Obraz zawierający tekst, Czcionka, zrzut ekranu

Opis wygenerowany automatycznie

# 

# Dot. projektu nr nr **KPOD.01.03-IW.01-7872/24-00**

Załącznik 2a – do formularza ofertowego

Oferta techniczna

# Zestaw wraz z wszystkimi niezbędnymi akcesoriami i innymi elementami wymaganymi do poprawnego działania dostarczonego towaru.

* 1. Zastosowanie: **Sprzęt gastronomiczny** w rodzaju i w ilości przedstawionej w zał. nr 1a - **1 komplet.** W ramach tej części zamówienia zostaną zakupione środki trwałe które pozwolą na zorganizowanie usług cateringu okolicznościowego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Parametr techniczny (wymaganie minimalne Zamawiającego)** | | **W tym polu należy opisać konkretne parametry oferowanego modelu urządzenia zgodnie powołując się na wszystkie podpunkty opisujące parametry techniczne. W przypadku zastosowania parametrów równoważnych oferent zobowiązany jest do przedstawienia pełnego opisu równoważności.** | **Spełnia wymaganie (TAK/NIE)** |
|  | **Piec konwekcyjno-parowy**  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży | | |
|  | **Opis urządzenia:**   1. Generator pary (bojler) wyposażony w system wykrywania osadzania się kamienia oraz funkcję automatycznego napełniania 2. Wbudowana biblioteka programów kulinarnych obejmująca co najmniej: mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, wypieki (ciasta chleb) 3. Funkcje obróbki termicznej obejmujące co najmniej: regenerację potraw, gotowanie próżniowe (sous-vide), gotowanie nocne, fermentację, pasteryzację, wędzenie, marynowanie oraz dehydratację 4. System zarządzania i regulacji wilgotności w komorze pieczenia z dokładnością co najmniej do 10%   Tryby gotowania w zakresach minimum:   1. para niskotemperaturowa w zakresie 30–98°C 2. para nasycona 99°C 3. para wysokotemperaturowa (superpara) w zakresie 100–130°C 4. tryb kombinowany (para + konwekcja) w zakresie 30–300°C 5. konwekcja w zakresie 30–300°C 6. Kolorowy wyświetlacz o przekątnej minimum 2,8” z manualnymi przyciskami sterującymi 7. Zintegrowany, automatyczny system mycia komory pieczenia, przystosowany do stosowania detergentów w tabletkach 8. Chowany prysznic ręczny ze zintegrowaną funkcją odcinania wody 9. Wielopunktowa sonda temperatury rdzenia produktu 10. Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem oraz systemem wentylacji   **Parametry techniczne:**   1. Moc: ok. **18,9 kW** 2. Zasilanie: **400 V** 3. Pojemność: **minimum 10 × GN 1/1 lub równoważnie 20 × GN ½** 4. wydaj. (dzienna liczba posiłków) – min. między 80-150 |  | ☐ TAK ☐ NIE |
| 2. | **Zmywarka kapturowa**  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży | | |
|  | **Funkcje:**   1. Panel sterowania dotykowy umożliwiający wybór cyklu mycia w zależności od rodzaju naczyń oraz stopnia ich zabrudzenia, oparty na czytelnych i intuicyjnych ikonach 2. Dostęp do minimum 20 zaprogramowanych cykli mycia, w tym co najmniej 4 programów szybkiego dostępu 3. System kontroli temperatury wyparzania, zapewniający utrzymanie wymaganej temperatury oraz blokadę uruchomienia cyklu wyparzania przy niedogrzanej wodzie 4. Podświetlany przycisk startu sygnalizujący aktualny stan pracy urządzenia 5. Wbudowany system autodiagnostyki informujący o nieprawidłowościach w pracy urządzenia, z rozróżnieniem komunikatów dla użytkownika oraz serwisu 6. Wbudowany dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nabłyszczającego w standardzie 7. Temperatura mycia w zakresie 50–60°C oraz temperatura wyparzania w zakresie 80–90°C 8. Automatyczny cykl samooczyszczania uruchamiany po zakończeniu dnia pracy, czyszczący komorę mycia oraz opróżniający bojler z gorącej wody 9. System częściowej wymiany wody po każdym cyklu mycia w celu poprawy skuteczności mycia oraz ograniczenia zużycia wody 10. Wielostopniowy system filtracji zanieczyszczeń (co najmniej trzystopniowy), chroniący pompę oraz instalację kanalizacyjną 11. Odpływ grawitacyjny 12. Zawór zwrotny zapobiegający cofnięciu się wody   **Budowa:**   1. Ramiona myjąco-płuczące wykonane ze stali nierdzewnej, o konstrukcji umożliwiającej szybki demontaż w celu czyszczenia 2. Dysze ramion myjących rozmieszczone w sposób zapewniający równomierne i skuteczne mycie 3. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 4. Drzwi dwuwarstwowe, izolowane termicznie i akustycznie 5. Drzwi umożliwiające stopniowe otwieranie oraz pozostawienie w pozycji uchylonej w celu kontrolowanego odprowadzania pary 6. Wzmocniona konstrukcja drzwi zapewniająca wysoką trwałość 7. Komora mycia o pochylonym dnie ułatwiającym całkowite opróżnianie urządzenia z wody 8. Regulowane nóżki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia   **Wyposażenie standardowe:**   1. 1 kosz na szkło o wymiarach 500 × 500 × 100 mm 2. 2 kosze na talerze o wymiarach 500 × 500 × 100 mm, o pojemności minimum 18 talerzy każdy   **Parametry techniczne:**   1. Wymiary kosza min: **500 × 500 mm** 2. Czas trwania cyklu mycia: **60 / 90 / 120 / 300 s** 3. Wydajność przy zasilaniu wodą o temperaturze +55°C: **min. 65 koszy / 1170 talerzy / godz.** 4. Maksymalna wysokość szkła: **min. 390 mm** 5. Maksymalna wysokość talerzy: **min. 415 mm** 6. Maksymalna wysokość garnków: **min. 390 mm** 7. Możliwość mycia pojemników GN 1/1 8. Pojemność zbiornika: **ok. 37 l** 9. Pojemność bojlera: **ok. 7,3 l** 10. Moc pompy myjącej: **ok. 1,34 kW** 11. Moc całkowita: **ok. 6,74 kW (dopuszczalna moc alternatywna 10,34 kW)** 12. Zasilanie: **400 V** 13. Zużycie wody na cykl: **maks. 2 l** |  | ☐ TAK ☐ NIE |
| 3. | **Frytownica**  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży | | |
|  | **Opis urządzenia:**   1. Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości **minimum 1,5 mm** 2. Krawędzie obudowy cięte laserowo oraz trwale spawane 3. Komory frytownicy zintegrowane z powierzchnią roboczą poprzez trwałe spawanie 4. Strefa zimna w dolnej części każdej komory, umożliwiająca wydłużenie żywotności oleju oraz zachowanie jego właściwości 5. Regulacja temperatury oleju za pomocą termostatu w zakresie **co najmniej 60–200°C** 6. Termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem 7. Oddzielna pokrywa dla każdej komory 8. Opróżnianie oleju z każdej komory za pomocą trwałego zaworu kulowego odpornego na wysokie temperatury 9. Wielopalnikowy system grzewczy, składający się z **minimum trzech palników** zintegrowanych z komorą 10. Wysokowydajne palniki gazowe zapewniające równomierne nagrzewanie oleju   **Parametry techniczne:**   1. Głębokość urządzenia: **nie większa niż 750 mm** 2. Liczba komór: **2** 3. Pojemność komór min: **2 × 15 l** 4. Liczba koszy: **2 duże kosze (po jednym na każdą komorę)** 5. Moc całkowita: **minimum 30 kW** 6. Zasilanie: **gazowe** 7. stopnień ochrony przed wodą - IPX5 |  | ☐ TAK ☐ NIE |
| 4. | Schładzarko-zamrażarka szokowa  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży | | |
|  | **Funkcje:**   1. Możliwość realizacji cyklu łączonego polegającego na automatycznym przejściu z procesu obróbki termicznej lub podtrzymania temperatury do procesu szokowego schładzania lub szokowego zamrażania 2. Inteligentny system kontroli poziomów umożliwiający przypisanie programów czasowych do poszczególnych poziomów prowadnic GN/EN 3. Możliwość tworzenia i zapisywania programów indywidualnych dostosowanych do potrzeb użytkownika   **Opis urządzenia:**   1. Urządzenie wolnostojące przeznaczone do szokowego schładzania oraz szokowego zamrażania produktów spożywczych 2. Urządzenie z wbudowanym agregatem chłodniczym, gotowe do podłączenia 3. Niezależny układ chłodzenia 4. Elektroniczne sterowanie z kolorowym ekranem dotykowym, z zestawem predefiniowanych programów oraz możliwością tworzenia programów własnych 5. Złącze USB umożliwiające zapis i odczyt danych/programów 6. Możliwość uruchomienia cyklu bezpośrednio po załadunku, niezależnie od temperatury produktu 7. **Wyposażenie standardowe:** 8. Minimum 8 par regulowanych prowadnic 9. Wielopunktowa sonda temperatury (minimum 4-punktowa)   **Parametry techniczne:**   1. Czynnik chłodniczy: **R452A lub równoważny** 2. Zasilanie: **230 V** 3. Moc elektryczna: **ok. 1,1 kW**   Moc chłodnicza:   1. minimum **3,6 kW przy –10°C VT** 2. minimum **0,9 kW przy –35°C VT** 3. Wydajność szybkiego schładzania:   z **+65°C do +3°C** w czasie **≤ 90 minut**, wsad **min. 29 kg**   1. Wydajność zamrażania szokowego:   z **+65°C do –18°C** w czasie **≤ 240 minut**, wsad **min. 29 kg**   1. Pojemność komory: **minimum 8 × GN 1/1 lub EN**. |  | ☐ TAK ☐ NIE |
| 5. | **Szafa chłodnicza**  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży | | |
|  | **Opis urządzenia:**   1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 2. Izolacja poliuretanowa o grubości minimum 50 mm i o gęstości min. 40 kg/m3 3. Regulowane, wyjmowane półki ułatwiające czyszczenie; w standardzie minimum 3 półki na jedne drzwi 4. Wymuszony obieg powietrza w komorze chłodniczej 5. Parownik wykonany z rur miedzianych z aluminiowymi lamelami 6. Elektroniczny, cyfrowy system kontroli temperatury oraz procesu odmrażania 7. Alarm sygnalizujący zbyt długie otwarcie drzwi 8. Drzwi z funkcją samozamykania 9. Zintegrowany odpływ skroplin wewnątrz komory 10. Wewnętrzne panele o zaokrąglonych krawędziach ułatwiających czyszczenie 11. Regulowane nóżki wykonane ze stali nierdzewnej 12. Urządzenie przystosowane do pracy w klasie klimatycznej minimum IV   **Parametry techniczne:**   1. Pojemność użytkowa: minimum 1100 l 2. Głębokość urządzenia: nie większa niż 750 mm 3. Czynnik chłodniczy: R404a lub równoważny 4. Moc elektryczna: ok. 0,21 kW 5. Zasilanie: 230 V 6. Zakres temperatur pracy: 0°C do +8°C 7. Klasa efektywności energetycznej: min. C 8. Roczne zużycie energii: maks. 975 kWh |  | ☐ TAK ☐ NIE |
| 6. | **Obieraczka do ziemniaków**  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży | | |
|  | **Opis urządzenia:**   1. Profesjonalne urządzenie przeznaczone do obierania ziemniaków oraz innych warzyw korzeniowych 2. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 3. Separator obierzyn w standardzie 4. Silnik przystosowany do pracy ciągłej, zabezpieczony przed przegrzaniem 5. Tarcza robocza oraz wewnętrzne ścianki pokryte wymiennym materiałem ściernym 6. Przezroczysta pokrywa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego 7. System zabezpieczeń obejmujący mikrowyłączniki na pokrywie oraz drzwiczkach wylotowych 8. Przyłącze wody ¾ cala 9. Odpływ wody do kanalizacji w podłodze 10. Elektroniczny panel sterowania umożliwiający łatwą obsługę urządzenia 11. Wielofunkcyjny timer z wyświetlaczem 12. Funkcja ręcznego opróżniania komory 13. Elektroniczny zawór doprowadzający wodę   **Parametry techniczne:**   1. Wymiary zewnętrzne: ok. 530 × 660 × 1200 mm 2. Moc silnika: min. 0,55 kW 3. Prędkość obrotowa tarczy: ok. 320 obr./min 4. Wydajność chwilowa: minimum 500 kg/h 5. Temperatura wody zasilającej: 5–20°C 6. Pojemność wsadu: minimum 18 kg 7. Zasilanie: 400 V 8. Masa urządzenia: ok. 47 kg 9. Czas 1 cyklu - około 6 min.   Zużycie wody na jeden cykl: ok. 2,5 |  | ☐ TAK ☐ NIE |
| 7 | **Szatkownica do warzyw**  Nazwa producenta:  Nazwa modelu:  Liczba sztuk:  Cena netto:  Cena brutto:  Oferowane urządzenie w dniu składania oferty nie jest przeznaczone przez producenta do wycofania z produkcji lub sprzedaży` | | |
|  | Opis urządzenia:   1. Profesjonalna szatkownica przeznaczona do zastosowań w garmażerii, stołówkach zbiorowego żywienia oraz cateringu 2. Silnik przystosowany do intensywnej pracy ciągłej 3. Zespół napędowy wykonany ze stali nierdzewnej 4. System bezpieczeństwa oparty na zabezpieczeniach magnetycznych oraz hamulcu silnika 5. Demontowany podajnik cylindryczny ułatwiający czyszczenie 6. Co najmniej dwa otwory wsadowe:    1. otwór główny umożliwiający podawanie dużych warzyw (np. kapusty),    2. otwór okrągły do podawania mniejszych produktów   **Parametry techniczne:**   1. Wymiary zewnętrzne: ok. 690 × 360 × 340 mm (H × W × D) 2. Zasilanie: 400 V 3. Moc elektryczna: ok. 0,75 kW 4. Prędkość obrotowa tarczy: ok. 375 obr./min   Wydajność: minimum 750 kg/h |  | ☐ TAK ☐ NIE |
|  | Gwarancja min 12 miesięcy na ww. urządzania |  | ☐ TAK ☐ NIE |
|  | Instrukcje obsługi w języku Polskim |  | ☐ TAK ☐ NIE |
|  | Urządzania fabrycznie nowe |  | ☐ TAK ☐ NIE |

**Oferta techniczna**

|  |
| --- |
| Miejsce na zamieszczenie dodatkowych informacji istotnych z punktu widzenia oferenta, w tym danych technicznych dotyczących oferowanego urządzenia, a także rysunków technicznych oraz innych materiałów uznanych za ważne. |

Data i podpis osoby upoważnianej do reprezentowania wykonawcy: