Załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu (2025-06)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**- Specyfikacja parametrów funkcjonalno - technicznych**

**Sprzedaż oraz dostawa sprzętu gastronomicznego, mebli bankietowych, tekstyliów gastronomicznych oraz zastawy stołowej** w ramach realizacji projektu pn. ***„Rozszerzenie działalności firmy "Maxima” s.c.   
w Wolanowie poprzez świadczenie usług kateringowych – jako element zwiększenia jej odporności   
na sytuacje kryzysowe (Region 2 – województwo mazowieckie)”*** (KPOD.01.03-IW.01-5999/24)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 1 FRYTOWNICA GAZOWA** **(1 szt.)**  (kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Rodzaj: Nastawna |  |  |
| 2 | Ilość komór: 2 szt. |  |  |
| 3 | Pojemność 1 komory min. 8 l |  |  |
| 4 | System zimnej strefy |  |  |
| 5 | Automatyczne filtrowanie oleju |  |  |
| 6 | Precyzyjna regulacja temperatury |  |  |
| 7 | Termostat bezpieczeństwa |  |  |
| 8 | Kosze oraz pokrywy wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury |  |  |
| 9 | Zawory do zlewania frytury |  |  |
| 10 | Zasilanie: prąd |  |  |
| 11 | Napięcie: 230 V |  |  |
| 12 | Moc elektryczna: min. 3,6 kW |  |  |
| 13 | Waga: min 15 kg |  |  |
| 14 | Wysokość: min. 370 mm |  |  |
| 15 | Głębokość: min. 450 mm |  |  |
| 16 | Szerokość: min. 590 mm |  |  |
| 17 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 18 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 2 TRZON GAZOWY** **(1 szt.)**  (kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Szerokość:1200 mm |  |  |
| 2 | Głębokość: 700 mm |  |  |
| 3 | Wysokość: 850 mm |  |  |
| 4 | Częstotliwość: 50 Hz |  |  |
| 5 | Zużycie gazu G25.3 m3/h: maks. 4,0 |  |  |
| 6 | Waga: min. 130 kg |  |  |
| 7 | Moc gazowa: min. 25,0 kW |  |  |
| 8 | Moc elektryczna: min. 6,0 kW |  |  |
| 9 | Moc palników/płyty min. 3x3,5 kW+3x5 kW |  |  |
| 10 | Liczba palników: 6 |  |  |
| 11 | Piekarnik |  |  |
| 12 | Rodzaj gazu: Propan-Butan |  |  |
| 13 | Zasilanie: gazowo - elektryczne |  |  |
| 14 | Redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy do 33% maksymalnego zużycia gazu) |  |  |
| 15 | System zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania |  |  |
| 16 | Kontrola pracy oraz zasilania |  |  |
| 17 | Panel przedni grawerowany laserowo |  |  |
| 18 | Ergonomiczne pokrętła |  |  |
| 19 | Wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce |  |  |
| 20 | Żeliwne ruszty |  |  |
| 21 | Płomień pilotowy |  |  |
| 22 | Zabezpieczenie przeciwwypływowe |  |  |
| 23 | Trzy poziomy prowadnic |  |  |
| 24 | Piekarnik z termoobiegiem na blachy 600x400/GN 1/1 |  |  |
| 25 | Ruszt 600x400 w zestawie |  |  |
| 26 | Wolnostojąca |  |  |
| 27 | Napięcie: 230/400 V |  |  |
| 28 | Karta gwarancyjna |  |  |
| 29 | Typ A1 |  |  |
| 30 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 31 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 3 SZAFA CHŁODNICZA** **(1 szt.)**  (kod CPV 39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Szafa chłodnicza 1-drzwiowa |  |  |
| 2 | Pojemność: 350 l |  |  |
| 3 | Stal nierdzewna |  |  |
| 4 | Drzwi przeszklone: 1 szt. |  |  |
| 5 | Zakres temperatury: 0-8°C |  |  |
| 6 | Chłodzenie dynamiczne |  |  |
| 7 | Precyzyjny sterownik elektroniczny |  |  |
| 8 | Automatyczne rozmrażanie |  |  |
| 9 | Zamek drzwi |  |  |
| 10 | Łatwo wymienna uszczelka drzwiowa |  |  |
| 11 | Przestawne ruszty: min. 6 szt. |  |  |
| 12 | Wymiar rusztu: min. 478 mm x 405 mm |  |  |
| 13 | Kółka z tyłu |  |  |
| 14 | Wymiary 595 x 650 x 1850 |  |  |
| 15 | Moc: min.170 |  |  |
| 16 | Zasilanie: 230 V |  |  |
| 17 | Rok produkcji 2025 |  |  |
| 18 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 20 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 4 ZMYWARKA KAPTUROWA** **(1 szt.)**  (kod CPV 42959000-3 Zmywarki do naczyń inne niż używane w gospodarstwie domowym) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Wydajność: 60/30/24/6 koszy/godzinę |  |  |
| 2 | 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600") |  |  |
| 3 | Jednopłaszczowa obudowa/ dwupłaszczowe drzwi |  |  |
| 4 | Zużycie wody: maks. 3,0 litry/ cykl |  |  |
| 5 | Bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l/ 8kW |  |  |
| 6 | Tłoczona wanna o pojemności 15l/ 2,1 kW |  |  |
| 7 | Wysokość otworu drzwi: 450 mm |  |  |
| 8 | Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące |  |  |
| 9 | Licznik cykli mycia |  |  |
| 10 | Podgląd temperatury mycia i płukania  na wyświetlaczu |  |  |
| 11 | Sterowanie elektroniczne na kapturze zmywarki |  |  |
| 12 | Automatyczny start po zamknięciu drzwi |  |  |
| 13 | Dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel |  |  |
| 14 | Kontrolki pracy i grzania |  |  |
| 15 | Regulowany termostat bojlera |  |  |
| 16 | Autodiagnostyczny system wykrywania usterek  z komunikatorem błędów |  |  |
| 17 | Termostop - gwarantowana temperatura płukania według HACCP |  |  |
| 18 | Możliwość zmiany temperatury pracy w każdym programie |  |  |
| 19 | Nowe dolne i górne ramie myjąco - płuczące, prosta jednolita budowa kompozytowa |  |  |
| 20 | Wykonanie ze stali nierdzewnej |  |  |
| 21 | W zestawie 1x kosz na talerze, 1x kosz uniwersalny,1x kosz na sztućce, przewody zasilania elektrycznego, doprowadzenia wody i odpływu |  |  |
| 22 | Wymiary kosza 500x500 mm |  |  |
| 23 | Zasilanie: 400 V |  |  |
| 24 | Moc: 8,8 kW |  |  |
| 25 | Sterowanie elektroniczne |  |  |
| 26 | Wymiary w mm: 724x818x1599-2040 |  |  |
| 27 | Waga: min. 115 kg |  |  |
| 28 | Wanna (pojemność/moc): 15 l V2,1 kW |  |  |
| 29 | Bojler ( pojemność/moc): 6l V 8 kW |  |  |
| 30 | Maksymalna wysokość mytych naczyń: 410 mm |  |  |
| 31 | W zestawie: dozownik płynu myjącego, dozownik płynu nabłyszczającego |  |  |
| 32 | Rok produkcji 2025 |  |  |
| 33 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 34 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 5 ZMYWARKA DO NACZYŃ STOŁOWYCH** **(1 szt.)**  (kod CPV 42959000-3 Zmywarki do naczyń inne niż używane w gospodarstwie domowym) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Wydajność 60/30/24/6 Koszy/godzinę |  |  |
| 2 | 4 programy standardowe (cykle: 60”,120”,150’,600’) |  |  |
| 3 | Jednopłaszczowa obudowa/ dwupłaszczowe drzwi |  |  |
| 4 | Zużycie wody: maks. 3,0 litry/cykl |  |  |
| 5 | Bojler ciśnieniowy o pojemności: 6 litrów/ 3kW |  |  |
| 6 | Tłoczona wanna o pojemności: 20 litrów/2,1 kW |  |  |
| 7 | Wysokość otworu drzwi: 365 mm |  |  |
| 8 | Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące |  |  |
| 9 | Sterowanie elektroniczne |  |  |
| 10 | Licznik cykli mycia |  |  |
| 11 | Podgląd temperatury mycia i płukania  na wyświetlaczu |  |  |
| 12 | Automatyczny start po zamknięciu drzwi |  |  |
| 13 | Autodiagnostyczny system wykrywania usterek  z komunikatorem błędów |  |  |
| 14 | Wykonane ze stali nierdzewnej |  |  |
| 15 | Funkcja ThermStop zapewniająca stała temperaturę cyklu płukania |  |  |
| 16 | Możliwość zmiany temperatury pracy w każdym programie |  |  |
| 17 | Prosta jednolita budowa kompozytowa |  |  |
| 18 | Tłoczone prowadnice koszy |  |  |
| 19 | Dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel |  |  |
| 20 | Kontrolka pracy i grzania |  |  |
| 21 | W zestawie 2x kosz płaski, 1x koszyk na sztućce, przewody zasilania elektrycznego, przewody doprowadzenia wody i odpływu |  |  |
| 22 | Wymiar kosza: 500 x 500 mm |  |  |
| 23 | Półautomatyczny zmiękczacz uzdatniacz do wody kompatybilny ze zmywarką |  |  |
| 24 | Płyn myjący, płyn płuczący, sól |  |  |
| 25 | Rok produkcji 2025 |  |  |
| 26 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 27 | Gwarancja: min.24 miesiące |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 6 ZGRZEWARKA RĘCZNA DO TACEK Z MATRYCĄ NIEDZIELONA - PAKOWARKA** **(1 szt.)**  (kod CPV 42664100-9 Urządzenia do zgrzewania tworzyw sztucznych) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Sprzęt fabrycznie nowy |  |  |
| 2 | Wysokość: 220 mm |  |  |
| 3 | Długość: 565 mm |  |  |
| 4 | Szerokość: 260 mm |  |  |
| 5 | Moc całkowita: 0,655 kW |  |  |
| 6 | Napięcie: 230 V |  |  |
| 7 | Temperatura minimalna: 0°C |  |  |
| 8 | Temperatura maksymalna: 220 °C |  |  |
| 9 | Waga: 9,4 kg |  |  |
| 10 | Materiał: stal nierdzewna |  |  |
| 11 | Powierzchnia: teflon |  |  |
| 12 | Kolor: inox |  |  |
| 13 | Szerokość folii zgrzewalnej: 190 mm |  |  |
| 14 | Dostosowana do pojemników z PP o wymiarach: 227x178x100 mm |  |  |
| 15 | W komplecie z urządzeniem znajduje się 1 szt. matrycy jednokomorowej |  |  |
| 16 | Podajnik folii z napinaczem zabezpieczającym zwijanie się folii |  |  |
| 17 | System Ad-pressure amortyzujący docisk |  |  |
| 18 | Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca |  |  |
| 19 | System automatycznego odcinania folii za pomocą wysuwanego ostrza |  |  |
| 20 | Informacja o gotowości pracy |  |  |
| 21 | Czas nagrzania do 10 minut, czas zgrzania  do 3 sekund |  |  |
| 22 | Izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu |  |  |
| 23 | Antypoślizgowe nóżki |  |  |
| 24 | Wpinany przewód zasilający |  |  |
| 25 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 26 | Gwarancja: min.24 miesiące |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 7 ZGRZEWARKA RĘCZNA DO TACEK Z MATRYCĄ DZIELONA X 3  - PAKOWARKA** **(1 szt.)**  (kod CPV 42664100-9 Urządzenia do zgrzewania tworzyw sztucznych) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Sprzęt fabrycznie nowy |  |  |
| 2 | Długość: 565 mm |  |  |
| 3 | Szerokość: 260 mm |  |  |
| 4 | Wysokość: 220 mm |  |  |
| 5 | Moc całkowita: 0,655 kW |  |  |
| 6 | Napięcie: 230 V |  |  |
| 7 | Temperatura minimalna: 0°C |  |  |
| 8 | Temperatura maksymalna: 220°C |  |  |
| 9 | Waga: 9.4 kg |  |  |
| 10 | Materiał: stal nierdzewna |  |  |
| 11 | Powierzchnia: teflon |  |  |
| 12 | Kolor: inox |  |  |
| 13 | Szerokość folii zgrzewalnej: 190 mm |  |  |
| 14 | Dostosowana do pojemników z PP o wymiarach: 227x178x100 mm |  |  |
| 15 | W komplecie z urządzeniem znajduje się 1 szt. matrycy trzykomorową |  |  |
| 16 | Podajnik folii z napinaczem zabezpieczającym zwijanie się folii |  |  |
| 17 | System Ad-pressure amortyzujący docisk |  |  |
| 18 | Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca |  |  |
| 19 | System automatycznego odcinania folii za pomocą wysuwanego ostrza |  |  |
| 20 | Informacja o gotowości pracy |  |  |
| 21 | Czas nagrzania do 10 minut, czas zgrzania  do 3 sekund |  |  |
| 22 | Izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu |  |  |
| 23 | Antypoślizgowe nóżki |  |  |
| 24 | Wpinany przewód zasilający |  |  |
| 25 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 26 | Gwarancja: min.24 miesiące |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 8 KOSTKARKA DO LODU (1 szt.)**  (kod CPV 37481000-3 Maszyny do konserwacji lodu) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1.1 | Wykonanie nierdzewne |  |  |
| 1.2 | Wytwarzanie lodu w kostkach |  |  |
| 1.3 | Chłodzenie: powietrzem |  |  |
| 1.4 | Wydajność: min. 25kg/24h |  |  |
| 1.5 | Wymiary w mm: 365x495x600 |  |  |
| 1.6 | Moc: min.0,5 kW |  |  |
| 1.7 | Waga brutto: min. 35 kg |  |  |
| 1.8 | Waga netto: min.32 kg |  |  |
| 1.9 | Rodzaj kostki: pełna |  |  |
| 1.10 | Zasobnik na lód pojemność: min. 6 kg |  |  |
| 1.11 | Liczba kostek na dobę: min.1470 szt. |  |  |
| 1.12 | Waga kostki: min 16 g |  |  |
| 2 | Uzdatniacz do wody |  |  |
| 2.1 | Rodzaj produktu: głowica |  |  |
| 2.2 | Stan: nowy |  |  |
| 2.3 | Kompatybilność z wkładem filtrującym |  |  |
| 2.4 | Głowica: 4-stopniowa regulacja przepływu wody |  |  |
| 3 | Wkład Filtrujący |  |  |
| 3.1 | Kompatybilny z głowicą |  |  |
| 3.2 | Ciśnienie robocze: max. 8,6 bar |  |  |
| 3.3 | Technologia dekarbonizacji |  |  |
| 3.4 | Zakres temperatury wody na wejściu:  od 4°C do 30°C. |  |  |
| 3.5 | Elastyczność montażu: Możliwość użytkowania  w pozycji poziomej i pionowej |  |  |
| 3.6 | Uniwersalność: Przyłącza wejścia/wyjścia |  |  |
| 3.7 | Stan: nowy |  |  |
| 4 | Zasilanie 230 V |  |  |
| 5 | Rok produkcji 2025 |  |  |
| 6 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 7 | Gwarancja: min.24 miesiące |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 9 DYSPENSER DO SOKÓW (5 szt.)**  (kod CPV [42968100-0 Maszyny wydające napoje](https://www.google.com/search?q=42968100-0+Maszyny+wydaj%C4%85ce+napoje&client=firefox-b-d&sca_esv=a78ec5d9f3c69526&ei=tpw2aeaKGrOZ1fIPztup4Q0&ved=2ahUKEwjs85-i2a2RAxUEFxAIHcc9PfMQgK4QegQIARAB&uact=5&oq=kod+CPV+Dyspenser+do+sok%C3%B3w+&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiHGtvZCBDUFYgRHlzcGVuc2VyIGRvIHNva8OzdyAyBRAhGKABMgUQIRigATIFECEYoAEyBRAhGKABSP0FUJAEWJAEcAF4AJABAJgBaqABrQGqAQMxLjG4AQPIAQD4AQL4AQGYAgKgAoYBwgIJEAAYCBgeGLADwgIIEAAY7wUYsAPCAgsQABiJBRiiBBiwA5gDAIgGAZAGBpIHAzEuMaAH5gayBwMwLjG4B3rCBwMyLTLIBw2ACAE&sclient=gws-wiz-serp&mstk=AUtExfB1qwIyCKTx3HURxykglh59WMvXy1xIrkCrSnlG_u6If2X1ffPNelhQsA7H63Iv9kdF4QtC9WjOvusfQllRxjrEZb7eSdHue9anSlkE1BKfwGFRN8fkydIOk00Vr46XlpM&csui=3)) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Dyspenser do soków – 2 szt. |  |  |
| 2 | Pojemność: 2x7 l |  |  |
| 3 | Czystość nieprzepuszczalne wkłady chłodzące |  |  |
| 4 | Przezroczystość dobrze widoczna |  |  |
| 5 | Łatwa obsługa wygodne krany do porcjowania |  |  |
| 6. | Elastyczność do szklanek i kubków: 190 mm |  |  |
| 7 | Łatwy w pielęgnacji |  |  |
| 8 | Fabrycznie nowy |  |  |
| 9 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |
|  |  |  |  |
| 1 | Dyspenser do soków – 2 szt. |  |  |
| 2 | Pojemność: 7l |  |  |
| 3 | Czystość nieprzepuszczalne wkłady chłodzące |  |  |
| 4 | Przezroczystość dobrze widoczna |  |  |
| 5 | Łatwa obsługa wygodne krany do porcjowania |  |  |
| 6. | Elastyczność do szklanek i kubków: 190 mm |  |  |
| 7 | Łatwy w pielęgnacji |  |  |
| 8 | Fabrycznie nowy |  |  |
| 9 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |
| . |  |  |  |
| 1 | Dyspenser do soków – 1 szt. |  |  |
| 2 | Pojemność: 3x1,5 l |  |  |
| 3 | Niekapiący kran w kolorze srebrnym |  |  |
| 4 | Podstawa metalowa-czarna |  |  |
| 5 | Wolny od BPA |  |  |
| 6 | Styl: trzy słoje |  |  |
| 7 | Kolor: przezroczysty, czarny |  |  |
| 8 | Materiał: szkło, metal |  |  |
| 9 | Wymiary: 32 cm x 14 cm x 36 cm |  |  |
| 10 | Waga: 3,5 kg |  |  |
| 11 | Fabrycznie nowy |  |  |
| 12 | Gwarancja: min.12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 10 WARNIK NA GORĄCĄ WODĘ (1 szt.)**  (kod CPV 39715100-8 Elektryczne podgrzewacze wody, natychmiastowe lub akumulacyjne  oraz grzałki nurnikowe) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1.1 | Typ: Urna |  |  |
| 1.2 | Kolor: srebrny ze złotymi nóżkami i uchwytami |  |  |
| 1.3 | Pojemność: min. 13 litrów |  |  |
| 1.4 | Wydajna konstrukcja kranu minimalizująca utratę ciepła |  |  |
| 1.5 | Materiał: stal nierdzewna, stop aluminium |  |  |
| 1.6 | Wymiary: min. 27 cm x 27cm x 56 cm |  |  |
| 1.7 | Waga netto: min. 3,2 kg |  |  |
| 1.8 | Obróbka powierzchni: polerowana elektrolitycznie |  |  |
| 1.9 | Podgrzewanie podwójna opcja |  |  |
| 1.10 | Tacka na paliwa |  |  |
| 1.11 | Elektryczna płyta grzewcza z regulowanym ustawieniem temperatury od 35°C do 85°C |  |  |
| 1.12 | Stabilność: trójnożna konstrukcja |  |  |
| 2 | Zasilanie 230V |  |  |
| 3 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 4 | Gwarancja: min. 24 miesiące |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 11 PODGRZEWACZ NA ZUPĘ (4 szt.)**  (kod CPV [39715200-9](https://www.google.com/search?q=39715200-9&client=firefox-b-d&sca_esv=a78ec5d9f3c69526&ei=Hp02aZL5JpXOwPAP4oSM0A8&ved=2ahUKEwiR_-rJ2a2RAxWjERAIHceyKc8QgK4QegQIAxAF&uact=5&oq=kod+CPV+Podgrzewacz+na+zup%C4%99+&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiHWtvZCBDUFYgUG9kZ3J6ZXdhY3ogbmEgenVwxJkgMgUQIRigATIFECEYoAEyBRAhGKABMgUQIRigAUjtB1DFBVjFBXABeACQAQCYAYoBoAGKAaoBAzAuMbgBA8gBAPgBAvgBAZgCAqACrAHCAggQABjvBRiwA8ICCxAAGIkFGKIEGLADmAMAiAYBkAYFkgcDMS4xoAefA7IHAzAuMbgHoAHCBwUyLTEuMcgHEIAIAQ&sclient=gws-wiz-serp&mstk=AUtExfAU_KPUytTZVdg7dDp3TKQmnTOZoM3Y42HgkvsMkI8iFnc-ocuha4NkzlIs2sk-1O6hhGSs0gFZX0gSaemdTw4Z1OlkJrMt7vN9OjZVSWSNd0fxDljg5QCk8RkmERTujaY&csui=3) Urządzenia grzewcze) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Długość: 495 mm |  |  |
| 2 | Szerokość: 470 mm |  |  |
| 3 | Wysokość: 480 mm |  |  |
| 4 | Pojemność: 11 l |  |  |
| 5 | Materiał stal nierdzewna szkło |  |  |
| 6 | Zasilanie palników: paliwo, indukcja |  |  |
| 7 | Kolor: inox przezroczysty |  |  |
| 8 | Pokrywa w komplecie |  |  |
| 9 | Pojemniki w komplecie |  |  |
| 10 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 11 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 12 PODGRZEWACZ DO POTRAW INDUKCYJNY (20 szt.)**  (kod CPV [39715200-9](https://www.google.com/search?q=39715200-9&client=firefox-b-d&sca_esv=a78ec5d9f3c69526&ei=Hp02aZL5JpXOwPAP4oSM0A8&ved=2ahUKEwiR_-rJ2a2RAxWjERAIHceyKc8QgK4QegQIAxAF&uact=5&oq=kod+CPV+Podgrzewacz+na+zup%C4%99+&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiHWtvZCBDUFYgUG9kZ3J6ZXdhY3ogbmEgenVwxJkgMgUQIRigATIFECEYoAEyBRAhGKABMgUQIRigAUjtB1DFBVjFBXABeACQAQCYAYoBoAGKAaoBAzAuMbgBA8gBAPgBAvgBAZgCAqACrAHCAggQABjvBRiwA8ICCxAAGIkFGKIEGLADmAMAiAYBkAYFkgcDMS4xoAefA7IHAzAuMbgHoAHCBwUyLTEuMcgHEIAIAQ&sclient=gws-wiz-serp&mstk=AUtExfAU_KPUytTZVdg7dDp3TKQmnTOZoM3Y42HgkvsMkI8iFnc-ocuha4NkzlIs2sk-1O6hhGSs0gFZX0gSaemdTw4Z1OlkJrMt7vN9OjZVSWSNd0fxDljg5QCk8RkmERTujaY&csui=3) Urządzenia grzewcze) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Sprzęt fabrycznie nowy |  |  |
| 2 | Wysokość: 310 mm |  |  |
| 3 | Pojemność: 9 l |  |  |
| 4 | Szerokość: 410 mm |  |  |
| 5 | Materiał: stal nierdzewna szkło |  |  |
| 6 | Rozmiar GN 1/1)530X325 mm) |  |  |
| 7 | Zasilanie palników: paliwo, indukcja |  |  |
| 8 | Kształt - prostokątny |  |  |
| 9 | Pokrywa z okienkiem |  |  |
| 10 | Wentyl odpowietrzający wyrównujący ciśnienie |  |  |
| 11 | Pokrywa z silikonową uszczelką |  |  |
| 12 | Pojemniki w komplecie |  |  |
| 13 | Solidna Konstrukcja |  |  |
| 14 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 15 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 13 TERMOS NA ZUPĘ (4 szt.)**  (kod CPV 39221150-3 Termosy) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Sprzęt fabrycznie nowy |  |  |
| 2 | Wysokość: 400 mm |  |  |
| 3 | Pojemność: 50 l |  |  |
| 4 | Średnica: 480 mm |  |  |
| 5 | Materiał: stal nierdzewna |  |  |
| 6 | Kolor: inox |  |  |
| 7 | Kran spustowy: nie |  |  |
| 8 | Termos do transportu gorącej żywności i płynów |  |  |
| 9 | Specjalna konstrukcja - pianka o właściwościach izolacyjnych, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej utrzymujące ciepło do 8 h |  |  |
| 10 | Stal nierdzewna - AISI 201 |  |  |
| 11 | Wentyl odpowietrzający wyrównujący ciśnienie |  |  |
| 12 | Pokrywa z silikonową uszczelką |  |  |
| 13 | 6 zatrzasków gwarantujących silne zamknięcie |  |  |
| 14 | Podstawa z tworzywa sztucznego |  |  |
| 15 | Ergonomiczne uchwyty zgrzewane wielopunktowo |  |  |
| 16 | Pokrywa z okienkiem |  |  |
| 17 | Indukcyjna technologia podgrzewania, grube dno |  |  |
| 18 | Solidna, higieniczna konstrukcja |  |  |
| 19 | Rynienki zapobiegające kapaniu |  |  |
| 20 | Możliwość sztaplowania |  |  |
| 21 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 22 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 14 WÓZEK TERMICZNY (1 szt.)**  (kod CPV 34900000-6 Różny sprzęt transportowy i części zapasowe) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Wózek Termiczny Neutralny - 19x GN 1/1 |  |  |
| 2 | Kolor: żółty |  |  |
| 3 | Szerokość: 570 mm |  |  |
| 4 | Wysokość: 1240 mm |  |  |
| 5 | Głębokość: 790 mm |  |  |
| 6 | Materiał: Tworzywo sztuczne |  |  |
| 7 | Rozmiar przedziału: GN 1/1 |  |  |
| 8 | Odległość między półkami: 44 mm |  |  |
| 9 | Utrzymuje ciepło żywności przez długi czas |  |  |
| 10 | Wszystkie boki izolowane termicznie |  |  |
| 11 | Waga: 37 kg |  |  |
| 12 | Zawartość: 0,55 m3 |  |  |
| 13 | Stan dostawy: Zamontowany |  |  |
| 14 | Wnętrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI |  |  |
| 15 | Duża wytrzymałość |  |  |
| 16 | Produkt posiada oznaczenie CE zgodnie z przepisami |  |  |
| 17 | Materiał zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności |  |  |
| 18 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 19 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 15 WÓZEK TRANSPORTOWY (2 szt.)**  (kod CPV 34900000-6 Różny sprzęt transportowy i części zapasowe) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Długość: 38 cm |  |  |
| 2 | Szerokość: 55 cm |  |  |
| 3 | Wysokość: 95 cm |  |  |
| 4 | Wsad: 7GN 1/1 |  |  |
| 5 | Waga własna: min. 11,0 kg |  |  |
| 6 | Maksymalny udźwig: do 50kg |  |  |
| 7 | Składana konstrukcja |  |  |
| 8 | Odporny na korozję, łatwy w utrzymaniu czystości |  |  |
| 9 | Materiał: Stal nierdzewna |  |  |
| 10 | Rodzaj wózka: do transportu GN |  |  |
| 11 | Rozstaw 8 cm gwarantujący stabilność |  |  |
| 12 | Solidna , trwała konstrukcja, łatwość manewrowania |  |  |
| 13 | Możliwość przewożenia dużej ilości pojemników GN |  |  |
| 14 | Wyposażony w cztery gumowe kółka, z których dwa posiadają blokadę |  |  |
| 15 | Kompaktowa budowa |  |  |
| 16 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 17 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 16 POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY (10 szt.)**  (kod CPV 39221130-7 Pojemniki na żywność) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Sprzęt fabrycznie nowy |  |  |
| 2 | Symbol: EPP4060F9R/110 |  |  |
| 3 | Wsad - 9 blach 60x40 cm |  |  |
| 4 | Wymiary wewnętrzne: 61.5 x 41 x 58.5 cm |  |  |
| 5 | Wymiary zewnętrzne: 77 x 54 x 68.7 cm |  |  |
| 6 | Pojemność:126 l |  |  |
| 7 | Wymiary (długość 77 cm, szerokość 54 cm, wysokość 68,7 cm) |  |  |
| 8 | Użytkowanie w zakresie - 40°C do 120°C |  |  |
| 9 | Utrzymywanie niskiej oraz wysokiej temperatury  do 4 godzin |  |  |
| 10 | Wykonany z polipropylenu |  |  |
| 11 | Otwierany od przodu |  |  |
| 12 | 9 prowadnic, odległość między nimi 3,5 cm |  |  |
| 13 | Mieści 9 pojemników 60x40 cm |  |  |
| 14 | Posiada miejsce na etykietę z opisem |  |  |
| 15 | Nadaje się do mycia w zmywarkach |  |  |
| 16 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 17 STYROPIAN TERMOIZOLACYJNY (1 kpl. - 8 szt.)**  (kod CPV 39221130-7 Pojemniki na żywność) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Długość: 77 cm |  |  |
| 2 | Szerokość: 54 cm |  |  |
| 3 | Wysokość: 68,7 cm |  |  |
| 4 | Pojemność: 126 l |  |  |
| 5 | Wsad: 9 blach 60x40 cm |  |  |
| 6 | Utrzymywanie niskiej oraz wysokiej temperatury  do 4 godzin |  |  |
| 7 | Użytkowanie w zakresie - 40°C do 120°C |  |  |
| 8 | Wykonany z polipropylenu |  |  |
| 9 | Otwierany od przodu |  |  |
| 10 | Ilość prowadnic: 9 |  |  |
| 11 | Odległość między prowadnicami: 3,5 cm |  |  |
| 12 | Posiada miejsce na etykietę z opisem |  |  |
| 13 | Nadaje się do mycia w zmywarkach |  |  |
| 14 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 15 | Gwarancja: min. 12 miesięcy |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 18 WITRYNA CHŁODNICZA (1 szt.)**  (kod CPV 42513210-0 Witryny chłodnicze) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Wymiary (WxSxG) cm: 84,5 x 43 x 48 |  |  |
| 2 | Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi |  |  |
| 3 | Liczba drzwi: jedna |  |  |
| 4 | Pojemność komory schładzania: 88 l |  |  |
| 5 | Odszranianie (rozmrażanie): automatyczne |  |  |
| 6 | Liczba półek na butelki: 3 |  |  |
| 7 | Rodzaj półek: metalowe |  |  |
| 8 | Kolor: czarny |  |  |
| 9 | Drzwiczki: przeszklone |  |  |
| 10 | Wnętrze podświetlane: led |  |  |
| 11 | Zasilanie: 230V |  |  |
| 12 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 13 | Gwarancja: min.24 miesiące |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Zadanie nr 19 EKSPOZYTOR (6 szt.)**  (kod CPV 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe ) | | |
| **-** | **Parametr techniczny** | **Potwierdzenie spełnienia parametru (tak/nie)** | **Wartość/opis oferowanego parametru** |
| 1 | Ekspozytor bufetowy – 2 szt. |  |  |
| 1.1 | Rodzaj: kolumna bufetowa prosta |  |  |
| 1.2 | Materiał: stal nierdzewna |  |  |
| 1.3 | Wcięcia pod półki naprzeciwko siebie, 4/5 poziomy |  |  |
| 1.4 | Kolor: czarny |  |  |
| 1.5 | Możliwość łącznik z kolumnami niskimi i wysokimi „prostymi” i „kątowymi” |  |  |
| 1.6 | Wysokość: 570 mm |  |  |
| 1.7 | Szerokość: 150 mm |  |  |
| 1.8 | Głębokość: 150 mm |  |  |
| 2 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 3 | Gwarancja: 24 miesiące |  |  |
|  |  |  |  |
| 1 | Ekspozytor bufetowy – 4 szt. |  |  |
| 1.1 | Rodzaj: kolumna bufetowa prosta |  |  |
| 1.2 | Materiał: stal nierdzewna |  |  |
| 1.3 | Wcięcie pod półki naprzeciwko siebie, 2/3 poziomy |  |  |
| 1.4 | Kolor: czarny |  |  |
| 1.5 | Możliwość łącznik z kolumnami niskimi i wysokimi „prostymi” i „kątowymi” |  |  |
| 1.6 | Wysokość: 355 mm |  |  |
| 1.7 | Szerokość: 150 mm |  |  |
| 1.8 | Głębokość: 150 mm |  |  |
| 2 | Fabrycznie nowa |  |  |
| 3 | Gwarancja: 24 miesiące |  |  |

**UWAGA:**

1. W przypadku zastosowania przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia odniesień lub nazw specyfikacji technicznych, aprobat, technologii, funkcjonalności lub norm, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie rozwiązań co najmniej równoważnych z opisywanymi. Oferent, który w celu realizacji Zamówienia powołuje się na rozwiązania co najmniej równoważne z opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez Oferenta rozwiązania spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

2. Jeżeli w jakimkolwiek dokumencie Ogłoszenia o zamówieniu znajduje się jakikolwiek znak towarowy, znak handlowy jakiegoś wyrobu, nazwa własna (handlowa), patent czy pochodzenie – należy przyjąć,   
że Zamawiający podał taki opis ze wskazaniem na typ i dopuszcza zastosowanie materiałów, urządzeń, sprzętu i wyposażenia o co najmniej równoważnych parametrach technicznych w odniesieniu do parametrów podanych pod pojęciem typu. Oferent, który w celu realizacji Zamówienia powołuje się na rozwiązania   
co najmniej równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez Oferenta rozwiązania spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

........................................ dnia ........................... ............................................................

(miejscowość) (podpis(y) *osoby ( osób) upoważnionej*

*do występowania w imieniu Oferenta*