

**Zamawiający:**

Stowarzyszenie „DOBRY DOM”  
Wola Zarczycka 129A,  
37-311 Wola Zarczycka

**Opis przedmiotu zamówienia:**

**Zadanie:**

**Dostawa urządzeń kuchennych.**

Numer sprawy: SDD/ZAZ/PN/1/2019

**Źródło finansowania:**

Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

**Część nr 1:**

Formierka do wyrobów kulinarnych wraz z przystawkami i stołem obrotowym, elektryczna, w ilości: 1 sztuka, stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- wydajność pierogów o gramaturze 34 gr. - min 200 kg/h
- przystawka do pierogów o gramaturze 30-35 gr. z wzorem palcowym (ostateczna wielkość do ustalenia ze zleceniodawcą) – 1 szt.
- przystawka do pierogów, tzw. uszek o gramaturze 7 gr. (ostateczna wielkość do ustalenia ze zleceniodawcą) - 1 szt.
- moc zainstalowania (kW) - 1.1
- napięcie zasilania: 3x380
- przystosowana do pracy ciągłej
- stół obrotowy elektryczny ze stali nierdzewnej, średnica robocza 1000 mm.

**Część nr 2:**

Naleśnikarka elektryczna, w ilości: 1 sztuka, stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- do wypieku naleśników o różnej długości naleśników, od 5cm po centymetrze do nieskończoności,
- wydajności min 1,5 mb/min.
- szerokość płatu naleśnika min. 20 cm.
- regulacje temperatury wysmażania
- regulacje długości placka
- regulacja grubości wysmażanego placka
- przystosowana do pracy ciągłej

**Część nr 3:**

Kocioł warzelny blokowy elektryczny, w ilości: 2 sztuk, stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- pojemność robocza zbiornika warzelnego: 60 litrów – 1 szt.
- pojemność robocza zbiornika warzelnego: 80 litrów – 1 szt.
- zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej
- trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- pokrywa kotła z przeciwwagą
- zawór spustowy strawy
- pokrętło wyłącznika głównego z włącznikiem 3 sekcji grzałek
- pokrętło regulatora temperatury
- kurek pobierczy poziomu wody
- armatura bezpieczeństwa
- zawory wody zimnej i ciepłej
- wylewka napełniania wodą
- otwór do odprowadzania rozlanych płynów z płyty górnej
- lampki lub inne rozwiązanie techniczne sygnalizujące poziom wody i pracy grzałki oraz zasilania.

#### **Część nr 4:**

Schładzarka szokowa do szybkiego schładzania lub zamrażania potraw, elektryczna, w ilości: 2 sztuk, stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- pojemność 10 x GN 1/1
- wykonana ze stali nierdzewnej, dopuszcza się obudowę zewnętrzną pokrytą powłoką antykorozyjną
- temperatura min  $-18^{\circ}\text{C}$ , temperatura maksymalna  $+3^{\circ}\text{C}$
- moc całkowita 0,9 kW - 1,5 kW
- sonda temperaturowa
- odległość między prowadnicami 40 mm - 70 mm
- schładzanie od  $+90^{\circ}\text{C}$  do  $+3^{\circ}\text{C}$  (90 min.), od  $+90^{\circ}\text{C}$  do  $-18^{\circ}\text{C}$  (240 min.)

#### **Część nr 5:**

Mięsiarka spiralna do ciasta ciężkiego, pierogowego w ilości: 1 sztuk, stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- pojemność 40 litrów
- podnoszony hak,
- stała, niewyjmowana dzieża
- 2 prędkości obrotowe, plus bieg wsteczny

- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- ochronna siatka ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu siatki zabezpieczającej
- napęd łańcuchowy
- timer
- hak do wyrabiania ciasta
- kółka do przemieszczania wyposażone w hamulec
- przystosowana do pracy ciągłej

**Część nr 6:**

Wózki transportowe z pojemnikami GN 1/1, w ilości: 1 komplet, stan: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- wózek transportowy ze stali nierdzewnej na 15 pojemników GN 1/1 - 4 szt.
- wózki wyposażone w cztery obrotowe gumowane kółka z dwoma hamulcami, nośność 100 kg, zabezpieczenie dwustronne przed wypadnięciem pojemników,
- pojemniki GN 1/1, 20 mm głębokości, – 48 szt
- pojemniki GN 1/1, 40 mm głębokości, – 4 szt
- pojemniki GN 1/1, 65 mm głębokości, – 4 szt
- pojemniki GN 1/1, 150 mm głębokości, – 8 szt
- pojemniki GN 1/1, 200 mm głębokości, – 8 szt
- pojemniki ze stali nierdzewnej, ze wzmocnionymi narożnikami, temperatura min – 40, temperatura max 300, z możliwością mycia w zmywarkach, nieperforowane.

**Część nr 7:**


Urządzenie do pakowania i zamykania produktów w próżni i w gazie ochronnym, w ilości: 1 sztuk, stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

- wykonana z materiałów nierdzewnych
- tryby pracy próżnia/gaz lub zgrzewanie
- wyposażony w układ dozowania gazu
- odcinanie naddatków folii wokół tacki
- automatyczne przewijanie folii
- szybka wymiana matrycy na inny wymiar
- nie może wymagać sprężonego powietrza
- przystosowana do pracy ciągłej
- pompa próżniowa, olejowa.
- matryce (rozmiary do uzgodnienia z zamawiającym) – 3 szt.

**Dotyczy wszystkich części:**

- a) Urządzenia muszą mieć certyfikaty lub atesty PZH na maszyny i urządzenia lub na materiały użyte do produkcji maszyn i urządzeń potwierdzające spełnienie norm dopuszczenia do kontaktu z żywnością.  
Ponadto maszyny i urządzenia powinny zawierać oznaczenia CE i deklaracje zgodności oraz instrukcję obsługi..
- b) Dostawca musi dostarczyć instrukcję obsługi w języku polskim oraz udzielić bezpłatnego instruktarzu obsługi dostarczonych maszyn i urządzeń w miejscu dostarczenia.
- c) Przedmiotem zamówienia są również przeglądy gwarancyjne w okresie gwarancji, który wykonawca podaje w ofercie. Okres gwarancji jest jednym z kryteriów oceny ofert. Wymagany minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty odbioru przedmiotu zamówienia.
- d) Miejsce dostawy:  
Zakład Aktywności Zawodowej, ul. Łukasiewicza 3a, 37-310 Nowa Sarzyna.  
Koszt dostawy leży po stronie wykonawcy.  
Dostawa od poniedziałku do piątku od 7.00 do 15.00
- e) Wymagany termin wykonania zamówienia:  
nie dłuższy niż 21 dni od daty zawarcia umowy.
- f) Kod CPV.  
Główny kod CPV:  
42200000-8 maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części.  
Dodatkowe kody CPV:  
42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania  
42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowania lub produkcji żywności lub napojów  
42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mroźące  
42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowania lub produkcji żywności lub napojów  
42215300-9 Maszyny do robienia ciasta makaronowego  
34912100-4 Wózki popychane  
39221130-7 Pojemniki na żywność  
42921300-1 Maszyny do pakowania zbiorczego lub jednostkowego

 **Stowarzyszenie „Dobry Dom”**  
37-311 Wola Zarczycka 129A  
KRS: 0000197865, REGON: 276803564  
NIP: 635-16-22-813

  
PREZES  
Stowarzyszenie „Dobry Dom”  
Marek Piechuta