



ZP/UR/37/2015

Załącznik nr nr 2.3 do SIWZ

**Opis przedmiotu zamówienia - oferowany przedmiot
zamówienia**

ZADANIE 3: Dostawa pieców oraz zmywarki do naczyń

Nazwa przedmiotu zamówienia	Oferowany przedmiot zamówienia (podać np. typ, model, nr katalogowy producenta oraz producenta)	
<i>Poz. nr 1 Piec konwekcyjno - parowy</i>		
Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia	Funkcje oferowanego przedmiotu zamówienia	Parametry oferowanego przedmiotu zamówienia
2	3	4
Pojemność urządzenia min. 6 x 1/1 GN	XXXX	
Szerokość urządzenia max. 900 mm	XXXX	
Głębokość urządzenia max. 800 mm	XXXX	
Wysokość urządzenia max. 800 mm	XXXX	
Przyłącze do sieci elektrycznej: 3 NAC 400V	TAK/NIE	XXXX
Trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza	TAK/NIE	XXXX
Moc całkowita min. 9,8 kW	XXXX	
Wzdłużny układ przewodnic GN 1/1 1/2 1/3 2/3	TAK/NIE	XXXX
Automatycznie zwijający się spryskiwacz ręczny	TAK/NIE	XXXX
Regulowane prędkości wentylatora	TAK/NIE	XXXX
Wbudowana wytwornica pary	TAK/NIE	XXXX
Ilość programów min. 50, min. 6 kroków każdy program	XXXX	
Gniazdo USB do dokumentacji wyników HACCP	TAK/NIE	XXXX
Zmiękcacz do wody automatyczny przeznaczony do pieca konwekcyjno-parowego	TAK/NIE	XXXX
Automatyczna regeneracja zmiękczacza uzależniona od zużycia wody o zaprogramowanym czasie	TAK/NIE	XXXX



PROGRAM
REGIONALNY

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

WOJEWÓDZTWO



PODKARPACKIE



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Wydajność zmiękczacza min. 20l/min	XXXX	
Zbiornik na sól do zmiękczacza o pojemności min. 10 kg	XXXX	
Instruktaż w miejscu instalacji w terminie uzgodnionym z zamawiającym	TAK/NIE	XXXX
Pełna gwarancja na wszystkie urządzenia min 24 miesiące	XXXX	
Pisemne potwierdzenie autoryzacji serwisowej wydanej przez producenta oferowanych urządzeń	TAK/NIE	XXXX
Czas reakcji serwisowej max. 24 h	TAK/NIE	XXXX
Możliwość zgłoszenia serwisowego 24/dobę, 365 dni w roku	TAK/NIE	XXXX
Maksymalny czas na usunięcie awarii w dni robocze rozumiane jako dni od pn-pt z wyłączeniem dni wolnych od pracy od momentu zgłoszenia awarii maks. 5 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego	TAK/NIE	XXXX
Instruktaż, instalacje, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny może przeprowadzać tylko profesjonalnie przygotowany pracownik firmy oferującej urządzenie bądź pracownik formy specjalistycznej pracującej na zlecenie firmy sprzedającej urządzenie	TAK/NIE	XXXX
Koszty transportu, instalacji, instruktażu z zakresu obsługi urządzenia pokrywa Wykonawca w terminach uprzednio uzgodnionych z zamawiającym	TAK/NIE	XXXX
Do oferty dołączona szczegółowa specyfikacja oferowanego sprzętu i wyposażenia dodatkowego	TAK/NIE	XXXX



Nazwa przedmiotu zamówienia		Oferowany przedmiot zamówienia (podać np. typ, model, nr katalogowy producenta oraz producenta)	
Poz. nr 2 Piec piekarniczy			
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia	Funkcje oferowanego przedmiotu zamówienia	Parametry techniczne oferowanego przedmiotu zamówienia
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Pojemność komory na min. trzy blachy	TAK/NIE	XXXX
2	Wymiary blachy min. 600x400 mm	XXXX	
3	Odległości między półkami min. 75 mm	XXXX	
4	Moc urządzenia min. 3kW	XXXX	
5	Zasilanie urządzenia 230V	TAK/NIE	XXXX
6	Oświetlenie halogenowe	TAK/NIE	XXXX
7	Nawilżanie komory	TAK/NIE	XXXX
8	Instruktaż w miejscu instalacji w terminie uzgodnionym z zamawiającym	TAK/NIE	XXXX
9	Pełna gwarancja na wszystkie urządzenia min 24 miesięcy	XXXX	
10	Pisemne potwierdzenie autoryzacji serwisowej wydanej przez producenta oferowanych urządzeń	TAK/NIE	XXXX
11	Czas reakcji serwisowej max. 24 h	TAK/NIE	XXXX
12	Możliwość zgłoszenia serwisowego 24/dobę, 365 dni w roku	TAK/NIE	XXXX
13	Maksymalny czas na usunięcie awarii w dni robocze rozumiane jako dni od pn-pt z wyłączeniem dni wolnych od pracy od momentu zgłoszenia awarii maks. 5 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego	TAK/NIE	XXXX
14	Instruktaż, instalacje, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny może przeprowadzać tylko profesjonalnie przygotowany pracownik firmy oferującej urządzenie bądź pracownik formy specjalistycznej pracującej na zlecenie firmy sprzedającej urządzenie	TAK/NIE	XXXX
15	Koszty transportu, instalacji, instruktażu z zakresu obsługi urządzenia pokrywa Wykonawca w terminach uprzednio uzgodnionych z zamawiającym	TAK/NIE	XXXX
16	Do oferty dołączona szczegółowa specyfikacja oferowanego sprzętu i wyposażenia dodatkowego	TAK/NIE	XXXX



PROGRAM REGIONALNY

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

WOJEWÓDZTWO



PODKARPACKIE



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Nazwa przedmiotu zamówienia		Oferowany przedmiot zamówienia (podać np. typ, model, nr katalogowy producenta oraz producenta)	
Poz. nr 3 Zmywarka do naczyń			
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia	Funkcje oferowanego przedmiotu zamówienia	Parametry techniczne oferowanego przedmiotu zamówienia
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Zmywarka gastronomiczna zaopatrzona w dozownik płynu myjącego i pompę zrzutową	TAK/NIE	XXXX
2	Wymiary zewnętrzne zmywarki wysokość max. 900mm, głębokość max. 700mm, szerokość max. 600mm	XXXX	
3	Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej	TAK/NIE	XXXX
4	Zasilanie urządzenia 400V	TAK/NIE	XXXX
5	Moc urządzenia min. 4,9kW	XXXX	
6	Pojemność komory min. 25l	XXXX	
7	Wymiary kosza min. 500x500 , max. 600x600	XXXX	
8	Wyposażenie: kosz do talerzy, pojemnik na sztućce	TAK/NIE	XXXX
9	Dozownik płynu nablyszczającego	TAK/NIE	XXXX
10	Spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP	TAK/NIE	XXXX
11	Zmiękczacz manualny do zmywarki o pojemności 10-20 litrów	TAK/NIE	XXXX
12	Instruktaż w miejscu instalacji w terminie uzgodnionym z zamawiającym	TAK/NIE	XXXX
13	Pełna gwarancja na wszystkie urządzenia min. 24 miesiące	XXXX	
14	Pisemne potwierdzenie autoryzacji serwisowej wydanej przez producenta oferowanych urządzeń	TAK/NIE	XXXX
15	Czas reakcji serwisowej max. 24 h	TAK/NIE	XXXX
16	Możliwość zgłoszenia serwisowego 24/dobę, 365 dni w roku	TAK/NIE	XXXX
17	Maksymalny czas na usunięcie awarii w dni robocze rozumiane jako dni od pn-pt z wyłączeniem dni wolnych od pracy od momentu zgłoszenia awarii maks. 5 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego	TAK/NIE	XXXX



**PROGRAM
REGIONALNY**

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOSCI

WOJEWÓDZTWO



PODKARPACIE



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



18	Instruktaż, instalacje, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny może przeprowadzać tylko profesjonalnie przygotowany pracownik firmy oferującej urządzenie bądź pracownik formy specjalistycznej pracującej na zlecenie firmy sprzedającej urządzenie	TAK/NIE	XXXX
19	Koszty transportu, instalacji, instruktażu z zakresu obsługi urządzenia pokrywa Wykonawca w terminach uprzednio uzgodnionych z zamawiającym	TAK/NIE	XXXX
20	Do oferty dołączona szczegółowa specyfikacja oferowanego sprzętu i wyposażenia dodatkowego	TAK/NIE	XXXX

UWAGA !!

1. W rubryce obok nazwy przedmiotu zamówienia podanej przez Zamawiającego, Wykonawca obowiązkowo wpisuje typ, model, nr katalogowy producenta oraz producenta oferowanego przedmiotu zamówienia.
2. W kolumnie 3 należy przekreślić odpowiedni znacznik TAK lub NIE zostawiając właściwy, odpowiadający prawidłowej odpowiedzi.
3. W kolumnie 4 należy wpisać wszystkie parametry oferowanego przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem z kolumny 2.
4. Niespełnienie choćby jednego z parametrów lub funkcji wymaganych w opisie (kolumna 2) spowoduje odrzucenie oferty.