**Załącznik nr 2 – Zestawienie wymaganych i oferowanych parametrów urządzeń gastronomicznych**

................................, dnia ..................

*/miejscowość, data/*

Niniejszy załącznik służy przedstawieniu przez Wykonawcę podstawowych informacji dotyczących oferowanych urządzeń gastronomicznych. Każdy wiersz należy wypełnić, wskazując minimalnie wymagane oraz oferowane parametry techniczne poszczególnych urządzeń, zgodnie z zakresem określonym w zapytaniu ofertowym (np. moc, pojemność, zakres temperatur, wymiary, rodzaj sterowania, wymagane funkcje, zasilanie).

Zamawiający nie wymaga przedkładania pełnej dokumentacji technicznej — wystarczające jest wypełnienie niniejszego zestawienia wraz z dołączeniem kart katalogowych, specyfikacji technicznych lub równoważnych dokumentów producenta potwierdzających zgodność oferowanych urządzeń   
z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis oferowanych elementów toru tubingowego** | **Proponowane materiały / podstawowe parametry techniczne** |
| 1 | **Piec konwekcyjno-parowy** Proszę podać: – producent / model, – zakres temperatur, – tryby pracy (para / konwekcja / kombinacja), – typ generatora pary, – liczba wirników i prędkości, – wielkość ekranu dotykowego, – funkcje automatycznego mycia / odkamieniania, – moc urządzenia, – wymiary. |  |
| 2 | **Ciąg wydawczy grzewczo-chłodniczy** Proszę podać: – materiał wykonania (stal nierdzewna), – konstrukcję (szkieletowa / zamknięta), – zgodność z wymaganymi parametrami technicznymi i wymiarami |  |
| 3 | **Witryny chłodnicze**  Proszę podać: – producent / model, – wymiary, – moc chłodniczą, – zastosowany czynnik chłodniczy |  |
| 4 | **Naleśnikarki 2szt** Proszę podać: – producent / model, – zakres regulacji temperatury, – średnica naleśnika, – rodzaj konstrukcji i materiałów,  - rodzaj zasilania |  |
| 5 | **Gofrownice 2szt** Proszę podać: – producent / model, – zakres regulacji temperatury,  - rodzaj zasilania |  |
| 6s | **Pozostałe elementy zestawu (jeśli dotyczy)** Proszę podać: – akcesoria dodatkowe, – elementy montażowe, – wyposażenie uzupełniające (np. prowadnice, półki, stelaże). |  |
| 8 | **Uwagi / informacje dodatkowe**  Proszę podać: – opcje równoważne (jeśli oferowane), – uwagi techniczne dotyczące pracy lub montażu urządzeń, – informacje o kompatybilności elementów zestawu. W przypadku braku dodatkowych informacji proszę wpisać: **„nie dotyczy”**. |  |
| 9 | **Inne elementy / akcesoria (jeśli dotyczy)**  Proszę wskazać dodatkowe elementy lub akcesoria oferowane wraz z urządzeniami, które nie zostały wymienione w OPZ. W przypadku braku proszę wpisać: **„nie dotyczy”**. |  |

Uwagi końcowe

**Powyższy zakres informacji ma charakter przykładowy i pomocniczy. Wykonawca może stosować własną formę opisu oferowanych urządzeń gastronomicznych, pod warunkiem że przedstawione dane pozwolą Zamawiającemu jednoznacznie ocenić zgodność oferty z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym oraz z minimalnymi parametrami wskazanymi w Załączniku nr 2.**

……………………………………………

(podpis i pieczęć osoby/osób

upoważnionych do składania ofert

w imieniu Oferenta)