Załącznik nr 2 Oświadczenie dot. spełnienia parametrów OPZ

**DOTYCZY CZĘŚCI 1**

Ja, niżej podpisany/a, działając w imieniu i na rzecz \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nazwa Wykonawcy), oświadczam, że składając ofertę w postępowaniu dotyczącym zakupu zakup, wyposażenia do sali konsumpcyjnej i części sprzedażowej oraz do zaplecza kuchennego. zaoferowałem/am sprzęt zgodny z opisem przedmiotu zamówienia przedstawionym przez Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa sprzętu** | **Minimalne parametry** | **Model oferowanego sprzętu** | **Nazwa producenta** |
| Witryna chłodnicza pionowa z oświetleniem (1 szt.) | •witryna pionowa,  •oświetlenie LED  •pojemność min 270L  •przeszklone drzwi  •obudowa wykonana ze stali metalowej, malowana na kolor czarny,  front w kolorze czarnym, środek w kolorze czarnym  •5 półek  •Wymiary min: 140x50x50 cm, max. 190x50x50cm |  |  |
| Szafa chłodnicza - chłodziarka podblatowa trzydrzwiowa, drzwi suwane (1szt) | •Wysokość minimalna: 835mm, maksymalna: 850mm  •Regulowane chromowane półki  •Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem  •Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii  •Wymiary zewnętrzne minimum [mm]: 1350x835x530  •Pojemność [l]: 305-360 l  •Zakres temperatur maksymalnie [°C]: 0 do 12  •przeszklone drzwi |  |  |
| Witryna chłodnicza do ciast (1 szt.) | •wymiar: 900x700x1200 mm  •obudowa stalowa  •min. 3 półki  •do zabudowy własnej  •szyba frontowa uchylna  •Oświetlenie LED wszystkich półek  •Zakres temperatur [°C]: 5 do 15  •możliwość pochylenia półek |  |  |
| Witryna cukierniczo-chłodnicza, wolnostojąca wyspa (1 szt.) | •wymiar: 1300x760x1290mm  •zakres temperatur 5-15st.C  •uchylna szyba przednia  •oświetlenie LED  •3 półki z możliwością regulacji  •Urządzenie do zabudowy  •Obudowa – stal nierdzewna  •system sterowany elektronicznym termostatem |  |  |
| Witryna chłodnicza nastawna (1szt.) | •poj. 120-150l  •wymiary min. 850x550x650 mm  •zakres temperatur -24/-20C  •Nadstawka chłodnicza 8xGN1/4  •Moc 200W  •Funkcja automatycznego odszraniania  •Regulowane nóźki |  |  |
| Stół chłodniczy 3-drzwiowy z agregatem bocznym (1 szt.) | •wymiary: min. 1700x700x850 mm  •poj. 420-450l  •moc 300W  •zakres temp. 0-8C  •Chłodzenie konwekcyjne  •Grubość stali nierdzewnej: 0,70 mm  •Nóżki ze stali nierdzewnej o możliwości regulacji wysokości |  |  |
| Witryna mroźnicza nastawna (1 szt.) | •moc min. 200W  •wymiary: 800x650x650  •zakres temp. Min. -24/-20C  •funkcja automatycznego odszraniania  •regulowane nóżki  •pojemność: 4 kuwety do lodów 360x165x(H)max 120mm  •kuweta min. 5l  •obudowa ze stali nierdzewnej  •cyfrowy wyświetlacz, elektoniczny termostat  •chłodzenie statyczne, bezpośrednie z automatycznym rozmrażaniem |  |  |
| Komora chłodnicza (1 szt.) | •zakres temperatur: -2Cdo +8C  •drzwi mroźne rozwieralne o świetle przejścia 800 x 2000 mm  •oświetlenie LED  •agregat mroźny trójfazowy  •wymiar min.: 1750x1750x2150 mm  •z montażem |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Miejscowość i data | Imię, nazwisko i podpis Wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy |

**DOTYCZY CZĘŚCI 2**

Ja, niżej podpisany/a, działając w imieniu i na rzecz \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nazwa Wykonawcy), oświadczam, że składając ofertę w postępowaniu dotyczącym zakupu zakup, wyposażenia do sali konsumpcyjnej i części sprzedażowej oraz do zaplecza kuchennego. zaoferowałem/am sprzęt zgodny z opisem przedmiotu zamówienia przedstawionym przez Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa sprzętu** | **Minimalne parametry** | **Model oferowanego sprzętu** | **Nazwa producenta** |
| Piec piekarniczy modułowy 3-komorowy z komorą wzrostu (1 szt.) | •regulacja temp. do 400°C poziomu dolnego i górnego za pomocą 2 termoregulatorów  •zakres temp. 50-500°C  •wewnętrzne oświetlenie komory  •duże szklane drzwi regulowane z podwójną szybą umożliwiają maksymalną  •widoczność komory podczas pieczenia.  •3 moduły tworzące jeden piec  a) Piec piekarniczy  b) Piec konwekcyjny  c) Garownik |  |  |
| Piec piekarniczy, konwekcyjny | •inteligentnie sterowana, programowalna cyrkulacja powietrza w komorze, realizowana przez wysokowydajny wirnik dwukierunkowy z 5-stopniową regulacją prędkości. Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu  •Funkcja do szybkiego chłodzenia komory do gotowania z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody  •Indywidualizacja i kontrola profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi  •Pojemność komory 10 GN  •drzwi przeszklone  •zakres temperatury od 100 °C do 260 °C  •oświetlenie LED  •zabezpieczenie przed przegrzaniem |  |  |
| Wałkownica do ciasta rozkładana (1 szt.) | •regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od min 0,1 do max. 35 mm  •wysokiej jakości taśma robocza o szerokości min 380 mm  •zmechanizowane przenośniki taśmowe z obu stron  •kratki ochronne  •uchwyt do przesuwania ciasta |  |  |
| Mikser – robot kuchenny (1 szt.) | •moc 1500 W  •liczba poziomów prędkości 10  •pojemność misy min 2l  •podnoszenie dzieży  •tryb pulsacyjny, turbo |  |  |
| Mikser planetarny cukierniczy 30l (1 szt.) | •pojemność misy min. 30l  •maks. wsad mąki 7 kg  •trójstropniowa regulacja obrotów  •Żeliwna obudowa z powłoką odporną na zarysowania  •Włącznik bezpieczeństw w osłonie |  |  |
| Automat do bitej śmietany (1 szt.) | •Moc min. 420 do max. 500 W  •poj. 1,5-2,5l  •wyposażone w system samoczyszczący  •manualny system dozowania śmietany  •przycisk do dozowania  •regulowany stopień napowietrzania  •urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów higieny  •maksymalna wydajność 45kg/h |  |  |
| Shaker do koktajli mlecznych (1 szt.) | •moc 400 W  •poj. 400 ml  •maks. prędkość obr. 19000 obr/min.  •min. dwie prędkości pracy  •Do zestawu dołączone są wymienne mieszadła z wytrzymałego, przezroczystego poliwęglanu.  •w zestawie jeden kubek jest zrobiony ze stali nierdzewnej, a drugi – z poliwęglanu. |  |  |
| Opiekacz – salamandra (1 szt.) | • obudowa ze stali nierdzewnej  • termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C |  |  |
| Blender (1 szt.) | • pojemność misy 2l  • 4 noże wykonane ze stali nierdzewnej  • ustawienia liczby obrotów z regulacją poziomów (10-stopniowa)  • 3 programy automatyczne |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Miejscowość i data | Imię, nazwisko i podpis Wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy |

**DOTYCZY CZĘŚCI 3**

Ja, niżej podpisany/a, działając w imieniu i na rzecz \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nazwa Wykonawcy), oświadczam, że składając ofertę w postępowaniu dotyczącym zakupu zakup, wyposażenia do sali konsumpcyjnej i części sprzedażowej oraz do zaplecza kuchennego. zaoferowałem/am sprzęt zgodny z opisem przedmiotu zamówienia przedstawionym przez Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa sprzętu** | **Minimalne parametry** | **Model oferowanego sprzętu** | **Nazwa producenta** |
| Stół przyścienny –skręcany (1 szt.) | • wymiary max. 1200x700x850 mm  • rant przyścienny 40 mm  • stal nierdzewna  • Wytrzymałość – 2-poziomowa konstrukcja o nośności do 110 kg  • Wygoda użytkowania – rant oraz zaokrąglone kanty  • Półka na dole |  |  |
| Pojedyncza gitara cukiernicza (1 szt.) | • wymiary 600x400x100 mm  • min. 3 ramki o różnym rozstawie strun |  |  |
| Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi (1 szt.) | • wymiary: 1000x600x1800 mm  • drzwi przesuwne  • stal nierdzewna |  |  |
| Wózek piekarniczy nierdzewny szpilkowy 13-półkowy podwójny (1 szt.) | • min. 13 półek  • rodzaj materiału: stal nierdzewna  • maksymalne obciążenie 300 kg |  |  |
| Wózek piekarniczy nierdzewny 15-półkowy typu Z (1 szt.) | • min. 15 półek  • stal nierdzewna |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Miejscowość i data | Imię, nazwisko i podpis Wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy |

**DOTYCZY CZĘŚCI 4**

Ja, niżej podpisany/a, działając w imieniu i na rzecz \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nazwa Wykonawcy), oświadczam, że składając ofertę w postępowaniu dotyczącym zakupu zakup, wyposażenia do sali konsumpcyjnej i części sprzedażowej oraz do zaplecza kuchennego. zaoferowałem/am sprzęt zgodny z opisem przedmiotu zamówienia przedstawionym przez Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa sprzętu** | **Minimalne parametry** | **Model oferowanego sprzętu** | **Nazwa producenta** |
| Zmywarka z bojlerem ciśnieniowym (1 szt.) | • moc max. 5 kW  • pompa spustowa  • filtr popmy mycia  • 2 dozowniki  • Wymiary 830-850mmx572mm |  |  |
| System mineralizacji/uzdatniania wody dla rezygnacji z wody butelkowej (1 zestaw) | • zmiękczacz do wody (1 szt.)  • zbiornik (1 szt.)  • dystrybutor wody (1 szt.)  • Dystrybutor wody gazowanej CO2  • Filtr odwróconej osmozy (OSMO) |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Miejscowość i data | Imię, nazwisko i podpis Wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy |