

ZP.271.8.2025 - „Dostawa wyposażenia gastronomicznego na potrzeby ZSCKR w Mieczysławowie” ZAŁĄCZNIK NR 8 do SWZ - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Nazwa urządzenia		Liczba szt.
1.0 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE		
1	Bateria zlewozmywakowa, jednootworowa + syfon, bateria wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wysokość wylewki min 26cm , zasięg wylewki min 20cm , obrotowa wylewka 360 stopni , wysokość całkowita min 37cm ,wykończenie stal szczotkowana , w zestawie wężyki podłączeniowe i mocowanie do blatu . Syfon odpływowy skręcany .	1
2	Regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy, półki z tworzywa perforowane, aluminium anodowane grubość anody 15-20 um , odporne w temp. -40 do +80 st.C, wkłady w półkach wyciągane do mycia w zmywarce, atest do kontaktu z żywnością , min obciążenie 100kg na mb półki ,nóżki z polipropylenu regulowane, regały 100% odporne na korozję , montaż regałów bez użycia narzędzi , system montażowy półek przy użyciu demontowalnego trzpienia na który osadza się poszczególne półki . Rozmiar 1270x400x1750 , możliwość przestawiania półki co 150 mm .	1
2.0 SZATNIA PERSONELU		
3	Szafka ubraniowa metalowa, dwudzielna - pojedyncza, zamykana na klucz, z przedziałem na brudną i czystą bieliznę (dla 1-pracownika). Szerokość szafy min 400mm ,głębokość szafy min 500 mm , wysokość szafy min 1800 mm, masa około 23 kg , w drzwiach szafki umieszczone otwory wentylacyjne umożliwiające wymianę powietrza , szafy wyposażone w plastikowy drążek z wieszakami , półkę nad drążkiem , lustro ,haczyk , drzwi szafy wyposażone w zamek na klucz. Materiał stal pokryta lakierem proszkowym .	3
	Podstawa pod szafkę ubraniową z wysuwaną ławką pod 3 szafki	1
3.0 MAGAZYN ZASOBÓW		
4	Regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy, półki z tworzywa perforowane, aluminium anodowane grubość anody 15-20 um , odporne w temp. -40 do +80 st. C, wkłady w półkach wyciągane do mycia w zmywarce, atest do kontaktu z żywnością , min obciążenie 100kg na mb półki ,nóżki z polipropylenu regulowane, regały 100% odporne na korozję , montaż regałów bez użycia narzędzi , system montażowy półek przy użyciu demontowalnego trzpienia na który osadza się poszczególne półki . Rozmiar 3630x600x1750 , możliwość przestawiania półki co 150 mm .	1
5	Regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy, półki z tworzywa perforowane, aluminium anodowane grubość anody 15-20 um , odporne w temp. -40 do +80 st. C, wkłady w półkach wyciągane do mycia w zmywarce, atest do kontaktu z żywnością , min obciążenie 100kg na mb półki ,nóżki z polipropylenu regulowane, regały 100% odporne na korozję , montaż regałów bez użycia narzędzi , system montażowy półek przy użyciu demontowalnego trzpienia na który osadza się poszczególne półki . Rozmiar 2400x600x1750 , możliwość przestawiania półki co 150 mm .	1
6	Wózek na kosze uniwersalne, Wykonany z polipropylenu. 4 obrotowe kółka. Zaprojektowany do transportu uniwersalnych koszy o wymiarach 500x500 mm. Wymiar: 500 x 500 x 180 mm	3
7	Wózek przeznaczony do transportu talerzy wyposażony w specjalne przegrody do transportu talerzy o różnej średnicy trwała konstrukcja z polietylenu zabezpieczająca przed uszczerbieniami porcelany , dwa kółka skrętne z hamulcem, w standardzie winylowy pokrowiec możliwość przewożenia jednocześnie 6 stosów talerzy , Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka, Dwa kółka skrętne z hamulcem o10 mm, duże kółka o20 mm, W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych. Rozmiar szer. 930 gł 720x wys785	4
4.0 MAGAZYN WARZYW		
8	Regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy, półki z tworzywa perforowane, aluminium anodowane grubość anody 15-20 um , odporne w temp. -40 do +80 st. C, wkłady w półkach wyciągane do mycia w zmywarce, atest do kontaktu z żywnością , min obciążenie 100kg na mb półki ,nóżki z polipropylenu regulowane, regały 100% odporne na korozję , montaż regałów bez użycia narzędzi , system montażowy półek przy użyciu demontowalnego trzpienia na który osadza się poszczególne półki . Rozmiar 1070x600x1750 , możliwość przestawiania półki co 150 mm .	2
5.0 OBRÓBKA WSTĘPNA WARZYW/DEZYNFEKCJA JAJ		
	Szafa chłodnicza przeszklona - ISTNIEJĄCA	1
9	Umywalka do rąk, wymiary umywalki 400x410x240 , komora 330 x 300 x 150 mm, , komora zabudowana z 3 stron , otwór pod baterię na środku komory , masa 5,3 kg	1
10	Bateria zlewozmywakowa, jednootworowa + syfon, bateria wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wysokość wylewki min 26cm , zasięg wylewki min 20cm , obrotowa wylewka 360 stopni , wysokość całkowita min 37cm ,wykończenie stal szczotkowana , w zestawie wężyki podłączeniowe i mocowanie do blatu . Syfon odpływowy skręcany .	1
11	Bateria zlewozmywakowa, jednootworowa + syfon, bateria wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wysokość wylewki min 26cm , zasięg wylewki min 20cm , obrotowa wylewka 360 stopni , wysokość całkowita min 37cm ,wykończenie stal szczotkowana , w zestawie wężyki podłączeniowe i mocowanie do blatu . Syfon odpływowy skręcany .	1

12	<p>Naświetlacz do jaj, jednorazowy wsad 30 szt., Obudowa i kratka ze stali nierdzewnejCzas naświetlania (sterylizacji): 150 sekundAutomatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzieZabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UVDezynfekcję zapewniają lampy emitujące promieniowanie UVJednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jajDla zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, zaleca się wymianę lamp po 11 tys. godzin pracy lecz nie rzadziej niż co 5 lat, wymiary 358x512x(H)255</p>	1
13	<p>Obieraczka do ziemniaków, wsad 13 - 18 kg, boczne okładziny ściernie, łapacz miazgi, nierdzewna, wydajność: 350-540 kg/h Wymiary: 472 x 680 x 1230 / 1320* ± 10 mm, Wysokość do leja wysypowego: 810 / 900* ± 10 mm, Wysokość podstawy: 450 / 540* ± 10 mm, Jednorazowy wsad: 13 ÷ 18 kg, Teoretyczna wydajność: 430 ÷ 670 kg/h, Zasilanie: 3 N ~ 400 V, 50 Hz, Znamionowy pobór mocy: 1,1 kW, Moc silnika: 0,75 kW, Minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie, Przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym, Talerz ścierny: 1 szt., Boczne okładziny ściernie, Osadnik obierzyn, Odprowadzenie do kanalizacji.</p>	1
14	<p>Bateria ze spryskiwaczem i wylewką , głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, nierdzewny, izolowany wąż zbrojony wzmacniany na końcach, korpus: mosiądz chromowany, pokrętła stalowe chromowane, sprężyna stalowa chromowana, obrotowa wylewka, przepływ wody od 9 l/min do 15 l/min przy ciśnieniu 2 do 4 bar, otwór montażowy Ø35 mm. wymiary min wysokość 1200 mm , wysokość do wylewki min 320 mm</p>	1
15	<p>Regał jezdy na pojemniki GN 1/1, stal nierdzewna AISI 201 ,szer380xgt 550, wys1735, nośność 80kg ,wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac,4 skrętne kółka 2 z hamulcami, kółka plastikowe, odstępy między półkami 80 mm.</p>	1
6.0 MAGAZYN CHŁODNICZY		
16	<p>Szafa chłodnicza poj. min 650L, elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, filtr przeciwpyłkowy, samodomykające się drzwi z zamkiem, profilowany uchwyt otwierania drzwi, komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej wymiary wewnętrzne min (WxDxH) ~ 624x685x1396 mm dynamiczny układ chłodzenia, w standardzie oświetlenie komory, funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania, przednie kółka, wyposażone w hamulec, do profesjonalnego zastosowania. Wymiary min 740x830x2010 , masa min 134 kg klasa klimatyczna 4</p>	2
17	<p>Szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej na kółkach elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, filtr przeciwpyłkowy, samodomykające się drzwi z zamkiem, profilowany uchwyt otwierania drzwi, komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dedykowane prowadnice 830644 i półki 830645,wymiary wewnętrzne (WxDxH) ~ 540x680x1380mm, dynamiczny układ chłodzenia, w standardzie oświetlenie komór, funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania, przednie kółka wyposażone w hamulec, do profesjonalnego zastosowania. Wymiary zewnętrzne min 740x830x2010, masa min126 kg , temperatura min -18,-22stopnie ,klasa klimatyczna 4</p>	3
Szafa chłodnicza 1400 L, Szron - ISTNIEJĄCA		1
Waga towarowa - ISTNIEJĄCA		1
7.0 MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH		
18	<p>Regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy, półki z tworzywa perforowane, aluminium anodowane grubość anody 15-20 um , odporne w temp. -40 do +80 st. C, wkłady w półkach wyciągane do mycia w zmywarce, atest do kontaktu z żywnością , min obciążenie 100kg na mb półki ,nóżki z polipropylenu regulowane, regały 100% odporne na korozję , montaż regałów bez użycia narzędzi , system montażowy półek przy użyciu demontowalnego trzpienia na który osadza się poszczególne półki . Rozmiar 3100x600x1750 , możliwość przestawiania półki co 150 mm .</p>	1
19	<p>Regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy, półki z tworzywa perforowane, aluminium anodowane grubość anody 15-20 um , odporne w temp. -40 do +80 st. C, wkłady w półkach wyciągane do mycia w zmywarce, atest do kontaktu z żywnością , min obciążenie 100kg na mb półki ,nóżki z polipropylenu regulowane, regały 100% odporne na korozję , montaż regałów bez użycia narzędzi , system montażowy półek przy użyciu demontowalnego trzpienia na który osadza się poszczególne półki . Rozmiar 2600x500x1750 , możliwość przestawiania półki co 150 mm .</p>	1
8.0 KUCHNIA		
20	<p>Bateria ze spryskiwaczem i wylewką , głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, nierdzewny, izolowany wąż zbrojony wzmacniany na końcach, korpus: mosiądz chromowany, pokrętła stalowe chromowane, sprężyna stalowa chromowana, obrotowa wylewka, przepływ wody od 9 l/min do 15 l/min przy ciśnieniu 2 do 4 bar, otwór montażowy Ø35 mm. wymiary min wysokość 1200 mm , wysokość do wylewki min 320 mm</p>	1
21	<p>Stół chłodniczy z 3-drzwiami , obudowa i wnętrze stołu chłodniczego wykonane ze stali nierdzewnej, blat roboczy z rantem przysięciennym ze stali nierdzewnej, rant o wymiarach 15x100 mm, dynamiczny układ chłodniczywysuwany agregat z prawej strony, ułatwia konserwację, funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania, automatyczne odparowywanie skroplin, elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, filtr przeciwpyłkowy, samodomykające się drzwi z blokadą, profilowany uchwyt otwierania drzwi, komora w standardzie GN 1/1, 3 ruszty z prowadnicami w komplecie, 13 poziomów na dodatkowe prowadnice, ,odległość między prowadnicami ~55 mm, grubość izolacji 50mm, wymuszony obieg powietrza, do profesjonalnego zastosowania .wymiary min 1795x700x850mm, zakres temp min ,-2, +8 stopni , ekologiczny czynnik R290 , zasilanie 230V</p>	1
22	<p>Bateria zlewozmywakowa, jednootworowa + syfon, bateria wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wysokość wylewki min 26cm , zasięg wylewki min 20cm , obrotowa wylewka 360 stopni , wysokość całkowita min 37cm ,wykończenie stal szczotkowana , w zestawie wężyki podłączeniowe i mocowanie do blatu . Syfon odpływowy skręcany .</p>	1

23	<p>Urządzenie wielofunkcyjne o poj min 100L , możliwość gotowania, smażenia, frytowania, gotowania pod ciśnieniem. Wbudowane funkcje powodują, że nie ma konieczności kontrolowania oraz nadzorowania procesów obróbki termicznej automatyczne podnoszenie kadzi , automatyczna kontrola ciśnienia , automatyczna pokrywa z uszczelką , Automatyczny lub ręczny tryb przygotowywania potraw, 12" kolorowy ekran dotykowy z intuicyjną obsługą, Panel sterowania w wielu wersjach językowych. Możliwość zapamiętania do 800programów po 12kroków, Możliwość zapisywania własnych programów, Podgląd aktualnego stanu pracy urządzenia, Dokładny, sensoryczny pomiar temperatury, Wyświetlanie komunikatów o błędach, Blokada ekranu, Informacje techniczne i serwisowe, Automatyczny system napełniania wodą. Elektromechaniczne przechyłanie wanny z możliwością wyboru dwóch prędkości. Sonda czteropunktowa. Zintegrowany prysznic z automatycznym zwijaniem i metalową głowicą. Regulator ciśnienia wody. Wskaźnik płynu. Gniazdo USB do archiwizacji danych, Osobny silnik podnoszenia koszy, Automatyczna sygnalizacja zawieszenia ramienia od koszy HACCP - system analizy ryzyka i wyznaczania punktów krytycznych` Całość ze stali nierdzewnej AISI 304, minimalna grubość 3 mm. Wanna ze stali nierdzewnej AISI 316, z podwójnie spawanym, solidnym dnem</p> <p>Proces zamykania pokrywy, sterowany elektronicznie z zabezpieczeniem przed przypadkowym przytrzaśnięciem Możliwość podłączenia dopływu i odpływu wody oraz energii elektrycznej bezpośrednio ze ściany lub podłogi .Wymiary min 1293x850x1050 2xGN1/1. Moc około 25KW zasilanie 400V . Na wyposażeniu komplet koszy oraz automatyczne ramię do podnoszenia koszy .</p>	1
24	<p>Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie szafkowej z drzwiami, stal nierdzewna oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne</p> <p>przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii</p> <p>nowoczesny design</p> <p>ergonomiczne pokręta</p> <p>panel przedni grawerowany laserowo</p> <p>konfiguracja palników: 3.5+3x5+2x7 kW</p> <p>redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)</p> <p>wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce</p> <p>żeliwne ruszty</p> <p>płomień pilotowy</p> <p>zabezpieczenie przeciwwypływowe</p> <p>możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami</p> <p>urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy</p> <p>kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne</p> <p>regulowane nóżki, rozmiar zewnętrzny 1200x700x850mm , podstawa z szafką i drzwiami uchylnymi , kominek dedykowany dla modułów 1200 , G20</p>	1
25	<p>Taboret gazowy 1-palnikowy , konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy),płomień pilotowy, zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l ,regulowane nóżki ~ 20 mm , wymiary min 567x607x380h , moc min 9kW , G20 , masa 31 kg</p>	1
26	<p>Piec konwekcyjno-parowy, poj. 7 x GN 1/1 , (6+1 GN) elektryczny, materiał wykonania (wewnętrzny i zewnętrzny) stal szlachetna 304 (DIN 1.4301), automatyczna klapka, urządzenie do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków oraz automatycznego Finishing'u. 4 programy automatycznego mycia oraz 1 odkamieniania komory pieca, piec wyposażony w system iniekcyjny z rekuperatorem, samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika 8 calowy kolorowy wyświetlacz (obrazy, teksty, itd.) Wytrawiana chemicznie komora gotowania, automatyczna kłapa, Elementy wykonane z tworzywa pokryte warstwą antybakteryjną - jonami srebra. Trzy szybowa konstrukcja drzwi zapewniająca maksymalne bezpieczeństwo, zewnętrzna szyba obła dla lepszej widoczności , poprzeczny układ prowadnic wewnątrz komory , 6 punktowa sonda temperatury, 7 prędkości wentylatora zapewniające optymalny obieg powietrza w zależności od włożonego produktu. poprzeczny wsad pojemników GN 1/1 Wymiary: 931-935 x 865-868 x 1046-1080 mm, Zasilanie 400 V. Moc 10,7 do 10,9 KW</p>	2
27	<p>Podstawa (16 prowadnic GN 1/1) wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10 dedykowana do pieca wyposażona w specjalne trzpienie zabezpieczające urządzenie przed zsunięciem .</p>	2
28	<p>Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania 5 x GN 1/1 - urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw, zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie, otwór odpływowy na spodzie komory, wbudowany agregat,cyfrowy panel sterowania, pojemność: 5 x GN 1/1 lub 5 x 400x600, wsad 20/15 kg na cykl, schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut</p> <p>urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca, zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut, urządzenie automatycznie przechodzi ,chłodzenia -20°C, gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca, rozmrażanie ręczne stożkowa sonda temperatury rdzenia produktu, warstwa izolacyjna z wypienionego poliuretanu, ścianki zewnętrzne i wewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej, profilowany uchwyt zamykania drzwi, uszczelnienie drzwi magnetyczne. system chłodniczy wentylowany, praca w temperaturze do 43C i 65RH. czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska R455a wymiary min 750x750x890h moc 1,292 KW , zasilanie 230V .</p>	1

29	Umywalka do rąk, wymiary umywalki 400x410x240 , komora 330 x 300 x 150 mm, , komora zabudowana z 3 stron , otwór pod baterię na środku komory , masa 5,3 kg	1
30	Bateria zlewozmywakowa, jednootworowa + syfon, bateria wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wysokość wylewki min 26cm , zasięg wylewki min 20cm , obrotowa wylewka 360 stopni , wysokość całkowita min 37cm ,wykończenie stal szczotkowana , w zestawie wężyki podłączeniowe i mocowanie do blatu . Syfon odpływowy skręcany .	1
Strefa wydawcza kuchni		
31	Stół chłodniczy z 2-drzwiami, obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej, dynamiczny obieg powietrza, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury filtr przeciwpylkowy, samodomykające się drzwi z blokadą, komora w standardzie GN 1/1,2 ruszty z prowadnicami w komplecie, funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania, pojemność 10 x GN 1/4 (max. 150 mm),w zestawie listwy GN: 2x532mm, 2x,325mm, 2x165mm, nie zaleca się stosowania pojemników GN z uchwytami, do profesjonalnego zastosowania, rozmiar 900x705x875 mm , pojemność brutto min 240 litr	1
9.0 Zmywalnia naczyń stołowych		
32	Bateria ze spryskiwaczem i wylewką , głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, nierdzewny, izolowany wąż zbrojony wzmocniany na końcach, korpus: mosiądz chromowany, pokrętła stalowe chromowane, sprężyna stalowa chromowana, obrotowa wylewka, przepływ wody od 9 l/min do 15 l/min przy ciśnieniu 2 do 4 bar, otwór montażowy Ø35 mm. wymiary min wysokość 1200 mm , wysokość do wylewki min 320 mm	1
33	Zmywarka kapturowa, wyposażona minimum w -3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych, wymiary kosza: 500 x 500 mm, wysokość otworu drzwi: 465 mm, maksymalna wysokość szklanki: 450 mm, talerza: 450 mm, dwupłaszczowa obudowa, zużycie wody: 1,6 l/cykl, ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej, sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura, podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu, licznik cykli mycia, autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów, bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania, termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP, softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia, energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki, tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu, automatyczny start po zamknięciu kaptura, program samoczyszczenia, dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo, kontrolki pracy i grzania, regulowany termostaat bojlera, kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce, wbudowana pompa odpływu Gabaryty 721x836x1565/2080, moc min 10,2 kW ,waga około 110 kg	1
34	Zmiękcacz wody automatyczny do zmywarki, regeneracja automatyczna inteligenta, elektroniczna głowica ze sterowaniem objętościowym , przyłącza 3/4" , zasilanie elektryczne 230 V , zasobnik na sól regeneracyjną	2
35	Zmywarka podblatowa do szkła wyposażona minimum w 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 4 programy specjalne, wymiary kosza: 500 x 500 mm, wysokość otworu drzwi: 385 mm , maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 375 mm, dwupłaszczowa obudowa, zużycie wody: 1,8l/cykl, ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack” na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP tłoczona wanna automatyczny start po zamknięciu drzwi ,program samoczyszczenia dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo ,kontrolki pracy i grzania, regulowany termostaat bojlera, kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce ,gabaryty 600x600x820, zasilanie 400V , moc 7,9 KW, wyposażona w pompę spustową	1

Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy przedmiotu zamówienia za pośrednictwem kurierów, poczty itp. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być dostarczony transportem Wykonawcy i na koszt Wykonawcy. Każde urządzenie musi być wniesione, ustawione we wskazanym miejscu, podłączone, sprawdzone pod względem poprawności działania i musi zostać przeprowadzone szkolenie z obsługi i zasad użytkowania każdego urządzenia przed protokolarnym odbiorem przedmiotu zamówienia. Wszystkie zbędne kartony, palety, folie, opakowania Wykonawca zabiera na własny koszt, chyba że z karty gwarancyjnej danego urządzenia wynika enumeratywnie, obowiązek zachowania opakowania oryginalnego.

Ilekoć w dokumentacji przetargowej, w tym specyfikacji warunków zamówienia, wskazano markę lub pochodzenie produktu lub urządzenia, należy przyjąć, że za każdą nazwą jest umieszczone słowo „lub równoważne”, tzn. że materiały, urządzenia itp. będą posiadały (charakteryzowały się) wszystkimi parametrami nie gorszymi niż opisane w niniejszej dokumentacji dla danej pozycji przedmiotu zamówienia.

Zgodnie z treścią art. 99 ust. 5 Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.) jeżeli przedmiot zamówienia opisano przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, dopuszcza się stosowanie rozwiązań równoważnych, co do ich cech i parametrów, a wszystkie ewentualne nazwy firmowe urządzeń i wyrobów użyte w opisie przedmiotu zamówienia powinny być traktowane jako definicje standardowe, a nie konkretne nazwy firmowe urządzeń wyrobów zastosowanych w niniejszej dokumentacji. Obowiązek udowodnienia równoważności leży po stronie Wykonawcy.