**ZP/230-36/2022 Załącznik nr 1.4 do SWZ**

**Pakiet nr 4 – Piec konwekcyjno-parowy oraz stoły ze stali nierdzewnej**

ZESTAWIENIE PARAMETRÓW TECHNICZNYCH

**PIEC KONWEKCYJNO PAROWY**

**Producent.....................................................................**

**Rok produkcji ...............................................................**

**Kraj pochodzenia...........................................................**

**Model /typ/ nazwa ......................................................**

**Ilość – 1 szt.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Parametr / Opis** | **Parametr wymagany** | **Potwierdzenie spełnienia wymogów oraz opis parametrów oferowanych** |
|  | **Dane ogólne** |
|  | Zasilenie elektryczne 400V, 3FAZY,50 Hz | **TAK** |  |
|  | Korpus ze stali nierdzewnej AISI 304 | **TAK** |  |
|  | Uchwyt z włókna węglowego | **TAK** |  |
|  | Szerokość (cm) max 95 | **TAK** |  |
|  | Głębokość (cm) max 85 | **TAK** |  |
|  | Wysokość(cm) max 105 | **TAK** |  |
|  | Wysokość całkowita(cm) max 160( ze stojakiem) | **TAK** |  |
|  | Maksymalna Moc(kW) 17,6 +/-1 kW | **TAK** |  |
|  | Napięcie (V) 400 | **TAK** |  |
|  | Ilość tac – 9-10 GN 1/1 | **TAK** |  |
|  | Odstęp między prowadnicami 65-75mm | **TAK** |  |
|  | Stojak- PODSTAWA DO PIECA | **TAK** |  |
|  | Temperatura max.300 °C | **TAK** |  |
|  | Regulowany tryb pary 30-300°C | **TAK** |  |
|  | Wzdłużny układ prowadnic | **TAK** |  |
|  | Podgrzewanie konwekcyjne +parowe, gotowanie, pieczenie, duszenie, podgrzewanie, | **TAK** |  |
|  | System zasysania i odprowadzania pary | **TAK** |  |
|  | Łatwa obsługa panelu sterowania | **TAK** |  |
|  | Sonda do pomiaru temperatury | **TAK** |  |
|  | Drzwi z żaroodpornego szkła | **TAK** |  |
|  | Wentylatory o dużej prędkości | **TAK** |  |
|  | Automatyczny system myjący | **TAK** |  |
|  | Podłączenie do wody Ø20  | **TAK** |  |
|  | Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE | **TAK** |  |
|  | Materiał zgodny z europejskimi normami żywności | **TAK** |  |
|  | **Wyposażenie**  |  |  |
|  | **Tace( blachy- gastro pojemnik GN)**Wymiar y dopasowane do wymiarów piecaWykonany ze stali nierdzewnejGłębokość -4 cm-3 szt stal nierdzewnaGłębokość - 6,5cm - 3szt -stal nierdzewna, 3szt – stal nierdzewna perforowany | **TAK** |  |
|  | **Stojak – podstawa pod piec**Wymiar dopasowany do wymiarów pieca  | **TAK** |  |
|  | **Pozostałe wymagania** |  |  |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim w wersji papierowej i elektronicznej | **TAK** |  |
|  | Montaż we wskazanym miejscu w siedzibie Zamawiającego | **TAK** |  |
|  | Bezpłatny serwis i przeglądy techniczne zgodnie z instrukcją serwisową w siedzibie Zamawiającego w całym okresie trwania gwarancji z wymianą części zużywalnych na koszt Wykonawcy | **TAK** |  |
|  | Szkolenie personelu medycznego w zakresie obsługi sprzętu | **TAK** |  |
|  | Szkolenie personelu w zakresie podstawowej obsługi serwisowej sprzętu wraz z autoryzacja producenta | **TAK** |  |
|  | Certyfikaty dopuszczające do stosowania w jednostkach gastronomicznych | **TAK** |  |
|  | Udokumentowanie każdego przeglądu i naprawy raportem serwisowym i wpisem do paszportu | **TAK** |  |
|  | Trzykrotna naprawa urządzenia w czasie trwania gwarancji skutkuje wymianą na nowe urządzenie | **TAK** |  |
|  | Wymiana podzespołu na nowy – natychmiast lub po pierwszej nieskutecznej próbie jego naprawy | **TAK** |  |
|  | Czas usunięcia zgłoszonych wad lub usterek i wykonania napraw maks. do 7 dni od daty zgłoszenia przez Zamawiającego, a w przypadku skomplikowanych awarii związanych z koniecznością sprowadzenia części zamiennych z zagranicy maks. do 14 dni. W przypadku naprawy trwającej powyżej 14 dni Wykonawca dostarczy i zainstaluje sprzęt zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt objęty gwarancją, na swój koszt.  | **TAK** |  |
|  | Graniczny czas naprawy po przekroczeniu, którego okres gwarancji przedłuża się o czas przerwy w eksploatacji wynosi 14 dni - w przypadku, gdy Wykonawca nie zapewni urządzenia zastępczego. | **TAK** |  |
|  | Urządzenie pozbawione ewentualnych blokad serwisowych, które po upływie gwarancji utrudniałyby właścicielowi dostęp do opcji serwisowych lub naprawę urządzenia przez inny niż Wykonawca podmiot. W przypadku występowania zabezpieczeń serwisowych Wykonawca przekaże Zamawiającemu kody serwisowe podczas ostatniego przeglądu gwarancyjnego | **TAK** |  |
|  | Dostępność części zamiennych dla Zamawiającego min 10 lat od podpisania protokołu odbioru | **TAK** |  |

|  |
| --- |
| Oświadczamy, że:Oferowane powyżej urządzenie jest kompletne i po zainstalowaniu i uruchomieniu będzie gotowe do pracy zgodnie z przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów inwestycyjnych |

Informacja:
Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Podmiotu przez osobę podpisującą ofertę.

ZESTAWIENIE PARAMETRÓW TECHNICZNYCH

**STÓŁ GASTRONOMICZNY Z PÓŁKĄ**

**Producent.....................................................................**

**Rok produkcji ...............................................................**

**Kraj pochodzenia...........................................................**

**Model /typ/ nazwa .......................................................**

**Ilość – 3 szt.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Parametr / Opis** | **Parametr wymagany** | **Potwierdzenie spełnienia wymogów oraz opis parametrów oferowanych** |
|  | **Dane ogólne** |
|  | Stal nierdzewna- materiał o dużej odporności na uszkodzenia,  | **TAK** |  |
|  | Szerokość całkowita 600mm max 700mm | **TAK** |  |
|  | Długość całkowita 1600mm max 1700mm | **TAK** |  |
|  | Wysokość 850(900)mm | **TAK** |  |
|  | Nóżki regulowane- pozwalają zniwelować wszelkie nierówności, uzyskać równe i stabilne stanowisko pracy | **TAK** |  |
|  | Konstrukcja stabilna | **TAK** |  |
|  | Dolna półka- dzięki której zyskujemy dodatkowa powierzchnię do przechowywania | **TAK** |  |
|  | Stoły z rantem- 10 cm, który zabezpiecza przed dostaniem się resztek jedzenia pomiędzy ściany | **TAK** |  |
|  | **Pozostałe wymagania** |  |  |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim w wersji papierowej i elektronicznej | **TAK** |  |
|  | Montaż we wskazanym miejscu w siedzibie Zamawiającego | **TAK** |  |
|  | Bezpłatny serwis i przeglądy techniczne zgodnie z instrukcją serwisową w siedzibie Zamawiającego w całym okresie trwania gwarancji z wymianą części zużywalnych na koszt Wykonawcy | **TAK** |  |
|  | Certyfikaty dopuszczające do stosowania w jednostkach gastronomicznych | **TAK** |  |
|  | Trzykrotna naprawa przedmiotu w czasie trwania gwarancji skutkuje wymianą na nowy przedmiot | **TAK** |  |
|  | Wymiana podzespołu na nowy – natychmiast lub po pierwszej nieskutecznej próbie jego naprawy | **TAK** |  |
|  | Czas usunięcia zgłoszonych wad lub usterek i wykonania napraw maks. do 7 dni od daty zgłoszenia przez Zamawiającego, a w przypadku skomplikowanych awarii związanych z koniecznością sprowadzenia części zamiennych z zagranicy maks. do 14 dni. W przypadku naprawy trwającej powyżej 14 dni Wykonawca dostarczy i zainstaluje sprzęt zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt objęty gwarancją, na swój koszt.  | **TAK** |  |
|  | Graniczny czas naprawy po przekroczeniu, którego okres gwarancji przedłuża się o czas przerwy w eksploatacji wynosi 14 dni - w przypadku, gdy Wykonawca nie zapewni urządzenia zastępczego. | **TAK** |  |
| Oświadczamy, że:Oferowane powyżej urządzenie jest kompletne i po zainstalowaniu i uruchomieniu będzie gotowe do pracy zgodnie z przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów inwestycyjnych | Urządzenie pozbawione ewentualnych blokad serwisowych, które po upływie gwarancji utrudniałyby właścicielowi dostęp do opcji serwisowych lub naprawę urządzenia przez inny niż Wykonawca podmiot. W przypadku występowania zabezpieczeń serwisowych Wykonawca przekaże Zamawiającemu kody serwisowe podczas ostatniego przeglądu gwarancyjnego |
|  | Dostępność części zamiennych dla Zamawiającego min 10 lat od podpisania protokołu odbioru |

Informacja:
Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Podmiotu przez osobę podpisującą ofertę.