**Znak sprawy: PN-13/2019 Załącznik Nr 3 do SIWZ**

**ZAMAWIAJĄCY:**

Stawy Milickie Spółka Akcyjna

Ruda Sułowska 20, 56-300 Milicz

tel./fax (71) 384 71 10, e-mail: przetargi@stawymilickie.pl,

[www.stawymilickie.pl](http://www.stawymilickie.pl)

**FORMULARZ TECHNICZNY**

**PO ZMIANIE NR 1**

**Nazwa Wykonawcy:**

**Adres siedziby Wykonawcy:**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na *„dostawę* wyposażenia gastronomicznego*”,* znak sprawy: PN-13/2019oferuję(my) dostawę wyposażenia gastronomicznego o następujących parametrach technicznych podanych w poniższej tabeli:

1. **CHARAKTERYSTYKA OKAPU WENTYLACYJNO-PRZYŚCIENNEGO (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Okap wentylacyjno-przyścienny (fabrycznie nowy):- nazwa producenta- model- rok produkcji  |  |
|  | Wersja przyścienna, wyciągowa |  |
|  | Ścięcie od strony ściany, należy indywidualnie domierzyć kąt ścięcia |  |
|  | Wyposażony w łapacze/filtr tłuszczu |  |
|  | Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 |  |
|  | Wykonany w formie zgrzewano- spawanej |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Wymiary zewnętrzne 1900/1200/450 mm (długość x szerokość x wysokość) |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Do zadań Wykonawcy będzie należeć także demontaż istniejącego okapu /przekazanie go Zamawiającemu/ oraz zamontowanie przedmiotowego okapu w miejscu starego, na skośnej, połaciowej ścianie kuchni wraz z przyłączeniem do instalacji wentylacyjnej oraz wykonaniem obróbek budowlanych w zabudowie GK, ponieważ okap jest częściowo wbudowany |  |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA ELEKTRONICZNEGO PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Elektroniczny piec konwekcyjno-parowy(fabrycznie nowy):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Wymiary zewnętrzne nie większe niż 850/780/1050 mm (długość x szerokość x wysokość) |  |
|  | Waga urządzenia nie większa niż 135 kg |  |
|  | Moc przyłączeniowa nie większa niż 18,6 KW |  |
|  | Zasilanie 400 V |  |
|  | Pojemność GN 10 x GN1/1 lub 20 x GN1/2 |  |
|  | Ilość prowadnic 10, wzdłużny układ |  |
|  | Bojlerowy sposób wytwarzania pary |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Rodzaje pracy: SelfCoking Control z minimum 9 trybami pracy: pieczenie uniwersalne, pieczenie krótkie, drób, ryby, wypieki, dodatki, Finishing, tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy: Para 30-1300C, gorące powietrze 30-3000C, kombinacja pary i gorącego powietrza |  |
|  | Rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem |  |
|  | System ClimaPlus Control (pomiar i regulacja wilgotności) |  |
|  | 5 prędkości wentylatora |  |
|  | System ½ energii |  |
|  | Rejestracja danych HACCP |  |
|  | Szybkie schładzanie komory |  |
|  | Automatyczny system myjący Clean Jet |  |
|  | Ręczny program mycia |  |
|  | Możliwość zapisania minimum 350 programów po 12 kroków każdy |  |
|  | Sygnalizacja zakamienienia oraz funkcja automatycznego opróżniania i płukania generatora pary |  |
|  | Oświetlenie LED |  |
|  | Ekran sterujący dotykowy |  |
|  | Cyfrowy 24 godz. zegar |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Deklaracja zgodności EC – urządzenia elektryczne |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Certyfikat energooszczędności ENERGY STAR |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA PODSTAWY POD PIEC KONWEKCYJNY (SZTUK 1)
z pkt II:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Podstawa pod piec konwekcyjny(fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Dwa rzędy prowadnic po 7 szt. przystosowane do pojemników GN 1/1 |  |
|  | Bolce pod nóżki pieca |  |
|  | Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 |  |
|  | Ściany boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Wymiary zgodne z wymiarami pieca z pkt. 2 |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA ELEKTRONICZNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH (SZTUK 2):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Elektroniczne piece konwekcyjno parowe(fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Wymiary zewnętrzne nie większe niż 850/780/790mm (długość x szerokość x wysokość) |  |
|  | Waga urządzenia nie większa niż 110 kg |  |
|  | Moc przyłączeniowa nie większa niż 11 KW |  |
|  | Zasilanie 400 V |  |
|  | Pojemność 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2GN |  |
|  | Ilość prowadnic 6, wzdłużny układ  |  |
|  | Bojlerowy sposób wytwarzania pary |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Rodzaje pracy: SelfCoking Control z minimum 9 trybami pracy: pieczenie uniwersalne, pieczenie krótkie, drób, ryby, wypieki, dodatki, Finishing, tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy: Para 30-1300C., gorące powietrze 30-3000C, kombinacja pary i gorącego powietrza |  |
|  | Rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem |  |
|  | System ClimaPlus Control (pomiar i regulacja wilgotności) |  |
|  | 5 prędkości wentylatora |  |
|  | System ½ energii |  |
|  | Rejestracja danych HACCP |  |
|  | Szybkie schładzanie komory |  |
|  | Automatyczny system myjący Clean Jet |  |
|  | Ręczny program mycia |  |
|  | Możliwość zapisania minimum 350 programów po 12 kroków każdy |  |
|  | Sygnalizacja zakamienienia oraz funkcja automatycznego opróżniania i płukania generatora pary |  |
|  | Oświetlenie LED |  |
|  | Ekran sterujący dotykowy |  |
|  | Cyfrowy 24 godz. zegar |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Deklaracja zgodności EC – urządzenia elektryczne |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | Certyfikat energooszczędności ENERGY STAR |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA ŁĄCZNIKA PIECÓW (SZTUK 1) z pkt IV:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Łącznik pieców(fabrycznie nowy):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Umożliwia połączenie dwóch urządzeń(pieców) w jedną całość - jedno nad drugim  |  |
|  | Wykonany ze stali nierdzewnej  |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA PODSTAWY POD PIECE (SZTUK 1) z pkt IV:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Podstawa pod piece(fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Zabezpieczająca przed uszkodzeniem |  |
|  | Wykonana ze stali nierdzewnej |  |
|  | Wymiary zgodne z wymiarami pieców z pkt. 4 |  |
|  | Bolce pod nóżki pieca |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA TRZONU GAZOWEGO 4-PALNIKOWEGO NA SZAFCE (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Trzon gazowy 4-palnikowego na szafce(fabrycznie nowy):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | 4 palniki gazowe o dwukoronowej budowie |  |
|  | Palnik nawierzchniowy z zaworami bezpieczeństwa i termoparami |  |
|  | Palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające wysoką moc i dużą sprawność |  |
|  | Wymiary rusztu: 347 x 310 mm |  |
|  | Misy ociekowe o pojemności 1,5 dm3 pod palnikami |  |
|  | Moc gazowa maksymalnie 27,6 KW |  |
|  | Moc palnika maksymalnie 6,9 KW |  |
|  | Ruszty i palniki wykonane z żeliwa |  |
|  | Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej |  |
|  | Wymiary 700x775x290/850 (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | Podstawa/szafka nierdzewna pod palnik z podwójnymi drzwiami |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA FRYTKOWNICY GAZOWEJ 1-KOMOROWEJ (SZTUK 1)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Frytkownica gazowa 1-komorowa(fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Pojemność komory 15 l |  |
|  | Spust oleju poprzez zawór w szafce |  |
|  | Pojemność kosza ok. 3 kg |  |
|  | Temperatura regulowana termostatem w zakresie 60-195°C |  |
|  | 1 duży kosz w zestawie |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę |  |
|  | Zimna strefa na dnie komory zwiększająca żywotność oleju |  |
|  | Wymiary zewnętrzne maksymalne 350x775x850 mm (długość/szerokość/wysokość |  |
|  | **Przyłącza**: gaz 3/4 cala, zasilanie 230 V |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA MAŁYCH KOSZY DO FRYTKOWNICY (SZTUK 2) z pkt VIII:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Małe kosze do frytkownicy(fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | 2 małe kosze do frytkownicy z punktu VIII |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA PŁYTY GRILLOWEJ GAZOWEJ NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Płyta grillowa gazowa na podstawie szafkowej(fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Płyta grillowa gładka, chromowana |  |
|  | 2 strefy grzewcze - regulacja temperatury dla każdej osobno |  |
|  | Palniki ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 314 |  |
|  | Płyta sterowana termostatem z zakresem temperatury 120°C – 310°C. |  |
|  | Zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową |  |
|  | Moc max 13,9 KW |  |
|  | Podstawa szafkowa o wym. 700x775x560 – dostosowana do wymiarów zewnętrznych całości z pkt. 9 |  |
|  | Wymiary zewnętrzne całości 700x775x850 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Maszynka do mielenia mięsa(fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Urządzenie do rozdrabniania mięsa surowego i gotowanego przeznaczone do profesjonalnej gastronomi |  |
|  | Wydajność min. 150 kg/h |  |
|  | Część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej |  |
|  | Demontowany korpus mielący |  |
|  | Sitka o śr. 8 cm |  |
|  | Przycisk: włącz/wyłącz |  |
|  | Pojemnik na mięso |  |
|  | Demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości |  |
|  | Obudowa polerowane aluminium |  |
|  | Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej  |  |
|  | W zestawie kołek dociskowy i tacka na produkt |  |
|  | Wymiary zewnętrzne nie większe niż 480x300x530 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA WYPOSAŻENIA UZUPEŁNIAJĄCEGO DO MASZYNKI
DO MIELENIA MIĘSA (SZTUK 1) z pkt XI:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Wyposażenie uzupełniające do maszynki(fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Sitko o oczkach 2 mm |  |
|  | Sitko o oczkach 4,5 mm |  |
|  | Sitko o oczkach 8 mm |  |
|  | Zapasowy nóż |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA CYRKULATORÓW (SZTUK 2):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Cyrkulatory (fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Zakres temp.: 20 - 95oC |  |
|  | Moc grzewcza: 2 kW  |  |
|  | Stabilizacja temperatury: +/- 0,03oC  |  |
|  | Wydajność pompy: 14 l/min |  |
|  | Ostrzeżenie o niskim poziomie wody |  |
|  | Zegar |  |
|  | Wyświetlacz LED |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | Dodatkowa obudowa grzałki, pompy i pływaka |  |
|  | Siatka ochronna pompy i układu grzewczego |  |
|  | Zasilanie 230 V |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Wymiary max. 140x220x340 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | Waga urządzenia max 4,8 kg  |  |
|  | Głębokość zanurzenia 165 mm |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA MŁYNKÓW KOLOIDALNYCH (SZTUK 2):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Młynki koloidalne (fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Włącznik pneumatyczny w zestawie |  |
|  | Duży moment obrotowy; zabezpieczenie przed uszkodzeniem młynka w przypadku blokady |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | Elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej |  |
|  | Sitko ze stali nierdzewnej |  |
|  | Zasilanie 230V |  |
|  | Pojemność komory mielenia min. 1180 ml |  |
|  | Silnik, indukcyjny jednofazowy, obroty min 1425 |  |
|  | Moc min. 0,75 KM |  |
|  | Wyciągany kołnierz |  |
|  | 3 stopnie rozdrabniania żywności |  |
|  | Możliwość podłączenia do zmywarki |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Waga urządzenia max 11,6 kg  |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Do zadań Wykonawcy będzie należeć także montaż młynków koloidalnych w wskazanych zlewozmywakach, należy przewidzieć wykonanie podłączenia elektrycznego i kanalizacyjnego, a także wykonanie otworu w zlewie pod młynek koloidalny. |  |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA MIKSERÓW PLANETARNYCH (SZTUK 2):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Miksery plenarne(fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Dzieża o poj. 20 l |  |
|  | 3-stopnie prędkości 197/317/462 obr../min (+- 5%) |  |
|  | Manualny panel sterowania |  |
|  | Napęd ślimakowy |  |
|  | Dokładne mieszanie bez rotacji dzieży |  |
|  | Wyjmowana dzieża nierdzewna |  |
|  | Mikrowyłącznik bezpieczeństwa |  |
|  | W zestawie komplet 3 końcówek - hak, mieszadło i rózga |  |
|  | Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży |  |
|  | Obudowa stalowa, lakierowana biała |  |
|  | Moc max. 1100 W |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Wymiary zewnętrzne max. 500x550x800 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | Max wsad mąki 5 kg  |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA PAROWNICY (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Parownica (fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Odkurzacz parowy - urządzenie do czyszczenia powierzchni za pomocą pary |  |
|  | Wbudowane dozowniki detergentów myjących |  |
|  | Ciśnienie robocze 8 bar |  |
|  | Funkcja odkurzacza |  |
|  | Zbiornik i obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | Moc grzałki max 3000 W |  |
|  | Max temperatura 175 st. C |  |
|  | Możliwość pracy ze środkami w zakresie 2-13ph |  |
|  | Wymiary zewnętrzne max. 500x650x980mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | Waga urządzenia max 40 kg  |  |
|  | **WYPOSAŻENIE DODATKOWE:** |
|  | Wąż z uchwytem |  |
|  | Dwie rury parowe |  |
|  | Dysza podłogowa z lamelkami |  |
|  | Dysza ręczna |  |
|  | Zbiornik, elementy z plastiku |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA KOMORY CHŁODNICZO-MROŹNICZEJ (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Komora chłodniczo-mroźnicza(fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Zestaw składający się z: 1x komora chłodnicza oraz 1x komora mroźnicza podział 1/3 część mroźnicza + 2/3 część chłodnicza przejście z komory chłodniczej do komory mroźniczej  |  |
|  | Przejście z komory chłodniczej do komory mroźniczej  |  |
|  | Komora składana na zamki umożliwiająca ponowne rozłożenie/ złożenie komory oraz jej rozbudowę  |  |
|  | Komora wykonana z paneli z sztywnym wypełnieniem poliuretanowym, panele malowane proszkowo w kolorze białym o gr. 100 mm pokryte po obu stronach powłoką antybakteryjną |  |
|  | Panel wykonany z blachy ocynkowanej o gr. blachy min. 0,6 mm |  |
|  | Podłoga o grubości 100 mm pokryta blachą antypoślizgową ze stali nierdzewnej gatunek R-143 |  |
|  | Podłoga - wywinięcie bezpośrednio na panel ścienny nośność podłogi 1500N na koło wózka i min 30000N na m2, pod komorami mata wentylacyjna o gr. 30 mm, wszystkie połączenia bez silikonu |  |
|  | Drzwi zawiasowe o wym.: 800x2000 mm |  |
|  | Drzwi usadowione na zawiasach mimośrodowych unoszone podczas otwierania  |  |
|  | Zawór wyrównujący ciśnienie  |  |
|  | Kurtyny paskowe PCV |  |
|  | Oświetlenie LED  |  |
|  | Termometr temperatury |  |
|  | Możliwość otwarcia komory od wewnątrz  |  |
|  | Klamka fluoroscencyjna |  |
|  | Alarm człowiek w komorze |  |
|  | Agregat chłodniczy i mroźniczy typu Split umieszczony na dachu budynku, agregat sterowany pilotem |  |
|  | Pakiet "zima" zabezpieczający instalację chłodniczą |  |
|  | Zastosowanie chłodzenia- chłodzenie normalne |  |
|  | Temp. pomieszczenia – zakres regulacji (°C) –5 do +20 |  |
|  | Dopuszczalne temperatury otoczenia (°C) +1 do +46 |  |
|  | Zastosowanie chłodzenia-mrożenie |  |
|  | Temp. pomieszczenia – zakres regulacji (°C) –5 do -25 |  |
|  | Dopuszczalne temperatury otoczenia (°C) +1 do +46 |  |
|  | Wymiary zewnętrzne nie większe niż 2400x6900x2450 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | Instalacja chłodniczo- mroźnicza – zewnętrzna |  |
|  | Instalacja freonowa wyprowadzona na dach ok 10m od komory |  |
|  | Ogrzewany rurociąg odprowadzenia skroplin wyprowadzony przez ścianę komory |  |
|  | Agregaty chłodnicze wyprodukowane całkowicie w Unii Europejskiej |  |
|  | Akredytacja przez COFRAC |  |
|  | Ultracicha praca do 30dB (obudowa specjalnie wygłuszona)  |  |
|  | Wysoka sprawność sprężarek HE |  |
|  | Energooszczędne wentylatory EC (elektronicznie komutowane) |  |
|  | Ciśnieniowy regulator obrotów wentylatora (0-10V) zabudowany w zbiorniku cieczy |  |
|  | Wentylator spełniający normę akustyczną EN ISO 3741-1; EN 13215; oraz ErP 2013/2015 |  |
|  | Możliwość pracy do +46°C temperatura otoczenia |  |
|  | Demontowane ścianki obudowy agregatu |  |
|  | Drzwiczki serwisowe |  |
|  | Tłumik linii tłocznej ograniczający pulsację |  |
|  | Wyłącznik główny na obudowie agregatu |  |
|  | Minimum IP44 (odporność na strumień rozpylonej wody) |  |
|  | Zabezpieczenie wewnętrzne silników wentylatorów |  |
|  | Bezpiecznik wentylatorów EC |  |
|  | Bezpiecznik obwodów zasilania |  |
|  | Zabezpieczenie termiczne sprężarki |  |
|  | Grzałka karteru sprężarki |  |
|  | Filtr – odwadniacz na linii cieczowej |  |
|  | Wziernik ciekłego czynnika |  |
|  | Presostaty HP/LP |  |
|  | Skraplacz antykorozyjny i powiększony do opcji TROPIC wg HTA (praca do +46OC) |  |
|  | Obudowa agregatu odporna na czynniki atmosferyczne, odporna na korozję i promienie UV |  |
|  | Zawory serwisowe na stronie tłocznej i ssącej oraz na zbiorniku cieczy |  |
|  | Zabudowa akustyczna agregatów wykonana z pianki akustycznej o wysokiej gęstości (140kg/m3 / grubość 2cm) na podłożu z blachy ocynkowanej oraz dwóch wentylatorów wywiewnych na dachu budynku |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Certyfikat ASERCOM potwierdzający wydajność chłodniczą |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA REGAŁU MAGAZYNOWEGO - ZESTAW DO KOMORY CHŁODNICZO-MROŹNICZEJ (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Regał magazynowy - zestaw(fabrycznie nowy):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | 5-półkowy wolnostojący |  |
|  | Konstrukcja aluminiowa anodowana |  |
|  | Obciążenie do 900kg dla regału przy równomiernym rozłożeniu towaru. |  |
|  | Półki z segmentów polietylenowych dopuszczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, przeznaczone do komór chłodniczych i mroźni zakres temperatur -40°C do +80°C |  |
|  | Regały w komorze mroźniczej na 3 ścianach kształt U (bez słupka wewnętrznego na narożniku) szerokość regału 60 cm |  |
|  | Regały w komorze chłodniczej na 2 ścianach (na całości ścian podłużnych) szerokość regału 60 cm |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy do komory chłodniczej. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA GRILLA GAZOWEGO ZEWNĘTRZNEGO (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Grill gazowy zewnętrzny(fabrycznie nowy):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | System równomiernego rozprowadzania ciepła dzięki czemu, ciepło z palnika rozprowadzane jest w równych stopniu na całą powierzchnię grilla i można ją równomiernie kontrolować |  |
|  | 4 palniki każdy o mocy: 3,8 kW + palnik boczny o mocy: 2,5 kW |  |
|  | 2 palniki na podczerwień o mocy: 3,8 kW oraz 4,4 kW |  |
|  | Płyta robocza granitowa |  |
|  | Wyświetlacz LCD |  |
|  | Podświetlane pokrętła i powierzchnia grilla |  |
|  | Cyfrowy termometr z czujnikiem do mięsa |  |
|  | Ruszt i płyta do smażenia żeliwna |  |
|  | Rożen obrotowy z silnikiem |  |
|  | Pokrywa, uchwyt i panel sterowania nierdzewny |  |
|  | Termometr manualny wbudowany w pokrywie |  |
|  | Elektroniczny zapalnik palników |  |
|  | Wieszaki na przybory kuchenne oraz ręczniki papierowe |  |
|  | Szafka na butlę i akcesoria; szuflada; wersja jezdna |  |
|  | Drzwi szafki i uchwyty ze stali nierdzewnej |  |
|  | W komplecie pokrowiec |  |
|  | Obudowa wykonana ze stali lakierowanej oraz stali nierdzewnej |  |
|  | Wymiary rusztu 455 x 910 mm |  |
|  | Wymiary zewnętrzne max. 1520x680x1190mm (długość/szerokość/wysokość). |  |
|  | Waga urządzenia max 173 kg  |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA EKSPRESÓW DO KAWY Z CHŁODZIARKĄ DO MLEKA (SZTUK 2):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Ekspresy do kawy z chłodziarką do mleka (fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Wersja automatyczna |  |
|  | Wydajność min. 80 kaw dziennie |  |
|  | Kolorowy wyświetlacz typu TFT |  |
|  | Zbiornik na wodę min. 5 l |  |
|  | Zbiornik na kawę ziarnistą 0,5 kg |  |
|  | Zbiornik na 40 porcji fusów |  |
|  | Wysokowydajna pompa o ciśnieniu pracy 15 bar |  |
|  | Kawa za naciśnięciem jednego przycisku |  |
|  | 10 programów mocy kawy |  |
|  | Programowanie temperatury wody/ kawy; automatyczny program płukania grupy do cappuccino; przygotowanie spienienia mleka |  |
|  | W zestawie chłodziarka do mleka o poj. 1,1 litra |  |
|  | Łącze WiFi informujące o konieczności uzupełnienia mleka |  |
|  | Obudowa w kolorze czarno - srebrnym |  |
|  | Moc max. 1450 W |  |
|  | Wymiary zewnętrzne max. 380x480x480 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA ZMYWARKI KAPTUROWEJ (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Zmywarka kapturowa (fabrycznie nowa):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Kosz o wymiarze 50x50cm |  |
|  | Wejście do komory o wysokości 44cm |  |
|  | Wydajność max 60 koszy/h |  |
|  | Obsługa jednym przyciskiem zmieniającym kolor podczas cyklu pracy: trzy standardowe programy mycia: krótki, standardowy i intensywny |  |
|  | Wskaźnik temperatury wody w zbiorniku i bojlerze |  |
|  | Program samoczyszczenia |  |
|  | Sygnalizacja braku środków myjących |  |
|  | Pompa odpływowa; pompa podnosząca ciśnienie wody podczas płukania |  |
|  | Eliptyczne pola zmywania ze specjalną geometrią dysz |  |
|  | Wyposażona w system czterokrotnej filtracji ługu, system filtracji wody myjącej z koszem sitowym, sitem powierzchniowym, sitem pompy i systemem Mediamat |  |
|  | Wbudowany zestaw dozowników myjących i nabłyszczacza |  |
|  | Zbiornik tłoczony |  |
|  | System zarządzania energią |  |
|  | Dziennik błędów |  |
|  | Pompa odpływowa |  |
|  | Czujnik przecieków |  |
|  | Pompa podnosząca ciśnienie wody |  |
|  | Menu chronione PIN |  |
|  | Obudowa ze stali nierdzewnej |  |
|  | Wymiary zewnętrzne nie większe niż 640x760x1520 mm (długość/szerokość/wysokość). |  |
|  | Zasilanie 400 V |  |
|  | Waga max netto 108 kg/ max. brutto 128kg |  |
|  | Zabezpieczenie przed pryskaniem ipx5 |  |
|  | Pojemność zbiornika 35 hałas max 63 DB |  |
|  | Temperatura zbiornika 62-66 st. C |  |
|  | Temperatura płukania 85 st. C |  |
|  | Wydajność teoretyczna Standard 15/30/60 |  |
|  | Wydajność teoretyczna HighTemp 20/30/68 |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

1. **CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA DO PRODUKCJI PIEROGÓW (SZTUK 1):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA****PARAMETRU TECHNICZNEGO** | **TAK/ NIE****LUB OFEROWANE PARAMETRY**  |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **WYMAGANIA PODSTAWOWE:** |
|  | Urządzenie do produkcji pierogów(fabrycznie nowe):- nazwa producenta- model- rok produkcji |  |
|  | Pierogi małe o wymiarze: 45x26 mm - waga farszu 7-8g, wydajność 200 szt./min (+-5%) |  |
|  | Pierogi duże o wymiarze: 68x35 mm - waga farszu 19-21g, wydajność 100 szt. /min (+-5%) |  |
|  | Regulacja grubości ciasta i szybkość podawania |  |
|  | Pierogarka przystosowana do polskiego, gęstszego farszu |  |
|  | Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej |  |
|  | Wymiary zewnętrzne nie większe niż 960x470x1150 mm (długość/szerokość/wysokość) |  |
|  | Zasilanie max: 1,5 kW 380V 5 |  |
|  | Waga: max 170 kg |  |
|  | WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY: |
|  | Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacjiw tym: |  |
|  | Certyfikat CE |  |
|  | Deklaracja Zgodności UE |  |
|  | Instrukcję w języku polskim |  |
|  | **WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:** |
|  | Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy. |  |
|  | Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce. |  |
|  | Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia. |  |
|  | Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia. |  |

……………………… …………………………………………..

 miejscowość, data podpis i pieczątka

 osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy