

Znak sprawy: PN-13/2019

Załącznik Nr 1 do SIWZ

OPIS TECHNICZNY PO ZMIANIE NR 1

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowego (rok produkcji nie wcześniej niż 2019) wyposażenia gastronomicznego spełniającego następujące wymagania techniczne i jakościowe.

I. OKAP WENTYLACYJNO-PRZYŚCIENNY (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Wersja przyścienna, wyciągowa
2. Ścięcie od strony ściany, należy indywidualnie domierzyć kąt ścięcia
3. Wyposażony w łapacze/filtr tłuszczu
4. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
5. Wykonany w formie zgrzewano- spawanej

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Wymiary zewnętrzne 1900/1200/450 mm (długość x szerokość x wysokość)

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Do zadań Wykonawcy będzie należeć także demontaż istniejącego okapu /przekazanie go Zamawiającemu/ oraz zamontowanie przedmiotowego okapu w miejscu starego, na skośnej, połaciowej ścianie kuchni wraz z przyłączeniem do instalacji wentylacyjnej oraz wykonaniem obróbek budowlanych w zabudowie GK, ponieważ okap jest częściowo wbudowany.
2. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.

5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

II. ELEKTRONICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Wymiary zewnętrzne nie większe niż 850/780/1050 mm (długość x szerokość x wysokość)
2. Waga urządzenia nie większa niż 135 kg
3. Moc przyłączeniowa nie większa niż 18,6 KW
4. Zasilanie 400 V
5. Pojemność GN 10 x GN1/1 lub 20 x GN1/2
6. Ilość przewodnic 10, wzdłużny układ
7. Bojlerowy sposób wytwarzania pary

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Rodzaje pracy: SelfCoking Control z minimum 9 trybami pracy: pieczenie uniwersalne, pieczenie krótkie, drób, ryby, wypieki, dodatki, Finishing, tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy: Para 30-130⁰C, gorące powietrze 30-300⁰C, kombinacja pary i gorącego powietrza
2. Rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
3. System ClimaPlus Control (pomiar i regulacja wilgotności)
4. 5 prędkości wentylatora
5. System ½ energii
6. Rejestracja danych HACCP
7. Szybkie schładzanie komory
8. Automatyczny system myjący Clean Jet
9. Ręczny program mycia
10. Możliwość zapisania minimum 350 programów po 12 kroków każdy
11. Sygnalizacja zakamienienia oraz funkcja automatycznego opróżniania i płukania generatora pary
12. Oświetlenie LED
13. Ekran sterujący dotykowy
14. Cyfrowy 24 godz. zegar
15. Obudowa ze stali nierdzewnej

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Deklaracja zgodności EC – urządzenia elektryczne
 - 2) Certyfikat CE
 - 3) Deklaracja Zgodności UE
 - 4) Certyfikat energooszczędności ENERGY STAR
 - 5) Instrukcję w języku polskim

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.

2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

III. PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNY (SZTUK 1) z pkt II:

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Dwa rzędy prowadnic po 7 szt. przystosowane do pojemników GN 1/1
2. Bolce pod nóżki pieca
3. Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
4. Ściany boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Wymiary zgodne z wymiarami pieca z pkt. 2

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

IV. ELEKTRONICZNE PIECE KONWEKCYJNO PAROWE (SZTUK 2):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Wymiary zewnętrzne nie większe niż 850/780/790 mm (długość x szerokość x wysokość)
2. Waga urządzenia nie większa niż 110 kg
3. Moc przyłączeniowa nie większa niż 11 KW
4. Zasilanie 400 V
5. Pojemność 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2GN
6. Ilość przewodnic 6, wzdłużny układ
7. Bojlerowy sposób wytwarzania pary

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Rodzaje pracy: SelfCoking Control z minimum 9 trybami pracy: pieczenie uniwersalne, pieczenie krótkie, drób, ryby, wypieki, dodatki, Finishing, tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy: Para 30-130°C., gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza
2. Rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
3. System ClimaPlus Control (pomiar i regulacja wilgotności)
4. 5 prędkości wentylatora
5. System ½ energii
6. Rejestracja danych HACCP
7. Szybkie schładzanie komory
8. Automatyczny system myjący Clean Jet
9. Ręczny program mycia
10. Możliwość zapisania minimum 350 programów po 12 kroków każdy
11. Sygnalizacja zakamienienia oraz funkcja automatycznego opróżniania i płukania generatora pary
12. Oświetlenie LED
13. Ekran sterujący dotykowy
14. Cyfrowy 24 godz. zegar
15. Obudowa ze stali nierdzewnej

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Deklaracja zgodności EC – urządzenia elektryczne
 - 2) Certyfikat CE
 - 3) Deklaracja Zgodności UE
 - 4) Instrukcję w języku polskim
 - 5) Certyfikat energooszczędności ENERGY STAR

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.

2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

V. ŁĄCZNIK 2 PIECÓW (SZTUK 1) z pkt IV:**A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:**

1. Umożliwia połączenie dwóch urządzeń (pieców) w jedną całość - jedno nad drugim
2. Wykonany ze stali nierdzewnej

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

VI. PODSTAWA POD PIECE (SZTUK 1) z pkt IV:**A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:**

1. Zabezpieczająca przed uszkodzeniem
2. Wykonana ze stali nierdzewnej
3. Wymiary zgodne z wymiarami pieców z pkt. 4
4. Bolce pod nóżki pieca

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

VII. TRZON GAZOWY 4-PALNIKOWY NA SZAFCE (SZTUK 1):**A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:**

1. 4 palniki gazowe o dwukoronowej budowie
2. Palnik nawierzchniowy z zaworami bezpieczeństwa i termoparami
3. Palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające wysoką moc i dużą sprawność
4. Wymiary rusztu: 347 x 310 mm
5. Misy ociekowe o pojemności 1,5 dm³ pod palnikami
6. Moc gazowa maksymalnie 27,6 KW
7. Moc palnika maksymalnie 6,9 KW
8. Ruszty i palniki wykonane z żeliwa
9. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
10. Wymiary 700x775x290/850 (długość/szerokość/wysokość)
11. Podstawa/szafka nierdzewna pod palnik z podwójnymi drzwiami

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

VIII. CHARAKTERYSTYKA FRYTKOWNICY GAZOWEJ 1-KOMOROWEJ (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Pojemność komory 15 l.
2. Spust oleju poprzez zawór w szafce
3. Pojemność kosza ok. 3 kg
4. Temperatura regulowana termostatem w zakresie 60-195°C
5. 1 duży kosz w zestawie
6. Obudowa ze stali nierdzewnej
7. Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę
8. Zimna strefa na dnie komory zwiększająca żywotność oleju
9. Wymiary zewnętrzne maksymalne 350x775x850 mm
(długość/szerokość/wysokość)
10. Przyłącza: gaz 3/4 cala, zasilanie 230 V

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

IX. CHARAKTERYSTYKA MAŁYCH KOSZY DO FRYTKOWNICY (SZTUK 2) z pkt VIII:**A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:**

1. 2 małe kosze do frytkownicy z punktu VIII

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

X. CHARAKTERYSTYKA PŁYTY GRILLOWEJ GAZOWEJ NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Płyta grillowa gładka, chromowana
2. 2 strefy grzewcze - regulacja temperatury dla każdej osobno
3. Palniki ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym
4. Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 314
5. Płyta sterowana termostatem z zakresem temperatury 120°C – 310°C.
6. Zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową
7. Moc max 13,9 KW
8. Podstawa szafkowa o wym. 700x775x560 – dostosowana do wymiarów zewnętrznych całości z pkt. 9
9. Wymiary zewnętrzne całości 700x775x850 mm (długość/szerokość/wysokość)

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XI. CHARAKTERYSTYKA MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Urządzenie do rozdrabniania mięsa surowego i gotowanego przeznaczone do profesjonalnej gastronomii
2. Wydajność min. 150 kg/h
3. Część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej
4. Demontowany korpus mielący
5. Sitka o śr. 8 cm
6. Przycisk: włącz/wyłącz
7. Pojemnik na mięso
8. Demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
9. Obudowa polerowane aluminium
10. Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
11. W zestawie kołek dociskowy i tacka na produkt
12. Wymiary zewnętrzne nie większe niż 480/300/530 mm (długość/szerokość/wysokość)

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XII. CHARAKTERYSTYKA WYPOSAŻENIA UZUPEŁNIAJĄCEGO DO MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA (SZTUK 1) z pkt XI:

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Sitko o oczkach 2 mm
2. Sitko o oczkach 4,5 mm
3. Sitko o oczkach 8 mm
4. Zapasowy nóż

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XIII. CHARAKTERYSTYKA CYRKULATORÓW (SZTUK 2):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Zakres temp.: 20 - 95°C
2. Moc grzewcza: 2 kW
3. Stabilizacja temperatury: +/- 0,03°C
4. Wydajność pompy: 14 l/min
5. Ostrzeżenie o niskim poziomie wody
6. Zegar
7. Wyświetlacz LED
8. Obudowa ze stali nierdzewnej
9. Dodatkowa obudowa grzałki, pompy i pływaka
10. Siatka ochronna pompy i układu grzewczego
11. Zasilanie 230 V

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Wymiary max. 140x220x340 mm (długość/szerokość/wysokość)
2. Waga urządzenia max 4,8 kg
3. Głębokość zanurzenia 165 mm

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XIV. CHARAKTERYSTYKA MŁYNKÓW KOLOIDALNYCH (SZTUK 2):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Włącznik pneumatyczny w zestawie
2. Duży moment obrotowy; zabezpieczenie przed uszkodzeniem młynka w przypadku blokady
3. Obudowa ze stali nierdzewnej
4. Elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej
5. Sitko ze stali nierdzewnej
6. Zasilanie 230V
7. Pojemność komory mielenia min. 1180 ml
8. Silnik, indukcyjny jednofazowy, obroty min 1425
9. Moc min. 0,75 KM
10. Wyciągany kołnierz
11. 3 stopnie rozdrabniania żywności
12. Możliwość podłączenia do zmywarki

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Waga urządzenia max 11,6 kg

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Do zadań Wykonawcy będzie należeć także montaż młynków koloidalnych w wskazanych zlewozmywakach, należy przewidzieć wykonanie podłączenia elektrycznego i kanalizacyjnego, a także wykonanie otworu w zlewie pod młynek koloidalny.
2. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XV. CHARAKTERYSTYKA MIKSERÓW PLANETARNYCH (SZTUK 2):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Dzieża o poj. 20 l
2. 3-stopnie prędkości 197/317/462 obr./min (+- 5%)
3. Manualny panel sterowania
4. Napęd ślimakowy
5. Dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
6. Wyjmowana dzieża nierdzewna
7. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
8. W zestawie komplet 3 końcówek - hak, mieszadło i różga
9. Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
10. Obudowa stalowa, lakierowana biała
11. Moc max. 1100 W

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Wymiary zewnętrzne max. 500x550x800 mm (długość/szerokość/wysokość)
2. Max wsad mąki 5 kg

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Deklaracja Zgodności UE
 - 2) Certyfikat CE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XVI. CHARAKTERYSTYKA PAROWNICY (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Odkurzacz parowy - urządzenie do czyszczenia powierzchni za pomocą pary
2. Wbudowane dozowniki detergentów myjących
3. Ciśnienie robocze 8 bar
4. Funkcja odkurzacza
5. Zbiornik i obudowa ze stali nierdzewnej
6. Moc grzałki max 3000 W
7. Max temperatura 175 st. C
8. Możliwość pracy ze środkami w zakresie 2-13ph
9. Wymiary zewnętrzne max. 500x650x980mm (długość/szerokość/wysokość)
10. Waga urządzenia max 40 kg

B. WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

1. Wąż z uchwytem
2. Dwie rury parowe
3. Dysza podłogowa z lamelkami
4. Dysza ręczna
5. Zbiornik, elementy z plastiku

C. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim.

D. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XVII. CHARAKTERYSTYKA KOMORY CHŁODNICZO-MROŹNICZEJ (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Zestaw składający się z: 1x komora chłodnicza oraz 1x komora mroźnicza podział 1/3 część mroźnicza + 2/3 część chłodnicza przejście z komory chłodniczej do komory mroźniczej
2. Przejście z komory chłodniczej do komory mroźniczej
3. Komora składana na zamki umożliwiające ponowne rozłożenie/ złożenie komory oraz jej rozbudowę
4. Komora wykonana z paneli z sztywnym wypełnieniem poliuretanowym, panele malowane proszkowo w kolorze białym o gr. 100 mm pokryte po obu stronach powłoką antybakteryjną
5. Panel wykonany z blachy ocynkowanej o gr. blachy min. 0,6 mm
6. Podłoga o grubości 100 mm pokryta blachą antypoślizgową ze stali nierdzewnej gatunek R-143
7. Podłoga - wywinicie bezpośrednio na panel ścienny nośność podłogi 1500N na koło wózka i min 30000N na m², pod komorami mata wentylacyjna o gr. 30 mm, wszystkie połączenia bez silikonu
8. Drzwi zawiasowe o wym.: 800x2000 mm
9. Drzwi usadowione na zawiasach mimośrodkowych unoszone podczas otwierania
10. Zawór wyrównujący ciśnienie
11. Kurtyny paskowe PCV
12. Oświetlenie LED
13. Termometr temperatury
14. Możliwość otwarcia komory od wewnątrz
15. Kłamka fluoroscencyjna
16. Alarm człowiek w komorze
17. Agregat chłodniczy i mroźniczy typu Split umieszczony na dachu budynku, agregat sterowany pilotem
18. Pakiet "zima" zabezpieczający instalację chłodniczą
19. Zastosowanie chłodzenia- chłodzenie normalne
 - 1) Temp. pomieszczenia – zakres regulacji (°C) –5 do +20
 - 2) Dopuszczalne temperatury otoczenia (°C) +1 do +46
20. Zastosowanie chłodzenia- mrożenie
 - 1) Temp. pomieszczenia – zakres regulacji (°C) –5 do -25
 - 2) Dopuszczalne temperatury otoczenia (°C) +1 do +46
21. Wymiary zewnętrzne nie większe niż 2400x6900x2450 mm (długość/szerokość/wysokość)
22. Instalacja chłodniczo- mroźnicza – zewnętrzna
23. Instalacja freonowa wyprowadzona na dach ok 10m od komory
24. Ogrzewany rurociąg odprowadzenia skroplin wyprowadzony przez ścianę komory
25. Agregaty chłodnicze wyprodukowane całkowicie w Unii Europejskiej
26. Akredytacja przez COFRAC
27. Ultra cicha praca do 30dB (obudowa specjalnie wygłuszona)
28. Wysoka sprawność sprężarek HE

29. Energooszczędne wentylatory EC (elektronicznie komutowane)
30. Ciśnieniowy regulator obrotów wentylatora (0-10V) zabudowany w zbiorniku cieczy
31. Wentylator spełniający normę akustyczną EN ISO 3741-1; EN 13215; oraz ErP 2013/2015
32. Możliwość pracy do +46°C temperatura otoczenia
33. Demontowane ścianki obudowy agregatu
34. Drzwiczki serwisowe
35. Tłumik linii tłocznej ograniczający pulsację
36. Wyłącznik główny na obudowie agregatu
37. Minimum IP44 (odporność na strumień rozpylonej wody)
38. Zabezpieczenie wewnętrzne silników wentylatorów
39. Bezpiecznik wentylatorów EC
40. Bezpiecznik obwodów zasilania
41. Zabezpieczenie termiczne sprężarki
42. Grzałka karteru sprężarki
43. Filtr – odwadniacz na linii cieczerwowej
44. Wziernik ciekłego czynnika
45. Presostaty HP/LP
46. Skraplacz antykorozyjny i powiększony do opcji TROPIC wg HTA (praca do +46°C)
47. Obudowa agregatu odporna na czynniki atmosferyczne, odporna na korozję i promienie UV
48. Zawory serwisowe na stronie tłocznej i ssącej oraz na zbiorniku cieczy
49. Zabudowa akustyczna agregatów wykonana z pianki akustycznej o wysokiej gęstości (140kg/m³ / grubość 2cm) na podłożu z blachy ocynkowanej oraz dwóch wentylatorów wywiewnych na dachu budynku

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Certyfikat ASERCOM potwierdzający wydajność chłodniczą
 - 4) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.

5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XVIII. CHARAKTERYSTYKA REGAŁU MAGAZYNOWEGO - ZESTAW DO KOMORY CHŁODNICZO-MROŹNICZEJ (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. 5-półkowy wolnostojący
2. Konstrukcja aluminiowa anodowana
3. Obciążenie do 900 kg dla regału przy równomiernym rozłożeniu towaru.
4. Półki z segmentów polietylenowych dopuszczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, przeznaczone do komór chłodniczych i mroźni zakres temperatur - 40°C do +80°C
5. Regały w komorze mroźniczej na 3 ścianach kształt U (bez słupka wewnętrznego na narożniku) szerokość regału 60 cm
6. Regały w komorze chłodniczej na 2 ścianach (na całości ścian podłużnych) szerokość regału 60 cm

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy do komory chłodniczej.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XIX. CHARAKTERYSTYKA GRILLA GAZOWEGO ZEWNĘTRZNEGO (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. System równomiernego rozprowadzania ciepła, dzięki czemu, ciepło z palnika rozprowadzane jest w równym stopniu na całą powierzchnię grilla i można ją równomiernie kontrolować.
2. 4 palniki każdy o mocy : 3,8 kW + palnik boczny o mocy: 2,5 kW
3. 2 palniki na podczerwień o mocy: 3,8 kW oraz 4,4 kW
4. Płyta robocza granitowa
5. Wyświetlacz LCD
6. Podświetlane pokrętki i powierzchnia grilla
7. Cyfrowy termometr z czujnikiem do mięsa
8. Ruszt i płyta do smażenia żeliwna
9. Rożen obrotowy z silnikiem
10. Pokrywa, uchwyt i panel sterowania nierdzewny
11. Termometr manualny wbudowany w pokrywie
12. Elektroniczny zapalnik palników
13. Wieszaki na przybory kuchenne oraz ręczniki papierowe
14. Szafka na butlę i akcesoria; szuflada; wersja jezdna
15. Drzwi szafki i uchwyty ze stali nierdzewnej
16. W komplecie pokrowiec
17. Obudowa wykonana ze stali lakierowanej oraz stali nierdzewnej
18. Wymiary rusztu 455 x 910 mm
19. Wymiary zewnętrzne max. 1520x680x1190mm (długość/szerokość/wysokość)
20. Waga urządzenia max 173 kg

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY I NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI I SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XX. CHARAKTERYSTYKA EKSPRESÓW DO KAWY z CHŁODZIARKĄ DO MLEKA (SZTUK 2):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Wersja automatyczna
2. Wydajność min. 80 kaw dziennie
3. Kolorowy wyświetlacz typu TFT
4. Zbiornik na wodę min. 5 l
5. Zbiornik na kawę ziarnistą 0,5 kg
6. Zbiornik na 40 porcji fusów
7. Wysokowydajna pompa o ciśnieniu pracy 15 bar
8. Kawa za naciśnięciem jednego przycisku
9. 10 programów mocy kawy
10. Programowanie temperatury wody/ kawy; automatyczny program płukania grupy do cappuccino; przygotowanie spienienia mleka
11. W zestawie chłodziarka do mleka o poj. 1,1 litra
12. Łącze WiFi informujące o konieczności uzupełnienia mleka
13. Obudowa w kolorze czarno - srebrnym
14. Moc max. 1450 W
15. Wymiary zewnętrzne max. 380x480x480 mm (długość/szerokość/wysokość)

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XXI. CHARAKTERYSTYKA ZMYWARKI KAPTUROWEJ (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Kosz o wymiarze 50x50cm
2. Wejście do komory o wysokości 44cm
3. Wydajność max 60 koszy/h
4. Obsługa jednym przyciskiem zmieniającym kolor podczas cyklu pracy: trzy standardowe programy mycia: krótki, standardowy i intensywny
5. Wskaźnik temperatury wody w zbiorniku i bojlerze
6. Program samoczyszczenia
7. Sygnalizacja braku środków myjących
8. Pompa odpływowa; pompa podnosząca ciśnienie wody podczas płukania
9. Eliptyczne pola zmywania ze specjalną geometrią dysz
10. Wyposażona w system czterokrotnej filtracji ługu, system filtracji wody myjącej z koszem sitowym, sitem powierzchniowym, sitem pompy i systemem Mediamat
11. Wbudowany zestaw dozowników myjących i nablyszczacza
12. Zbiornik tłoczony
13. System zarządzania energią
14. Dziennik błędów
15. Pompa odpływowa
16. Czujnik przecieków
17. Pompa podnosząca ciśnienie wody
18. Menu chronione PIN
19. Obudowa ze stali nierdzewnej
20. Wymiary zewnętrzne nie większe niż 640x760x1520 mm (długość/szerokość/wysokość)
21. Zasilanie 400 V
22. Waga max netto 108 kg/ max. brutto 128kg
23. Zabezpieczenie przed pryskaniem ipx5
24. Pojemność zbiornika 35 hałas max 63 DB
25. Temperatura zbiornika 62-66 st. C
26. Temperatura płukania 85 st. C
27. Wydajność teoretyczna Standard 15/30/60
28. Wydajność teoretyczna HighTemp 20/30/68

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.

2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.

XXII. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA DO PRODUKCJI PIEROGÓW (SZTUK 1):

A. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

1. Pierogi małe o wymiarze: 45x26 mm - waga farszu 7-8g, wydajność 200 szt./min (+-5%)
2. Pierogi duże o wymiarze: 68x35 mm - waga farszu 19-21g, wydajność 100 szt. /min (+-5%)
3. Regulacja grubości ciasta i szybkość podawania
4. Pierogarka przystosowana do polskiego, gęstszego farszu
5. Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
6. Wymiary zewnętrzne nie większe niż 960x470x1150 mm (długość/szerokość/wysokość)
7. Zasilanie max: 1,5 kW 380V 5
8. Waga: max 170 kg

B. WYMAGANIA DODATKOWE - CERTYFIKATY/DYREKTYWY i NORMY:

1. Wykonawca wraz z dostawą urządzenia dostarczy komplet dokumentów (instrukcja obsługi, certyfikaty) niezbędnych do jego eksploatacji w tym:
 - 1) Certyfikat CE
 - 2) Deklaracja Zgodności UE
 - 3) Instrukcję w języku polskim

C. WARUNKI DOSTAWY ORAZ GWARANCJI i SERWISU:

1. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się do Gospody 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej 20, 56-300 Milicz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Gwarancja ogólna fabryczna na całe urządzenie wraz z zamontowanym osprzętem nie mniejsza niż 24 m-ce.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny oraz płatny pogwarancyjny oferowanego urządzenia.
4. Wykonawca w ramach dostawy, zapewni przeszkolenie, co najmniej dwóch pracowników Zamawiającego w zakresie budowy i obsługi dostarczonego urządzenia.
5. Wykonawca w ramach dostawy dokona pierwszego uruchomienia urządzenia w miejscu dostawy przedmiotu zamówienia.