**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- załącznik 1a OBOWIĄZKOWY do formularza ofertowego**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **Opis parametrów urządzenia** | **Nazwa handlowa zaproponowanego sprzętu**  **(link do pobrania dokumentacji)\***  **Okres gwarancji** | **Spełnia** | **UWAGI** |
| Zakup zmywarko wyparzarki z podstawą, uniwersalną | * 1. **Parametry minimalne:**      1. Sterowanie elektromechaniczne      2. Przystosowana do mycia talerzy, szkła      3. Dozownik płynu nabłyszczającego      4. Cykl mycia 120 s lub 180 s      5. Pompa zrzutowa i/lub pompa wspomagająca płukanie      6. Kontrolki temperatury pracy bojlera i komory      7. 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)      8. Zużycie wody około 2.5 l/cykl      9. Moc grzałki bojlera – od 3 kW do 4.5 kW      10. Kosz wymiary około 500x500 mm      11. W komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła, pojemnik na sztućce      12. Wysokość komory wsadowej około 370 mm (musi się mieścić duży standardowy talerz )   2. **Parametry techniczne:**      1. Wymiary około :W - 835 mm, G- 685 mm, S: 565 mm      2. Materiał wykonania: stal nierdzewna      3. Moc grzałki komory około: 2 kW      4. Moc zainstalowana około : 5.4/6.9 kW      5. Moc elektryczna około : 3.4/4.9 W      6. Moc grzałki bojlera około: 3/4.5 kW      7. Napięcie – 230V |  |  |  |
| Zakup kuchenki indukcyjnej z podstawą 4 palnikową | * 1. Parametry minimalne      1. Zabezpieczenie przed przegrzaniem      2. Panel sterowania: Analogowy      3. 4 niezależne pokrętła do sterowania      4. Przeznaczona do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna: od ø 160-do 280 mm max      5. Stopki z regulowaną wysokością      6. Indukcja wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm      7. Hermetyczność: IPX3      8. Materiały: Stal nierdzewna   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około (DxSxW) 80 x 70 x 87 cm      2. Moc całkowita około 17 kW      3. Napięcie – 400V |  |  |  |
| Zakup stołu chłodniczego z drzwiami i 2 szufladami | * 1. Parametry minimalne      1. Pojemność około (l): 300      2. Temperatura minimalna -2 °C      3. Temperatura maksymalna 10 °C      4. Jedna duża komora chłodnicza oraz dwie szuflady      5. Automatyczne rozmrażanie      6. Stół wykonany stali nierdzewnej      7. Agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia      8. Regulowana wysokość półek w szafkach      9. Ilość drzwi: 1,      10. Ilość szuflad: 2   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około (mm): 900 x 700 x 850      2. Moc około (kW): 0,25      3. Napięcie – 230V |  |  |  |
| Zakup nadstawki grzewczej podwójnej na stół | * 1. Parametry minimalne      1. iIość półek: 2 szt.      2. dopasowana do stołu oferowanego w pkt. III tego postępowania      3. Materiał stal nierdzewna |  |  |  |
| Zakup okapu przyściennego skrzyniowego | * 1. Parametry minimalne      1. Rodzaj: przyścienny      2. Kształt: skrzyniowy      3. Tryb pracy: wywiewny      4. Materiał Stal nierdzewna   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około S1200xG900xW450 mm      2. Okap powinien wystawać poza zaproponowaną kuchenkę indukcyjną |  |  |  |
| Zakup łapaczy tłuszczu  **2 szt.** | * 1. Parametry minimalne      1. Dopasowany do okapu oferowanego w pkt. V tego postępowania      2. Labiryntowy filtr tłuszczu do gastronomicznych okapów wyciągowych      3. materiał: stal nierdzewna |  |  |  |
| Zakup stołu chłodniczego do pizzy. Stół 2-drzwiowy z agregatem bocznym | * 1. Parametry minimalne      1. Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej      2. Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat      3. Automatyczne odparowanie skroplin      4. Nóżki      5. 7 niechłodzonych szuflad      6. Wymiary komory około: S 1480xG 670x(H) 570 mm      7. Pojemność stołu około 580 l      8. Temperatura minimalna -2 °C      9. Temperatura maksymalna 10 °C   2. Dane techniczne:      1. Wymiary zewnętrzne około: S2020xG800x(H)1110mm      2. Kompresor: o mocy około 1/4 KM      3. Moc około 250W |  |  |  |
| Zakup nadstawy chłodniczej na stół chłodniczy | * 1. Parametry minimalne      1. Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny      2. Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat      3. Temperatura minimalna -2 °C      4. Temperatura maksymalna 10 °C      5. Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej      6. Funkcja automatycznego odszraniania      7. Nóżki      8. Szyba frontowa ze szkła hartowanego      9. Nadstawa dopasowana do stołu oferowanego tym postepowaniu w **pkt VII**   2. Dane techniczne:      1. wymiary około szer. 2020 mm, wys. 430 mm, gł. 395      2. Moc wejściowa około (W): 180 |  |  |  |
| Zakup szafy chłodniczej | * 1. Parametry minimalne      1. Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali      2. Cyfrowy termostat      3. Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym      4. Regulowane półki o nośności około 30 kg każda      5. Pojemność około:400 l      6. Samozamykające się drzwi      7. Temperatura minimalna -2 °C      8. Temperatura maksymalna 10 °C   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około : szer.600 mm, gł. 648 mm, wys. 1876 mm |  |  |  |
| Zakup zamrażarki | * 1. Parametry minimalne      1. Pojemność około: 127 l      2. Zdolność zamrażania: 6 kg/24h      3. Regulowane nóżki      4. Regulowany termostat   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około (GxSxW): 54 x 54 x 122 cm |  |  |  |
| Zakup zmiękczacza automatycznego, regeneracja czasowa  **2 szt.** | * 1. Parametry minimalne      1. Elektroniczna głowica sterująca      2. Proces regeneracji przeprowadzany jest trybie automatycznym      3. Czas regeneracji około 37 minut.   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około (DxSxW): 430 x 220 x 530 mm      2. Wydajność około – 1200 l      3. Przepływu wody około : 5 l/min. |  |  |  |
| Zakup stołu chłodniczego przyściennego 2-drzwiowego z agregatem | * 1. Parametry minimalne:      1. Liczba drzwi 2 szt.      2. przeznaczony do wykonywania prac przy obróbce żywności      3. Temperatura minimalna -2 °C      4. Temperatura maksymalna 10 °C      5. Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej      6. Automatyczne odparowanie skroplin      7. Samozamykające się drzwi      8. Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej      9. W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach około 330x545 mm      10. Cyfrowy wyświetlacz      11. Elektroniczny termostat      12. Pojemność komory około: 280 l      13. Agregat boczny po prawej stronie   2. Parametry techniczne:      1. Wymiary około: Wys - 850 mm, Gł- 700 mm, Szer: 1360 mm      2. Rant około 40 mm przy blacie      3. Wymiary komory około: 822x570x(H)580 mm      4. Kompresor o mocy około 1/4 KM |  |  |  |
| Zakup nadstawki dwupoziomowej | * 1. Parametry minimalne      1. Dopasowany do stołu oferowanego w pkt. XII tego postępowania      2. ilość półek: 2 szt.      3. Materiał stal kwasoodporna   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około : dł. 1300 mm, szer. 300 m, wys. 700 mm |  |  |  |
| Zakup regału magazynowego | * 1. Parametry minimalne      1. Udźwig min 100kg      2. Ilość półek: 4 -5 szt.      3. Materiał Stal kwasoodporna      4. Rodzaj półki: pełna      5. Regulowane odstępy pomiędzy półkami   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około : szer1000mm Gł. 400 mm Wys. 1800mm |  |  |  |
| Zakup zlewu gastronomicznego dwukomorowego z szafką | * 1. Parametry minimalne      1. Liczba komór 2      2. Szafka z drzwiami suwanymi      3. Materiał - stal nierdzewna      4. Konstrukcja Spawana   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około : szer. 1000 mm wys. 850 mm, gł. 600 mm      2. Wymiary komory około 2x 400 x 400 x(h) 250 mm      3. Rant tylny około 40 mm wys.      4. Przetłoczenie blatu około 10mm zapobiegające wylewaniu wody      5. Otwór na baterię pasujący do baterii oferowanej w **pkt. XVI**      6. Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: 50 mm |  |  |  |
| Zakup baterii sztorcowej nastolnej | * 1. Parametry minimalne      1. Spryskiwacz      2. Materiał - stal nierdzewna      3. W komplecie wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około: wys. 1030 mm |  |  |  |
| Zakup witryny chłodniczej ekspozycyjnej mini | * 1. Parametry minimalne      1. Pojemność: około 98 litrów      2. Automatyczny proces odszraniania      3. Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC      4. Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.      5. Chłodzenie powietrzem obiegowym      6. Oświetlenie LED w suficie.      7. Temperatura minimalna od 0°C      8. Temperatura maksymalna do 12 °C      9. Kolor: czarny      10. Podwójne szkło szyb   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około: Szerokość (mm): 435; Wys. 1105; Głębokość 385      2. Moc wejściowa około: (W): 210 |  |  |  |
| Zakup szaf chłodniczych nierdzewnych l  **2 szt** | * 1. Parametry minimalne      1. Pojemność około : 600l      2. Pojemność netto około : 476l      3. Odszranianie automatyczne      4. Sterowanie elektroniczne      5. Temperatura minimalna 0 °C      6. Temperatura maksymalna 10 °C   2. Dane techniczne:      1. Wymiary około : W 190 cm, szer 77,5 cm, gł 69,5 cm      2. Moc elektryczna około 190W |  |  |  |

\*Zamawiający dopuszcza że suma wymiarów (w+s+g) może być różna o +/- 10 %

\*Zamawiający dopuszcza podanie adresu pod którym znajduje się dokumentacja lub dołączenie skanu dokumentacji na której można sprawdzić podane parametry.

………………………………..

(miejscowość, data)

………………...……………………………………………………………….

Czytelny podpis uprawnionego przedstawiciela Oferenta

pieczęć firmowa (jeśli podmiot posiada pieczęć)