

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

SZCZEGÓŁOWY WYKAZ WYPOSAŻENIA I SPRZĘTU (SPECYFIKACJA)

Zamawiane wyposażenie i sprzęt, przeznaczone do kontaktu z żywnością, muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4 oraz Dz. Urz. UE L 188 z 18.07.2009, str. 14) oraz:

- 1) posiadać deklarację CE;
- 2) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- 3) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;
- 4) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

Zamawiane wyposażenie i sprzęt, jeżeli nie stanowi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, musi:

- 1) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- 2) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;
- 3) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

L.p.	Rodzaj wyposażenia i sprzętu planowanych do zamówienia w związku z realizacją zadania	Liczba jednostek	Koszt jednostkowy (w zł)	Rodzaj miary	Koszt całkowity (w zł)
1.	Szafa chłodnicza, 663L: (S/G/W) 750/750/2064; obudowa wykonana ze stali szlachetnej; wnętrze -tworzywo; od +1°C do + 15°C: chłodz. dynamiczne GN 2/; alarm akustyczny i optyczny; zamek; drzwi pełne; elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury	2		szt.	
2.	Szafa mroźnicza 547L (750/750/2064; obudowa –stal szlachetna; wnętrze – tworzywo; od -14°C do -28°C; chłodz. dynamiczne elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, alarm akustyczny i optyczny; zamek; drzwi pełne.	1		szt.	
3.	Patelnia elektryczna uchylna 850/700/800, ergonomiczne pokrętła; kontrolki pracy oraz zasilania; system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania; precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej; wąski wypływ miski; płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy; powierzchnia robocza miski 0,35m ² ; pojemność 58 l; wydajność 200 kotletów/h; regulacja temperatury w zakresie 100-300°C; regulowane nożyki	2		szt.	

4.	Piec gastronomiczny konwekcyjno-parowy 5xGN 1/1, elektryczny, sterowanie manualne z podstawą pod piec; wymiary zewnętrzne 920x834x(H) 699mm 2 wentylatory z autorewersem; termostat do 280°C; mechaniczny timer 0-120min	2		szt.	
5.	Obieraczka elektryczna – 5 kg ze stali nierdzewnej; wydajność 75kg/h; przezroczysta pokrywa; cyfrowy timer; separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem; tarcza tnąca; ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną; wyłącznik bezpieczeństwa;	1		szt.	
6.	Regał 4 półkowy z powłoką antybakteryjną, nogi wykonane z profilu 30x30 mm, nogi łączone do półek za pomocą śrub, maksymalne obciążenia na półkę 70 kg/m ² , wymiary (mm): 2420/610/1880	2		szt.	
7.	Maszynka – WILK do mielenia mięsa do 220 kg/h, podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej, głowica, ślimak i taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej; komplet sitek; antypoślizgowe nóżki, praca ciągła do 8 godzin	1		szt.	
8.	Krzesło – stelaż wykonany z rury okrągłej, chromowanej. Nogi zakończone zatyczkami chroniącymi podłogę przed zarysowaniami. Siedzisko i oparcie tworzące jedną całość wykonane z tworzywa sztucznego ; wysokość siedziska 43 cm (pomarańczowe)	24		szt.	
9.	Krzesło – stelaż wykonany z rury okrągłej, chromowanej. Nogi zakończone zatyczkami chroniącymi podłogę przed zarysowaniami. Siedzisko i oparcie tworzące jedną całość wykonane z tworzywa sztucznego ; wysokość siedziska 43 cm (beżowe)	21		szt.	
10.	Stoliki 140/70 (buk) z narożnikami łagodnie zaokrąglonymi, wykończone obrzeżem w kolorze blatu: nogi chrom, okrągłe fi 40, z regulacją wysokości oraz zatyczkami chroniącymi podłogę przed zarysowaniami.	8		szt.	
11.	Robot kuchenny PLANETARNY 6,7L; z polerowaną metalową misą 6,7l z rączkami i podziałką wewnątrz; podświetlane wnętrze misy; gniazdo wolnych obrotów; płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna; funkcja delikatnego mieszania; przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu; zestaw 5 mieszadeł ze stali nierdzewnej (różga, spiralny hak, mieszadło flexi, mieszadło K, mieszadło do przekładania) + szklany blender 1,6 l: dwie osłony przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem.	1		szt.	
12.	Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z przykrywką 100 l; konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów; pokrywa z otworami do uwalniania pary.	3		szt.	
13.	Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką 50 l konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów; pokrywa z otworami do uwalniania pary.	1		szt.	
14.	Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką 50 l do gotowania pierogów kopytek, makaronu - z perforowanym wkładem i pokrywką; konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów; pokrywa z otworami do uwalniania pary.	1		szt.	
15.	Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką 30 l konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów; pokrywa z otworami do uwalniania pary.	2		szt.	

16.	Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką 10 l konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów; pokrywa z otworami do uwalniania pary.	3		szt.	
17.	Rynienka/ pojemnik GN1/1 wys. 100 mm stal nierdzewna; odporność termiczna -40/300°C	3		szt.	
18.	Rynienka/ pojemnik GN 1/1 wys. 65 mm; stal nierdzewna; odporność termiczna -40/300°C	2		szt.	
19.	Patelnia 320/(H)55 -stal nierdzewna; konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewający się długi uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy pomocy nitów	2		szt.	
20.	Patelnia 280/(H)55 -stal nierdzewna; konstrukcja dna typu „sandwich”; powierzchnia zewnętrzna w całości satynowa; nienagrzewający się długi uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy pomocy nitów	1		szt.	
21.	Bemar jezdny 3xGN 1/1 wymiary; 1245/660/850 ze zbiornikami niezależnie ogrzewanymi z pokrywkami: stal nierdzewna: sterowanie na dłuższym boku; tłoczone komory; kran spustowy do każdej komory; grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory; kontrolka włączenia i grzania; 4 koła skrętne (2 z hamulcem)	1		szt.	
22.	Deska do krojenia wykonana z polietylenu HDPE 500; dwustronna 600x400 mm – czerwona; zgodna z normami HACCP	1		szt.	
23.	Deska do krojenia wykonana z polietylenu HDPE 500; dwustronna 600x400 mm – niebieska; zgodna z normami HACCP	1		szt.	
24.	Deska do krojenia wykonana z polietylenu HDPE 500; dwustronna 600x400 mm – zielona; zgodna z normami HACCP	1		szt.	
25.	Zestaw 5 noży w stojaku; stal o twardości HRC 55 ze szlifowanym ostrzem; ergonomiczna rękojeść odlewana ze stali nierdzewnej pokryta tworzywem sztucznym POM w matowym wykonaniu.	2		kpt.	
26.	Waza na zupe 3l – stal nierdzewna; pokrywa z wcięciem na chochlę; z dwoma uchwytami	10		szt.	
				Ogółem:	

Uwaga:

W ofercie można zaproponować towar równoważny. Ofertą równoważną jest przedmiot, urządzenie, sprzęt o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych spełniających minimalne parametry określone przez Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zaoferowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia. Koszty związane z wykazaniem równoważności oferty ponosi Wykonawca. Na Wykonawcy ciąży obowiązek udokumentowania spełnienia wymagań i efektów, które muszą być w pełni zgodne z przyjętymi przez Zamawiającego parametrami. W przypadku wątpliwości na Wykonawcy będzie spoczywać trud udowodnienia, że produkt jest równoważny.