

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Część nr 2:

Dostawa wyposażenia dla pracowni, tj:

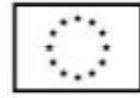
- 1) **Technologii gastronomicznej,**
- 2) **Planowania żywienia i produkcji gastronomicznej,**
- 3) **Obsługi gości.**

- 1) Sprzęt (*sprzęt – wyspecyfikowany szczegółowo w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia w zakresie Części nr 2*) dostarczony w ramach realizacji zamówienia musi być fabrycznie nowy, nieużywany, nieregenerowany, kompletny. Sprzęt musi być wolny od jakichkolwiek wad fizycznych i prawnych, sprawny technicznie – w oryginalnych opakowaniach, pochodzić z oficjalnego kanału dystrybucyjnego producenta oraz nie może być obciążony prawami na rzecz osób trzecich. Przez stwierdzenie "fabrycznie nowy" należy rozumieć sprzęt opakowany oryginalnie (opakowanie musi posiadać zabezpieczenie zastosowane przez producenta). Zamawiający dopuszcza naruszenie opakowania lub rozpakowanie sprzętu w siedzibie Wykonawcy w celu wcześniejszego przygotowania do dostawy. Przez "wadę fizyczną" należy rozumieć również jakąkolwiek niezgodność ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Opakowanie musi gwarantować bezpieczny transport i składowanie.
- 2) W przypadkach, kiedy w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia wskazane zostały znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produktu lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę co prowadziłyby do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców lub produktów, oznacz to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
- 3) W sytuacjach, kiedy Zamawiający opisuje przedmiot zamówienia poprzez odniesienie się do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym, a wskazane powyżej odniesienia należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
- 4) Pod pojęciem rozwiązań równoważnych Zamawiający rozumie taki sprzęt, który posiada parametry techniczne i/lub funkcjonalne spełniające co najmniej warunki określone w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia w zakresie Części nr 2. Zamawiający dopuszcza zastosowanie przez Wykonawcę rozwiązań równoważnych wszystkim rozwiązaniom wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca oferując rozwiązanie równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, równoważność w zakresie parametrów technicznych i/lub funkcjonalnych, które muszą być spełnione na poziomie nie niższym niż parametry wskazane przez Zamawiającego.

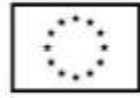
- 5) Dostarczony sprzęt musi być objęty co najmniej 24-miesięczną gwarancją, Wykonawca zagwarantuje w ramach umowy pełną obsługę serwisową sprzętu (odbiór uszkodzonego sprzętu z siedziby Zamawiającego oraz dostarczenie sprzętu po naprawie bezpośrednio do siedziby Zamawiającego). Okres gwarancji jest jednakowy dla całego sprzętu w każdej z Części chyba, że w specyfikacji szczegółowej wskazany został inny okres gwarancji.
- 6) Dokumenty gwarancyjne wystawione lub przekazywane przez Wykonawcę powinny być zgodne z SIWZ oraz z zapisami zawartymi w § 9 wzoru umowy.

(podane wymagania są wymaganiami minimalnymi)

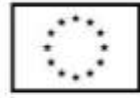
Lp.	Komponent	Jm	Ilość	Wymagania Zamawiającego
1.	Trzon kuchenny z piekarnikiem	zestaw	5	<p><u>Trzon kuchenny:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - długość – 600 mm, - szerokość – 600 mm, - wysokość – 850 mm, - moc palników – 2,8 kW, - moc całkowita – 5,75 kW, - ilość palników – 4 szt., - zasilanie palników – gaz ziemny, - materiał – stal/szkło; <p><u>Piekarnik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - długość – 600 mm, - szerokość – 600 mm, - wysokość – 600 mm, - moc piekarnika – 2,3 kW, - moc całkowita – 3,8 kW, - temperatura min – 50° C, - temperatura max – 250° C, - ilość komór – 1 szt., - ilość pojemników – 2 szt., - zasilanie palników – elektryczne, - materiał – stal/szkło.
2.	Zestaw garnków	zestaw	20	<ul style="list-style-type: none"> - materiał – stal nierdzewna, - kolor – srebrny, - pokrywka (rodzaj materiału) – stal nierdzewna, - garnki do kuchenek gazowych, - wymagania dodatkowe – pokrywa z otworem do uwalniania pary), - ilość 1,5 l – 1 szt., 2 l – 1 szt., 5 l – 1 szt.
3.	Miski ze stali	szt.	20	<ul style="list-style-type: none"> - średnica – 225 mm, - pojemność – 1,6 l, - materiał – stal nierdzewna.
4.	Frytownica	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - długość – 300 mm, - szerokość – 515 mm, - wysokość – 345 mm, - pojemność – 8 l, - moc całkowita – 3,5 kW, - napięcie – 230 V, - waga – 5 kg, - ilość komór – 1 szt., - materiał – stal nierdzewna, - zasilanie – elektryczne,



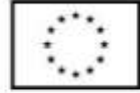
				<ul style="list-style-type: none"> - praca – ciągła, - wymagania dodatkowe – kran spustowy, termostat bezpieczeństwa.
5.	Zmywarka do naczyń	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - długość – 570 mm, - szerokość – 600 mm, - wysokość – 830 mm, - wydajność – 30 koszy/godzinę, - moc całkowita – 3 kW, - napięcie – 230 V, - waga – 57 kg, - temperatura min – 62^oC, - temperatura max – 105^oC, - ilość drzwi – 1 szt., - ilość koszy – 3 szt., - materiał – stal nierdzewna, - zasilanie – elektryczne, - rodzaj drzwi – uchylne, - czas cyklu – 120 s, - pompa odpływu – do kanalizacji, - wymagania dodatkowe (wyposażenie) – kosz uniwersalny na szkło, kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie, koszyk na sztuce, dozownik nablyszczacza.
6.	Kuchenka mikrofalowa	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - funkcje – grill, - rodzaj – wolnostojąca, - moc grilla 1 000, - moc mikrofal 900, - sterowanie elektroniczne, - liczba poziomów mocy – 6, - pojemność 23 l.
7.	Pakowarka próżniowa	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal szlachetna / tworzywo sztuczne, - długość listwy zgrzewającej: 305 mm, - ilość zgrzewów: 1, - moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V / 50 Hz, - wymiary: szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm, - waga: 2,5 kg.
8.	Blender	szt.	5	<ul style="list-style-type: none"> - rodzaj – przewodowy, - rodzaj noża – stal nierdzewna, - wyposażenie – pojemnik o pojemność 1,75 l z wymiennymi 4 ostrzami ze stali szlachetnej: plasterki, wiórki, frytki, tarka, pojemnik 0,4 l ze stalowym ostrzem rozdrabniającym, pojemnik do ubijania o pojemności 600 ml, końcówka do ubijania piany, rozdrabniania, - moc 1000 W, - regulacja prędkości, - ilość prędkości 5, - funkcje – tryb turbo, możliwość mycia w zmywarce, krojenie, szatkowanie, ubijanie, rozdrabnianie, tarcie, przycisk zwalniający końcówkę.



9.	Robot kuchenny wieloczynnościowy	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - funkcje – maszynka do makaronu, krojenie na plastry, mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie/siekanie, ubijanie piany, tarcie, - praca – pulsacyjna, - regulacja obrotów – elektroniczna płynna, - liczba poziomów obrotów – 2, - moc silnika – 800 W, - pojemność kielicha – 1,25 l, - pojemność miski roboczej – 1,2 l, - wyposażenie – kielich do koktajli, nóż wielofunkcyjny ze stali, popychacz, wkładka do plastrów cienkich i grubych.
10.	Zastawa stołowa	szt.	100	<p><u>Sztućce:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - element zestawu: łyżeczka do kawy – 6 szt., łyżka stołowa – 6 szt., widelec stołowy – 6 szt., nóż stołowy – 6 szt., - materiał – stal nierdzewna, - kolor – srebrny; <p><u>Szklano-stołowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - element zestawu: szklanki wysokie – 25 szt., filiżanki ze spodkami – 25 szt., - materiał: szklanka – szkło, filiżanka – ceramika, - kolor: szkło – bezbarwne, ceramika – biała, - pojemność: szklanka – 250 ml, filiżanka – 200 ml; <p><u>Talerze płaskie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ilość – 26 szt., - materiał – ceramika, - kolor – biały, - średnica – 280 mm.
11.	Szafa magazynowa	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - długość – 800 mm, - szerokość – 500 mm, - wysokość – 1 800 mm, - ilość półek – 5, - materiał – stal nierdzewna, - rodzaj drzwi – uchylne.
12.	Bielizna stołowa – skirting 5 cm	szt.	2	<ul style="list-style-type: none"> - wysokość – 70 cm, - kolor – bordo, - skład – poliestr, - deseń/wzór – nie dotyczy.
13.	Wagi pomiarowe	szt.	10	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność – 1 l, - typ – elektroniczna, - funkcje – automatyczne wyłączanie, dotykowy panel sterowania, funkcja tary, wyświetlacz LCD, - wyposażenia – miska - dokładność pomiaru – 1 g, - jednostki wagowe – gram, kilogram, - maksymalne obciążenia – 5 000 g, - zasilanie – bateria.



14.	Miarki	szt.	10	<ul style="list-style-type: none"> - kolor – inox, - materiał – stal nierdzewna, - pojemność - 1/4 kubka (60 ml) 1/3 kubka (80 ml), 1/2 kubka (125 ml), 1 kubek (250 ml).
15.	Receptury gastronomiczne	szt.	2	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowanej planszy
16.	Instrukcje i procedury bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	szt.	2	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowanej planszy
17.	Komplet desek	kpl.	10	<p><u>Do mięsa HACCP:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał – polipropylen, - kolor – czerwony; <p><u>Do warzyw i owoców HACCP:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał – polipropylen, - kolor – zielony; <p><u>Pozostałych produktów HACCP:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał – polipropylen, - kolor – biały, żółty, niebieski, brązowy
18.	Naczynia kuchenne, drobny sprzęt gastronomiczny i cukierniczy	3	zestaw	<p><u>Patelnia grillowa żeliwna:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - długość – 260 mm, - szerokość – 260 mm, - wysokość – 45 mm, - materiał – żeliwo, - kolor – czarny, - dostosowana do kuchenkach gazowych, elektrycznych i indukcyjnych, - wymagania dodatkowe – nienagrzewająca się rączka; <p><u>Patelnia ceramiczna średnia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - średnica – 300 mm, - materiał – aluminium pokryte powłoką ceramiczną, - kolor – czarny, - dostosowana do kuchenkach gazowych, elektrycznych i indukcyjnych; <p><u>Patelnia naleśnikarska średnia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - średnica – 280 mm, - wymagania dodatkowe – nienagrzewająca się rączka i podstawa, nieprzywierająca powłoka, zabezpieczenie przed wylaniem ciasta, funkcja; <p><u>Patelnia średnia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - średnica – 500 mm, - materiał – stal walcowana, - kolor – czarny, - dostosowana do kuchenkach gazowych, elektrycznych i indukcyjnych, - wymagania dodatkowe – nienagrzewająca się rączka



19.	Salamandra kuchenna	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - długość – 480 mm, - szerokość – 520 mm, - wysokość – 530 mm, - moc całkowita – 2,8 kW, - napięcie – 230 V, - temperatura max – 300° C, - materiał – stal nierdzewna, - zasilanie kolor – srebrny, - wymagania dodatkowe – wyświetlacz, pojemnik na tłuszcz, ruszt.
20.	Warnik 20 l	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - materiał wykonania – stal nierdzewna, - pojemność 20 l, - temperatura minimalna – 30° C, - temperatura maksymalna – 100° C, - zasilanie – elektryczne, - moc elektryczna – 2,25 kW.
21.	Waga kuchenna	szt.	10	<ul style="list-style-type: none"> - typ wagi – elektroniczna, - funkcje – automatyczne tarowanie (zerowanie), automatyczne włączanie, automatyczne wyłączanie, pomiar objętości płynów, wskaźnik zużycia baterii, - dokładność pomiaru – 1 g, - jednostki wagowe – gram, kilogram, - maksymalne obciążenie – 5000 g, - zasilanie – bateria.
22.	Tabele składu wartości odżywczych	szt.	15	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowanej planszy
23.	Tabele zamiany produktów	szt.	15	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowanej planszy
24.	Jadłospisy codzienne i okolicznościowe	szt.	15	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowane planszy
25.	Receptury potraw i napojów	szt.	10	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowanej planszy
26.	Czajnik bezprzewodowy	szt.	3	<ul style="list-style-type: none"> - materiał wykonania – stal nierdzewna, - pojemność – 1,7 l, - kolor – srebrny, - wyposażenie dodatkowe – filtr antyosadowy, obrotowa podstawa, automatyczny wyłącznik.
27.	Dozowniki i miarki do napojów	zestaw	1	<p><u>Dzbanek z polipropylenu z miarką:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pojemność – 1 l, - podziałka w litrach i mililitrach, - materiał – polipropylen - ilość – 7 szt.; <p><u>Dyspenser do napojów dwuzbiornikowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - długość – 280 mm, - szerokość – 220 mm, - wysokość – 510 mm, - materiał – stal nierdzewna, - liczba zbiorników – 2, - pojemność – 2 x 5 l,

				<ul style="list-style-type: none"> - wymagania dodatkowe (np. możliwość schładzania napoju lodem, zdejmowana kratka ściekowa, itp.), - ilość – 2 szt.; <p><u>Szybkiwar ze stali nierdzewnej:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - wysokość – 300 mm, - średnica – 280 mm, - pojemność – 6 l, - materiał – stal nierdzewna, - ilość – 2 szt.
28.	Procedury dotyczące systemu GMP, GHP i HACCP obowiązujące w gastronomii	szt.	2	<ul style="list-style-type: none"> - forma laminowanej planszy

Część nr 3:

Dostawa wyposażenia dla pracowni:

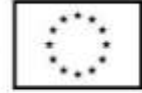
1) Ślusarskiej.

- 1) Sprzęt (*sprzęt – wyspecyfikowany szczegółowo w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia w zakresie Części nr 3*) dostarczony w ramach realizacji zamówienia musi być fabrycznie nowy, nieużywany, nieregenerowany, kompletny. Sprzęt musi być wolny od jakichkolwiek wad fizycznych i prawnych, sprawny technicznie – w oryginalnych opakowaniach, pochodzić z oficjalnego kanału dystrybucyjnego producenta oraz nie może być obciążony prawami na rzecz osób trzecich. Przez stwierdzenie "fabrycznie nowy" należy rozumieć sprzęt opakowany oryginalnie (opakowanie musi posiadać zabezpieczenie zastosowane przez producenta). Zamawiający dopuszcza naruszenie opakowania lub rozpakowanie sprzętu w siedzibie Wykonawcy w celu wcześniejszego przygotowania do dostawy. Przez "wadę fizyczną" należy rozumieć również jakąkolwiek niezgodność ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Opakowanie musi gwarantować bezpieczny transport i składowanie.
- 2) W przypadkach, kiedy w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia wskazane zostały znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produktu lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę co prowadziłoby do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców lub produktów, oznacz to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
- 3) W sytuacjach, kiedy Zamawiający opisuje przedmiot zamówienia poprzez odniesienie się do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym, a wskazane powyżej odniesienia należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.

- 4) Pod pojęciem rozwiązań równoważnych Zamawiający rozumie taki sprzęt, który posiada parametry techniczne i/lub funkcjonalne spełniające co najmniej warunki określone w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia w zakresie Części nr 3. Zamawiający dopuszcza zastosowanie przez Wykonawcę rozwiązań równoważnych wszystkim rozwiązaniom wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca oferując rozwiązanie równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, równoważność w zakresie parametrów technicznych i/lub funkcjonalnych, które muszą być spełnione na poziomie nie niższym niż parametry wskazane przez Zamawiającego.
- 5) Dostarczony sprzęt musi być objęty co najmniej 24-miesięczną gwarancją, Wykonawca zagwarantuje w ramach umowy pełną obsługę serwisową sprzętu (odbiór uszkodzonego sprzętu z siedziby Zamawiającego oraz dostarczenie sprzętu po naprawie bezpośrednio do siedziby Zamawiającego). Okres gwarancji jest jednakowy dla całego sprzętu w każdej z Części chyba, że w specyfikacji szczegółowej wskazany został inny okres gwarancji.
- 6) Dokumenty gwarancyjne wystawione lub przekazywane przez Wykonawcę powinny być zgodne z SIWZ oraz z zapisami zawartymi w § 9 wzoru umowy.

(podane wymagania są wymaganiami minimalnymi)

Lp.	Komponent	Jm	Ilość	Wymagania Zamawiającego
1.	Klucze płaskie, oczkowe, sześciokątne, torx, nasadowe	zestaw	1	<p><u>Klucze płaskie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal chromowo-wanadowa, - w zestawie klucze od 6 do 22 mm, - wymagania dodatkowe: zabezpieczenie przed korozją, zgodność normą ISO 3318, DIN 3113; <p><u>Klucze oczkowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal chromowo-wanadowa, - w zestawie klucze od 6 do 22 mm, - wymagania dodatkowe: zabezpieczenie przed korozją, zgodność normą ISO 10104, DIN 838; <p><u>Klucze sześciokątne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal S2, - w zestawie klucze od 1,5 do 14 mm; <p><u>Klucze torx:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal chromowo-wanadowa, - w zestawie klucze od T8, 10, 15, 20, 25,30, 40, 45, 50, 55; <p><u>Klucze nasadowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal chromowo-wanadowa, - w zestawie klucze: 1/2" (10-32 mm), 1/4" (4, 4,5, 5, 5,5 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 mm).
2.	Stół warsztatowy z szufladą i tablicą na narzędzia	szt.	1	<ul style="list-style-type: none"> - wysokość 95 cm - długość 200 cm - szerokość 60 cm - ładowność 100 kg - materiał: stal + drewno - 1 szuflada na akcesoria pod stołem roboczym
3.	Ściągacze do łożysk i kół zębatach	zestaw	1	<p><u>Zestaw zawierający:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - strzemie, - oddzielnacze – 2 szt., - śruba ciągnąca,



				<ul style="list-style-type: none">- ramiona – 2 szt. długość 110 mm,- przedłużki sześciokątne – średnica 17 mm x długość 110 mm – 2 szt.,- przedłużki sześciokątne – średnica 17 mm x długość 80 mm – 2 szt.,- przedłużki sześciokątne – średnica 14 mm x długość 90 mm – 2 szt.,- przedłużki sześciokątne – średnica 14 mm x długość 60 mm – 2 szt.
--	--	--	--	--

NA POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA POWYŻSZYCH PARAMETRÓW WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DOŁĄCZYĆ DO OFERTY PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE POTWIERDZAJĄCE SPEŁNIENIE WYMAGAŃ W POSTACI:

- 1. KART KATALOGOWYCH**
- 2. SPECYFIKACJI TECHNICZNYCH**
- 3. DEKLARACJI OŚWIADCZEŃ PRODUCENTA**
- 4. INSTRUKCJI TECHNICZNYCH**
- 5. INNYCH DOKUMENTÓW Z KTÓRYCH WYNIKAĆ BĘDZIE POSIADANIE WSKAZANYCH CECH PRZEZ PRZEDMIOT UMOWY.**