*Zamawiający:*

*Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie*

*Postępowanie przetargowe: ZP-29/22*

*Załącznik do SWZ*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Piec konwekcyjno-parowy natryskowy, elektryczny z cyfrowym panelem sterowania oraz pojemnikami GN i wózkiem z prowadnicami - w komplecie**

**Opis szczegółowy:**

Dane techniczne:

* zasilanie pieca – elektryczne
* długość – minimum 95 cm
* szerokość – minimum 88 cm
* wysokość – minimum 190 cm
* pojemność – 110 l
* moc całkowita – minimum 37 kW
* napięcie – 400 V
* ilość komór – 1 szt.
* komora gotowania - chemicznie wytrawiana
* ilość prowadnic – 20
* materiał wykonania pieca – stal nierdzewna (gatunek stali nierdzewnej – AISI 304/316), szkło
* drzwi – przeszklone z potrójną szybą w drzwiach; bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi lewostronne; solidna klamka
* sposób wytwarzania pary – natrysk
* prysznic – ręczny
* sonda gotowania
* automatyczne mycie – tak
* wentylator - dwukierunkowe obroty; 5 - 8 prędkości wentylatora; natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi
* zaokrąglone narożniki komory
* ilość pojemników GN w komplecie – 20 szt. (rozmiar GN – GN 1/1, 530 x 325 x 65 mm)
* wózek z prowadnicami dostosowany do pieca - tak
* port USB

Funkcje gotowania: gorące powietrze 30 – 300 °C; funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C; funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C; bio-gotowanie 30 – 98 °C; regeneracja; pieczenie nocne; pieczenie niskotemperaturowe; automatyczny przedgrzew; automatyczne chłodzenie; manualne nawilżanie; automatyczny start.

Wraz z piecem Wykonawca dostarczy Zamawiającemu 100 szt. saszetek do mycia dedykowanych do dostarczonego modelu pieca.

Wykonawca dostarczy, wniesie, ustawi, zamontuje (podłączy do instalacji elektrycznej i wodnej) i uruchomi piec oraz dokona przeszkolenia personelu z zakresu jego działania.

*****zdjęcia poglądowe* ****

**2. Waga elektroniczna z legalizacją**

**Opis szczegółowy:**

Waga z dwoma wyświetlaczami LCD z podświetleniem; Wyposażona w zasilacz sieciowy; Komplet baterii oraz akumulator w zestawie; Szalka ze stali nierdzewnej przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością; Plastikowa osłonka obudowy.

Legalizacja wagi – Wykonawca wraz z wagą dostarczy dokument potwierdzający legalizację.

Dane techniczne:

* zakres ważenia – 15 kg
* działka legalizacyjna i odczytowa – 5 g
* klasa dokładności – III
* temperatura pracy - -10°C ~ + 40°C
* zakres tary - - 4,998 kg
* zasilanie – zasilacz ~ 230 V, baterie, akumulator

*zdjęcie poglądowe*

**3.** **Szatkownica do warzyw z zestawem pięciu tarcz - w komplecie**

**Opis szczegółowy:**

Szatkownica o wydajności 500 kg/h; Asynchroniczny silnik; Magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy; Automatyczny start po zamknięciu popychacza; dwa otwory wsadowe (duży i mały).

Zestaw tarcz w komplecie: plastry 2 mm, plastry 10 mm, wiórki 2 mm, tarcza do kostki 10 mm, miazga (do tarcia ziemniaków).

Dane techniczne:

* wysokość – minimum 56 cm
* głębokość – minimum 35 cm
* szerokość – minimum 30 cm
* maksymalna prędkość obrotowa – 375 obr./min.
* moc całkowita – minimum 0,55 kW
* zasilanie - elektryczne
* napięcie – 230 V
* materiał wykonania – aluminium, tworzywo sztuczne
* tarcze w komplecie – tak (zgodnie z opisem powyżej)

*zdjęcia poglądowe*

    

**4. Mikser ręczny**

**Opis szczegółowy:**

Mikser ręczny do obróbki w naczyniach o pojemności do 50 litrów. Dzwon wykonany ze stali nierdzewnej, możliwy całkowity demontaż dzwonu.

Dane techniczne:

* maksymalna prędkość obrotowa – 9500 obr./min.
* długość ramienia – 35 cm (+/- 10%)
* moc całkowita – minimum 0,44 kW
* zasilanie – elektryczne
* napięcie – 230 V
* materiał wykonania – stal nierdzewna, tworzywo sztuczne

 *zdjęcie poglądowe*

**5. Kuchnia gazowa sześcio- palnikowa, wolnostojąca na podstawie otwartej**

**Opis szczegółowy:**

Kuchnia gazowa przeznaczona do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego; Żeliwne ruszty; Redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy); Płomień pilotowy palników; Zabezpieczenie przeciw wypływowe; Wyjmowana misa pod palnikowa z możliwością mycia w zmywarce; Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej;

Palniki: 1x3,5 kW, 2x5 kW, 2x7 kW dwukoronkowy, 1x9 kW dwukoronowy (+/- 5%);

Regulowane nogi.

Dane techniczne:

* długość – 120 cm – 126 cm
* szerokość – 70 cm – 75 cm
* wysokość – 85 cm – 90 cm
* moc palników – 36,5 kW (+/- 5%)
* materiał wykonania – stal nierdzewna, żeliwo
* zasilanie palników – gazowe, gaz ziemny G20

Wykonawca dostarczy, wniesie, ustawi, zamontuje (podłączy do instalacji gazowej i elektrycznej) i uruchomi kuchnie oraz dokona przeszkolenia personelu z zakresu jej działania.

 *zdjęcie poglądowe*

**6. Kocioł parowy elektryczny 500 l z autoklawem**

**Opis szczegółowy:**

Obudowa kotła wykonana ze stali nierdzewnej; Polerowane dno wewnętrzne kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316; Tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym; Kocioł ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny; Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła; Dodatkowa ochrona elektrochemiczna płaszcza wodnego; Najwyższej jakości elementy grzejne wykonane w całości ze stali; Zawór bezpieczeństwa w pokrywie; Uszczelka pokrywy; Klamry zaciskowe pokrywy; Automatyczne napełnianie płaszcza wodą.

Dane techniczne:

* szerokość – 130 cm – 140 cm
* długość – 120 cm – 130 cm
* moc elektryczna – minimum 45 kW
* zasilanie elektryczne – 400 V
* pojemność użytkowa – minimum 450 l
* przyłącze zimnej i ciepłej wody - 2x G 1/2ʺ

Wykonawca dostarczy, wniesie, ustawi, zamontuje (podłączy do instalacji elektrycznej i wodnej) i uruchomi kocioł oraz dokona przeszkolenia personelu z zakresu jego działania. Ponadto Wykonawca dostosuje istniejącą instalację elektryczną do podłączenia dostarczonych kotłów z możliwością czasowego sterowania załączaniem i wyłączaniem kotłów.

**** *zdjęcie poglądowe*

**7. Termos stalowy 20 l**

**Opis szczegółowy:**

Pokrywa termosu z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie; Termos wyposażony w 6 zatrzasków; Podwójne ścianki i pokrywa izolowana specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godz.; Posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie; Ergonomiczne uchwyty transportowe; Termos przeznaczony do transportu żywności.

Dane techniczne:

* materiał wykonania - stal nierdzewna
* pojemność - 20 l

 *zdjęcie poglądowe*

**8. Termos transportowy GN 1/1 h 200 mm z pokrywą i pojemnikiem GN 1/1 h 200 mm z pokrywą - w komplecie**

**Opis szczegółowy:**

Wykonany z polietylenu, preferowany kolor khaki; Wytrzymały dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej; Przystosowany do transportu potraw zimnych i gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych; Posiada wentyl odpowietrzający; Pokrywa zamykana na cztery klamry.

Dane techniczne:

* wytrzymałość temperaturowa – maksymalnie ~ 93 °C
* pojemność - 26 l
* możliwość piętrowania: tak

 *zdjęcia poglądowe*  

**9. Pojemnik stalowy GN 1/4 h 200 mm z pokrywą - w komplecie**

**Opis szczegółowy:**

Pojemnik do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C; Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji. Pojemnik przystosowany do pieców konwekcyjno-parowych.

**Dane techniczne:**

* materiał wykonania: stal nierdzewna
* pojemność - 5 l

 *zdjęcia pogladowe* 

**10. Taboret ze stali nierdzewnej**

**Opis szczegółowy:**

Konstrukcja spawana; Regulowane nogi; Wykonany ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

* szerokość – 50 cm (+/- 10%)
* głębokość – 50 cm(+/- 10%)
* wysokość – 45 cm(+/- 10%)

 *zdjęcie poglądowe*