

CZĘŚĆ III – Wyposażenie kuchenne i gastronomiczne. Opis zadania uszą być fabrycznie nowe, nieużywane, wolne od wad fizycznych i prawnych, posiadające oznaczenia CE i spełniające wymagania odpowiednich norm polskich lub europejskich.

Materiały konstrukcyjne urządzeń mających kontakt z żywnością powinny być wykonane ze stali nierdzewnej lub innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

Dostawca jest zobowiązany do dostarczenia urządzeń we wskazane miejsce użytkowania, ich rozpakowania, zainstalowania oraz przeprowadzenia próbnego uruchomienia.

Montaż powinien obejmować podłączenie do istniejących mediów (prąd, woda, kanalizacja) zgodnie z instrukcją producenta.

Po zakończeniu montażu Wykonawca powinien przekazać Zamawiającemu urządzenia gotowe do pracy oraz dokonać krótkiego szkolenia użytkowników w zakresie podstawowej obsługi.

Każde urządzenie musi być dostarczone wraz z kompletną dokumentacją techniczną, instrukcją obsługi oraz kartą gwarancyjną.

Wraz z dostawą należy przekazać, atesty, deklaracje zgodności oraz certyfikaty bezpieczeństwa CE.

Gwarancja:

Minimalny okres gwarancji: 24 miesiące od daty podpisania protokołu odbioru bez zastrzeżeń.

W okresie gwarancji Wykonawca zapewnia bezpłatny serwis gwarancyjny, obejmujący dojazd, części zamienne oraz robociznę. Dopuszcza się rozwiązania równoważne, lecz nie gorsze niż wskazane w opisie. Opis i uzasadnienie rozwiązań równoważnych musi być uzasadniony i udokumentowany oraz wypisany i załączony jako załącznik do oferty w sposób możliwy do oceny przez zamawiającego.

lp	nazwa	szt	opis
21	zmywarka do szkła i naczyń	1	cechy produktu: Wydajność: 60/30/24/6 Koszy/godzinę min. 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600") Jednopłaszczyznowa obudowa/dwupłaszczyznowe drzwi Zużycie wody: 2,1 Litra/cykl Bojler ciśnieniowy o pojemności 6 Litra/ 3 kW Tłoczona wanna o pojemności 20 Litra/ 2,1 kW Wysokość otworu drzwi - 365 mm Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Sterowanie elektroniczne Licznik cykli mycia Podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu Do zmywarki powinno być dołączone podstawa pod zmywarkę wykonana ze stali nierdzewnej nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości. Wymiary 574mmx573mmx455mm/470mm. Wyposażenie zmywarki powinno zawierać 2 kosze do talerzy oraz 2 kosze do szklanek. Zmywarka powinna być wyposażona w zestaw montujący oraz płyny startowe i posiadać gwarancję min. 2 lata.

22	bateria gastronomiczna	1	bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otworowa wyposażona w spryskiwacz i wylewkę wysięg wylewki 280 mm posiadająca atest min. 2 lata, , wyposażona w elastyczne węże do podłączenia do sieci oraz akcesoria niezbędne do montażu
23	szafa chłodnicza z podstawą	1	dedykowane prowadnice 830644 i półki 830645 wymiary wewnętrzne (WxDxH) ~ 624x685x1396 mm dynamiczny układ chłodzenia w standardzie oświetlenie komory funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury filtr przeciwpylekowy samodomykające się drzwi z zamkiem profilowany uchwyt otwierania drzwi komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej obudowa wykonana ze stali nierdzewnej Preferowane wymiary gł. 830mm wys. 2010mm szerokość 740mm masa 134 kg materiał stal nierdzewna przedział temperatury od - 2 do +8 pojemność 650 l możliwość zmiany kierunku drzwi. Rodzaj zasilania prąd. Wyposażenie min. 5 kratek ze stali nierdzewnej.
25	zmiękcacz wody automatyczny	2	mieszacz wody; elektryczna głowica
27	kuchenka indukcyjna	1	kuchenka indukcyjna wolnostojąca z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem, min. 4-palniki preferowane wymiary szer.90cm gł 60 cm piekarnik o pojemności min.105 l regulowana wysokość kuchenki indukcyjnej od 85cm do 90 cm. Piekarnik powinien posiadać min.2 blachy startowe oraz kratkę.Preferowany kolor kuchenki inox z czarnym.
26	stół ze zlewem 2 komory z półką	1	stół spawany, blat tłoczony, ociekacz płaski, stal nierdzewna szer. 1200mm wysokość 850mm z zestawem montującym. Głębokość komory 400x400x250mm