

Przedmiotem zamówienia jest Dostawa Sprzętu Gastronomicznego wraz z montażem i obowiązkowym szkoleniem kulinarnym.

Przed wyznaczonym terminem do składania ofert w niniejszym postępowaniu zostanie zorganizowana wizja lokalna, w celu umożliwienia uzyskania wszelkich informacji dla prawidłowego sporządzenia oferty zwłaszcza miejsca dostawy i montażu.

2) Zamawiający informuje, że dla należytego przygotowania oferty, udział w wizji jest obowiązkowy i tylko po odbyciu wizji lokalnej Wykonawca ma prawo złożyć ofertę w przedmiotowym postępowaniu;

3) Termin wizji lokalnej ustala się na dzień:

26.05.2025 r. godz. 11.00. zbiórka na dolnej stacji KL Skrzyczne.

Zamawiający nie odpowiada za transport sprzętu w miejsce montażu tj. Gastronomia Jaworzyna.

Termin wykonania zamówienia do 24 dni od dnia podpisania umowy.

Zamówienie obejmuje:

Dostawę wraz z montażem i szkolenie pracowników:

1. Patelnia multifunkcyjna z Funkcją ciśnienia z akcesoriami wraz z montażem-1 szt montaż Internat Sportowy Harnaś,
2. Piec konwekcyjno - parowy 10GN wraz z montażem-1 szt montaż Gastronomia Jaworzyna (stacja pośrednia kolei linowej na Skrzycznym),
3. Zestaw pieców 10xGN 1/1 i 6xGN 1/1 piętrowany, połączony łącznikiem combi Duo na podstawie. -1 komplet montaż Internat Sportowy Harnaś,

W dniu montażu wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić szkolenie kulinarne na wszystkich urządzeniach prezentując poszczególne funkcje jakie dane urządzenie posiada.

Wykonawca posiada autoryzację montażową i serwisową producenta, zapewni oryginalne akcesoria do zamontowania urządzeń ujętych w zamówieniu.

1. Patelnia multifunkcyjna z Funkcją ciśnienia z akcesoriami-1 szt

Tryb programowania:

Za pomocą funkcji zarządzania programami można w intuicyjny i inteligentny sposób tworzyć programy ręczne i zapisywać ścieżki przyrządzania zawierające indywidualne ustawienia.

Inteligentne funkcje:

- Inteligentne zarządzanie energią i temperaturą z dużymi rezerwami mocy i precyzyjnym rozprowadzaniem ciepła na całym obszarze kadzi
- Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania zapewnia automatyczne dostosowanie przebiegu gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przyrumienienia i stopnia dogotowania, aby bezpiecznie i wydajnie zapewniać

optymalne efekty niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości załadowanej żywności

- Inteligentne, automatyczne podnoszenie koszy do gotowania i frytowania w celu uzyskania doskonałych rezultatów gotowania, optymalnej ergonomii i wydajności zasobów
- Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczenia w celu odtworzenia optymalnych wyników gotowania
- Można ingerować w inteligentne ścieżki przyrządzania lub przełączać między inteligentnymi procesami przyrządzania potraw w trybie à la carte, co zapewnia maksymalną elastyczność
- Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie
- Łatwe przenoszenie programów na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB
- Panel obsługi z funkcją samo uczenia, który dostosowuje się do zachowań użytkownika, zapewnia między innymi inteligentne sortowanie często używanych przepisów
- Automatyczne wznowianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania

Funkcje gotowania:

- Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi, magnetyczny uchwyt czujnika temperatury rdzenia oraz uchwyt ergonomiczny, a także funkcja korekty błędów w razie wykrycia błędnego wklucia
- Automatyczny pobór wody z dokładnością co do litra (jednostkę można ustawić na litry lub galony)
- Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez kadź (bez przechylania kadzi, bez odpływu w dnie)
- Kadź poruszana jest poprzez cylinder elektryczny, którym można sterować na wyświetlaczu
- Szybko reagujące, odporne na zarysowania, wysokowydajne dno kadzi
- Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym
- Zintegrowane gniazdo specyficzne dla kraju (dla napięć z przewodem neutralnym)
- Tryb Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach
- Cyfrowe wyświetlacze temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- 24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatyczną zmianą czasu letniego/zimowego po połączeniu z Connected Cooking
- Możliwość ustawienia wyświetlanego języka
- Cyfrowy timer 0-24 h z ustawieniami stałymi; dostępne ustawienia godz./min. lub min./sek.
- Zegar czasu rzeczywistego 24 godz.
- Bezpłatna infolinia do zapytań technicznych i związanych z zastosowaniem (ChefLine)

Gotowanie pod ciśnieniem (opcjonalne)

- Dzięki opcji gotowania pod ciśnieniem możliwe jest szybkie przyrządzanie różnych delikatnych potraw. Gwarantuje równomierny, optymalny poziom ciśnienia i zapewnia, że zachowana zostanie struktura komórkowa żywności. Jest to bezpieczny system niewymagający konserwacji. Maksymalne nadciśnienie: 300 mbarów.

Podłączanie do sieci:

- Zintegrowany interfejs WiFi do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking (zależnie od regulacji w danym kraju)
- Zintegrowany interfejs Ethernet (opcjonalnie) do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
- Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych
- Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami i programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem ConnectedCooking

Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji:

- Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez kadź (bez przechylania kadzi, bez odpływu w dnie)
- Wskaźniki pracy i ostrzegawcze (np. gorący olej podczas frytowania)
- Elektroniczny ogranicznik temperatury
- Maks. temperatura dotykowa okładziny kadzi to 73°C (163°F)
- Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking
- System do gotowania zatwierdzony do pracy bez nadzoru (np. gotowanie w nocy)
- Zintegrowana blokada ekranu, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu
- Dodatkowe bezpieczeństwo podczas podnoszenia kadzi przez silnik

Instalacja, konserwacja i środowisko:

- Przyłącze zimnej wody (w tym wąż doprowadzający wodę 1,5 m (59 cali)
- Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych przez producenta
- Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW
- Możliwe ustawienie bez rynny odpływowej w podłodze
- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5
- Dostosowanie do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza)
- Możliwa obsługa bez układu zmiękczenia wody
- Możliwy montaż na równi z podłogą lub ścianą
- System diagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych, funkcja autotestu do aktywnego sprawdzania funkcji urządzenia
- Zdalna diagnoza przez ConnectedCooking przez certyfikowanych partnerów serwisowych producenta
- 2-letnia gwarancja (obejmująca części, robociznę i dojazd)

Obsługa:

- Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami dla prostej, intuicyjnej obsługi gestami i dotykiem
- Środkowe pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych

- Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania
- Możliwość wyświetlania instrukcji stosowania i obsługi na urządzeniu w zależności od podejmowanych działań
- Podstawę o regulowanej wysokości (opcja) można łatwo obsługiwać na wyświetlaczu urządzenia
- Ponad 44 języki dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy
- Specjalnie dostosowane parametry gotowania dla potraw międzynarodowych lub krajowych można wybierać i uruchamiać niezależnie od ustawionego języka urządzenia
- Kompleksowa funkcja wyszukiwania z asystentem wyszukiwania we wszystkich treściach pomocy
- Wyświetlanie treści pomocy z odniesieniem do treści, a także włączanie przykładów z aplikacji bezpośrednio w pomocy
- Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w procesach do gotowania
- Proste, wieloetapowe programowanie, ręczne parametry gotowania oparte na zasadzie konstruowania poprzez funkcję przeciągnij i upuść
- Funkcja kokpitu do wyświetlania informacji o przebiegach ścieżek przyrządzania
- Funkcja indywidualizacji i kontroli profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi

Czyszczenie i pielęgnacja:

- Nierdzewna stal szlachetna wewnątrz i na zewnątrz
- Higieniczny montaż na cokole na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia (opcjonalnie)
- Bezspoinowa, higieniczna kadź z zaokrąglonymi narożnikami (z dopuszczeniem NSF)
- Łatwe i bezpieczne czyszczenie powierzchni szklanych i ze stali szlachetnej oraz ochrona przez rozbryzgami i strumieniem wody IPX 5

Porcje w jednym cyklu obsługi: 100-500

Podstawa z nóżkami z tworzywa sztucznego.

Wskazówki:

Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych. (IEC364 lub krajowa wersja IEC364)

Wymiary :

- Pojemność użytkowa kadzi: 100 l
- Szerokość: 1030 mm
- Głębokość: 894 mm
- Minimalna wysokość (zamknięta pokrywa) (z podstawą): 1078 mm
- Minimalna wysokość (otwarta pokrywa) (z podstawą): 1735 mm
- Waga urządzenia 216 kg
- Moc 27kW.

Akcesoria w zestawie :

1x Szpatułka 33

2x kosz do gotowania

2x ruszt na dno kadzi

1x Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

1x sito typ L
 1x Gąbka
 1x Łopata nieperforowana
 2x kosz do frytowania.

Wszystkie akcesoria muszą być oryginalne i kompatybilne z urządzeniem.

2. Piec Konwekcyjno-parowy na podstawie -1szt

Dane techniczne	
Zasilanie:	400V
Linia:	Sterowanie dotykowe
Sterowanie:	elektroniczne
Wytwarzanie pary:	bojlerowe
temperatura w stopniach Celsjusza:	30-300
pojemność komory:	10x GN 1V/1 V 20x GN 1V/2
odległość pomiędzy prowadnicami:	80
Wymiary w mm:	850x842x1014(H)
moc (w):	18900
waga w kg:	127
Nawilżanie:	TAK
ilość przyłączy do wody:	1
wymagany zmiękcacz:	NIE
Rozmiar blach:	<ul style="list-style-type: none"> • GN 1/1 • GN 1/2
Ilość prowadnic:	6-10
Opcje specjalne:	<ul style="list-style-type: none"> • automatyczny system myjący • wentylator z autorewersem • z nawilżaniem • sonda wielopunktowa

Wyposażenie

- Sonda z 6-punktowym pomiarem
- Oświetlenie LED z sygnalizacją załadunku
- Indywidualne ustalanie możliwej min i max temperatury sondy
- Możliwość zaprogramowania 1200 programów (do 12 etapów każdy)
- Nawilżanie do programowania 3 etapów od 30°C-300°C w trybie gorące powietrze lub kombinacji
- Licznik zużycia energii (wartość dzienna lub po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy)
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
- Automatyczne odprowadzanie kondensatu
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnym kołem obracającymi się w dwa kierunki
- Drzwi urządzenia z potrójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylanymi wewnętrznymi szybami (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło
- Rynienka na skropliny w drzwiach, ze statym odpływem również przy otwartych drzwiach – opróżnianie wyłącznie przy zamkniętych drzwiach)
- Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową
- Wbudowany spryskiwacz ręczny ze strumieniem punktowym i prysznicowym
- Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi
- Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami
- Złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania
- System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Certyfikat koszerności

Podstawa oryginalna producenta pieca,

Podstawa spełnia najwyższe standardy higieny, dzięki starannemu wykonaniu z najwyższej jakości stali nierdzewnej.

Do ustawiania iCombi Classic lub iCombi Pro, w wersji 6-cio lub 10-cio półkowej na ergonomicznej wysokości.

Z 14 parami prowadnic dla 1/1 GN.

- **Pojemność**
- 1/1 GN ruszt lub blacha do pieczenia x 14
- 1/1 GN 20 mm głębokości x 14
- 1/1 GN 40 mm głębokości x 14
- 1/1 GN 65 mm głębokości x 13
- 1/1 GN 100 mm głębokości x 8
- Używanie innych pojemników, wie 1/3 GN, 1/2 GN (2/3 GN, 1/4 GN w poprzek)

Dane techniczne

szerokość w mm:

860

wysokość w mm:	699
Głębokość w mm:	703

3. Zestaw pieców 10xGN 1/1 i 6xGN 1/1 piętrowany, połączony łącznikiem combi Duo na podstawie. -1komplet

Zestaw składający się z pieca dolnego o parametrach :

Dane techniczne	
Zasilanie:	400V
Linia:	Sterowanie dotykowe
Sterowanie:	elektroniczne
Wytwarzanie pary:	bojlerowe
temperatura w stopniach Celsjusza:	30-300
pojemność komory:	10x GN 1V/1 V 20x GN 1V/2
odległość pomiędzy przewodnikami:	80
Wymiary w mm:	850x842x1014(H)
moc (w):	18900
waga w kg:	127
Nawilżanie:	TAK
ilość przyłączy do wody:	1
wymagany zmiękcacz:	NIE
Rozmiar blach:	<ul style="list-style-type: none"> • GN 1/1 • GN 1/2
Ilość przewodnic:	6-10
Opcje specjalne:	<ul style="list-style-type: none"> • automatyczny system myjący • wentylator z autorewersem • z nawilżaniem • sonda wielopunktowa

Pieca górnego o parametrach :

Dane techniczne

Zasilanie:	400V
Linia:	Sterowanie dotykowe
Sterowanie:	elektroniczne
Wytwarzanie pary:	bojlerowe
temperatura w stopniach Celsjusza:	30-300
pojemność komory:	6x GN 1V/1 V 12x GN 1V/2
odległość pomiędzy przewodnikami:	80
Wymiary w mm:	850x842x754(H)
moc (w):	10800
waga w kg:	99
Nawilżanie:	TAK
ilość przyłączy do wody:	1
wymagany zmiękcacz:	NIE
Rozmiar blach:	<ul style="list-style-type: none">• GN 1/1• GN 1/2
Ilość przewodnic:	6-10
Opcje specjalne:	<ul style="list-style-type: none">• automatyczny system myjący• wentylator z autorewersem• z nawilżaniem• sonda wielopunktowa

Oraz podstawy pod zestaw w wysokości 200mm i łącznika do piętrowania pieców kompatybilny z urządzeniami, z wyrzutem kondensatu.