzętu, którego minimalne parametry techniczne zostały określone w Załączniku nr 1 do Zapytania Ofertowego.

- Basen do mycia naczyń cukierniczych - 2 szt.
- Zmywarka przemysłowa kapturowa do mycia porcelany - 1 szt.
- Zmywarka przemysłowa do szkła - 1 szt.
- Bateria prysznicowa z wylewką - 2 szt.
- Bateria z długą wylewką na wyspę - 1 szt.
- Bateria stołowa profesjonalna - 3 szt.

Lp	Nazwa	Typ	Wymiary (dł x sze x wys)	Moc
1	Basen do mycia naczyń cukierniczych – 2 szt. Basen do mycia wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej o grubości min. 1,5 mm z powłoką antybakteryjną. Błat o grubości min. 50 mm z kapinoskiem, otwór na młynek koloidalny, otwór na baterię, otwór pod włącznik młynka, rant z tyłu, kapinos z przodu	Basen	1000-1200x700x850	
2	Zmywarka przemysłowa kapturowa do mycia porcelany - 1 szt. Zmywarka przemysłowa kapturowa do mycia porcelany, ekran dotykowy, pompa płuczająca, pompa myjąca, pompa spustowa, system automatycznego opuszczania i podnoszenia kaptura. Kosz 500x500mm (+/- 20%), zużycie wody maks. 3 litra na cykl, wysokość załadunku min. 495 mm, dozownik detergentu i nablyszczacza, orurowanie ze stali nierdzewnej, zintegrowane ramiona myjąco-płuczające ze stali nierdzewnej	Zmywarka kapturowa kosz	Wymiary urządzenia szerokość 550-800 mm, Głębokość 500-700 mm, wysokość max 600 mm	min. 400V min. 10kW

Załącznik nr 1 do ZO – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-V – ZP 1/2024

3	Zmywarka przemysłowa do szkła - 1 szt. Zmywarka przemysłowa do szkła, z lancami i wskaźnikiem płynu do zewnętrznego pojemnika, wbudowane dozowniki płynów, min. czterostopniowy system filtracji, pompa podnosząca ciśnienie wody płuczącej, pompa spustowa, dotykowy panel sterujący zużycie wody na cykl maks. 3 litry, zintegrowane ramiona myjąco-płuczące ze stali nierdzewnej, podświetlany uchwyt lub panel dający stałą kontrolę nad aktualnym stanem, ekran dotykowy	Zmywarka do szkła kosz	Wymiary urządzenia szerokość 550-800 mm, Głębokość 500-700 mm, wysokość max 600 mm	min.400V min. 6,7kW
4	Bateria prysznicowa z wylewką - 2 szt. Bateria prysznicowa z wylewką Bateria jednootworowa, sztorcowa z wylewką Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem Maksymalny przepływ wody: 17 l/min. Osłona prysznic Regulowany wspornik kolumnowy Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia Wężyki przyłączeniowe: min. długości 380 mm każdy	Bateria profesjonalna		
5	Bateria z długą wylewką na wyspę - 1 szt. Bateria z długą wylewką na wyspę (do taboretów i napełniania garnków) montowana w kuchence gazowej zasieg min.70 cm	Bateria profesjonalna		
6	Bateria stołowa profesjonalna - 3 szt. Bateria stołowa profesjonalna 1/2 przepływ wody min. 23 l/min	Bateria profesjonalna		

DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA: każdy sprzęt musi być nowy, nieużywany.

Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa, zobowiązany jest do dostarczenia przedmiotu zamówienia na adres: ul. Rzeszowska 150, 36-060 Głogów Małopolski (woj. podkarpackie, Polska) i wniesienia do pomieszczenia zlokalizowanego w budynku położonym pod niniejszym adresem. Wszelkie koszty dostawy, rozładunku czy ubezpieczenia przedmiotu zamówienia w czasie transportu, spoczywają na Wykonawcy.

Minimalna gwarancja na przedmiot zamówienia to 12 miesięcy. Gwarancja obejmuje wszystkie elementy przedmiotu dostawy. Wykonawca może wydłużyć okres gwarancji, za co oferta otrzyma dodatkowe punkty w ramach jednego z kryteriów oceny ofert. Zakres i forma gwarancji zostały wskazane w §3 Załącznika nr 2 do ZO.

UWAGA! Wszystkie minimalne parametry techniczne określone powyżej muszą zostać spełnione. Zamawiający nie dopuszcza jakichkolwiek odchyłeń minimalnych wskazań technicznych.