

Załącznik Nr 3

Pak Nr 1 – Piec konwekcyjny - 1 sztuka
Fabrycznie nowy wyprodukowany nie wcześniej niż 2018r

(podać producenta, rok produkcji).....

Nazwa własna oraz numer katalogowy (podać)

.....

Do kontaktu z żywnością

Parametry:

- **Piec konwekcyjny – 1 sztuka**
- **Moc całkowita: 14,0kW**
- **Napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50Hz**
- **Regulacja temperatury w zakresie: 50°C do 250°C**
- **Wymiary: 900x850x1110 [mm]**
- **Ilość komór: 2**
- **Pojemność komory: 3x2/1GN**
- **Oświetlenie komory: tak**

- **Okres gwarancji minimum 24 miesiące**

Okres pełnej nieodpłatnej gwarancji oraz bezpłatne przeglądy zgodne z dokumentacją techniczno eksploatacyjną w okresie gwarancji nie krótszej niż 24miesiące (podać)
miesiące zgodnie z SIWZ

Oświadczam, że oferowane powyżej wyspecyfikowane urządzenia są fabrycznie nowe, niepowystawowe wyprodukowane nie wcześniej niż 2018r , niniejszym oświadczamy, że w/w urządzenia są kompletne i w pełni gotowe do pracy i nie wymagane są żadne dodatkowe zakupy. Do oferty należy dołączyć komplet oryginalnych materiałów informacyjnych producenta przetłumaczonych na język polski, dokumenty te muszą potwierdzić spełnienie wymagań przez Wykonawcę. W dokumentach tych muszą być zaznaczone parametry wymagane w pakiecie .

Termin dostawy i uruchomienia 14 dni od chwili podpisania umowy

Ogółem wartość netto

Stawka podatku VAT %

Ogółem wartość brutto.....

..... pieczęć Wykonawcy oraz podpis osoby
uprawnionej miejscowość, data

Pak Nr 2

Fabrycznie nowy wyprodukowany nie wcześniej niż 2018r

(podać producenta, rok produkcji).....

Nazwa własna oraz numer katalogowy (podać)

.....

Do kontaktu z żywnością

Poz. 1 Garnki : **3szt.**

-garnek ze stali nierdzewnej z pokrywa ze stali nierdzewnej

nienagrzewające się wielopunktowo mocowane, wzmocnione nitowane uchwyty,
wielowarstwowe dno kapsułowe

pojemność 57l

wysokość 360mm

średnica 450mm

Poz.2 - 5 szt.garnek ze stali nierdzewnej z pokrywa ze stali nierdzewnej

nienagrzewające się wielopunktowo mocowane, wzmocnione nitowane uchwyty,
wielowarstwowe dno kapsułowe

pojemność 38l

wysokość 360mm

średnica 360mm

Poz.3- 2szt.garnek ze stali nierdzewnej z pokrywa ze stali nierdzewnej

nienagrzewające się wielopunktowo mocowane, wzmocnione nitowane uchwyty,
wielowarstwowe dno kapsułowe

pojemność 15l

wysokość 250mm

średnica 280mm

Poz.4- 1szt.wanna precedzakowa ze stali nierdzewnej

średnica 500/330mm

wysokość 260mm

Okres pełnej nieodpłatnej gwarancji oraz bezpłatne przeglądy jeśli są takie wymagane
zgodne z dokumentacją techniczno eksploatacyjną w okresie gwarancji nie krótszej niż
24miesiące (podać) miesiące zgodnie z SIWZ

Termin dostawy 14 dni od chwili podpisania umowy

ogółem wartość netto

Podatek VAT %

ogółem wartość brutto

Pak Nr 3- 1sztuka - Szatkownica z regulacją obrotów (230V)

Fabrycznie nowa wyprodukowana nie wcześniej niż 2018r

(podać producenta, rok produkcji).....

Nazwa własna oraz numer katalogowy (podać)

.....

Do kontaktu z żywnością

- regulacja prędkości obrotów pozwalającą na optymalne dopasowanie urządzenia do rodzaju rozdrabnianych warzyw, owoców, serów i zapewniającą jednocześnie wysoką jakość szatkowania
- wysoka jakość i wydajność szatkowania
- przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- do zastosowania w placówkach zbiorowego żywienia
- wyposażona w duży wsyp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową,
- łatwa wymiana tarcz tnących
- asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, wiórki, miazgę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ściernie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- wydajność 150 – 300kg na godzinę
- zasilanie jednofazowe 230V/50Hz, moc silnika 0,55k
- **Tarcza wiórki 2mm i 3mm**
- **Tarcza plastry 2,5 mm**
- **Tarcza miazga**

Okres pełnej nieodpłatnej gwarancji oraz bezpłatne przeglądy jeśli są takie wymagane zgodne z dokumentacją techniczno eksploatacyjną w okresie gwarancji nie krótszej niż 24miesiące (podać) miesiące zgodnie z SIWZ

Termin dostawy i uruchomienia 14 dni od chwili podpisania umowy

ogółem wartość netto

Podatek VAT %

ogółem wartość brutto

Pak Nr 4

Fabrycznie nowy wyprodukowany nie wcześniej niż 2018r

(podać producenta, rok produkcji).....

Nazwa własna oraz numer katalogowy (podać)

.....

Do kontaktu z żywnością

Poz. 1- 1 sztuka kocioł warzelny gazowy pojemność 100l

1. Kotły warzelne gazowe przeznaczone do podgrzewania i gotowania produktów spożywczych
2. Kotły fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż w 2018 roku)
3. Pojemność robocza zbiornika warzelnego (dm³) – **100**
4. Wysokość od podłogi do płyty górnej (mm) - **900 ± 20**
5. Moc cieplna (kW) - **20**
6. Zasilanie gazem - **E**
7. Przyłącze gazu – **R 3/4"**
8. Odprowadzenie spalin - **A1**
9. Zasilanie elektryczne ~ **230 V 50 Hz**
10. Przyłącze wody zimnej – **R ½"**
11. Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej
12. Średnica zbiornika warzelnego – nie mniejsza niż 596 mm
13. Odległość od podłogi zaworu spustowego nie mniej niż 470mm
14. Elektromagnetyczny zawór sterujący pracą palników
15. Zapalanie generatorem wysokonapięciowym
16. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
17. Regulator zapewniający ciągłą regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
18. Możliwość napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną

19. Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu – funkcja ogranicznika temperatury
20. Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie
21. Przyłącze oraz zawór wody zimnej w standardowym wykonaniu oraz wewnętrzna instalacja zasilania wodą służąca do napełniania zbiornika warzelnego wyposażona w obrotową wylewkę oraz zawory
22. Zamówienie obejmuje dostawę kotłów, podłączenie i rozruch próbny
23. Okres gwarancji minimum 24 miesiące

Poz.2- 2 sztuki

kocioł warzelny gazowy pojemność 150l x2

1. Kotły warzelne gazowe przeznaczone do podgrzewania i gotowania produktów spożywczych
2. Kotły fabrycznie nowe (wyprodukowane nie wcześniej niż w 2018 roku)
3. Pojemność robocza zbiornika warzelnego (dm³) – **150**
4. Wysokość od podłogi do płyty górnej (mm) - **900 ± 20**
5. Moc cieplna (kW) - **20**
6. Zasilanie gazem - **E**
7. Przyłącze gazu – **R 3/4"**
8. Odprowadzenie spalin - **A1**
9. Zasilanie elektryczne ~ **230 V 50 Hz**
10. Przyłącze wody zimnej – **R ½"**
11. Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej
12. Średnica zbiornika warzelnego – nie mniejsza niż 684 mm
13. Odległość od podłogi zaworu spustowego nie mniej niż 430mm
14. Elektromagnetyczny zawór sterujący pracą palników
15. Zapalanie generatorem wysokonapięciowym
16. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
17. Regulator zapewniający ciągłą regulację temperatury w zbiorniku warzelnym

18. Możliwość napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną
19. Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu – funkcja ogranicznika temperatury
20. Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie
21. Przyłącze oraz zawór wody zimnej w standardowym wykonaniu oraz wewnętrzna instalacja zasilania wodą służąca do napełniania zbiornika warzelnego wyposażona w obrotową wylewkę oraz zawory
22. Zamówienie obejmuje dostawę kotłów, podłączenie i rozruch próbny
23. Okres gwarancji minimum 24 miesiące

Okres pełnej nieodpłatnej gwarancji oraz bezpłatne przeglądy jeśli są takie wymagane zgodne z dokumentacją techniczno eksploatacyjną w okresie gwarancji nie krótszej niż 24miesiące (podać) miesiące zgodnie z SIWZ

Termin dostawy i uruchomienia 14 dni od chwili podpisania umowy

Ogółem
wartość netto
Podatek VAT %
ogółem wartość brutto

Pak Nr 5

Fabrycznie nowa wyprodukowana nie wcześniej niż 2018r

(podać producenta, rok produkcji).....

Nazwa własna oraz numer katalogowy (podać)

.....

Do kontaktu z żywnością

Kuchnia gazowa sześciopalnikowa- 1 sztuka

(na nogach z półką dolną)

1. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
2. Płyty podpalnikowe wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej
3. Ruszty żeliwne pokryte emalią ceramiczną, matową
4. Palniki nawierzchniowe (do gotowania) stojące składają się z dyszy gazowej, korpusu mieszalnika, tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego i głowicy płomieniowej wielootworowej. Wyposażone w palniki pilotowe jednopłomieniowe z regulacją mocy cieplnej i z czujnikiem płomienia (termoparą)
5. Wymiary: 1200 x 700 x 850 mm
6. Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
7. Zasilanie gazem: E
8. **Moc palników: 1 x 3 kW + 2 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 34,5 kW**
9. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
10. Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
11. Palnik 7,5 kW dwukoronowy
12. Okres gwarancji minimum 24 miesiące

Okres pełnej nieodpłatnej gwarancji oraz bezpłatne przeglądy zgodne z dokumentacją techniczno eksploatacyjną w okresie gwarancji nie krótszej niż 24miesiące (podać)
miesiące zgodnie z SIWZ

Oświadczam, że oferowane powyżej wyspecyfikowane urządzenia są fabrycznie nowe, niepowystawowe wyprodukowane nie wcześniej niż 2018r , niniejszym oświadczamy, że w/w urządzenia są kompletne i w pełni gotowe do pracy i nie wymagane są żadne dodatkowe zakupy. Do oferty należy dołączyć komplet oryginalnych materiałów informacyjnych producenta przetłumaczonych na język polski, dokumenty te muszą potwierdzić spełnienie wymagań przez Wykonawcę. W dokumentach tych muszą być zaznaczone parametry wymagane w pakiecie .

Termin dostawy i uruchomienia 14 dni od chwili podpisania umowy

wartość netto

Podatek VAT %

ogółem wartość brutto