**ZAŁĄCZNIK NR 1a do SIWZ - modyfikacja**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE NR 1**

Przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami, musi posiadać odpowiednie atesty dotyczące gotowego wyrobu. Musi mieć oznakowanie „CE”. Przedmiot zamówienia nie może pochodzić z żadnych pokazów ani wystaw . Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, nie może nosić żadnych śladów użytkowania i nie może być przedmiotem praw osób trzecich.

Zamawiający wymaga by dostarczany przedmiot zamówienia spełniał wymagania GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) i systemu HACCP.

Dostawa przedmiotu zamówienia obejmuje transport, wniesienie do budynku oraz jego montaż i uruchomienie w poszczególnych pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego w zakresie obsługi i eksploatacji.

Dostarczone urządzenia gastronomiczne zostaną objęte min. 24 miesięczną gwarancją liczoną od daty protokolarnego odbioru całego zamówienia. Okres rękojmi za wady wynosi również 24 miesiące od daty protokolarnego odbioru całego zamówienia.

W okresie gwarancji wykonawca zobowiązany jest, według swojego wyboru, do naprawy lub wymiany na swój koszt każdego z elementów, podzespołów lub zespołów urządzenia, które uległy uszkodzeniu z przyczyn wad konstrukcyjnych, produkcyjnych, wynikających z normalnego użytkowania w okresie gwarancji lub materiałowych.

W okresie obowiązywania gwarancji, wykonawca bezpłatnie wykona serwis i przeglądy okresowe zalecane przez producenta, nie mniej niż raz w roku, jak również zapewnieni na swój koszt części niezbędne do serwisu i przeglądów okresowych lub części konieczne do prawidłowego funkcjonowania urządzeń, które ujawnią się w trakcie wykonywania serwisu i przeglądów okresowych.

Gwarantowany czas reakcji serwisu Wykonawcy wynosi (w dni robocze z wyłączeniem świąt i dni wolnych od pracy) max.24 godzin.

Wykonawca wraz z każdym urządzeniem dostarczy ponadto opis techniczny urządzenia, warunki eksploatacji, świadectwa bezpieczeństwa, o ile są wymagane odnośnymi przepisami. Wszystkie urządzenia gastronomiczne winny posiadać instrukcję obsługi, instrukcję bezpieczeństwa pracy w języku polskim.

Sprzęt zgodny z wymogami HACCP, wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa urządzenia** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **Ilość**  **(szt)** | **Parametry oferowane (podać dokładne wartości ) oraz nr strony z katalogu** |
| 1. | SZAFA CHŁODNICZA  2 - DRZWIOWA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury * automatyczne odszranianie * filtr przeciwpyłowy * grubość ścianki 70 mm * w komplecie 6 półek powlekanych * samodomykające drzwi z zamkiem na klucz * profilowany uchwyt otwierania drzwi * komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej * obudowa wykonana ze stali nierdzewnej * wymiary półek WxD: 650x530 mm * dedykowane prowadnice 840643 * wymiary wewnętrzne (WxDxH) 1340x680x1400 * wysokość : 2000 mm * pojemność : 1000/1200 l +/-5% * głębokość : 830 mm * szerokość : 1480 mm * temperatura max.: 8 °C * temperatura min.: -2 °C * praca w temperaturze otoczenia +30°C - +35°C * napięcie : 230 V * moc elektryczna: 0,80 kW * karta gwarancyjna: Tak * linia chłodnictwa: ECO * **energooszczędne klasa min. D (PARAMETR OCENIANY**) - podać | 1 |  |
| 2. | SZAFA CHŁODNICZO - MROŹNICZA 2 – DRZWIOWA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej * elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury * automatyczne odszranianie/rozmrażanie * filtr przeciwpyłowy * grubość ścianki 60 mm * w komplecie 4 półki powlekane * samodomykające drzwi * obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej * 2 agregaty: chłodniczy i mroźni czy * 2 niezależne sterowane komory: chłodnicza i mroźni cza * wymiar półek WxD: 530x650 mm * towar ładowany do urządzenia mroźniczego musi być wstępnie zmrożony i opakowany * czynnik chłodzący ekologiczny * wysokość : 2000 mm * pojemność : 400/ 200 l +/-5% * głębokość : 830 mm * szerokość : 680 mm * temperatura chłodząca 0 do + 8 °C * temperatura mrożąca - 10 do - 20 °C * praca w temperaturze otoczenia +30°C - +35°C * napięcie : 230 V * moc elektryczna: 0,90 kW * karta gwarancyjna: Tak * linia chłodnictwa: ECO * **energooszczędne min. klasa D (PARAMETR OCENIANY) - podać** | 1 |  |
| 3. | SZAFA CHŁODNICZA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej * nowoczesna technologia· cichy agregat· obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej· * elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury· * automatyczne odszranianie/rozmrażanie * automatyczne odparowanie skroplin * izolacja z pianki poliuretanowej * grubość korpusu izolowanego 70 mm * 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic w standardzie * samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz * uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej * wymiary półek WxD: 530x650 mm * możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek * oświetlenie komory * wentylowany parownik· dedykowane prowadnice 840643 * wysokość : 2000 mm * pojemność : 600 l +/- 5% * głębokość : 830 mm * szerokość : 680 mm * temperatura max.: + 8 °C * temperatura min.: -2 °C * praca w temperaturze otoczenia +30°C - +35°C * napięcie : 230 V * moc elektryczna: 0,30 kW * karta gwarancyjna: Tak * linia chłodnictwa: ECO * **energooszczędne min. klasa D (PARAMETR OCENIANY) - podać** | 1 |  |
| 4. | SZAFA CHŁODNICZA 2 - DRZWIOWA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej * elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury * automatyczne oszranianie * filtr przeciwpyłowy * grubość ścianki 70 mm * w komplecie 6 półek powlekanych * samodomykające drzwi z zamkiem na klucz * profilowany uchwyt otwierania drzwi * komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej * obudowa wykonana ze stali nierdzewnej * wymiary półek WxD: 650x530 mm * dedykowane prowadnice 840643 * wymiary wewnętrzne (WxDxH) 1340x680x1400 * wysokość : 2000 mm * pojemność : 600 l +/-5% * głębokość : 830 mm * szerokość : 680 mm * temperatura max.: + 8 °C * temperatura min.: 0 °C * praca w temperaturze otoczenia +30°C - +35°C * napięcie : 230 V * moc elektryczna: 0,45 kW * karta gwarancyjna: Tak * linia chłodnictwa: ECO * **energooszczędne min. klasa D (PARAMETR OCENIANY) - podać** | 1 |  |
| 5. | SZAFA CHŁODNICZA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej * nowoczesna technologia * cichy agregat * obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej * elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury * automatyczne odszranianie/rozmrażanie * automatyczne odparowanie skroplin * izolacja z pianki poliuretanowej * grubość korpusu izolowanego 70 mm * 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic w standardzie * samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz * uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej * wymiary półek WxD: 530x650 mm * możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek * oświetlenie komory * wentylowany parownik * dedykowane prowadnice 840643 * wysokość : 2000 mm * pojemność : 589 l +/-5% * głębokość : 830 mm * szerokość : 680 mm * temperatura max.: + 8 °C * temperatura min.: 0 °C * praca w temperaturze otoczenia +30°C - +35°C * napięcie : 230 V * moc elektryczna: 0,30 kW * karta gwarancyjna: Tak * linia chłodnictwa: ECO * **energooszczędne min. klasa D (PARAMETR OCENIANY) - podać** | 1 |  |
| 6. | LODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA  PRÓBEK ŻYWNOŚCI | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej * Grawitacyjny system chłodzenia * Wyposażona w 9 kaset z pojemnikami na próbki żywności (po 9 szt, pojemników w każdej kasecie) * Demontowane nośniki prowadnic półek pozwalają na łatwe utrzymanie czystości * Drzwi otwierane na prawą stronę z możliwością zmiany kierunku z zamkiem * Demontowana magnetyczna uszczelka drzwi * Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie) * Izolacja poliuretanowa 35 mm * Z tyłu kółka ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat. * Z przodu regulowane stopki. * wymiary: max 540x580x800 mm * wbudowany zamek * zakres temperatur : -8 °C do 8 °C * praca w temperaturze otoczenia +30°C - +35°C * spełniać wymogi ECO * **energooszczędne min. klasa A (PARAMETR OCENIANY)** | 1 |  |
| 7. | PATELNIA ELEKTRYCZNA UCHYLNA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * wykonanie: wanna, dno, pokrywa ze stali nierdzewnej, * przeznaczona do smażenia i duszenia potraw * ręczny przechył misy w celu zlewania oleju * powierzchnia robocza 0.27m2 * płynna regulacja temperatury * termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem * obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej * wydajność ok. 100 kotletów/h * pojemność misy ok. 40 l * wymiary : H-850xD-760xW-700 * moc: 6,3 kW * temperatura max. 300 °C * spełniać wymogi EC * **energooszczędne min. klasa D (PARAMETR OCENIANY)** | 1 |  |
| 8. | KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM  GAZOWYM | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * Przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego * ergonomiczne pokrętła * panel przedni grawerowany laserowo * kontrolki pracy oraz zasilania * system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania * konfiguracja palników: 3,5+5+2x7 kW * redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) * wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce * żeliwne ruszty * płomień pilotowy * zabezpieczenie przeciwwypływowe * przeszklone drzwi piekarnika * wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1 660x545x285 (WxDxH), * moc piekarnika 7kW * trzy poziomy prowadnic * piekarnik z funkcją kontroli wilgotności * oświetlenie komory piekarnika * regulowane nóżki ~ 45 mm * Karta gwarancyjna : Tak * Moc gazowa : 22.5 kW * Moc elektryczna : 7 kW * Zasilanie : gaz,prąd * Szerokość - W : 800 mm * Głębokość - D : 700 mm * Wysokość - H : 850 mm * **energooszczędne min. klasa D (PARAMETR OCENIANY) - podać** | 1 |  |
| 9. | MASZYNA DO ROZDRABNIANIA MIĘSA– WILK | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej * zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie * zdejmowana głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej * rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka * zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe * antypoślizgowe nóżki * praca ciągła do 8 godzin * w standardzie sitka: fi 2, 3, 5, 7 mm * średnica sitka - 82 mm * wymiar tacki WxDxH 400x300x50 mm , wew 340x240 mm * moc od 1,1kW * zasilanie 400V, 50 Hz * wymiary: H- 500,D-270,W-530± 5% * wydajność na godzinę- 300 kg/h * spełniać wymogi EC | 1 |  |
| 10. | MASZYNA DO ROZDRABNIANIA JARZYN Z KOMPLETEM TARCZ TNĄCYCH | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * asynchroniczny silnik * zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej * magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy * demontowalny podajnik cylindryczny * zestaw tarcz: miazga, wiórki drobne 2 mm, wiórki 3mm, wiórki grube, plaster regulowany, kostka 10x10 mm, frytki 8 x8 mm, słupki 3 x 3 mm * otwór wsadowy 227 cm², * otwór wsadowy Ø 58 mm * zasilanie: 400 V * wymiary: H- 690,D-340,W-360± 5% * wydajność na godzinę- 750 kg/h * ma spełniać wymogi EC | 1 |  |
| 11. | MIKSER RĘCZNY Z NOŻEM I RÓŹGĄ | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * model posiadający nóż i trzepaczkę * głowica wykonana z wysokogatunkowej stali * metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu * do obróbki w naczyniach o pojemności do 50 litrów * długość ramienia 350 mm * prędkość obrotowa trzepaczki 250-1500 obr/min * obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia * zasilanie 230V * ma spełniać wymogi EC | 1 |  |
| 12. | KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERA  Z NOŻEM STALOWYM 300 MM | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * przeznaczona do wędlin i serów * obudowa wykonana z anodowanego aluminium * wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej * stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm * silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem * demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości * wbudowana ostrzałka * regulacja krojenia 0-20 mm * moc elektryczna 0,16 kW * zasilanie 230V * wymiary ±5% * długość: 610 mm * szerokość: 640 mm * wysokość 510 mm * regulowane nóżki ze stali nierdzewnej * spełniać wymogi EC | 1 |  |
| 13. | OBIERACZKA DO WARZYW Z KOMPLETEM AKCESORIÓW | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * Wymiary: 470 x 680 x 1130 / 1220\* mm * Wysokość do leja wysypowego: 800 / 890\* mm * Wysokość podstawy: 450 mm * Jednorazowy wsad: 8 ÷ 12 kg * Wydajność: 300 ÷ 450 kg / h * Zasilanie: 3 N ~ 400 V, 50 Hz * Znamionowy pobór mocy: 0,76 kW * Moc silnika: 0,55 kW * Minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie * Przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym * Talerz ścierny: 1 szt. * Boczne okładziny ścierne * Osadnik obierzyn * Odprowadzenie do kanalizacji * spełniać wymogi EC | 1 |  |
| 14. | TABORET GAZOWY | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej * wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy) * płomień pilotowy palników * zabezpieczenie przeciwwypływowe * redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) * przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l * regulowane nóżki ~ 20 mm * moc grzejna: 7.0 kW * wymiary: H- 380, D-605,W-565 mm (±5%) * spełniać wymogi EC | 2 |  |
| 15. | WAGA MAGAZYNOWA 150 KG | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * zasilanie sieciowe 230 V zasilacz w komplecie * ruchomy wyświetlacz * konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia * wymiary platformy WxD - 550 x 420 mm * zakres ważenia: do 150 kg * dokładność: 0,05 kg * ważenie kontrolne, sumowanie sztuk, sumowanie * platforma wykonana ze stali nierdzewnej * waga legalizowana * wymiary: H- 920, D-668,W-550 mm (±5%) | 2 |  |
| 16. | WAGA KONTROLNA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem * zabezpieczenie przed przeciążeniem * wielokrotne tarowanie * zasilanie akumulatorowe ( akumulator w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (230 v) * Zakresy pomiaru: (g, kg, lb, oz,lb:oz) sumowanie, * ważenie kontrolne z sygnałem * zakres ważenia: do 3 kg * dokładność: do 0.5 g * wymiary szalki 242x190mm (szalka wykonana ze stali nierdzewnej) * czas pracy na zasilaniu bateryjnym 50 godz. * Czas stabilizacji pomiaru ok 0,5 s * regulowane 4 nózki, * poziomica * obudowa ze stali nierdzewnej * Waga wodoodporna - IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku * zasilanie: 230V * zakres do 3kg * wymiary: H- 121, D-280,W-256 mm (±5%) | 1 |  |
| 17. | WAGA KONTROLNA | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem * zabezpieczenie przed przeciążeniem * wielokrotne tarowanie * zasilanie akumulatorowe (akumulator w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (230V) * zakresy pomiaru: (g, kg, lb, oz,lb:oz) sumowanie, * ważenie kontrolne z sygnałem * zakres ważenia: do 15 kg * dokładność: do 2 g * wymiary szalki 242x190 mm (szalka wykonana ze stali nierdzewnej) * czas pracy na zasilaniu bateryjnym do 50 godz. * czas stabilizacji pomiaru ok. 0.5 sek. * regulowane 4 nózki * poziomica * obudowa ze stali nierdzewnej * waga wodoodporna - stopień ochrony IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku * wymiary: H- 121, D-280,W-256 mm (±5%) * zasilanie: 230V | 2 |  |
| 18. | KUCHNIA MIKROFALOWA | |  | | --- | | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * sterowanie manualne * 5 poziomów mocy * wykonana ze stali nierdzewnej * pojemność komory 26 litrów * wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm * moc mikrofal 1050 W * wymiary H- 297, D-412,W-517 mm (±5%) * napięcie 230V | | 1 |  |
| 19. | NAŚWIETLACZ DO JAJ | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży * można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości do 320mm i wysokości do 40 mm * w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella,   E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki   * czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund * kratka wykonana ze stali chromowanej * automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady * wymiary H- 245, D-530,W-360 mm (±5%) * moc elektryczna: 0,077 kW * zasilanie:230V | 1 |  |
| 20. | **WARNIK DO WODY** | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody * zabudowana grzałka * kontrolka zasilania * kontrolka zakamienienia urządzenia * termostat bezpieczeństwa * wskaźnik poziomu wody w zbiorniku * bezkropelkowy kranik * zakres regulacji termostatu 30÷100°C * czas zagotowywania wody ok. 25 min * wymiary wysokość 460 mm, średnica 225 mm (±5%) * pojemność 10 litrów * **zasilanie 230V** * **moc 2,4 kW** | 1 |  |
| **21.** | BEMAR PODGRZEWCZY  4XGN ¼ 100 mm | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej * wyposażony w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu * wkład: GN 1/1 150 mm * wymiary H- 242, D-570,W-340 mm (±5%) * ilość modułów GN1/4: 4 * głębokość pojemników: 150 mm * zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz * moc: 1,2 kW * temperatura max. 85 C | **1** |  |
| **22.** | KUTER | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019 * możliwość szybkiego siekania grubego i drobnego mięsa * możliwość przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast * wyposażony w system sterowania impulsowego, * pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw * wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej * metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość * w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej * ilość porcji od 10 do 50 szt, 0,5-3,5 kg wsadu * moc 1,2 kW * napięcie 400V * wymiary H- 490, D-350,W-280 mm (±5%) * spełniać wymogi EC | **1** |  |
|  | | | | |

**Dodatkowe informacje:**

- Przed przystąpieniem do realizacji i przed złożeniem oferty Wykonawca winien dokonać wizji lokalnej i oceny wykonanych robót, w tym w szczególności przyłączeń do urządzeń. Wykonawca winien uwzględnić w swojej ofercie wszelkie niezbędne przeróbki istniejących przyłączy do oferowanych urządzeń.

- Patelnia elektryczna pozycja nr 7 zad.1 + patelnia istniejąca 70x76x85 cm, blat odstawczy pozycja nr 13 zad.3 x2 szt i kuchnia gazowa pozycja nr 8 zad.1 x 2 szt, blat odstawczy pozycja nr 14 zad.3 stanowią w zabudowie blok z okapem nad nim o wymiarach 300x220cm - należy dobrać do tego sprzęt uwzględniając istniejącą patelnię o wymiarach 70x76x85cm

**Wykonawca do oferty ma dołączyć wszystkie posiadane materiały w języku polskim dotyczące oferowanych produktów – ulotki, karty katalogowe wraz z charakterystyką, opisem, potwierdzające parametry określone przez Zamawiającego. W załączniku nr 1 w kolumnie „Parametry oferowane (podać dokładne wartości ) oraz nr strony z katalogu” Wykonawca ma wypełnić jakie parametry sprzętu oferuje, oraz wskazać nr strony oferty z dokumentami, które będą potwierdzać oferowane parametry, tak aby umożliwić Zamawiającemu weryfikację zgodności oferowanych produktów z opisem podanym przez Zamawiającego.**

**„*Niniejszy dokument powinien być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym”***