**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 23.04.2025 r.**

**Przedmiot zamówienia.**

Tabela

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa | Liczba sztuk | Wymagania minimalne, parametry techniczne, wyposażenie |
| 1. | Elektryczny piec konwek-  cyjno-parowy  wraz z podstawą | 3 szt. | * piec wyposażony w 10 x GN 1/1, * zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1% , * min. 5 trybów gotowania, w tym:   - parą niskotemperaturową 30oC – 90oC,  - parą - 99 oC,  - superparą 100 oC – 130 oC,  - kombinacją pary 30 oC. -300 oC,  - konwekcja 30 oC. – 300 oC,   * możliwość zarządzania każdą półką niezależnie, * książka kulinarna z obsługą co najmniej dla: mięsa, drobiu, ryb, warzyw, roślin strączkowych, jaj nabiału, ciasta i chleba, * bojler wyposażony w detektor kamienia, z funkcją automatycznego napełniania, * funkcje gotowania co najmniej: gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, regeneracja, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja, * wewnętrzny spryskiwacz ręczny, * możliwość mycia tabletkami, * drzwi prawe, * napięcie zasilania 400V, * moc całkowita nie wyższa niż 19 kW, * z uzdatnianiem wody zimnej, * podstawa pod piec – 2 rzędowa po 6 x GN 1/1, * panel sterowania z ekranem dotykowym, * odpływ fi 50 mm. |
| 2 | Szybkoschła -dzarka z funkcją  szybkozamra -żania | 1 szt. | * szybkoschładzarka wyposażona w 10 poziomów GN 1/1, * wydajność szybkoschładzania min. 45 kg, * wydajność szybkozamrażania min. 28 kg, * prowadnice półkowe wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 18/10 w zestawie, * wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 18/10, * izolacja termiczna poliuretanowa min 55 mm, * wewnętrzny czujnik temperatury produktu do kontroli cykli, * sterowanie termostatem do kontroli cyklem, * możliwość pracy jako szafa chłodnicza lub zamrażarka, * automatyczne odszranianie, * panel sterowania z ekranem dotykowym, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 1,8 kW. |
| 3. | Zmiękczacz  do wody o  wydajności  1900 litrów | 3 szt. | * urządzenie o wydajności min 1900 litrów/regenerację dla wody o twardości 10 oC. niemieckich, * możliwość dostępu do wody twardej podczas regeneracji, * wbudowany mieszacz wody, * elektroniczne głowica sterująca, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,28 kW, * przyłącz fi 50 mm. |
| 4. | Taboret gazowy  pojedynczy | 3 szt. | * konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, * ruszt żeliwny, * palnik o mocy min. 9 kW, * palnik dwukoronowy, * dostosowanie do dużych garnków min 50 litrów do 100 litrów. |
| 5. | Szatkownica do warzyw | 1 szt. | * zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej, * magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, * asynchroniczny silnik, * demontowany podajnik cylindryczny, * otwór wsadowy min. 225 mm, * otwór wsadowy mały max. fi 60 mm, * napięcie zasilania 400V, * moc całkowita nie niższa niż 0,7 kW |
| 6. | Wózek regulowany – 3 poziomowy | 1 szt. | * wózek regulowany 3 poziomowy GN 1/1, * wykonany ze stali nierdzewnej , * dopasowany do wysokości szatkownicy. |
| 7. | Wózek transportowy - platformowy | 2 szt. | * wózek transportowy – platforma - wykonany w całości ze stali nierdzewnej w gatunku 0H18N9, * grubość blatu min. 30 mm, * grubość blachy na blacie min. 1,2 mm, * blat usztywniony kształtownikami z blachy, * przedmiot wolny od elementów chłonących wilgoć, * rekomendowane wymiary dł. 900 mm gł. 600 mm wys. 950 mm +/-2%. |
| 8. | Wózek kelnerski 2 półkowy | 2 szt. | * wózek kelnerski – transportowy - wykonany w całości ze stali nierdzewnej w gatunku 0H18N9, * 2 półkowy, * grubość blatu min. 30 mm, * grubość blachy na blacie min. 1,2 mm, * blat usztywniony kształtownikami z blachy, * przedmiot wolny od elementów chłonących wilgoć, * rekomendowane wymiary dł. 900 mm gł. 600 mm wys. 850 mm +/-2%. |
| 9. | Regał jezdny podwójny | 1 szt. | * regał jezdny podwójny wykonany w całości ze stali nierdzewnej w gatunku 0H18N9, * wyposażony w 8 prowadnic GN 1/1, * rekomendowane wymiary dł. 752 mm gł. 580 mm wys. 1100 mm +/-2%. |
| 10. | Wilk modułowy do mięsa | 1 szt. | * wykonany ze stali nierdzewnej, * wydajność min. 250 kg/ h, * sitko fi 4,5 mm, * system mielenia – unger, * napięcie zasilania 230V, * moc całkowita nie niższa niż 0,7 kW. |
| 11. | Moduł kotleciarski | 1 szt. | * obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej, * obudowa modułu wykonana z aluminium anodowanego, * zestaw tnący – segmenty ugniatające wykonane ze stali nierdzewnej, * obudowa modułu demontowana wraz z zestawem wałków ugniatających, * stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,7 kW. |
| 12. | Ręczna krajalnica do wędlin i sera | 1 szt. | * elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonane z blachy nierdzewnej, * nóż wykonany ze stali nierdzewnej chromowanej, * nóż o średnicy 300 mm pokryty teflonem, * ostrzałka noża zintegrowana z maszyną, * regulacja grubości plastra do 25 mm, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,25 kW. |
| 13. | Krajalnica automatyczna do wędlin | 1 szt. | * elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonane z blachy nierdzewnej pokrytej teflonem, * nóż wykonany ze stali nierdzewnej chromowanej, * nóż o średnicy 300 mm pokryty teflonem, * ostrzałka noża zintegrowana z maszyną, * regulacja grubości plastra do 6 mm, * możliwość krojenia : wędliny, sera, mięsa, * urządzenie krojące i odkładające różne grubości plastrów, * odkładanie krojonych plastrów na stos, * ciągły pomiar wysokości stosu, * liczenie plastrów w trybie automatycznym, * zatrzymanie stołu podawczego w przypadku wykrycia materiału do cięcia, * automatyczne zatrzymanie w przypadku przekroczenia maksymalnej wysokości stosu, * zatrzymanie ruchu stołu podawczego po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów, * licznik krojonych plastrów, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,2 kW. |
| 14. | Pakowarka próżniowa komorowa | 1 szt. | * obudowa i komora pakowarki wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, * przeźroczysta pokrywa z tworzywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, * możliwość regulacji pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s, * regulowany czas zgrzewu do 4 s, * regulowany poziom chłodzenia pompy do 10 s, * pompa olejowa, * minimalny wymiar komory dł. 320 mm x gł. 370 mm x wys. 185mm, * minimalna długość listwy 300 mm, * minimalna wydajność pompy 130 l/min, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,35 kW. |
| 15. | Kuchenka mikrofalowa | 2 szt. | * komora oraz obudowa wykonana z stali nierdzewnej, * sterowanie manualne, * min. 5 poziomów mocy * funkcja rozmrażania, * obrotowy talerz o średnicy nie mniejszej niż fi 270 mm, * minimalne wymiary komory dł. 340 mm x gł. 345 mm x wys. 230 mm, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,8 kW. |
| 16. | Zamrażarka skrzyniowo pojemności 450 l | 2 szt. | * zamrażarka skrzyniowa o pojemności min 450 litrów, * obudowa malowana proszkowo, * pokrywa zamykana na klucz, * cyfrowy wyświetlacz temperatury, * oświetlenie komory, * w zestawie min. 2 kosze, 1 przegroda i skrobak, * funkcja szybkiego zamrażania , * tryb chłodniczy 4 oC do 6 oC, * tryb odszraniania – 1 oC do 1 oC, * odprowadzanie wody z dna zamrażarki, * wymiary zewnętrzne nie większe niż dł. 140 cm x gł. 55 cm x wys.70 cm, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 0,2 kW. |
| 17. | Szafa chłodnicza – 2 drzwiowa | 5 szt. | * szafa chłodnicza 2 drzwiowa GN 2/1, * wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, * tłoczone ścianki komory, * izolacja termiczna min. 60 mm z pianki poliuretanowej, * cyfrowa, elektroniczna regulacja temperatury rozmrażania, * oświetlenie LED, * temperatura robocza 0 oC do 8 oC, * sygnalizacja niedomkniętych drzwi , * minimalna klasa klimatyczna 4, * minimalna klasa energetyczna C, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 0,2 kW, * agregat w formie monobloku, * wymiary maksymalne dł. 1320 mm x gł. 800 mm xwys. 2000 mm. |
| 18. | Szafa chłodnicza – 1 drzwiowa | 1 szt. | * szafa chłodnicza 1 drzwiowa GN 2/1, * wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, * tłoczone ścianki komory bez prowadnic do półek, * izolacja termiczna min. 60 mm z pianki poliuretanowej, * cyfrowa, elektroniczna regulacja temperatury rozmrażania, * oświetlenie LED, * temperatura robocza 0 oC do 8 oC, * minimalna klasa klimatyczna 4, * minimalna klasa energetyczna C, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 0,165 kW, * agregat w formie monobloku, * wymiary maksymalne dł. 655 mm x gł. 800 mm x wys. 2000 mm. |
| 19. | Kostkarka chłodzona powietrzem | 1 szt. | * kostkarka wykonana ze stali nierdzewnej, * urządzenie o wydajności min. 25 kg/24h, * chłodzenie powietrzne, * zbiornik na lód min. 9kg, * miedziany parownik z aluminiowym radiatorem, * wielkość kostki min.18 gr, * pompa odpływowa, * wyjmowany filtr powietrza, * nogi ze stali nierdzewnej, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 0,3 kW. |
| 20. | Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn | 2 szt. | * wykonana ze stali nierdzewnej, * jednorazowy wsad min. 11 kg, * wydajność min 110 kg/h, * czasomierz z możliwością regulacji, * możliwość zamontowania separatora obierzyn, * łatwy dostęp do podzespołów obieraczki, * napięcie zasilania 400 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,5 kW, * separator obierzyn obieraczki wykonany ze stali nierdzewnej, * separator dedykowany do oferowanej obieraczki |
| 21. | Stół załadowczy ze zlewem 2 komorowym wraz z baterią umywalkową | 1 szt. | * stół załadowczy wykonany w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej w gatunku 0H18N9, * przedmiot wolny od elementów chłonących wilgoć, * pozbawiony elementów sztucznych za wyjątkiem stopek, * uchwyty do otwierania drzwiczek/ szuflad wykonane z przeprofilowanej blachy * grubość blatu 40 mm, * grubość blachy na blacie min. 1,2 mm, * blat usztywniony kształtownikami z blachy, pozbawiony płyt i elementów chłonących wilgoć, * korpus i półki z blachy gr. 0,8 mm – 1,0 mm, * odsunięcie korpusu względem blatu 15 mm z przodu i po bokach, przesunięcie z tyłu 70 mm, * stół ze zlewem 2 komorowym i półką (środek komór 1200 mm od prawej, * 2 otwory pod młynek koloidalny, * zaczep do zmywarki po stronie lewej, * wymiary dł. 2450 mm x gł. 760 mm x wys. 880 mm, * bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem na sprężynie wysokość 445 mm. |
| 22. | Młynek koloidalny | 2 szt. | * komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające wykonane ze stali nierdzewnej, * dwa kierunki rozdrabniania – obroty prawe i lewe, * minimalne obroty 1400/ min, * tuleja mocująca z kołnierzem ze stali nierdzewnej, * korek ze stali nierdzewnej, * samosmarujące łożyska ślizgowe, * termiczny bezpiecznik przeciążeniowy, * górna część korpusu zabezpieczona przed działaniem detergentów, * przeznaczenie do pracy w przemyśle gastronomicznym i długiej pracy, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie niższa niż 0,7 kW. |
| 23. | Zmywarka kapturowa | 2 szt. | * zmywarka wykonana ze stali nierdzewnej, * ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304, * dwie pompy myjące, * pompa wspomagająca płukanie, * pompa spustowa, * wytłaczana komora mycia, * min. 3 programy mycia 55oC, 75oC, 120 oC, * start po zamknięciu kaptura, * minimalna wydajność 60 koszy/ 1150 talerzy na godzinę, * zużycie wody maksymalne 2,5litra/cykl, * elektroniczny panel sterowania ze wskaźnikiem temp. zbiornika myjącego i płuczącego, * wyposażenie minimalne: kosz uniwersalny - 1 szt, kosz na naczynia – 1 szt, pojemniki na sztućce – 2 szt, * dozownik płynu myjącego, * dozownik płynu płukającego, * napięcie zasilania 400 V, * moc całkowita nie wyższa niż 15,0 kW, * maksymalna wysokość naczynia 440 mm. |
| 24. | Stół wyładowczy z półką | 1 szt. | * stół załadowczy i rant tylny wykonany w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej w gatunku 0H18N9, * przedmiot wolny od elementów chłonących wilgoć, * pozbawiony elementów sztucznych za wyjątkiem stopek, * uchwyty do otwierania drzwiczek/ szuflad wykonane z przeprofilowanej blachy, * grubość blatu 40 mm, * grubość blachy na blacie min. 1,2 mm, * blat usztywniony kształtownikami z blachy, pozbawiony płyt i elementów chłonących wilgoć, * korpus i półki z blachy gr. 0,8 mm – 1,0 mm, * odsunięcie korpusu względem blatu 15 mm z przodu i po bokach, przesunięcie z tyłu 70 mm, * zaczep do zmywarki po stronie lewej i prawej, * wymiary dł. 2050 mm x gł. 760 mm x wys. 880 mm, * bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem na sprężynie wysokość 445 mm. |
| 25. | Stół załadowczy ze zlewem 1 -komorowym i baterią umywalkową | 1 szt. | * stół załadowczy i rant tylni i lewy wykonany w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej w gatunku 0H18N9, * przedmiot wolny od elementów chłonących wilgoć, * pozbawiony elementów sztucznych za wyjątkiem stopek, * uchwyty do otwierania drzwiczek/ szuflad wykonane z przeprofilowanej blachy, * grubość blatu 40 mm, * grubość blachy na blacie min. 1,2 mm, * blat usztywniony kształtownikami z blachy, pozbawiony płyt i elementów chłonących wilgoć, * korpus i półki z blachy gr. 0,8 mm – 1,0 mm * odsunięcie korpusu względem blatu 15 mm z przodu i po bokach, przesunięcie z tyłu 70 mm, * stół ze zlewem 1 komorowym i półką (środek komór 550 mm od lewej, * 2 otwory pod młynek koloidalny, * zaczep do zmywarki po stronie prawej, * wymiary dł. 1260 mm x gł. 760 mm x wys. 880 mm, * bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem na sprężynie wysokość 445 mm. |
| 26. | Stół chłodniczy | 1 szt. | * stół z 8 szufladami wykonany z stali nierdzewnej, * pojemność minimalna 580 litrów, * szuflady z perforowanej stali nierdzewnej mogących pomieścić pojemnik GN 1/1, * izolacja poliuretanowa min. 50 mm, * rant tylny 40mm, * możliwość elektronicznej i cyfrowej regulacji, * temperatura pracy w zakresie 0oC do 8 oC, * minimalna klasa klimatyczna 4, * minimalna klasa energetyczna C, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 0,25 kW, * wymiar nie większy niż dł. 2242 mm x gł. 700 mm x wys. 850 mm. |
| 27. | Stół z 2 półkami | 1 szt. | * stół z 2 półkami wykonany w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej w gatunku 0H18N9, * przedmiot wolny od elementów chłonących wilgoć, * pozbawiony elementów sztucznych za wyjątkiem stopek, * grubość blatu 40 mm, * grubość blachy na blacie min. 1,2 mm , * blat usztywniony kształtownikami z blachy, pozbawiony płyt i elementów chłonących wilgoć, * korpus i półki z blachy gr. 0,8 mm – 1,0 mm, * odsunięcie korpusu względem blatu 15 mm z przodu i po bokach, przesunięcie z tyłu 70 mm, * wymiary dł. 1000 mm x gł.700 mm x wys. 850 mm. |
| 28. | Warnik do gorącej wody 400 V | 1 szt. | * warnik wykonany ze stali nierdzewnej, * maksymalna pojemność 21 litrów, * wydajność na godzinę min. 55 litrów, * ciśnienie podłączenia min. 1 bar, * podłącz wody – ¾ cala, * ręczny kranik podawania wody, * napięcie zasilania, * moc całkowita nie wyższa niż 6,0 kW |
| 29. | Wózek kelnerski | 2 szt. | * rama wózka z aluminium o zaokrąglonym profilu, * wózek wykonany z polietylenu, * 3 wzmacniane półki, * nośność wózka min 100 kg, * 4 koła skrętne, w tym 2 wyposażone w hamulec wykonane z TPR nie pozostawiającego śladów, * wymiar blatu 750mm x 490 mm, * odstęp między półkami: 300 mm. |
| 30. | Termos stalowy z przyciskiem o pojemności 2,0 l | 50 szt. | * wkłąd termosu wykonany ze stali nierdzewnej, * pokrywa i uchwyt z polipropylenu, * pojemność 2,0 litra. |
| 31. | Warnik dwuściankowy z ociekaczem – 18 l | 1 szt. | * warnik wykonany z wysokopolerowanej stali nierdzewnej, * zabudowana grzałka, * podwójne ścianki obudowy, * termostat z możliwością regulacji w zakresie   30 oC – 110 oC,   * wskaźnik poziomu wody w zbiorniku, * wyjmowana tacka ociekowa i bezkropelkowy kranik, * możliwość podgrzewania i zagotowania wody, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 2,5 kW. |
| 32 | Podgrzewacz prostokątny | 2 szt. | * podgrzewacz prostokątny Roll-Top, * otwierana pokrywa monoblock Roll-Top   90oC – 180 oC,   * w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm, * grzałka z symostatem 400 W, * temperatura pracy 45oC – 225oC, * minimum 5 poziomów grzania, * wyłącznik termiczny, * napięcie zasilania 230 V, * moc całkowita nie wyższa niż 0,4 kW. |

**UWAGA! Do każdego oferowanego sprzętu należy przedstawić kartę produktu lub dokument równoważny od producenta, który potwierdzi zgodność oferowanych parametrów   
z wymaganymi. Może wskazać link do danego produktu ze strony producenta, link powinien działać na dzień oceny ofert. Sugerujemy wykonanie plików pdf lub scrennów dokumentów.**