

## Załącznik nr 1 do SIWZ

### Część 1 zamówienia – sprzęt AGD

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Ilość	Opis minimalnych wymagań, jakie winien spełnić przedmiot zamówienia
1.	Kuchnia gastronomiczna 6 palnikowe	szt.	1	Klasa energetyczna min.: A-20% Moc całkowita 3,1kW Rodzaj płyty grzewczej: palniki gazowe Pola grzewcze: 6 pól gazowych, Maksymalne obciążenie jednego palnika 100 kg Sterowanie: mechaniczne, Materiał: ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej, wyposażenie: karta gwarancyjna, Instrukcja w języku polskim, Wymiary min. wys. 85, szer. 120, gł: 90cm Gwarancja min. 24 miesiące Dopuszcza się tolerancję do 5 % podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy
2.	Szafa chłodnicza dwudrzwiowa	szt.	1	Szafa chłodnicza dwudrzwiowa o poj. min. 900 l. Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna ze stali nierdzewnej. Wymiary minimalne: zewnętrzne cm wys.120, szer.195 gł.74,5. Wymiary minimalne komory wewnętrznej cm wys.110, szer.138 gł.54. Sterowana elektronicznie, odszranianie automatyczne. Półki ażurowe lub siatkowe min. 6 szt. (wzmocnione) ze stali nierdzewnej o max. nośności ok. 40 kg. Regulacja półek. Klasa klimatyczna: 4, zakres temperatury: -2 do + 8 °C, układ chłodzenia dynamiczny, 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej Gwarancja min. 24 miesiące Dopuszcza się tolerancję do 5% podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy.
3.	Szafa chłodnicza przeszklona	szt.	1	Szafa chłodnicza 2 komorowa przeszklona Drzwi 2 szt. przesuwne Obudowa blacha biała, wnętrze szafy chłodniczej wykonane z aluminium z nierdzewnym dnem. Wymiary minimalne: zewnętrzne dł. 120 x gł.74 x wys.200 cm Wymiary minimalne komory wewnętrznej dł. 2x50.5 x gł.62 x wys. 150 cm Sterowana elektronicznie Pojemność całkowita minimum: 898l, Odszranianie automatyczne, Zakres temperatury: od +1 do +10 °C, Min. 10 sztuk rusztowych plastyfikowanych półek (po 5 w każdej komorze szafy). Układ chłodzenia statyczny, klasa klimatyczna III Dopuszcza się tolerancję do 5% podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy Gwarancja min. 24 miesiące
4.	Zmywarka gastronomiczna	szt.	1	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania. Minimalne wymiary szer. 60cm, gł. 60cm, wys. 82 cm Minimalne wymiary kosza 50cm x 50 cm Materiał stal nierdzewna. wbudowany dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego.

				<p>Pojemność zbiornika min. 25l Max średnica naczyń: Ø 32 cm Zużycie wody: 2,7 l/cykl Wydajność: do 30 koszy/godz. Dopuszcza się tolerancję do 5% podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy Gwarancja min. 24 miesiące</p>
5.	Piec konwekcyjny piekarniczo-cukierniczy	szt.	1	<p>Piec konwekcyjny piekarniczo-cukierniczy elektryczny ze sterowaniem manualnym, jednofazowy. Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej. Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie. System chłodzenia elementów sterujących. Współczynnik szczelności IPX 3. Minimalne wymiary (dł; szer; wys): 79x75x63,5 cm. zasilania 230V, minimalna moc 3,4Kw. Minimalna odległość między półkami 8,3 cm. W zestawie minimum 4 blachy 60x40 cm. zakres regulacji temperatury: 50-300 °C. Nawilżenie komory pieczenia. Dopuszcza się tolerancję do 5% podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy Gwarancja min. 24 miesiące</p>
6.	Patelnia elektryczna	szt.	1	<p>Patelnia elektryczna o minimalnej pojemności 40l. stelaż sztywny, Antypoślizgowe stopki zapobiegają niekontrolowanemu przesuwaniu się urządzenia. Misa wykonana ze stali nierdzewnej. Wbudowany termostat zabezpieczający przed przegrzaniem. Przechył misy - ręczny umożliwiający zlewanie zużytego tłuszczu. Płynna regulacja temperatury w zakresie do 300° C. zasilanie 400V. moc 6,3kW. Minimalne wymiary wewnętrzne misy 56.7x47.2x15 cm. wymiar całkowity 70x78.6x91.2 cm. Zasilanie elektrycznie. Dopuszcza się tolerancję do 5% podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy Gwarancja min. 24 miesiące</p>
7.	Warnik do wody	szt.	1	<p>Warnik do wody o poj. min.: 20l ze stali nierdzewnej moc min.: 2000 W. Ochrona przed włączeniem na sucho. Dopuszcza się tolerancję do 5% podanych wartości wymiarów, pojemności, mocy Gwarancja min. 24 miesiące</p>
8.	Zestaw ganków gastronomicznych	szt.	1	<p>Zestaw 4 garnków z pokrywkami wykonany z wysokogatunkowej stali chromowano – niklowej. Uchwyty garnków wzmocnione i zimne. Garnki przeznaczone do kuchni: gazowej, elektrycznej, indukcyjnej. Garnki nadają się do mycia w zmywarce przemysłowej. W skład zestawu wchodzi minimum 4 garnki o minimalnych wymiarach: 8 litrów – ø 24 cm – wysokość 20 cm 9 litrów – ø 26 cm – wysokość 20,5 cm 13 litrów – ø 28 cm – wysokość 22,5 cm 15 litrów – ø 30 cm – wysokość 25 cm</p>
9.	Zestaw garnków	szt.	1	<p>Zestaw garnków wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 cr-ni, posiadające grube 3 warstwowe dno z powłoką termiczną. Wewnątrz garnka znajduje się miarka. W komplecie z garnkami pokrywki wykonane ze szkła. Garnki przeznaczone do kuchni: gazowej, elektrycznej, indukcyjnej. Garnki nadające się do mycia w zmywarce przemysłowej oraz do użycia w piekarniku (do 260°C, pokrywki do 170°C). Zestaw powinien zawierać nie mniej niż 5 szt. garnków o minimalnych wymiarach: Garnek wysoki 22cm + pokrywka - 5,9 litra Garnek 24cm + pokrywka - 4,7 litra</p>

				Garnek 20cm + pokrywka - 2,7 litra Garnek 18cm + pokrywka - 1,9 litra Rondel 16cm + pokrywka - 1,2 litra
10.	Brytfanna	szt.	2	Brytfanna wykonana z odlewanego aluminium z rączkami. Wykonana z najwyższej jakości powłoki teflonowej. W komplecie z brytfanną pokrywa wykonana ze szkła żaroodpornego. Brytfanna przeznaczone do kuchni: gazowej, ceramicznej, elektrycznej, halogenowej jak również do użytkowania w piekarniku (max 240°C). Garnek nadający się do mycia w zmywarce przemysłowej. Minimalne wymiary 32cmx21cm

**Pozostałe minimalne wymagania, jakie muszą spełniać elementy dla tej części zamówienia:**

- w cenie należy uwzględnić dostawę i montaż w/w elementów na miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- w cenie należy uwzględnić również koszty gdy producent sprzętu wymaga jego uruchomienia w obecności przedstawiciela serwisu w celu zachowania warunków gwarancji.

W ramach dostawy powyżej opisanych elementów Wykonawca w ramach ceny za dostawę zobowiązany jest do rozpakowania, instalacji, integracji i uruchomienia- stosownie do potrzeb danego elementu przedmiotu zamówienia.

Wykonawca wraz ze sprzętem dostarczy odpowiednie gwarancje oraz dokumenty potwierdzające, że oferowany sprzęt posiada niezbędne normy, atesty i certyfikaty. Powyższe dokumenty wraz z kartami gwarancyjnymi winny być dostarczone w miejscu i terminie dostawy danego elementu zamówienia, przed podpisaniem protokołu odbioru końcowego.

W przypadku gdy producent danego elementu zamówienia (sprzętu) w celu zachowania warunków gwarancji wymaga uruchomienia przez przedstawiciela serwisu – organizację i koszt takiego uruchomienia ponosi Wykonawca – zawarty jest w cenie oferty.