**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 PIEKARNIKIEMGAZOWYM | * urządzenie nowe nie używane rok produkcji nie starsze niż 2019
* Przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyńkuchennych 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 SERAZ 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 PODGRZEWCZY4XGN 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”***