**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 | **Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy i szokówkę** Proszę podać: – materiał wykonania (stal nierdzewna), – konstrukcję (szkieletowa / zamknięta), – kompatybilność z oferowanym piecem i szokówką, – nośność. |  |
| 3 | **Schładzarko-zamrażarka szokowa** Proszę podać: – producent / model, – funkcje (schładzanie / zamrażanie / rozmrażanie / garowanie / slow cooking / sterylizacja), – pojemność (GN), – wydajność schładzania i zamrażania, – moc chłodniczą, – zastosowany czynnik chłodniczy, – rodzaj panelu sterowania (w tym rozmiar ekranu), – typ sondy temperatury (1-punktowa / wielopunktowa), – zasilanie. |  |
| 4 | **Wałkownica ramienna do ciasta** Proszę podać: – producent / model, – zakres regulacji grubości wałkowania, – długość wałka, – rodzaj konstrukcji i materiałów, – typ składanych ramion, – zasilanie. |  |
| 5 | **Mikser spiralny z wyjmowaną dzieżą** Proszę podać: – producent / model, – pojemność dzieży, – liczba biegów (min. 2), – maksymalna masa ciasta, – sposób mocowania i demontażu dzieży, – zasilanie. |  |
| 6 | **Zmywarka kapturowa** Proszę podać: – producent / model, – panel sterowania (dotykowy / hybrydowy), – liczba programów, – funkcje specjalne (ECO, odkamienianie, monitoring pracy), – rodzaj pomp (podnosząca ciśnienie, spustowa), – system filtracji, – wysokość wejścia do komory, – wymiary kosza, – zasilanie, – zużycie wody na cykl. |  |
| 7 | **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)