

Opis przedmiotu zamówienia

Technologia i wyposażenie kuchni

I. Wymagania ogólne

- Należy uwzględnić, że przedmiot zamówienia będzie użytkowany w przedszkolu i żłobku. Z tego względu przedmiot oferty powinien odpowiadać wymaganiom profesjonalnego prowadzenia działalności, jak np. dla małej, średniej i dużej gastronomii, tj. spełniać normy bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wymagane atesty i dopuszczenia do stosowania w zakładach zbiorowego żywienia.
- Przedmiot zamówienia musi odpowiadać ogólnym wymaganiom bezpieczeństwa i zdrowia dotyczącym kontaktu dostarczanych urządzeń i wyposażenia z żywnością.
- Zamawiający dopuszcza tolerancję w wymiarach sprzętu i wyposażenia do 10%, z zastrzeżeniem, że jeśli wymiar podano jako minimalny lub maksymalny, w tym w granicach od-do, wskazana tolerancja nie znajduje zastosowania. Zamawiający jednocześnie udostępnia projekt kuchni.
- Sprzęt i wyposażenie dostarczone do Zamawiającego mają być fabrycznie nowe, nieużywane oraz wolne od wad fizycznych i prawnych.
- Wykonawca w ramach zamówienia dostarczy sprzęt i wyposażenie, rozmieści w docelowym miejscu użytkowania oraz dokona instalacji lub montażu, uwzględniając w tym pierwsze uruchomienie wszystkich urządzeń.**
- Ponadto do obowiązków Wykonawcy będzie należało przeprowadzenie instruktażu (szkolenia) dla pracowników Zamawiającego z obsługi urządzeń.
- Jednocześnie Wykonawca przekaże instrukcje użytkowania wszystkich urządzeń w języku polskim.
- Minimalny okres gwarancji dla wszystkich urządzeń i wyposażenia wynosi 2 lata, licząc od dnia odbioru.

II. Specyfikacja techniczna

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry</u> <u>(Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka</u> <u>miary</u>
1.	Stół z basenem dwukomorowym	- wymiary: szerokość: 1000-1200 mm głębokość: 600-700 mm wysokość: 850 mm - wysokość komory co najmniej 400 mm - wykonany ze stali nierdzewnej (kwasoodpornej), spawany - 2 komory - w zestawie bateria zlewozmywakowa z wyciąganym prysznicem - nogi z regulacją wysokości	2	Szt.

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry</u> <u>(Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka</u> <u>miary</u>
2.	Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim	<ul style="list-style-type: none"> - gazowy - moc gazowa 13,0 kW +/- 5% - zastosowanie gotowania pośredniego (płaszcz wodny) - zbiornik emaliowany - wykonany ze stali nierdzewnej - wydajność cieplna od 20 st. C do 90 st. C: min. 60% - odprowadzenie spalin do komina - kran spustowy - ochronna anoda magnezowa - pojemność 60 l 	1	Szt.
3.	Kuchenka gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	<ul style="list-style-type: none"> - 4 palnikowa (łącznie moc gazowa co najmniej 20 kW +/- 5%); - palniki o różnej mocy (jeden duży, dwa średnie i jeden mały, np. 3,5 + 2x5 + 7 kW) - funkcja płomienia oszczędnościowego - przeznaczenie kuchenki dla wszystkich rodzajów naczyń kuchennych (dla kuchni gazowych) - zabezpieczenie przeciwpyłowe - żeliwne ruszty - piekarnik elektryczny (moc elektryczna co najmniej 7 kW) - termopara - piekarnik konwekcyjny - oświetlenie komory - 3 poziomy przewód - termostat - wykonanie ze stali nierdzewnej - wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce 	1	Szt.

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry (Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka miary</u>
4.	Kuchenka gazowa 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	<ul style="list-style-type: none"> - 6 palnikowa (łączna moc gazowa co najmniej 30 kW +/- 5%); - palniki o różnej mocy (dwa duże, trzy średnie i jeden mały, np. 3,5 + 3x5 + 2x7 kW) - funkcja płomienia oszczędnościowego - przeznaczenie dla wszystkich rodzajów naczyń kuchennych (dla kuchni gazowych) - zabezpieczenie przeciwpyłowe - żeliwne ruszty - piekarnik elektryczny (moc elektryczna 7 kW +/-5%) - termopara - piekarnik konwekcyjny - 3 poziomy przewód - termostat - oświetlenie komory - wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce - wykonanie ze stali nierdzewnej - dodatkowa szafka 	1	Szt.
5.	Patelnia uchylna elektryczna	<ul style="list-style-type: none"> - uchylna - elektryczna - ze stali nierdzewnej - misa przechylana ręcznie z maksymalnym kątem ułatwiającym opróżnianie - wydajność – co najmniej 100 kotletów/godzinę - regulacja temperatury w zakresie 60-300°C - moc co najmniej 10 kW +/- 5% 	1	Szt.
6.	Piec konwekcyjny z naparowaniem	<ul style="list-style-type: none"> - regulacja temperatury do 300 st. C - moc 2,0-3,0 kW - 4 ruszty - zasilanie elektryczne - 2 wentylatory - wykonanie ze stali nierdzewnej 	1	Szt.
7.	Szafa przelotowa	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - 2 półki wyjmowane, przestawne - 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa) - 8 drzwi suwanych - pionowy, profilowany uchwyt drzwi - wymiary: szerokość 900 mm głębokość 500 mm wysokość 1800 mm 	1	Szt.

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry (Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka miary</u>
8.	Zmywarka kapturowa	<ul style="list-style-type: none"> - rodzaj: kapturowa - funkcja wyparzania naczyń - 2 kosze: do talerzy, uniwersalny - pojemnik na sztućce - 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół) - dozownik płynu myjącego - możliwość mycia dużych naczyń kuchennych i garnków - zużycie wody max 2,5 l/cykl - cykl mycia 90, 120 lub 180 sekund - wydajność koszy na godzinę - 40/h; 30/h; 24/h - uzdatniacz wody -pompa zrzutowa lub pompa wspomagająca płukanie - moc elektryczna: co najmniej 10 kW +/- 5% 	1	Szt.
9.	Zmywarka gastronomiczna z pompą odpływu	<ul style="list-style-type: none"> - funkcja wyparzania naczyń - co najmniej 2 cykle mycia 120 i 180 sekund - moc elektryczna co najmniej - dozownik płynu myjącego i nablyszczającego - zużycie wody max 2,5 l/cykl - 2 kosze: uniwersalny, na talerze - pojemnik na sztućce - 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół) - moc elektryczna: co najmniej 5 kW +/- 10% 	1	Szt.
10.	Naświetlacz do jaj	<ul style="list-style-type: none"> - do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów kuchennych lampami UV - 2 lampy emitujące promieniowanie UV-C - urządzenie o jednorazowym wsadzie co najmniej 30 jaj - czas odkażania max 90 s - moc urządzenia 80W +/- 5% - zasilanie 230 V - wykonanie ze stali nierdzewnej 	1	Szt.
11.	Wózki kuchenne ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - 4 skrętne gumowe kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami - zaokrąglone krawędzie - 3 półki - wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm 	4	Szt.

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry</u> <u>(Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka</u> <u>miary</u>
12.	Stoły do pracy ze stali nierdzewnej z szafką boczną	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej, - z szafką i półką wewnątrz - kółka z hamulcem (komplet 4 szt.) - zastosowanie półki pełnej - stół przyścienny - wymiary: szerokość 150 cm głębokość 70 cm wysokość 85 cm 	6	Szt.
13.	Stoły do pracy ze stali nierdzewnej z szafką boczną	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z szafką i półką wewnątrz - kółka z hamulcem (komplet 4 szt.) - zastosowanie półki pełnej - wymiary: szerokość 120 cm głębokość 70 cm wysokość 85 cm 	9	Szt.
14.	Stoły do pracy ze stali nierdzewnej z blokiem szuflad	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - z blokiem 3 szuflad - stabilna konstrukcja spawana - wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną, wodoodporną - uchwyty w szufladach w formie przetłoczeń - stabilne nogi - regulowane stopki - wymiary: szerokość 80 cm głębokość 60 cm wysokość 85 cm 	4	Szt.
15.	Lodówka (zwykła)	<ul style="list-style-type: none"> - Wymiary: wysokość: 170-180 cm szerokość: 55-60 cm głębokość: 65-70 cm - 4 półki w drzwiach, w tym pojemnik na jajka - powłoka antybakteryjna, półki z bezpiecznego szkła - No Frost - szuflada na warzywa i owoce - zamrażarka na dole z trzema szufladami - kolor srebrny lub podobny 	5	Szt.

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry</u> <u>(Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka</u> <u>miary</u>
16.	Szafa mroźnicza	<ul style="list-style-type: none"> - 2 drzwi - kompresor - czynnik chłodzący - 8 półek - samozamykające się drzwi wyposażone w zamek - 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej - automatyczne odszranianie - moc elektryczna 0,7 kW +/- 15% - temperatura mrożenia co najmniej 20 st. poniżej 0 st. C - pojemność co najmniej 1300 l 	1	Szt.
17.	Szafa chłodnicza	<ul style="list-style-type: none"> - 2 drzwi - obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej - samozamykające się drzwi - automatyczne odparowanie skroplin - kompresory: chłodniczy i mroźniczy - uchwyt do otwierania drzwi - moc elektryczna 0,4 kW +/- 15% - temperatura działania (minimalny przedział): -2 – +8 st.C - pojemność co najmniej 1300 l 	1	Szt.
18.	Regały magazynowe ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - regulowane stopki - półki wzmocnione profilem stalowym - półki pełne lub/i perforowane - wymiary: <u>1. rodzaj (11 sztuk)</u> szerokość: 900-1000 mm głębokość: 400 mm wysokość: 1800 mm <u>2. rodzaj (11 sztuk)</u> szerokość: 900-1000 mm głębokość: 600 mm wysokość: 1800 mm 	22 (11+11)	Szt.
19.	Taborety kuchenne	<p>Minimalne wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - siedzisko – 3x sklejka bukowa, 3x z miękkim siedziskiem - metalowa konstrukcja 	6	Szt.
20.	Kosz na śmieci	<ul style="list-style-type: none"> - 50 l - mechanizm pedałowyy umożliwiający bezdotykowe otwieranie kosza - wykonany ze stali nierdzewnej - wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem - wolnostojący 	12	Szt.

<u>Lp.</u>	<u>Rodzaj produktu</u>	<u>Opis/Typ/Główne Parametry</u> <u>(Minimalne wymagania)</u>	<u>Ilość</u>	<u>Jednostka</u> <u>miary</u>
21.	Pojemniki na odpadki hermetycznie zamykane	<ul style="list-style-type: none"> - pojemnik hermetycznie zamykany - pojemnik wykonany z wysokiej jakości tworzywa sztucznego - ergonomiczny uchwyt do przenoszenia. - na spodzie pojemnika przetłoczenie ułatwiające opróżnianie - pojemność 60 l 	5	Szt.

III. Warunki serwisu posprzedażnego.

W okresie obowiązywania serwisu posprzedażnego Wykonawca będzie przeprowadzał przeglądy techniczne oraz konserwacje urządzeń zgodnie z warunkami przewidzianymi przez producenta, w sposób niepowodujący utraty gwarancji. Przegląd będzie wykonywany w częstotliwości wymaganej przez producenta urządzeń, jednak nie rzadziej niż raz na rok (w sierpniu każdego roku). Zakres przeglądu obejmuje co najmniej:

W zakresie urządzeń elektrycznych:

- sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej wewnątrz urządzenia,
- wymiana przegrzanych końcówek instalacji wewnętrznej,
- sprawdzenie przewodności styków przełączników regulacyjnych,
- sprawdzenie działania termostatów zabezpieczających,
- sprawdzenie elementów zużywających się mechanicznie,
- uszczelnienie ewentualnych przecieków hydraulicznych wewnątrz urządzenia,
- sprawdzenie pracy uzdatniaczy wody, ewentualna regeneracja,
- usuwanie kamienia kotłowego z elementów grzewczych pracujących w wodzie,
- usuwanie przypaleń mających wpływ na prawidłową pracę urządzeń z miejsc nie objętych obsługą codzienną.

W zakresie urządzeń gazowych:

- sprawdzenie szczelności instalacji gazowej przyłącza do urządzenia (do 1 m),
- sprawdzenie szczelności gazowej instalacji wewnętrznej urządzenia,
- regulacja przepływu gazu oraz dostępu powietrza do palników,
- regulacja pilotów podtrzymujących płomień,
- sprawdzenie działania urządzeń zabezpieczających przed niekontrolowanym wypływem gazu,
- sprawdzenie pełnego zakresu pracy każdego palnika.

W zakresie zmywarek:

- sprawdzenie instalacji elektrycznej wewnątrz urządzenia,
- sprawdzenie przewodności styków i zakresu pracy termostatów,
- uszczelnienie ewentualnych przecieków w instalacji wodnej urządzenia,
- czyszczenie ścianek komory oraz ramion myjących i płuczących,
- z zanieczyszczeń i kamienia wodnego,
- cykliczne czyszczenie zbiornika wyparzania z kamienia kotłowego.

W zakresie urządzeń chłodniczych i mroźniczych:

- sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej wewnątrz urządzenia i ewentualne usunięcie przegrzanych końcówek instalacji wewnętrznej,
- sprawdzenie szczelności uszczelek,
- regulacja zawiasów w drzwiach,
- sprawdzenie elementów zużywających się mechanicznie,

- sprawdzenie i oczyszczenie skraplaczy,
- kontrola prawidłowości działania grzałek i drożności odpływu skroplin,
- kontrola temperatury nastawionej i faktycznej,
- sprawdzenie pracy wentylatora,
- sprawdzenie szczelności układu chłodniczego,
- uzupełnienie czynnika.

Serwis posprzedażny obejmuje koszty związane z materiałami eksploatacyjnymi oraz częściami zamiennymi do napraw w okresie gwarancji.

Minimalny okres serwisu posprzedażnego wynosi 2 lata.

Załączniki: rzuty kuchni (2 rys.)