#### Załącznik nr 1 do zapytania 8/2025/KPO

**zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego niezbędnego do świadczenie nowych usług w postaci organizacji imprez okolicznościowych**

**Zestawienie wymaganych i oferowanych parametrów**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA - PARAMETRY WYMAGANE** | | **PARAMETRY OFEROWANE**  (jeśli w kolumnie 3„Parametry wymagane” wpisano „TAK” to jeśli oferowany przedmiot spełnia dany parametr to w kolumnie nr 4 należy wpisać „TAK”. Jeśli nie spełnia to w kolumnie nr 4 należy wpisać „NIE” .  Jeśli w kolumnie „Parametr wymagany” wpisano „Podać” to w kolumnie 4 należy podać konkretny oferowany parametr liczbowy.  Jeśli w kolumnie „Parametr wymagany” wpisano „KOD PRODUKTU” to w kolumnie 4 należy podać kod produktu oferowanego sprzętu |
| ***1*** | ***2*** | *3* | ***4*** |
| **I** | **Piec konwekcyjno-parowy (1 szt.)** |  |  |
| 1. | * Piec składający się z dwóch pieców konwekcyjno - parowych połączonych ze sobą zestawem montażowym | Tak |  |
| 2. | * Urządzenia umieszczone w słupku | Tak |  |
|  | * **Pierwszy piec:** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 3. | * Maksymalna moc - 10,8 kW | Tak |  |
| 4. | * Wymiary – długość 850 mm x szerokość 842 mm x wysokość 754 mm +/- 10% | Podać | Wymiary: długość ……. x szerokość …… x wysokość…… |
|  | **Drugi piec:** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 5. | * Maksymalna moc - 18,9 KW | Tak |  |
| 6. | * Wymiary -długość 850 x szerokość 842 x wysokość 1014 mm +/- 10% | Podać | Wymiary: długość ……. x szerokość …… x wysokość…… |
| 7. | * Pojemność: min. 10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN – lub równoważna | Podać | Pojemność:…………………. |
|  | **Parametry dla obu pieców:** |  |  |
| 8. | * Zużycie wody przypadające na jeden cykl mycia jednego urządzenia ok 50 litów | Tak |  |
| 9. | * Funkcja czyszczenia automatycznego – wybór poziomów czyszczenia | Tak |  |
| 10. | * Program mycia Eco | Tak |  |
| 11. | * Ekran dotykowy | Tak |  |
| 12. | * System sterowania automatycznie dostosowujący parametry gotowania | Tak |  |
| 13. | * Automatyczne programy gotowania | Tak |  |
| 14. | * Możliwość modyfikacji procesu gotowania w trakcie jego trwania | Tak |  |
| 15. | * Zarządzanie parą i powietrzem | Tak |  |
| 16. | * Oświetlenie LED | Tak |  |
| 17. | **Podstawa do ustawienia urządzeń w trybie duo** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 18. | * Wykonana ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 19. | * Kompatybilna z urządzeniami (piecami) | Tak |  |
| 20. | **Zestaw montażowy** do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń kompatybilny z urządzeniami | Tak |  |
| 21. | * **Piec wyposażony w okap** o parametrach: | **KOD PRODUKTU** |  |
| 22. | * Wymiary: szerokość 1200 mm x długość 900 mm x wysokość 4500 mm (+/-10%) |  | Wymiary: szerokość ……. x długość ………. x wysokość ……………. |
| 23. | * Okap przyścienny | Tak |  |
| 24. | * Oświetlenie LED | Tak |  |
| **II.** | **Patelnia przechylna (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Pojemność min. 60 litrów | Podać | Pojemność ……………… |
| 2. | * Powierzchnia użytkowa: min. 734 mm x 464 mm | Podać | Powierzchnia użytkowa: ………. x ……….. |
| 3. | * Maksymalne wymiary zewnętrzne szerokość 800 mm x głębokość 730 mm x wysokość 850 mm | Podać | Maksymalne wymiary zewnętrzne szerokość …………. x głębokość ………… x wysokość ………… |
| 4. | * Moc max. 10 kW | Podać | Moc .. .…………. kW |
| 5. | * Zasilanie max 400 V | Podać | Zasilanie ………….... V |
| 6. | * Wykonana ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 7. | * Grubość dna zbiornika min 10 mm | Podać | Grubość dna zbiornika………………. |
| 8. | * Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 50 °C do 300°C   Dopuszcza się szerszy zakres temperatur mieszczący w sobie powyższy zakres | Podać | Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od………………do…………………………… |
| 9. | * System podnoszenia misy umożliwiający podniesienie do położenia pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia | Tak |  |
| **III.** | **Kuchnia indukcyjna (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * 4 palnikowa | Tak |  |
| 2. | * Moc elektryczna max. 14 kW | Podać | Moc elektryczna ……….. kW |
| 3. | * Napięcie – max.: 400 V | Podać | Napięcie ……………. V |
| 4. | * Wskaźnik ciepła resztkowego | Tak |  |
| 5. | * Systemem rozpoznawania naczynia | Tak |  |
| 6. | * Pola indukcyjne o średnicy min. 225 mm i mocy max 3.5 kW |  | Pola indukcyjne o średnicy…………..i mocy …………..kW |
| 7. | * Automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem | Tak |  |
| 8. | * Wymiary: Wysokość - 800 mm x Głębokość - 700 mm x Szerokość - 850 mm (+/-10%) |  | Wymiary: Wysokość - ……… x Głębokość - ……….. x Szerokość……….. |
| **IV.** | **Piec do pizzy (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Piec elektroniczny dwukomorowy | Tak |  |
| 2. | * Sterowanie elektroniczne i manualne | Tak |  |
| 3. | * Maksymalna moc do 16,4 kW | Podać | Maksymalna moc…………….kW |
| 4. | * Maksymalna temperatura 450 °C | Podać | Maksymalna temperatura…………. |
| 5. | * Rozmiar komory długość 1050 mm x szerokość 660 mm x wysokość 140 mm (+/- 10%) | Podać | Rozmiar komory: długość ………. x szerokość ……… x wysokość ………… |
| 6. | * Maksymalne wymiary zewnętrzne szerokość 1320mm x głębokość 1000mm x wysokość 660 mm | Podać | Wymiary zewnętrzne szerokość …….. x głębokość …….x wysokość ………… |
| 7. | **Podstawa z prowadnicami na kołach (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 8. | * Wysokość: min. 1000 mm | Podać | Wysokość: |
| 9. | **Okap** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 10. | * Wykonany ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 11. | * Kompatybilny z piecem | Tak |  |
| **V.** | **Frytownica elektryczna (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Ilość komór - 2 szt. | Tak |  |
| 2. | * Minimalna pojemność komory 8 litra | Podać | Minimalna pojemność komory …………. litra |
| 3. | * Liczba koszy - 2 | Podać | Liczba koszy - ………. |
| 4. | * Maksymalna moc 12 kW | Podać | Maksymalna moc ………..kW |
| 5. | * Zasilanie: max 400 V | Podać | Zasilanie: ……. V |
| 6. | * Kontrola temperatury za pomocą termostatu, od 60 do 200°C   Dopuszcza się szerszy zakres temperatur mieszczący w sobie powyższy zakres | Podać | Kontrola temperatury za pomocą termostatu, od ………… do ……..°C |
| 7. | * Kontrola spuszczania oleju - na panelu sterowania | Tak |  |
| 8. | * Wymiary szerokość 800mm x głębokość 730mm x wysokość 290 mm (+/- 10%) | Podać | Wymiary szerokość ………… x głębokość ………… x wysokość………… |
| **VI.** | **Opiekacz elektryczny (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Wyposażony w 6 elementów grzewczych oraz 6 płyt szamotowych dla lepszej kumulacji ciepła | Tak |  |
| 2. | * Maksymalny wsad mięsa do 50 kg | Podać | Wsad mięsa ………………kg |
| 3. | * Wykonany ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 4. | * Wysokość wsadu 700 mm (+/- 10%) | Podać | Wysokość wsadu…………. |
| **VII.** | **Ekspres do kawy (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Ekspres z funkcją gorącej czekolady | Tak |  |
| 2. | * Dotykowy ekran w języku polskim | Tak |  |
| 3. | * Funkcja spieniania mleka | Tak |  |
| 4. | * Zbiorniki na kawę - 2 szt. | Tak |  |
| 5. | * Minimalna pojemność zbiornika - 700 g każdy | Podać | Minimalna pojemność zbiornika …………kg każdy |
| 6. | * Zbiornik na proszek do czekolady – 2 szt. | Tak |  |
| 7. | * Pojemność zbiornika do czekolady minimum 1,8 l | Podać | Pojemność zbiornika do czekolady ……… |
| 8. | * Pojemność zbiornika na fusy min. 700 g, | Podać | Pojemność zbiornika na fusy ……….. |
| 9 | * Maksymalna moc 2,9 kW | Podać | Maksymalna moc ………………. |
| 10. | * Maksymalne napięcie U: 230 V | Podać | Maksymalne napięcie ………………. |
| 11. | * Możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę | Tak |  |
| 12. | * Automatyczna funkcja samoczyszczenia | Tak |  |
| **VIII.** | **Zmywarka (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Wykonana ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 2. | * Wymiary: długość 620 mm/szerokość 770 mm/ wysokość 1435/1900 mm (wysokość z otwartą pokrywą) (+/- 10%) | Podać | Wymiary: długość ……../szerokość ………/ wysokość ……/…………… (wysokość z otwartą pokrywą) |
| 3. | * Minimalne wymiary kosza 500 mm x 500 mm x 100 mm | Podać | Minimalne wymiary kosza ……x……..x…… |
| 4. | * 2 kosze na talerze | Tak |  |
| 5. | * 2 filtry powierzchniowe | Tak |  |
| 6. | * 1 koszyk na sztućce | Tak |  |
| 7. | * Moc całkowita max. 6,74 kW | Podać | Moc całkowita max…………….. |
| 8. | * Wyposażona w pompę spustową | Tak |  |
| 9 | * Zużycie wody na 1 cykl (l): do 2 l | Podać | Zużycie wody na 1 cykl (l)……….. |
| **IX.** | **Szafa chłodnicza dwudrzwiowa (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Pojemność min. 1400 l | Podać | Pojemność…………….. |
| 2. | * Moc chłodnicza max. 0,55 kW, | Podać | Moc chłodnicza………….. |
| 3. | * Wymiary długość 1390 mm x szerokość 810 mm x wysokość 2020 mm (+/- 10%) | Podać | Wymiary długość ……… x szerokość ……… x wysokość ……. |
| 4. | * Zasilanie: max 230V | Podać | Zasilanie: max………… |
| 5. | * Automatyczne odszranianiem | Tak |  |
| 6. | * Cyfrowy wyświetlacz | Tak |  |
| 7. | * Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu | Tak |  |
| 8. | * Czynnik chłodniczy R 290 lub równoważny | Podać | Czynnik chłodniczy……………… |
| **X.** | **Szafa chłodnicza (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Konstrukcja ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 2. | * Pojemność min 1109 l | Podać | Pojemność ………….. l |
| 3. | * Moc max. 0,206 kW | Podać | Moc max. ………….. kW |
| 4. | * Czynnik chłodniczy: R600a lub równoważny | Podać | Czynnik chłodniczy: ……………… |
| 5. | * Klasa energetyczna nie gorsza niż C | Podać | Klasa energetyczna…………………… |
| 6. | * Zakres temperatury: 0 /+8 ºC   Dopuszcza się szerszy zakres temperatur mieszczący w sobie powyższy zakres | Podać | Zakres temperatury……………. |
| 7. | * Wymiary min.: szerokość 1388 mm x głębokość 726 mm x wysokość 2067 mm | Podać | Wymiary: szerokość …… .. x głębokość ………. x wysokość …………… |
| 8. | * Alarm dla długiego otwarcia drzwi | Tak |  |
| 9. | * Samozamykający system otwartych drzwi | Tak |  |
| 10. | * Wewnętrzne światła LED | Tak |  |
| **XI.** | **Szafa mroźnicza (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Pojemność min. 650 l | Podać | Pojemność ……………. |
| 2. | * Moc max 0,560 kW | Podać | Moc ……………… |
| 3. | * Maksymalne zużycie energii 8,09 kWh / 24h | Podać | Maksymalne zużycie energii …………kWh / 24h |
| 4. | * Wymiary: (LxDxH) 695 mm x 810mm x 2020 mm (+/-10%) | Podać | Wymiary: (LxDxH) ………… x …………..x ………… |
| 5. | * Temperatura [°C]: -15 / -22   Dopuszcza się szerszy zakres temperatur mieszczący w sobie powyższy zakres | Podać | Temperatura [°C]: ………../………….. |
| 6. | * Zasilanie: max 230V | Podać | Zasilanie …………….V |
| 7. | * Czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny | Podać | Czynnik chłodniczy……………. |
| 8. | * Cyfrowy wyświetlacz | Tak |  |
| **XII.** | **Szafa mroźnicza podblatowa(1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Pojemność min. 70 l | Podać |  |
| 2. | * Zasilanie: max 230 V | Podać |  |
| 3. | * Wykonana ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 4. | * Wnętrze wykonane z ABS lub równoważne | Tak |  |
| 5. | * Moc elektryczna max. 0,105 k W | Podać | Moc elektryczna max……………k W |
| 6. | * Klasa energetyczna nie gorsza niż C | Podać | Klasa energetyczna ………………. |
| 7. | * Wymiary: szerokość 600 mm/ wysokość 850 mm/ głębokość 600 mm (+/- 10%) | Podać | Wymiary: szerokość ……………../ wysokość ………./ głębokość ….. |
| **XIII.** | **Stół chłodniczy do pizzy (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Blat roboczy | Tak |  |
| 2. | * 3 drzwiowy z nadstawką | Tak |  |
| 3. | * 3 powlekane półki, | Tak |  |
| 4. | * Pojemność min. 368 L | Podać | Pojemność………. |
| 5. | * Wymiary zewnętrzne: szerokość 1400 x głębokość 700 x wysokość 1020 mm (+/- 10%) | Podać | Wymiary zewnętrzne: szerokość …… x głębokość ………..x wysokość …………. |
| 6. | * Samozamykające się drzwi | Tak |  |
| 7. | * Temperatura: +2/+8°C   Dopuszcza się szerszy zakres temperatur mieszczący w sobie powyższy zakres | Podać | Temperatura:…………../………………. |
| 8. | * Zasilanie: max 230 V | Podać | Zasilanie:…………… |
| 9. | * Czynnik chłodniczy: R290 (stół) lub równoważny | Podać | Czynnik chłodniczy………….. |
| 10. | * Automatyczne rozmrażanie | Tak |  |
| 11. | * Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem | Tak |  |
| **XIV.** | **Witryna chłodnicza (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Minimalna pojemność GN 1/3 x6 lub równoważna | Podać | Minimalna pojemność GN………… |
| 2. | * Maksymalna moc 110 W | Podać | Maksymalna moc…….. |
| 3. | * Minimalny zakres temperatur +2~+8 C   Dopuszcza się szerszy zakres temperatur mieszczący w sobie powyższy zakres | Podać | Minimalny zakres temperatur …………. |
| 4. | * Automatyczne rozmrażanie | Tak |  |
| 5. | * Czynnik chłodzący R600a – lub równoważny | Podać | Czynnik chłodzący |
| 6. | * Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 7. | * Wymiary (S x G x W) –min 1400 mm x 395mm x 435 mm | Podać | Wymiary (S x G x W)…………x……………x…………… |
| **XV.** | **Wałkownica elektryczna do ciasta (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego m.in. na pizzę | Tak |  |
| 2. | * Ilość wałków: 2 | Tak |  |
| 3. | * Średnica ciasta w zakresie 260 mm do 450 mm | Podać | Średnica ciasta w zakresie ……….. do ……….. |
| 4. | * Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm | Podać | Regulacja grubości ciasta w zakresie ………- ………… |
| 5. | * Max moc 250 W | Podać | Max moc………W |
| 6. | * Minimalna waga porcji ciasta 0,22 -0,90 kg, | Podać | Minimalna waga porcji ciasta ………. -……….. kg, |
| 7. | * Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej | Tak |  |
| 8. | * Wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta | Tak |  |
| **XVI.** | **Grill elektryczny podwójny (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Moc elektryczna max. 4 kW, | Podać | Moc elektryczna max. ……….. kW, |
| 2. | * Temperatura maksymalna min. 300 °C | Podać | Temperatura maksymalna min. ………… °C |
| 3. | * Ryflowane płyty żeliwne | Tak |  |
| 4. | * Szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania | Tak |  |
| 5. | * Żaroodporne uchwyty | Tak |  |
| 6. | * Minimalna powierzchnia robocza: szerokość 535 mm x długość 240 mm | Podać | Minimalna powierzchnia robocza: szerokość ………. x długość ……….. |
| 7. | * Wymiary: długość 600 mm/szerokość 385 mm/ wysokość 220 mm (+/- 10%) | Podać | Wymiary: długość ………../szerokość ………/ wysokość ………… |
| **XVII.** | **Mikser spiralny do ciast (1 szt.)** | **KOD PRODUKTU** |  |
| 1. | * Pojemność min. 50 l | Podać | Pojemność ………. l |
| 2. | * Min. pojemność ciasta 44 kg | Podać | Pojemność ciasta ……….. kg |
| 3. | * Moc max. 2,2 kW | Podać | Moc max. ………… kW |
| 4. | * Wymiary: długość 530 mm/szerokość 878 mm/ wysokość 770 mm (+/- 10%) | Podać | Wymiary: długość ………./szerokość ………/ wysokość ……….. |
| 5. | * Podnoszony hak i wyjmowana dzieża | Tak |  |
| 6. | * Dwie prędkości obrotowe, umożliwiające dopasowanie tempa mieszania do rodzaju wyrabianego ciasta | Tak |  |

1. Nie spełnienie wymaganych parametrów i warunków spowoduje odrzucenie oferty.
2. Wszystkie parametry muszą być spełnione łącznie.
3. W przypadku gdy Wykonawca w danym parametrze w kolumnie 4 pozostawi puste pole, Zamawiający uzna że ten parametr jest niespełniony.
4. Zamawiający nie będzie wzywał do uzupełnień.

.................................................

Podpis i pieczęć Wykonawcy