**Załącznik nr 1 do SIWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Element Przedmiotu Zamówienia wraz z opisem** | **Jednostka** | **Ilość** |
| **Zmywarka powinna być wyposażona w:**   |  |  | | --- | --- | | * + - 1. **Zmywarka kapturowa ( np. ASBER TECH-H500 W B DD lub równoważna) o poniższych parametrach:** | | |  |  | | Wymiary | 675x 675x1440 mm | | Max wysokość wsadu | 420mm | | Cykle mycia -3 z możliwością zatrzymania ręcznego | 55”/75”/120” | | Moc znamionowa | 17,7 kW | | Zasilanie elektryczne | 380 /V 50 Hz | | Temperatura kontrolowana termostatem | Mycie 60 °C wyparzanie 90 °C | | Pojemność wanny | 45L, moc grzałki 4,5 kW | | Pojemność bojlera | 7L moc grzałki 12 kW | | Moc pompy myjącej | 1,2 kW | | Zużycie wody do płukania | 3L/płukanie | | Gwarancja | Min. 24 miesiące |   - sterowanie cyfrowe  - dozownik płynu nabłyszczającego  - dozownik płynu myjącego  - pompę spustową  - wyłącznik bezpieczeństwa podnoszenia kaptura  - zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody  - termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP ( minimum  temperatura wyparzania 85 °C)  - kosze CP-16/18 - 2 szt.  - kosz CT-10 - 1 szt.  - pojemniki na sztućce CU-7 - 2 szt. | szt. | 1 |
| Montaż wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia urządzenia musi odbyć się zgodnie ze sztuką oraz obowiązującymi przepisami. Wykonawca musi dysponować osobami posiadającymi stosowne, ważne uprawnienia. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do dostarczenia wszelkiego osprzętu niezbędnego do właściwego montażu zmywarki. |
| |  |  | | --- | --- | | * + - 1. **Krajalnica półautomatyczna ( np. model A2-812T lub równoważna ) przeznaczona do krojenia wędlin i sera o poniższych parametrach:** | | | Wymiary | 710x520x613 mm | | Rozstaw nóżek | 550x320 mm | | Grubość krojonego plastra | 0-24mm (regulacja płynna) | | Max. wymiar krojenia | Wysokość (H) jest uzależniona od długości (L) dla L=190; H=105, dla L=160, H=150 | | Średnica noża | 300 mm | | Poziom hałasu | ≤60 dB | | Zasilanie | 230V 50 Hz 1 faza | | Moc | 250 W (napęd nożna) | | Waga (ciężar netto) | 58 kg | | Gwarancja | Min. 24 miesiące |   - w pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów –  precyzyjne krojenie umożliwiające krojenie wszystkich serów żółtych na plastry różnej  grubości oraz wędlin  - tryb pracy automatycznej  - wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości  - pochylone ostrze o Ø 300 mm  - idealny pochył stołu podawczego do noża 45”  - stół wyposażony w mechanizm dociskania zapewniający stabilność  położenia krojonego produktu  - grubość krojonego plastra 0-24 mm  - wbudowana ostrzałka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie  konstrukcyjnym i materiałowym  - nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem  - zwiększona moc napędu umożliwiająca krojenie sera i wędlin.  Montaż wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia urządzenia musi odbyć się zgodnie ze sztuką oraz obowiązującymi przepisami. Wykonawca musi dysponować osobami posiadającymi stosowne, ważne uprawnienia. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do dostarczenia wszelkiego osprzętu niezbędnego do właściwego montażu krajalnicy. | Szt. | 1 |
| |  |  | | --- | --- | | * + - 1. **Podwójna obieraczka ( np. obieraczka do ziemniaków OZ15Nx2 lub równoważna) o poniższych parametrach:** | | | Wymiary | WxDxH 980x680x925 | | Jednorazowy wsad (kg) | 2 x 10 | | Masa (kg) | 95 | | Moc znamionowa (kW) | 0,55 kW | | Zasilanie (V) | 3x400 V | | Wydajność (kg/h) | ~500 | | Zasilanie | 230V 50 Hz 1 faza | | Moc | 250 W (napęd nożna) | | Waga (ciężar netto) | 58 kg | | Gwarancja | Min. 24 miesiące | |  |  |   - wykonana ze stali nierdzewnej  - korundowe tarcze i segmenty ścierne zapewniające dokładne  obieranie warzyw bez ich kaleczenia  - w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rury  odpływowe, ściągacz talerza, zapasowy wtryskiwacz | Szt. | 1 |
| Montaż wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia urządzenia musi odbyć się zgodnie ze sztuką oraz obowiązującymi przepisami. Wykonawca musi dysponować osobami posiadającymi stosowne, ważne uprawnienia. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do dostarczenia wszelkiego osprzętu niezbędnego do właściwego montażu obieraczki . |  |  |
| |  |  | | --- | --- | | * + - 1. **Lodówka ( np. Lodówka MPM 46-CJ-02/A lub równoważną) o poniższych parametrach:** | | | Wysokość (cm) | 51 | | Szerokość (cm) | 43 | | Głębokość (cm) | 48 | | Pojemność całkowita netto (l) | 46 | | Klasa energetyczna | A+ | | Kolor | Srebrno-brązowy | | Gwarancja | Min. 24 miesiące | | Szt. | 1 |
| Montaż wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia urządzenia musi odbyć się zgodnie ze sztuką oraz obowiązującymi przepisami. Wykonawca musi dysponować osobami posiadającymi stosowne, ważne uprawnienia. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do dostarczenia wszelkiego osprzętu niezbędnego do właściwego montażu lodówki. |
| |  | | --- | | * + - 1. **Nóż teflonowy do krajalnicy MAGA o średnicy 300 mm** | | Szt. | 1 |

**(Zamawiający dla orientacyjnego przybliżenia potrzeb w zakresie sprzętu wskazuje powyżej konkretny model lub równoważny, jednak nie jest to wymóg stawiany przez Zamawiającego. Obowiązkiem Wykonawcy jest zaoferowanie produktu spełniającego wymogi SIWZ). W przypadku zaoferowania sprzętu równoważnego po stronie Wykonawcy będzie obowiązek udowodnienia, iż zaoferowany sprzęt spełnia wymagania Zamawiającego opisane w tabeli powyżej poprzez przedstawienie dokładnego opisu technicznego w zakresie jak w tabeli powyżej oraz przedłożenie kart katalogowych produktu, z której będzie wynikać równoważność sprzętu).**