**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).**