Załącznik nr 1 do wzoru umowy Opis przedmiotu zamówienia

**Wykonawca dostarczy i zainstaluje TOWAR, dla Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, 60-658 Poznań ul. Warzywna 19 . TOWAR ten zostanie przekazany wyżej wymienionemu użytkownikowi Projektu pn. „Wyposażenie placówek oświatowych w nowoczesny i wysokospecjalistyczny sprzęt technologiczny na terenie MOF Poznania”. Dostarczony TOWAR będzie spełniał niżej wymienione wymogi:**

Dopuszcza się zakres tolerancji parametrów +/- 2 % dla wszystkich wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia punktów.

W przypadku wymogów jakościowych dopuszczamy rozwiązania równoważne.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Element** | **Ilość** | **Opis przedmiotu zamówienia** |
| 1. | Szafa chłodnicza 1300l | 2 | 1. wymiary 1318x845x2130mm.  2. w zestawie co najmniej 6 półek,  3. waga 180 kg,  4. zakres temperatur od +2 do +8 C,  5. obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali,  6. chłodzenie wymuszone z agregatem górnym,  7. komora w standardzie GN 2/1,  8. czynnik chłodzący R134a |
| 2. | Szatkownica elektryczna | 1 | 1. wymiary 220x610x520 mm,  2. Waga 22kg,  3. obudowa komory krojącej ze stali nierdzewnej,  4. pokrywa z aluminium,  5. silnik o mocy minimum 370W,  6. w zestawie minimum 5 tarcz,  7. Prędkość minimalna 255obr/min |
| 3. | Obieraczka do ziemniaków | 1 | 1. wymiary 402x610x800mm,  2. Wydajność minumum 180kg/h,  3. wykonana w całości ze stali nierdzewnej,  4. przezroczysta pokrywa,  5. timer,  6. separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem,  7. tarcza trąca,  8. dodatkowy element ścierny na ścianki,  9. wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie,  10. zawór wody,  11. możliwość montowania do podłogi,  12. separator w zestawie  13. moc minumum 400V/0,27kW |
| 4. | Mikser planetarny | 1 | 1. cyfrowy timer max 15 min, 2. 3 stopnie prędkości 132/234/421 obr/min, 3. planetarne ułożenie przystawek, 4. dokładne mieszanie bez rotacji dzieży, 5. wyjmowana nierdzewna dzieża, 6. total stop, 7. prosta wymiana przystawek, 8. mikrowy łącznik bezpieczeństwa, 9. w zestawie: mieszadło, hak, rózga, 10. poliwęglanowa pokrywa dzieży z zabezpieczeniem, 11. Moc min. 1,4 HP, 12. przekładnia zębata metalowa pracująca w kąpieli olejowej, 13. wymiar 300x400x580 mm,  14. Moc minimalna 230V/0,18kW. |
| 5. | Pakowarka próżniowa | 1 | 1. wymiary 490x260xwysokość 145 mm,  2. Waga 6,9kg,  3. cyfrowy wyświetlacz cyklu próżniowego oraz zgrzewania,  4. automatyczne wyłączenie po minimum 10 min.,  5. szerokość listwy zgrzewającej 5mm,  6. regulacja czasu zgrzewania worków,  7. obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,  8. do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 406mm |
| 6. | Zmywarka do naczyń z podestem | 1 | 1. sterowany elektronicznie dozownik, 2. pompa myjąca z niezależnymi wyjściami wody na górne oraz dolne ramię myjące,  3. minimalne straty ciśnienia oraz redukcja hałasu, 4. dozownik środka myjącego i płuczącego, 5. niezależne ramiona płuczące górne i dolne, 6. 2 cykle mycia: 90 i 150 sekund, 7. wymiar kosza w zakresie 50 x 50 cm,  8. wykonanie nierdzewne, 9. tłoczona wanna oraz prowadnice kosza, 10. powierzchniowy filtr wanny myjącej, 11. prowadnice koszy, 12. W ZESTAWIE: - 1x kosz płaski - 1x kosz na talerze ( na 18 sztuk) - pojemnik na sztućce - przewody zasilania el. - doprowadzenia wody i odpływu 13. wymiary 575x630x820, 14. Moc minimalna 400V/5,4kW. |
| 7. | Piec konwekcyjny z nawilżaniem | 2 | 1. wymiary pieca 870x730x980 mm,  2. pojemność komory minimum 10xGN 1/1,  3. podstawa pod piec, 4. elektro-mechaniczne sterowane manualne, 5. ustawianie parametrów,  6. tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie,  7. funkcja kombi, 8. zakres temperatur: min. 50 – mak.280 °C, 9. elektro zawór, 10. timer,  11. kominek z manualna klapką w celu usunięcia nadmiaru pary z komór pieca,  12. dwie prędkości wentylatora,  13. płynne nawilżanie komory,  14. oświetlenie komory, 15. duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną,  16. przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi,  17. rynienka ociekowa drzwi, 18. ruszty z możliwością zastosowania GN 1/1 lub blach piekarniczych 600x400 mm, 19. odległość miedzy półkami 74 mm. |
| 8. | Kuchenki indukcyjne z piekarnikiem | 6 | 1. sterowane elektronicznie,  2. wentylator włączany automatycznie po uruchomieniu piekarnika,  3. komora piekarnika z prowadnicami teleskopowymi,  4. klasa energetyczna A,  5. wymiary: 850\*596\*600 mm |
| 9. | Wilk | 1 | 1. wymiary: 1350x750x1150 [mm], 2. waga 400 kg,  3. Pojemność 100l,  4. wydajność wilka: 1000 ~2000 kg/h,  5. średnica gardzieli 130mm,  6. kosz zasypowy,  7. silnik dwubiegowy,  8. obroty wału ślimaka: 106-160 obr./min,  9. całość wykonana ze stali nierdzewnej,  10. temperatura mielonego produktu do -5°C,  11. średnica siatek w zestawie: 3/5/7/10/13/20 |
| 10. | Kuter | 1 | 1. wymiary 800 x 980 x 1000 [mm], 2. waga 403kg,  3. dzieża obracająca się podczas pracy  4. prędkość obrotu 70obr/h,  5. w zestawie 6szt. noży,  6. pojemność 30l,  7. wydajność 300kg/h, |
| 11. | Komora wędzarnicza | 1 | 1. wymiary 1130\*1670\*2600mm,  2. pojemność 100kg,  3. typ NKWE-1,  4. modułowa konstrukcja,  5. sterowanie mikroprocesorowe,  6. płynna regulacja prędkości nawiewu,  7. wspomaganie suszenia wentylatorem wyciągowym,  8. żarowy system wytwarzania dymu,  9. kontrola poziomu załadowania dymogeneratora,  10. sygnalizacja zakończenia procesu. |
| 12. | Komora fermentacyjna | 1 | 1. wymiary 450\*250\*1500mm, 2. regulacja temperatury od 0 do 40C,  3. regulacja pary od 30 do 90%,  4. powierzchnia 20m2,  5. Waga 50kg |
| 13. | Piec piekarski | 1 | 1. wymiary 948x871x1824mm ,  2. moc 37,1 kW,  3. pojemność komory 20xGN 1/1, 4. wózek w komplecie, 5. klamka, prysznic wody oraz uchwyt sondy pokryty jonami srebra 6. Trój szybowa konstrukcja drzwi  7. 6 pkt. sonda 8. 7 prędkości wentylatora 9. 50 mm izolacja komory pieca 10.8 calowy wyświetlacz dotykowy  11. wbudowany syfon  12. wytrawiana chemicznie komora pieca 13. wbudowany rekuperator,  14. HACCP,  15. automatyczne mycie. |

|  |
| --- |
| **WYMOGI OGÓLNE** |
| Wykonawca udziela gwarancji minimum 24 miesiące z opcją „door to door” (wszystkie koszty obsługi serwisowej pokryje Wykonawca), z czasem usunięcia usterki przez serwis określonym na maksymalnie 10 dni roboczych od momentu zgłoszenia usterki. |
| Wykonawca zapewnia dostępność części zamiennych do oferowanego wyposażenia przez co najmniej 36 miesięcy od momentu dostarczenia. |
| Wykonawca poniesie nieprzewidziane koszty związane z obsługą gwarancyjną. Wykonawca uruchomi telefon kontaktowy dla użytkowników sprzętu w sprawie usterek, awarii oraz zapewni podstawowy help-desk telefoniczny codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-16.00. |
| Wykonawca zapewnia, że elementy wyposażenia zawierają widoczne znaki umożliwiające weryfikację ewentualnej ingerencji osób trzecich (np. plomby) oraz trwałe oznakowanie w celu identyfikacji każdego z elementów dostarczonych w ramach Projektu „Wyposażenia Placówek Oświatowych w nowoczesny i wysokospecjalistyczny sprzęt technologiczny na terenie MOF Poznania” (WRPO 9.3.4), o wielkości oraz kolorystyce trwałego oznakowania umieszczonego na elementach zaakceptowanej przez Zamawiającego. |
| Wykonawca zobowiązuje się wraz dostawą urządzeń, sprzętu, usług oraz wszelkich niezbędnych elementów dostarczyć w dniu dostawy dokumentacje techniczne, instrukcje obsługi w języku polskim, instrukcje dotyczące eksploatacji w języku polskim. Wykonawca zapewnia, że sprzęt będzie fabrycznie nowy, nieużywany, nieuszkodzony, nieobciążony prawami osób trzecich, pierwszej jakości. |
| Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego w granicach administracyjnych Miasta Poznania, na własny koszt w terminie wskazanym w harmonogramie dostaw. Wraz z dostawą Wykonawca dostarczy spis dostarczanego wyposażenia wraz z numerami fabrycznymi/seryjnymi w formie papierowej i elektronicznej. Wykonawca zapewni, że każdy z zamawianych elementów będzie posiadać swój numer fabryczny/seryjny. Po dokonaniu wszystkich czynności określonych w przedmiocie umowy zostanie spisany protokół odbioru TOWARU. |