

**Zamawiający:**

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

**Opis przedmiotu zamówienia:**

**Zadanie:**

**Dostawa urządzeń kuchennych - etap II.**

Numer sprawy: SDD/ZAZ/PN/2/2019

**Źródło finansowania:**

Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

**Część nr 1:**

**WAŁKOWNICA DO CIASTA**

Stan urządzenia: fabrycznie nowy.

Przystosowana do wałkowania ciast ciężkich np. do pizzy, makaronu i pierogów.

Wymagane minimalne parametry:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- nienagrzewająca ciasta podczas pracy
- min dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta
- regulowana grubości ciasta od 0,1 do min 4 mm
- odrębne osłony na poszczególne wałki
- posiadanie systemu tzw. „TOUCH AND GO” uruchamiającego automatycznie urządzenie po włożeniu ciasta,
- przygotowanie ciasta o średnicy od 260 mm do min. 450 mm
- wsad jednorazowy ciasta nie mniej niż 0,5 kg
- napięcie 230 V
- moc min. 250 W

**Część nr 2:**

**KOMORA CHŁODNICZA**

Komora chłodnicza do przechowywania żywności, wraz z montażem w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz wyprowadzeniem niezbędnej instalacji na zewnątrz budynku (odległość pomiędzy komorą a agregatem skraplającym nie większa niż 10m).

Stan urządzeń: fabrycznie nowy.

Wymagane minimalne parametry:

**1. KOMORA:**

- przeznaczona do montażu i eksploatacji wewnątrz budynku
- zbudowana z paneli warstwowych, izolacja poliuretanowa wysokiej gęstości

- grubość ścian, podłogi i sufitu nie mniejsza niż 150 mm
- podłoga antypoślizgowa ze stali nierdzewnej, wzmocniona wytrzymująca obciążenie 1200 kg/m<sup>2</sup>.
- wewnętrzne oświetlenie komory
- drzwi jednoskrzydłowe umiejscowione na środku komory, posiadające magnetyczne uszczelnienie, samozamykające się z zamknięciem na klucz, uchwytem/klamką wspomagającą otwieranie
- wewnętrzny uchwyt/klamka bezpieczeństwa umożliwiająca otwarcie drzwi zamkniętych z zewnątrz na klucz
- drzwi prawe/lewe (zostaną określone w późniejszym terminie z Zamawiającym)
- wymiar drzwi w świetle min. 900x 1850 mm
- wymiary zewnętrzne komory około 1770x1770x2400 mm (SxGxW)
- temperatura stosowana w komorze w granicach min -1°C do min +10°C

## **2. AGREGAT SKRAPLAJĄCY:**

Dostosowany do komory o podanych wyżej parametrach.

Wyposażenie i minimalne parametry:

- przeznaczony do montażu i pracy na zewnątrz budynku;
- ze zbiornikiem cieczy i skraplaczem chłodzonym powietrzem;
- wyposażony/zabezpieczony stosowną obudową

## **3. CHŁODNICA POWIETRZA**

Dostosowany do pracy w komorze o podanych wyżej parametrach.

- moc chłodnicza min 2,2 kW przy temp. 0°C w komorze
- odszranianie elektryczne
- napięcie 230 V

## **4. STEROWNIK DO KOMÓR CHŁODNICZYCH**

Dostosowany do pracy z komorą o podanych wyżej parametrach

- min 2 czujniki temperatury
- płynna regulacja temperatury chłodzenia
- dokładność pomiaru +,- 1%
- wyświetlacz LED,

### **Część nr 3:**

#### **OKAP WENTYLACYJNY PRZYŚCIENNY,**

Stan urządzeń: fabrycznie nowe. Sztuk: 2. Wymagane minimalne parametry:

**Okap nr 1**, o wymiarach:

- Szerokość: 200 cm
  - Głębokość: 70 cm –
- wykonane ze stali nierdzewnej - okapy wyciągowe, przyścienne wyposażony w filtr tłuszczu
- z oświetlenie (niezależny włącznik)
  - z króćcem wylotowym Ø 150 - wbudowany silnik, turbina wydajność min 800 m<sup>3</sup>/h
  - przełącznik dwuzakresowy pracy wentylatora

**Okap nr 2**, o wymiarach:

- Szerokość: 100 cm
  - Głębokość: 70 cm
- wykonane ze stali nierdzewnej
- okapy wyciągowe, przyścienne wyposażony w filtr tłuszczu
- z oświetlenie (niezależny włącznik)
  - z króćcem wylotowym Ø 150

- wbudowany silnik, turbina wydajność min 400 m3/h
- przełącznik dwuzakresowy pracy wentylatora

**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 poda 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 do dnia 30.12.2019 r
- f) Kod CPV.  
Główny kod CPV:  
39314000-6 – przemysłowy sprzęt kuchenny  
Dodatkowe kody:  
42513200-7- Urządzenia chłodnicze  
42520000-7 Urządzenia wentylacyjne  
42215300-9 Maszyny do robienia ciasta makaronowego

  
**PREZES**  
Stowarzyszenie "Dobry Dom"  
  
Marek Piechuta