**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**

***Zakup i dostawa urządzeń do produkcji, mrożenia i podawania lodów oraz napojów mrożonych.***

**Szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia - potwierdzenie parametrów przedmiotu zamówienia pn. *Zakup i dostawa urządzeń do produkcji, mrożenia i podawania lodów oraz napojów mrożonych.***

**Szczegółowe wytyczne minimalnych parametrów dot. wyposażenia umieszczono poniżej Tabela – Zestawienie minimalnych parametrów sprzętu.**

**Tabela – Zestawienie minimalnych parametrów**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | **Przedmiot zamówienia/ Wymagane minimalne parametry**  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla jego poszczególnych części ( Rozdział V. Opis przedmiotu zamówienia pkt. 3) | Parametry oferowanego sprzętu  \*odpowiadają minimalnym parametrom podanym przez Zamawiającego (tak/nie)  \*\* jeśli parametry są wyższe od zalecanych proszę o ich wypisanie |
| Część I. Maszyny do produkcji lodów | | |
| 1. | **Maszyna do lodów włoskich 1 szt.**  Urządzenie fabrycznie nowe  Przeznaczenie: Urządzenie przeznaczone do profesjonalnej, ciągłej produkcji lodów włoskich. Automat musi umożliwiać wydawanie dwóch smaków oraz mieszanki typu „mix”, zapewniać wysoką wydajność, stałą jakość produktu i pracę w trybie dziennym oraz nocnym (konserwacja nocna).   * urządzenie wolnostojące, wykonane z materiałów trwałych i dopuszczonych do kontaktu z żywnością * liczba smaków: 2 + mix * system dozowania z samodomykającymi wajchami w głowicy * wydajność: min. 1200 porcji/h (porcja 70 g) * wydajność w litrach: min. 100 l/h * pojemność zbiorników na mieszankę: min. 2 × 24,6 l * pojemność cylindrów mrożących: min. 2 × 4,7 l * możliwość podłączenia mieszanki z pojemników lub worków (system elastycznego podłączenia) * wymagany system transferu mieszanki: pompa zapewniająca stabilną jakość produktu i pracę ciągłą (Transfer mieszanki ze zbiorników do cylindra musi odbywać się za pośrednictwem pompy perystaltycznej) * łatwy demontaż pompy do mycia (system typu perystaltycznego lub równoważny) * chłodzenie: powietrze * skraplacz usadowiony w górnej części maszyny – wylot powietrza do góry * czynnik chłodniczy: R404a lub równoważny * dwa niezależne układy chłodnicze (min. 2 kompresory) * wymiary urządzenia: szerokość: **do 70 cm /** głębokość: **do 95 cm /** wysokość: **do 175 cm** (dopuszcza się tolerancję do ±5%) * wymagane zasilanie: 400 V / 50 Hz / 3F * moc maksymalna urządzenia: do 8,5 kW * zabezpieczenia automatyczne chroniące urządzenie w sytuacjach krytycznych * wymagane: CE lub równoważne standardy * zgodność z normami sanitarnymi i elektrycznymi UE | tak/ nie\*  …….\*\* |
| 2. | **Maszyna do świderków 1 szt.**  Urządzenie fabrycznie nowe  Przeznaczenie: Urządzenie przeznaczone do profesjonalnej, ciągłej produkcji lodów typu „świderki”. Automat musi umożliwiać wydawanie dwóch smaków oraz mieszanki typu „mix”, zapewniać wysoką wydajność, stałą jakość produktu i pracę w trybie dziennym oraz nocnym (konserwacja nocna).   * urządzenie wolnostojące, wykonane z materiałów trwałych i dopuszczonych do kontaktu z żywnością * liczba smaków: 2 + mix * system dozowania z samodomykającymi wajchami w głowicy * wydajność: min. 1200 porcji/h (porcja 70 g) * wydajność w litrach: min. 100 l/h * pojemność zbiorników na mieszankę: min. 2 × 24,6 l * pojemność cylindrów mrożących: min. 2 × 4,7 l * możliwość podłączenia mieszanki z pojemników lub worków (system elastycznego podłączenia) * wymagany system transferu mieszanki: pompa zapewniająca stabilną jakość produktu i pracę ciągłą (Transfer mieszanki ze zbiorników do cylindra musi odbywać się za pośrednictwem pompy perystaltycznej) * łatwy demontaż pompy do mycia (system typu perystaltycznego lub równoważny) * chłodzenie: powietrze * skraplacz usadowiony w górnej części maszyny – wylot powietrza do góry * czynnik chłodniczy: R404a lub równoważny * dwa niezależne układy chłodnicze (min. 2 kompresory) * wymiary urządzenia: szerokość: **do 70 cm /** głębokość: **do 95 cm /** wysokość: **do 175 cm** (dopuszcza się tolerancję do ±5%) * wymagane zasilanie: 400 V / 50 Hz / 3F * moc maksymalna urządzenia: do 8,5 kW * zabezpieczenia automatyczne chroniące urządzenie w sytuacjach krytycznych * wymagane: CE lub równoważne standardy * zgodność z normami sanitarnymi i elektrycznymi UE | tak/ nie\*  …….\*\* |
| Część II. Maszyny do produkcji napojów mrożonych | | |
| 3. | **Granitor 2-komorowy – 2 szt.**  Urządzenie fabrycznie nowe  Przeznaczenie:  Granitor dwukomorowy do przygotowywania napojów mrożonych.   * Ilość zbiorników 2 * pojemność zbiorników min.12 l (2x 12l) * chłodzenie: powietrze, pionowa wentylacja/pionowy przepływ powietrza umożliwiający postawienie urządzenia bez odległości od ściany lub dwa urządzenia modułowo – jeden obok drugiego; * czynnik chłodniczy R290 lub równoważny * wymiary maks. 470 x 650 x 920 mm * podświetlenie LED – max. 12 V lub równoważne rozwiązania zapewniające podświetlenie LED * zasilanie max. 230V   Wymagania funkcjonalne:   * Niezależne sterowanie każdej komory * Regulacja stopnia zmrożenia mieszanki w szerokim zakresie w skali min. od 1 do 20 (dopuszcza się rozwiązania równoważne zapewniające możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji produktu) * Tryby pracy: mrożenie, chłodzenie/standby, rozmrażanie, stop, mycie. * Panel elektroniczny wyświetlający co najmniej temperaturę i tryb pracy, dopuszcza się wyświetlanie dodatkowych parametrów (np. daty i godziny) * System kranów typu „push & pull” lub równoważny – łatwy w demontażu i czyszczeniu. * Tacka ociekowa z czujnikiem napełnienia lub równoważne rozwiązanie sygnalizujące napełnienie * Pokrywy zawiasowe ułatwiające napełnianie zbiorników. * System zabezpieczeń przed przemrożeniem i uszkodzeniami, funkcja Defrost (rozmrażania) * Filtr powietrza umożliwiający szybkie czyszczenie bez demontażu urządzenia. * Możliwość pracy w trybie automatycznym (programowanie czasu start/stop) – lub funkcjonalność równoważna. | tak/ nie\*  …….\*\* |
| Część III. Urządzenia mroźnicze | | |
| 4. | **Szafa mroźnicza – 1 szt.**  Urządzenie fabrycznie nowe  Przeznaczenie  Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego przechowywania produktów spożywczych w warunkach mrożenia, w tym komponentów do produkcji lodów rzemieślniczych oraz surowców wymagających stabilnej, niskiej temperatury.   * obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub równoważnego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością * drzwi pełne, izolowane * izolacja o wysokiej gęstości (zgodna z parametrami klasy urządzenia) * pojemność brutto: min. 600 l * pojemność użytkowa i kompatybilność z pojemnikami: możliwość przechowywania – min. 36 kuwet o wymiarach ok. 36 x 16,5 x 12 cm lub min. 27 kuwet o wymiarach ok. 36 x 25 x 8 cm lub min. 40 kuwet okrągłych o średnicy ok. 20 cm i wys. Ok. 25 cm   (dopuszcza się rozwiązania równoważne o porównywalnej pojemności użytkowej i kompatybilności)   * zakres temperatur pracy: od –10°C do –22°C * sposób chłodzenia: wymuszony obieg powietrza (wentylowana) * wydajność chłodnicza: min. 690 W (przy parowaniu –30°C, skraplaniu +55°C) lub równoważna * odszranianie: gorącym gazem lub równoważny system automatycznego odszraniania * czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny ekologiczny czynnik * zasilanie: do 240 V / 50 Hz * moc maksymalna: 1000 W * klasa klimatyczna min. 5 * roczne zużycie energii maks/ 1650 kWh/rok * Wymiary zewnętrzne maksymalne: szerokość maks. 750 mm, głębokość maks. 820 mm, wysokość 2100 mm (dopuszcza się tolerancję +/- 30 mm ) * Wyposażenie dodatkowe:   + automatyczne odszranianie   + elektroniczny sterownik temperatury   + czytelny panel sterowania   + regulowane prowadnice pod kuwety   + świetlenie wewnętrzne (jeśli występuje w modelu równoważnym)   + solidne zawiasy drzwiowe z funkcją samodomykania (dopuszczalne) | tak/ nie\*  …….\*\* |
| 5. | **Konserwator do lodów – 1 szt.**  Urządzenie fabrycznie nowe  Przeznaczenie: Urządzenie przeznaczone do bezpiecznego przechowywania lodów gałkowych w kuwetach/tubach w warunkach kontrolowanej temperatury. Konserwator zapewnia stabilne chłodzenie produktu, umożliwia ekspozycję oraz pełni funkcję magazynowania zapasowego (rezerwy). **Moduł do zabudowy**, przystosowany do montażu w ladzie lub ciągu technologiczno–meblowym.   * Wykonanie ze stali nierdzewnej lub równoważnego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością * Izolacja termiczna o grubości min. 60 mm * Pojemność min. 10 + 10 (rezerwa), w układzie dwupoziomowym (dolny poziom służy do przechowywania zapasów lodów) * Liczba poziomów: 2 * Pokrywy szklane z systemem samozamykającym * Oświetlenie LED * Sposób chłodzenia: powietrze * Pobór prądu max 670, zużycie energii roczne: maks. 3990 kWh/rok * Klasa klimatyczna min. 7 * Zasilanie maks. 230 V/ 1/ 50Hz * Temperatura robocza mieszcząca się w zakresie -2°C/-18 °C * Wydajność chłodnicza maks. 575 W/h (przy temp.- 30°C) * Czynnik chłodniczy gaz R290 lub równoważny * Wymiary zewnętrzne:   - Głębokość maks. 650 mm  - Szerokość maks. 1430 mm (oraz maks. 1965 mm mierzone z agregatem)   * Liczba agregatów min.1 * Moduł do zabudowy | tak/ nie\*  …….\*\* |
| Część IV. Urządzenia chłodnicze | | |
| 6. | **Witryna chłodnicza ekspozycyjna – 1 szt.**  Urządzenie fabrycznie nowe  Przeznaczenie:  Urządzenie przeznaczone do ekspozycji produktów spożywczych wymagających chłodzenia. .   * Pojemność min. 360 l * Liczba poziomów min. 7 * Liczba półek chromowanych min. 5 szt. (wymiar pojedynczej półki ok. 535 x 495 mm * Zakres temperatur pracy: od + 2°C do +10°C * Chłodzenie: wymuszony obieg powietrza * Moc. Maks. 0,7 kW * Napięcie zasilania: maks. 230 V * Wymiary zewnętrzne maks. Szerokość 600 mm / głębokość 630 mm / wysokość 1850 mm * Kolor: srebrny lub równoważny * Oświetlenie wewnętrzne: wymagane (LED lub równoważne)   Wymagania funkcjonalne:   * Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury * Automatyczne odszranianie * Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierną temperaturę * Drzwi przeszklone (otwierane z dowolnej strony – dopuszczalne) * Możliwość regulacji wysokości półek | tak/ nie\*  …….\*\* |

……...................................................................................

(pieczątka i podpis osób/y uprawnionych do

Składania oświadczeń woli)

*……………………………..,dnia………………………..2025 r*