**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej 134 000 EURO prowadzonego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 Nr 113, poz. 759) oraz aktów wykonawczych do tej ustawy

Opis: **Dostawa i montaż wyposażenia Kuchni w ramach programu Przebudowa Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie**

Identyfikator: **EZP-271-2/41/2015**

**1. ZAMAWIAJĄCY**

Uniwersytecki Szpital Dziecięcy w Krakowie

Ul. Wielicka 265, 30-663 Kraków

REGON: 351375886

NIP PL6792525795

Tel: 12 658-20-11; fax: 12 658-10-81

BGK o/Kraków,

NR 22 1130 1150 0012 1146 4720 0010

Strona internetowa, na której dostępna jest siwz:**bip.usdk.pl**

Adres e-mail: **zp@usdk.pl**

Godziny urzędowania: pn. - pt.: od godziny 7:40 do godziny 15:20

**2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych – zwanej dalej ustawą Pzp - (Dziennik Ustaw nr 19 z dnia 09 luty 2004 r., poz. 177. z późn. zmianami

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
   1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa **i montaż wyposażenia kuchni w ramach programu Przebudowa Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie**
   2. Oznaczenie kodowe Wspólnego Słownika Zamówień CPV: 39.14.00.00-2 meble i wyposażenie kuchni
   3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawierają FORMULARZ CENOWY – załącznik nr 3/1
   4. Wymagany minimalny termin płatności wynosi 60 dni.
   5. Przedstawione aranżacje pomieszczeń oraz zestawienie wyposażenia mają na celu zabezpieczenie odpowiednich powierzchni oraz mediów, równocześnie stanowią wytyczne dla opracowania projektu wykonawczego. Podane wyposażenie należy traktować jako przykładowe.
   6. Oferowany przez Wykonawcę przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy , zgodny z opisem, musi być kompletny i po zamontowaniu, zainstalowaniu, ustawieniu gotowy do pracy bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji.
   7. Wymagana przez Zamawiającego gwarancja na przedmiot zamówienia 24 miesiące od daty podpisania protokołu odbioru.
   8. W przypadku konieczności wykonania prac adaptacyjnych w wyniku zaoferowania urządzeń i sprzętu o innych gabarytach lub zasilaniach niż przewidziane projektem technicznym Wykonawca wykona je na własny koszt.
   9. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.
2. **ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH**
3. **ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE UDZIELENI A ZAMÓWIEŃ UZUPEŁNIAJĄCYCH O KTÓRYCH MOWA W ART. 67 UST. 1 PKT. 6 I 7.**
4. **ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA SKŁADANIA OFERT WARIANTOWYCH.**
5. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**
   1. Przewidywany termin realizacji – max 10 tygodni (70 dni) od daty podpisania umowy.

7.2. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do przedmiotu umowy „kartę gwarancyjną” oraz opis w języku polskim.

7.3. Dostawy wraz z wniesieniem i rozładowaniem towaru odbywać się będą do magazynu Zamawiającego lub na miejsce montażu.

7.4. W przypadku wykonania zamówienia w części dotyczącej transportu przy użyciu podwykonawcy, Wykonawca odpowiada za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy tak, jak za własne działania, uchybienia i zaniedbania.

1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW.**
   1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełnią warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:
      1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenie, metodą spełnia/nie spełnia.

* + 1. posiadania wiedzy i doświadczenia; - warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, który posiada w wykazie wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną dostawę obejmujące wyposażenie kuchni o łącznej wartości brutto 500.000,00 zł z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty wykazu wymienionego w pkcie 8.2.2 siwz

* + 1. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenie, metodą spełnia/nie spełnia.

* + 1. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenie, metodą spełnia/nie spełnia.

Na podstawie art. 44 ustawy Pzp, Wykonawcy zobowiązani są przedłożyć oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, według propozycji stanowiącej załącznik do niniejszej SIWZ.

* Zgodnie z art. 26 ust. 2 b, Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia ( złożenie w ofercie oświadczenia w formie pisemnej podpisanego przez osobę/osoby do tego umocowane prawnie).
* Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z art. 26 ust. 2b , odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
* W przypadku, gdy złożone przez Wykonawców dokumenty zawierające dane w innych walutach niż określono to w treści SIWZ, Zamawiający jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie kurs NBP z dnia publikacji ogłoszenia. Tabele kursów walut dostępne są pod następującym adresem internetowym: <http://www.nbp.pl/home.aspx?f=/Kursy/kursy.htm>
* Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na zasadzie: spełnia/nie spełnia. Z treści złożonych dokumentów i oświadczeń musi wynikać jednoznacznie, iż postawione warunki Wykonawca spełnia

W przypadku nie wykazania przez Wykonawców spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu, zostaną oni wykluczeni z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt. 4 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 i 4 ustawy Pzp.

Na podstawie art. 26 ust. 2a ustawy Pzp, Wykonawca na żądanie Zamawiającego i w zakresie przez niego wskazanym jest zobowiązany wykazać odpowiednio, nie później niż na dzień składania ofert, spełnienie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp i brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art., 24 ust. 1 ustawy Pzp.

* 1. **WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**
     1. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp – wg załącznika nr 4 do siwz,
     2. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
  2. **OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO ICH WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST. 1 USTAWY.**

8.3.1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 4 do siwz.

* + 1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
    2. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
    3. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
    4. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
    5. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
    6. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania, dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówieni albo składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

* + 1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w:

1. punkcie 8.3.2. do 8.3.4, 8.3.6 – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

− nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,

− nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

− nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie,

1. punkcie 8.3.5 i 8.3.7 – składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8,10 i 11 ustawy;
   * 1. Dokumenty, o których mowa 8.3.8 ppkt. 1 tiret pierwsze i trzecie oraz ppkt. 2 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument, o którym mowa w ppkt 1 tiret 2powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
     2. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 8.3.9., zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Przepis ust. 8.3.10 stosuje się odpowiednio.
     3. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.
     4. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. W przypadku składania elektronicznych dokumentów powinny być one opatrzone przez wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
     5. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty.
     6. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
     7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli zamawiający wyraził zgodę, o której mowa w art. 9 ust. 3 ustawy.
     8. Wykonawcy zobowiązani są do przedstawienia dokumentów i oświadczeń zawierających stwierdzenie zgodne z faktami i stanem prawnym istniejącym w chwili ich składania.
     9. W przypadku złożenia nieprawdziwych informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania, Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp

**8.4. WYKONAWCY WSPÓŁNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

8.4.1. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez dwóch lub więcej Wykonawców, w ofercie musi zostać złożone oświadczenie z art. 22 ust. 1 podpisane przez tych wykonawców, którzy spełniają postawione warunki. Jeżeli wykonawca A spełnia warunek art. 22 ust. 1 pkt. 1 i 2, a Wykonawca B spełnia warunek art. 22 ust. 1 pkt. 3 i 4, złożenia podpisów tych wykonawców pod jednym oświadczenie (propozycja – załącznik nr 4) będzie uznane jako odpowiadające warunkom SIWZ; oświadczenie z art. 24 ust. 1 w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez dwóch lub więcej Wykonawców, w ofercie musi zostać złożone przez każdego z wykonawców składających ofertę wspólną lub jedno, podpisane przez wszystkich wykonawców składających taką ofertę.

Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu dotyczące art. 24 ust. 1 musi złożyć w ofercie każdy z wykonawców Konsorcjum. W przypadku dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału z art. 22 ust. 1 ustawy pzp wystarczy, że dokumenty potwierdzające spełnienie warunków złoży co najmniej jeden z jej uczestników oferty wspólnej lub gdy z dokumentów złożonych przez tych wykonawców łącznie będzie wynikać ich spełnienie.

4.4.2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia (zwani dalej Konsorcjum) powinni spełniać warunki udziału w postępowaniu oraz złożyć dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków zgodnie z zapisami zawartymi w pkt.8 niniejszej SIWZ. Ponadto tacy Wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Zaleca się ażeby Pełnomocnikiem był jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

8.4.3 Pełnomocnictwo może być udzielone w szczególności:

1) łącznie przez wszystkich Wykonawców (jeden dokument)

2) oddzielnie przez każdego z nich (tyle dokumentów ile Wykonawców)

8.4.4 Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem Konsorcjum

8.4.5 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienia, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowne porozumienie zawierające w swej treści następujące postanowienia:

1) wyszczególnienie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego

2) określenie celu gospodarczego, dla którego umowa została zawarta ( celem tym musi być zrealizowanie zamówienia),

3) oznaczenie czasu trwania Konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, w tym okres zgłaszania wad,

4) podział zadań pomiędzy poszczególnych Wykonawców należących do konsorcjum,

5) określenie lidera Konsorcjum, (powinien Nin być Pełnomocnik wskazany w ofercie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

6) wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy Konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia, odpowiedzialność za realizację zamówienia, za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia oraz za wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy,

7) zapis mówiący, że Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za realizację zamówienia, za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia oraz za wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy,

8) ustanowienia Pełnomocnika do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

8.4.6 Wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

8.4.7 Nie dopuszcza się składania umowy przedwstępnej Konsorcjum lub umowy zawartej pod warunkiem zawieszającym.

8.4.8 W przypadku Konsorcjum do oferty musi być dołączony dokument ustanawiający pełnomocnika Konsorcjum do reprezentowania go w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem zgodnie z przepisami k.c.

**8.5. W CELU POTWIERDZENIA, ŻE OFEROWANE DOSTAWY SPEŁNIAJĄ WYMAGANIA OKREŚLONE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SIWZ, WYKONAWCA JEST ZOBOWIĄZANY DO ZŁOŻENIA:**

8.5.1. Deklaracja CE (o ile dotyczy)

8.5.2. Materiały informacyjne w postaci: - katalogów, folderów- oferowanych produktów dla potwierdzenia i weryfikacji informacji zawartych w specyfikacji technicznej –dotyczy załączników K1, K3, K4, K10, K14, K15, K16, K24, K25, k27, K28, K30, K31, K32, K35, K37, K38, K39, K40, K41, K42, K43, K44, K45, K46, K47, K48, K49, K50

**8.6. POZOSTAŁE DOKUMENTY**

8.6.1. Podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy lub informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej. według załącznika nr 5 do siwz

**9 WYJAŚNIENIA I ZMIANY W TREŚCI SIWZ**

9.1. Wyjaśnienia treści SIWZ

9.1.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert **tj. do dnia 13.04.2015r.**

9.1.2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa wyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania

9.1.3. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.

9.1.4 ***Pytania należy kierować na adres Zamawiającego: Uniwersytecki Szpital Dziecięcy w Krakowie, ul. Wielicka 265, 30-663 Kraków Sekcja ds. Zamówień Publicznych***

9.1.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania a jeżeli SIWZ jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na stronie.

9.1.6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

9.2 Zmiany w treści SIWZ.

9.2.1 W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonana zmianę SIWZ, Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, a jeżeli SIWZ jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.

9.2.2. Zmiany treści SIWZ są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.

9.2.3 Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający umieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zgodnie z art. 12a ustawy Pzp.

9.2.4. W przypadku dokonywania zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne.

9.2.5. Jeżeli zmiana jest istotna, w szczególności dotyczy określenia przedmiotu zamówienia, wielkości lub zakresu zamówienia, kryteriów oceny ofert, warunków udziału w postępowaniu lub sposobu oceny ich spełniania, Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach.

9.2.6. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ, oraz zamieszcza informację na stronie internetowej, jeżeli SIWZ jest udostępniana na tej stronie

**10. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI.**

* 1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.
  2. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie.
  3. Zamawiający dopuszcza przekazywanie powyższych dokumentów faksem na numer(12) 658 10 81 oraz w formie elektronicznej zp@usdk.pl
  4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
  5. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, o których mowa powyżej uważa się za wniesione z chwilą, gdy doszły one do Zamawiającego w taki sposób, że mógł się on zapoznać z ich treścią.
  6. Przesłanie korespondencji na inny adres lub numer niż zostało to określone powyżej może skutkować tym, że zamawiający nie będzie mógł zapoznać się z treścią przekazanej informacji we właściwym terminie.
  7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami jest:

W sprawach przedmiotu przetargu:

* + - * 1. Inż. Jan Zasowski

w sprawach formalnych:

Małgorzata Machlowska – Sekcja Zamówień Publicznych

godziny pracy Zamawiającego: poniedziałek- piątek 800:1500

* 1. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

1. **WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Każda składana oferta musi być zabezpieczona w wadium. Wadium na całość zamówienia wynosi : **30.000,00 zł słownie: trzydzieści tysięcy złotych 00/100**

11.2. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert.

11.3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

a) w pieniądzu na konto Szpitala (decyduje termin uznania rachunku Zamawiającego):

BGK o/Kraków,

NR 22 1130 1150 0012 1146 4720 0010

b) w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym ze poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

c) w gwarancjach bankowych,

d) w gwarancjach ubezpieczeniowych,

e) w poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9.11.2000 roku o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

11.4. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, przelewem, Wykonawca dołącza do oferty kserokopię wpłaty wadium z potwierdzeniem dokonanego przelewu. Na poleceniu przelewu należy wpisać: „**Wadium – przetarg EZP-271-2/41/2015** W pozostałych przypadkach (pkt. 11.3 b, c, d) wymagane jest dołączenie do oferty oryginału dokumentu wystawionego na rzecz Zamawiającego. Dokumenty, o których mowa w punkcie 11.3 muszą zachowywać ważność przez cały okres, w którym Wykonawca jest związany ofertą.

11.5. Wniesienie wadium w pieniądzu będzie skuteczne, jeżeli w podanym terminie znajdzie się na rachunku bankowym Zamawiającego. 11.6. Z treści gwarancji winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i ust. 5 ustawy.

11.7. Przy wnoszeniu wadium Wykonawca winien powołać się na numer i nazwę sprawy, której wadium dotyczy.

11.8. Wykonawca, którego oferta nie zostanie zabezpieczona wadium w wymaganej wysokości, dopuszczonej formie, w określonym terminie i na wymagany okres, zostanie wykluczony a jego ofertę Zamawiający uzna za odrzuconą.

11.9. Zamawiający zwróci wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem punktów 11.10 i 11.11. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

11.10. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert. 11.11. Zamawiający zażąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie punktu 9, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wniesie wadium w terminie określonym przez zamawiającego.

11.12. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub pełnomocnictw, chyba że wykonawca udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

11.13. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca:

a. w odpowiedzi na wezwanie o którym mowa w art. 26 ust. 3, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1,

b. pełnomocnictw

c. listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej

d. nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt.3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej

11.14. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana:

a. odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,

b. nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,

c. zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

**12. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.**

* 1. Wykonawca jest związany oferta 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
  2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
  3. Odmowa wyrażenia zgody przez Wykonawcę, o której mowa w pkt. 12.2 niniejszej SIWZ, nie powoduje utraty wadium ale skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.
  4. Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
  5. Wniesienie odwołania po upływie terminu składania ofert zawiesza bieg terminu związania oferta do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia (art. 182 ust. 6 ustawy)

1. **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.**

**WYMAGANIA PODSTAWOWE**

* 1. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert niż jedna lub złożenie oferty wariantowej skutkować będzie odrzuceniem wszystkich złożonych przez danego Wykonawcę ofert (podstawa prawna art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych).
  2. Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszej SIWZ.
  3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
  4. Oferta składana przez Wykonawcę powinna być sporządzona na Formularzu Ofertowym załączonym do niniejszej specyfikacji lub w jego formie. Formularz Ofertowy wraz ze stanowiącymi integralną część oferty załącznikami, muszą być wypełnione przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.
  5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Uprawnionymi do składania oświadczeń woli są osoby wykazane w Krajowym Rejestrze Sądowym (rejestrze przedsiębiorców) albo, jeżeli Wykonawca nie uzyskał dotychczas wpisu do KRS, osoby wskazane w dotychczasowych: rejestrze handlowym, rejestrze spółdzielni lub przedsiębiorstw państwowych, w ewidencji działalności gospodarczej.
  6. Pełnomocnictwo - do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu albo do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy, jeżeli osoba reprezentująca wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie jest wskazana jako upoważniona do jego reprezentacji we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej.

**FORMA OFERTY**

* 1. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze, ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem
  2. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty (a nie kartki) wraz z załącznikami były ponumerowane
  3. Wskazane jest aby pierwszą stronę oferty przetargowej stanowił spis treści zawierający wykaz dokumentów wchodzących w skład oferty, z podaniem numeru strony oferty, na której dany dokument się znajduje oraz ilość wszystkich stron oferty.
  4. Proponuje się, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była trwale spięta.
  5. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany muszą być opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
  6. Jeżeli Wykonawca załączy do oferty dokumenty w języku innym niż polski, dokumenty te muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.
  7. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii, natomiast w przypadku pełnomocnictwa formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.
  8. Oświadczenia sporządzane na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej SIWZ powinny być złożone w formie oryginału.
  9. W przypadku wszystkich kopii dokumentów założonych do oferty, podpisujący ofertę zobowiązany jest poświadczyć za zgodność kopię z adnotacją np.. „Poświadczam za zgodność z oryginałem – dnia …………..” podpis i pieczątka imienna Wykonawcy

**ZAWARTOŚĆ OFERTY**

* + 1. Wypełniony i podpisany Formularz Ofertowy – załącznik nr 2 do SIWZ,
    2. Wypełniony i podpisany Formularz Cenowy – załącznik nr 3/….. do SIWZ.
    3. Wypełniony i podpisany załącznik nr 4 do SIWZ
    4. Wypełniony i podpisany załącznik nr 5 do SIWZ
    5. Wypełniony i podpisany załącznik nr 6 do SIWZ
    6. Dokumenty i oświadczenia wyszczególnione w pkt. 8 niniejszej SIWZ
    7. Stosowne Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy upoważnienie do podpisywania oferty nie wynika bezpośrednio ze złożonego w ofercie odpisu z właściwego rejestru
    8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego
    9. Dowód wniesienia wadium
  1. Informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione innym uczestnikom postępowania oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa muszą być oznaczone klauzulą: DOKUMENT STANOWI TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART.11 UST.4 USTAWY z dnia 16 kwietnia 1993 r. O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz.U. z 2003 r. Nr 153, poz.1503 z późn. Zm.). Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy pzp.

1. **MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.**
   1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia **04.05.2015 r. do godz. 10:45 w** siedzibie Zamawiającego, pokój nr 2H-06b – Sekcja ds. Zamówień Publicznych. Koperta powinna być zamknięta w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru:

**Uniwersytecki Szpital Dziecięcy w Krakowie**

**ul. Wielicka 265, 30-663 Kraków**

oraz oznakowana następująco: **Oferta w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę i montaż wyposażenia kuchni w ramach programu Przebudowa Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie nr EZP-271-2/41/2015** nie otwierać przed **…………...**2015 r. godz. **……….**” **(**wypełnia Wykonawca**)** i opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.

* 1. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej. Zmiany dotyczące treści oferty lub powiadomienie o wycofaniu oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób jak oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta lub powiadomienie o wycofaniu oferty, należy opatrzyć napisem ZMIANA lub WYCOFANIE.
  2. Oferty złożone po terminie będą zwrócone Wykonawcom bez otwierania, zgodnie z zapisami art. 84 ust.2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych – za zaliczeniem pocztowym.
  3. **Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 04.05.2015 r. o godz. 11:00 w siedzibie Zamawiającego pok. 2H-06b**
  4. Otwarcie ofert jest jawne. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
  5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy i adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, warunków płatności, zawartych w ofercie.
  6. Na wniosek Wykonawców, którzy nie byli obecni na otwarciu ofert, Zamawiający przekaże niezwłocznie informacje, o których mowa w pkt 14.6

1. **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.**
   1. Cenę oferty należy obliczyć przy zachowaniu następujących założeń:

a)Wartość brutto pozycji z formularza cenowego – według algorytmu:

(ilość x cena jednostkowa netto) + [(ilość x cena jednostkowa netto) x stawka podatku VAT] = wartość brutto, która stanowi cenę brutto oferty.

b) cena, o której mowa w pkt a musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające wprost z Opisu Przedmiotu Zamówienia, jak również inne koszty wynikające z umowy, której istotne postanowienia stanowią załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ.

* 1. Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosownie do przepisu § 9 ust. 6 z Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 25 maja 2005 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom (…), Dz. U. Nr 95, poz. 798. Cenę oferty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 gr pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
  2. Kwotę podatku VAT należy obliczyć zgodnie z zasadami Ustawy o podatku od towaru i usług z 11.03.2004 r. (Dz. U. 04.54.535. z późniejszymi zmianami).
  3. **Cena oferty ma być podana w zł.**
  4. Podmioty zagraniczne biorące udział w postępowaniu winny wpisać na Formularzu ofertowym cenę netto wyrażoną w PLN. Wyłącznie do oceny i porównania ofert Zamawiający doliczy kwotę należnego podatku VAT oraz cła. Wyliczona w ten sposób kwota stanowić będzie cenę brutto oferty podmiotu zagranicznego braną do oceny i porównania ofert. Umowa zostanie podpisana na kwotę netto, podatek VAT Zamawiający odprowadzi we własnym zakresie.
  5. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę netto jednego opakowania jednostkowego i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny, o ile wykonawca podał prawidłową ilość oferowanych produktów.

1. **INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT STOSOWANYCH PRZY ROZLICZENIACH MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ.**

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

1. **KRYTERIA WYBORU OFERT, SPOSÓB OCENY OFERT.**

17.1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

17.1.1. zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania.

17.1.2. Nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego

17.2. Ofert zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kryterium** | **Waga Kryterium** | **Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta** | **Zasady oceny**  **(ilość punktów zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku)** |
| 1. | Cena | 98% | 10 punktów | najniższa cena zaoferowana / cena badanej oferty x 10 pkt x waga kryterium |
| 2 | Okres gwarancji (max 60 m-cy) | 2% | 10 punktów | Ilość m-cy zaoferowana - max. 60 m-cy przez badaną ofertę /max zaoferowana ilość m-cy max 60 miesięcy x 10 pkt x waga kryterium |

**Ocenę końcową oferty OK= KC x ilość członków komisji + Kog x ilość członków komisji**

17.8. ofert niepodlegających odrzuceniu. Pozostałe oferty zostaną ocenione wg algorytmu, określonego w pkt 17.2. SIWZ.

17.9. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych.

17.10. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

1. **TRYB OCENY OFERT WYJASNIENIA TREŚCI OFERT I POPRAWIANIE OCZYWISTYCH OMYŁEK**
   1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert
   2. Zamawiający poprawia w ofercie:
2. Oczywiste omyłki pisarskie
3. Oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
4. Inne omyłki polegają cena niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona

**SPRAWDZANIE WIARYGODNOŚCI OFERT**

* 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, zaświadczeń, wykazów, danych, informacji.
  2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie sprawdzania ofert, że złożenie oferty stanowi czyn nieuczciwej konkurencji- oferta zostanie przez Zamawiającego odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 3 ustawy Pzp
  3. Przedstawienie przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania, skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z prowadzonego postępowania zgodnie z art. 24 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp, niezależnie od innych skutków przewidzianych prawem.

**OFERTA Z RAŻĄCO NISKĄ CENĄ**

* 1. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia a zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny w szczególności w zakresie:
     1. Oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2010r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005r. Nr 157, poz.1314);
     2. Pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
  2. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na wykonawcy.
  3. Zamawiający odrzuca ofertę:

1. Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub
2. Jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia

**UZUPEŁNIENIE DOKUMENTÓW I PEŁNOMOCNICTW W OFERCIE**

* 1. Stosownie do treści art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez zamawiającego oświadczenia i dokumenty, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
  2. Złożone na wezwanie zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
  3. Zamawiający może także wezwać Wykonawców w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów

**SPOSÓB OCENY ZGODNOŚCI OFERTY Z TREŚCIĄ NINIEJSZEJ SIWZ**

* 1. Ocena zgodności oferty z treścią niniejszej SIWZ przeprowadzona zostanie na podstawie analizy dokumentów i oświadczeń, jakie Wykonawca zawarł w swej ofercie z zastrzeżeniem treści art. 26 ust. 3 i 4 ustawy Pzp.

**WYKLUCZENIE WYKONAWCY**

* 1. Zamawiający wykluczy Wykonawców z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia stosownie do treści art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp.

Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy zostali wykluczeni z niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne, z zastrzeżeniem art. 92 ust. 1 pkt 3. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą

**ODRZUCENIE OFERTY**

* 1. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp oraz art. 90ust.. 3 ustawy Pzp
  2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty o odrzuceniu ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne

**UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA**

* 1. Zamawiający unieważnia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przesłankami zawartymi w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.
  2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich wykonawców, którzy:

a)ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,

b)złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert

- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

* 1. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający na wniosek wykonawcy, który ubiegał się o udzielenie zamówienia, zawiadamia o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia

**WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ I ZAWIADOMIENIE WYKONAWCÓW O WYNIKU POSTĘPOWANIA**

* 1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie stosował wyłącznie zasady i kryteria oceny ofert określone w niniejszej SIWZ
  2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą
  3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

A) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;

B) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;

C) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne - jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, negocjacji bez ogłoszenia albo zapytania o cenę;

D)terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

18.22. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa wyżej na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

* 1. Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia zostanie opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE

**TRYB UDOSTĘPNIANIA DOKUMENTACJI PRZETARGOWEJ**

* 1. Każdy zainteresowany ma prawo zapoznać się z dokumentacją prowadzoną w postępowaniu o zamówienie publiczne, po uprzednim pisemnym wniosku skierowanym do Zamawiającego. W odpowiedzi na wniosek Zamawiający wskaże miejsce, termin i warunki udostępnienia dokumentacji z zachowaniem zasad określonych w art. 96 ustawy Pzp.

1. **INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ, W CELU ZAWARCIA UMOWY.**
   1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako, zobowiązany będzie do podpisania umowy na warunkach określonych we wzorze umowy zawartym w załączniku nr 1 do SIWZ.
   2. W przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego zamawiający może żądać - przed zawarciem umowy - umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
   3. Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w miejscu i terminie określonym przezZamawiającego. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy, co upoważni zamawiającego do przeprowadzenia procedury zgodnie z art. 94 ust. 3 Pzp.
   4. Zamawiający, na wniosek Wykonawcy, prześle umowę wykonawcy, którego oferta została wybrana.
   5. Umowa zostanie sporządzona w trzech egzemplarzach: dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.
2. **ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY.**
   1. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy, która zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą, stanowią załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji.
   2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany zawartej umowy w przypadkach określonych w istotnych postanowieniach umowy.

**21. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY** – Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**22. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCOM**

22.1. Wykonawcy przysługują przewidziane w ustawie środki ochrony prawnej.

22.2.Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.

22.3. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5. Ustawy Prawo zamówień publicznych

22.4. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

22.5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

22.6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

22.7. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2. Ustawy pzp

22.8. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób – w przypadku gdy wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8;

22.9. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej – jeżeli wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8;

22.10. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 22.8 i 22.9 wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 – w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia;

22.11. Szczegółowe kwestie związane z wniesieniem odwołania zawarte są w art. 180 -189 ustawy Pzp.

22.12. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Szczegółowe kwestie dotyczące skargi do sądu uregulowane zostały w art. 198a-198d ustawy Pzp.

**23. UMOWA RAMOWA**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**24. AUKCJA ELEKTRONICZNA.**

Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej,

**25. KOSZTY UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE:**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z wyjątkiem sytuacji opisanej w art. 93 ust. 4 ustawy

***Załączniki:***

* + 1. Istotne postanowienia umowy – załącznik nr 1,
    2. Formularz Ofertowy – załącznik nr 2
    3. Formularz cenowy – załączniki nr 3/1
    4. Zestawienie parametrów wymaganych – załączniki K-1 do K-83 – załącznik nr 4,
    5. Oświadczenie Wykonawcy w trybie art. 22 ust. 1, w związku z art. 44 oraz, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp – załącznik nr 5,
    6. Oświadczenie Wykonawcy wynikające z pkt 8.6.Siwz – załącznik nr 6
    7. Rzut Kuchni—rys. T\_PO1 11.11\_PWkuchnia.pdf

Kraków, dnia: 23.03.2015r.

ZATWIERDZAM

Inż. Jan Zasowski

Z-ca Dyrektora ds. Technicznych

**Załącznik nr 1 do SIWZ**

***ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY***

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **dostawa** **i montaż wyposażenia dla Kuchni w ramach programu Przebudowa Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie** zgodnie z ofertą z dnia ........................r. stanowiącą integralną część umowy, zwanego w dalszej części umowy przedmiotem umowy

2. Wykonawca oświadcza, że dostarczone wyposażenie, spełnia wymagania określone w załączniku nr 3 do SIWZ oraz, że zamówienie zrealizowane zostanie zgodnie z treścią formularza ofertowego, stanowiących załączniki do niniejszej umowy.

3. Dostawa, o której mowa w ust. 1 obejmuje transport i montaż wyposażenia wraz z jego wniesieniem i ustawieniem w miejscach wskazanych przez Zamawiającego oraz sprzątanie pomieszczeń po montażu.

4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zobowiązania wynikającego z niniejszej umowy z należytą starannością oraz do uczciwego, rzetelnego i zgodnego z prawem postępowania w kontaktach z Zamawiającym.

5. Wykonawca oświadcza, że wykonuje przedmiot umowy na własne ryzyko gospodarcze i ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich za wykonanie i rezultat realizowanych czynności w ramach umowy.

6. Wykonawca oświadcza, że wszystkie zaoferowane artykuły są pierwszego gatunku, fabrycznie nowe, wolne od wad, jak również spełniają warunki określone dla produktów bezpiecznych w rozumieniu art. 4 ustawy z dnia 12 grudnia 2003r. O ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2003r. Nr 229, poz. 2275 z pźń. zm.).

7. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie wady prawne Przedmiotu Umowy, w tym również za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym praw autorskich i praw pokrewnych, patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe.

§ 3

1. Wykonanie przedmiotu umowy nastąpi w terminie 10 tygodni od daty podpisania umowy .

2. Dostawa wyposażenia nastąpi po uprzednim zawiadomieniu Zamawiającego o planowanej dostawie, na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 4

1. Dokumentem potwierdzającym przyjęcie przedmiotu umowy będzie protokół zdawczo – odbiorczy podpisany przez obie strony. Protokół zdawczo - odbiorczy oraz dokumentacja dostarczona przez Wykonawcę będzie podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury.

2. Przystąpienie przez Zamawiającego do odbioru winno nastąpić nie później niż w ciągu 3 dni roboczych od daty zgłoszenia przez Wykonawcę gotowości do odbioru wykonania zadania.

3. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego wad lub nieprawidłowości w przedmiocie umowy podczas dokonywania czynności odbioru, Zamawiający wyznaczy Wykonawcy termin na ich usunięcie.

§ 5

1. Za wykonanie całego przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę ......................zł brutto ( słownie: …………………………………………………złotych)

2. Wykonawca oświadcza, że w cenie jego oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia, w tym również koszty montażu i wniesienia wyposażenia będących przedmiotem umowy do siedziby Zamawiającego

3. Za wykonaną dostawę Zamawiający dokona przelewu należności na konto Wykonawcy……………………………………….. w terminie ……….. dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury VAT Zamawiającemu

4. Za datę zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

4. Wykonawca zobowiązuje się do udzielenia Zamawiającemu korzystnych warunków płatności:

A/ W szczególnych przypadkach dostawca na wniosek Zamawiającego może umorzyć odsetki za opóźnienie w stosunku do przyjętych terminów płatności

B/ W przypadku powstałych zobowiązań płatniczych ze strony Zamawiającego, Wykonawca nie może bez jego zgody sprzedać innej stronie długów Zamawiającego.

5. Wyklucza się stosowanie przez strony umowy konstrukcji prawnej, o której mowa w art.518 Kodeksu Cywilnego (w szczególności Wykonawca nie może zawrzeć umowy poręczenia z podmiotem trzecim) oraz wszelkich innych konstrukcji prawnych skutkujących zmianą podmiotowa po stronie wierzyciela.

6. Naruszenie zakazu określonego w ust. 5., skutkować będzie dla Wykonawcy obowiązkiem zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości spełnionego przez osobę trzecią świadczenia.

§ 6

1. Wykonawca udziela gwarancji na dostarczone wyposażenie na okres …… miesięcy licząc od dnia podpisania protokołu odbioru.
2. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że Przedmiot Umowy jest wolny od wad fizycznych. Zamawiający może wykonywać uprawnienia z tytułu gwarancji niezależnie od uprawnień z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy.
3. W okresie gwarancji Wykonawca, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, zobowiązany będzie, w przypadku wystąpienia usterki wyposażenia objętego Przedmiotem Umowy, do naprawy w terminie 48 godzin od zgłoszenia usterki z obowiązkiem dostawy Zamawiającemu wyposażenia zastępczego, albo wymiany wyposażenia na nowe. W przypadku naprawy wyposażenia, okres gwarancji ulegnie przedłużeniu o okres wykonywania naprawy; natomiast w przypadku dokonania wymiany wyposażenia okres gwarancji zostanie ustalony zgodnie z gwarancją nowego wyposażenia.
4. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji jakości obejmuje zarówno wady powstałe z przyczyn tkwiących w wyposażeniu objętym Przedmiotem Umowy w chwili dokonania jego odbioru przez Zamawiającego, jak i wszelkie inne wady fizyczne wyposażenia powstałe z przyczyn, za które Wykonawca lub inny gwarant ponosi odpowiedzialność, pod warunkiem, że wady te ujawnią się w okresie obowiązywania gwarancji.
5. Jeżeli Wykonawca lub gwarant albo osoba przez nich upoważniona, po wezwaniu ich do wymiany wyposażenia objętego Przedmiotem Umowy albo do usunięcia wad w tym wyposażeniu, nie dopełni obowiązku wymiany Przedmiotu Umowy na wolny od wad lub nie usunie wady w drodze naprawy w terminie określonym w Umowie, Zamawiający jest uprawniony do usunięcia wad w drodze naprawy na ryzyko i koszt Wykonawcy, zachowując przy tym inne uprawnienia przysługujące mu na podstawie Umowy, a w szczególności roszczenia z tytułu rękojmi za wady fizyczne.
6. W przypadku nie usunięcia wad przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie Zamawiający może powierzyć te czynności osobie trzeciej, na ryzyko i koszt Wykonawcy.

§ 7

Strony ustalają stosowanie kar umownych w następujących przypadkach:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary :

A/ w wysokości 10 % wartości umownej brutto, określonej w § 5 ust.1, w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy,

B/ za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,1 % wartości umownej brutto, określonej w § 5 ust. 1, za każdy dzień zwłoki do 7 dni roboczych zwłoki, a powyżej 7 dni opóźnienia w wysokości 0,2% wartości umownej brutto za każdy dzień zwłoki,

C/ za zwłokę w usunięciu wad i usterek, stwierdzonych podczas odbioru lub ujawnionych w okresie gwarancyjnym i rękojmi za wady, licząc od dnia wyznaczonego na usuniecie wad w wysokości

D/ 0,1 % wartości umownej brutto, określonej w § 5 ust. 1, za każdy dzień zwłoki do 7 dni roboczych zwłoki, a powyżej 7 dni opóźnienia w wysokości 0,2% wartości umownej brutto za każdy dzień zwłoki.

2) Zamawiający zapłaci karę Wykonawcy, za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego w wysokości 10 % wartości umownej brutto, określonej w § 5 ust. 1.

3) W przypadku nie zapłacenia kar umownych w ciągu 14 dni od daty otrzymania wezwania do dobrowolnej zapłaty, kary umowne będą potrącane z bieżących należności Wykonawcy.

4) W przypadku, gdy kary umowne nie pokrywają faktycznie poniesionych szkód, strony mają prawo dochodzić, na zasadach ogólnych, odszkodowania uzupełniającego.

§ 8

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. W wypadku określonym w ust. 1 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, nie może natomiast żądać odszkodowania i kar umownych.

§ 9

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą być dokonane wyłącznie, gdy nie wymagają zmiany treści oferty Wykonawcy.

2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, poza przewidywanymi.

3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wybory wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:

* Zmiany osobowe
* - terminów realizacji przedmiotu zamówienia z powodu wystąpienia zdarzeń określanych jako „siła wyższa”, których nie można było przewidzieć w chwili podpisania niniejszej umowy i które nie wynikają z winy żadnej ze stron,

- terminów realizacji przedmiotu zamówienia oraz zmian w harmonogramie robót będących konsekwencjami zmian organizacyjnych u Zamawiającego, których nie można było przewidzieć z odpowiednim wyprzedzeniem;

- terminów realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zmiany harmonogramu finansowania inwestycji (Ministerstwa Zdrowia)

- obniżenie wartości wynagrodzenia umownego w przypadku, gdy zakres prac opisany w dokumentacji przetargowej ze względów technicznych, ekonomicznych lub formalno - prawnych nie będzie konieczny do wykonania

- w przypadku zmiany w obowiązujących przepisach możliwa jest zmiana treści umowy w tym zakresie

- wprowadzenie zmiany w danych Wykonawcy lub Zamawiającego wynikających z dokumentów rejestrowych

§ 10

Dla zapewnienia prawidłowej realizacji umowy, strony wyznaczą pisemnie swoich przedstawicieli, którzy będą odpowiedzialni za koordynację realizacji niniejszej umowy. Przedstawicielem Wykonawcy uprawnionym do kontaktów będzie:

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

(imię i nazwisko, telefon)

Przedstawicielem Zamawiającego uprawnionym do kontaktów będzie:

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

(imię i nazwisko, telefon).

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.

2. W razie wystąpienia sporu związanego z realizacją niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać go na drodze negocjacji, a w przypadku braku porozumienia każda ze stron może zwrócić się do sądu powszechnego właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 12

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego. Załączniki:

1. Oferta przetargowa - załącznik nr 1,
2. Formularz cenowy – załącznik 2
3. Formularze „SPECYFIKACJA TECHNICZNA - ZESTAWIENIE WYMAGANYCH PARAMETRÓW TECHNICZNYCH”

**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa: ....................................................................................................................................................................................................................

Siedziba: .....................................................kod...................................ul...............................................................................................................

Województwo:.......................................................................................................................................................................................................

Nr telefonu/fax: .....................................................................................................................................................................................................

http:// ..................................................... e-mail: .................................................................................................................................................

NIP: ................................................... REGON.........................................................................................................................................................

**Dane dotyczące Zamawiającego:**

Nazwa: Uniwersytecki Szpital Dziecięcy w Krakowie

Siedziba: **30-663 Kraków, ul. Wielicka 265**

**Zobowiązania Wykonawcy:**

* + 1. Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na dostawa i montaż wyposażenia dla Apteki w ramach programu Przebudowa Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie zobowiązujemy się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodnie z dołączonym formularzem cenowym - zał. nr 3 oraz formularzami specyfikacji technicznej za cenę brutto: …………………………………………… zł
    2. Termin dostawy , montażu ( max 10 tygodni od daty podpisania umowy) ……………………. od daty podpisania umowy.
    3. Termin płatności …… ( do 60 dni ) po dostarczeniu towaru oraz prawidłowo wystawionej faktury oraz podpisania protokołu odbioru przez osoby upoważnione występujące w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy
    4. Oświadczamy, że dostarczone wyposażenie będzie gotowy do pracy bez dodatkowych inwestycji.
    5. Okres gwarancji wynosi ………………………………………… miesięcy.
    6. Serwis gwarancyjny prowadzi:…………………………………………………………………. Tel/fax: ……………………………..…………….
    7. Zobowiązujemy się do przeprowadzenia szkolenia personelu w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
    8. Osobą uprawniona do kontaktów z Zamawiającym w sprawie dostaw jest: …………………………………………………   
       Tel.: ................................................
    9. Oświadczamy, że oferowane przez nas wyposażenie jest zgodne z wymaganiami Zamawiającego.
    10. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
    11. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
    12. W przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się, przed wykonaniem przedmiotu zamówienia wykonać pomiary gabarytów na miejscu montażu.
    13. Oświadczamy, że meble będą dopasowane do istniejących warunków budowlanych.
    14. Dostawy, objęte zamówieniem wykonamy sami/ wykonanie następujących części zamówienia zamierzamy powierzyć podwykonawcom…………………………………………………………………………….\*\*).
    15. Oświadczamy, że zawarte w siwz, istotne postanowienia umowy zastały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

15. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 46 ust. 5 ustawy - Prawo zamówień publicznych, nie będziemy zgłaszać roszczeń do wniesionego wadium.

Dane do umowy:

|  |  |
| --- | --- |
| **a) Osoba(y), które będą zawierały umowę ze strony wykonawcy** | |
| **Imię i nazwisko** | **stanowisko** |
|  |  |
|  |  |
| **b) nr rachunku bankowego, na który realizowana będzie płatność za zrealizowane dostawy** | |
|  |  |

1. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1)...................................

Oświadczamy, że na stronach ............................................ oferty są zawarte informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być one ogólnie udostępniane przez Zamawiającego.

*\*) w przypadku gdy Wykonawca nie wypełni miejsca wykropkowanego, Zamawiający przyjmie, że zaoferowany termin płatności wynosi 60 dni.*

*\*\*) niepotrzebne skreślić*

……................., dnia ……………

............................................................

*(podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

Załącznik 3

FORMULARZ CENOWY

Wykonawca zainstaluje podane wyposażenie lub równoważne pod względem parametrów technicznych.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **.p.** | **Nr. pom.** | **Nazwa pom.** | **Ilość pom.** | **Ozn. na rys.** | **Wyposażenie maszyny i urządzenia** | Ilość szt. | Wymiary gabarytowe dł x szer x wys. (mm) | Załączniki - charakterystyka | Koszt zakupu brutto (zł) | | |
| jednostkowy | razem  (7x10) | razem (4x11) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | 7 | 8 |  | 10 | 11 | 12 |
| **1** | **CO1-1** | Przedmagazyn | **1** | 1 | Waga pomostowa, elektryczna z zasilaniem akumulatorowym, udźwig 150 kg, | 1 | szalka 500x700 | zg. z zał. K -1 |  |  |  |
| 2 | Lampa owadobójcza, zakres 20m² | 1 |  | zg. z zał. K -2 |  |  |  |
| 3 | Stół jezdny do pracy z blachy nierdzewnej z półką. | 1 | 1200x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 4 | Kosz metalowy z przyciskiem pedałowym 20 l, chromoniklowany | 1 |  |  |  |  |  |
| 5 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | 2 | 1000x600x950 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| **2** | **CO1-2** | **Pomieszczenie biurowe magazyniera** | **1** | 1 | Fotel jezdny biurka | 1 |  | zg. z zał. K -5 |  |  |  |
| 2 | Biurko meblowe | 1 | 1400x700x740 | zg. z zał. K -6 |  |  |  |
| 4 | Szafa zamykana na dokumenty | 1 | 800x440x1900 | zg. z zał. K -7 |  |  |  |
| 5 | Stolik | 1 | 600x600x740 | zg. z zał. K -8 |  |  |  |
| 6 | Kosz metalowy z przyciskiem pedałowym 20 l, chromoniklowany | 1 |  |  |  |  |  |
| 7 | Krzesło | 3 | 480x480x840 | zg. z zał. K -9 |  |  |  |
| **3** | **CO1-5** | **Mag. jaj** | **1** | 1 | Szafa chłodnicza 580 litrów litrów +1/+10C, wykonanie z blachy nierdzewnej. | 2 | 710/800/2000 | zg. z zał. K -10 |  |  |  |
| 2 | Pojemnik na jajka z 8 tacami | 10 | 354x325x200 mm | zg. z zał. K -12 |  |  |  |
| **4** | **CO1-6** | **Pom. porządkowe** | **1** | 1 | MOP jezdny - wózek sprzątacza wraz z kijem i nakładka na mopy. | 2 | 1260 x 580 x 1155mm | zg. z zał. K -11 |  |  |  |
| 2 | Kosz metalowy z przyciskiem pedałowym | 1 |  |  |  |  |  |
| 3 | Regał magazynowy metalowy, malowany proszkowo, 4 półki | 2 | 900 x 460 x 1880 mm |  |  |  |  |
| **5** | **CO1-8** | **Magazyn ziemniaków i warzyw** | **1** | 1 | Paleta magazynowa z atestem dla przemysłu spożywczego, wykonana z polietylenu, | 5 | 1200x800x150 | zg. z zał. K -13 |  |  |  |
| 2 | Regał magazynowy, malowany proszkowo, 4 półkowy | 4 | 900 x 460 x 1880 mm |  |  |  |  |
| 3 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | *2* | 1000x600x950 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| 4 | Waga elektryczna (+akumulator) jednoczujnikowa do 60 kg , obciążenie 400 g - 60 kg, dokładność odczytu 20 g, zakres tary 60 kg, | 1 | wymiary platformy: 420 x 520 mm | zg. z zał. K -14 |  |  |  |
| 5 | Stół jezdny do pracy z blachy nierdzewnej z półką, AISI 304 | 1 | 1200x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 6 | Szafa chłodnicza 580 litrów litrów +1/+10C, wykonaniez blachy nierdzewnej. | 3 | 710/800/2000 | zg. z zał. K -10 |  |  |  |
| **6** | **CO1-9** | **Magazyn zasobów** | **1** | 1 | Regał magazynowy metalowy, malowany proszkowo, 4 półki | 10 | 900 x 460 x 1880 mm |  |  |  |  |
| **7** | **CO1-10** | **Mag. środków czystości** | **1** | 1 | Regał magazynowy metalowy, malowany proszkowo, 4 półki | 10 | 900 x 460 x 1880 mm |  |  |  |  |
| **8** | **CO1-11** | **Szatnia Damska** | **1** | 1 | Szafka podwójna szatniowa, 2-działowa. | 24 | 1800x400x490 | zg. z zał. K -29 |  |  |  |
| 2 | Kosz metalowy z przyciskiem pedałowym 20 l, chromoniklowany | 1 |  |  |  |  |  |
| 3 | Ławka wolnostojąca BHP, metalowa, siedzisko drewniane | 3 | 1200x350x350 |  |  |  |  |
| **9** | **CO1-12** | **Szatnia Męska** | **1** | 1 | Szafka podwójna szatniowa, 2-działowa. | 16 | 1800x400x490 | zg. z zał. K -29 |  |  |  |
| **10** | **CO1-14** | **Zmywalnia naczyń oddziałowych, tac (część „brudna”)** | **1** | 1 | Zmywarka tunelowa do mycia talerzy i tac z modułem suszącym o wydajności 3500 szt./h, wraz z instalacją kompletnego oprogramowania niezbędnego do przesyłu i rejestracji danych istotnych dla systemu jakości HACCP a także inne niezbędne oprzyrządowanie, w tym jeden komputer stacjonarny z monitorem i drukarką , który służyć będzie do gromadzenia i przechowywania danych. Komunikacja komputera ze zmywarką odbywa się przez sieć LAN w zakresie dostawy. | 1 |  | zg. z zał. K -15, |  |  |  |
| 2 | Lampa owadobójcza, zakres 20m² | 1 |  | zg. z zał. K -2 |  |  |  |
| 3 | Stół rolkowy do zmywarki tunelowej na przesył naczyń i tac, stal nierdzewna | 1 | 1500x800x850 | zg. z zał. K - 72 |  |  |  |
| 4 | Urządzenie do redukcji odpadów kuchennych z stołem do jego montażu ze stali nierdzewnej, drzwiczkami, bez półki dolnej z ochrona na szućce oraz baterią natryskową gastronomiczną. | 1 | 3000x800x850 | zg. z zał. K -16, |  |  |  |
| 5 | Pojemnik na odpady ze stali nierdzewnej, jezdny, poj. 40 l | 2 | 350x350x500 | zg. z zał. K -17 |  |  |  |
| 6 | Stelaż na worek 4x 70-120  stal nierdzewna AISI 304 | 2 |  | zg. z zał. K -18 |  |  |  |
| **11** | **CO1-15** | **Mycie wózków** | **1** | 1 | Myjka ciśnieniowa, z pistoletem wysokociśnieniowym z obrotową lancą, wąż wysokociśnieniowy dł. 10 mb | 1 | 1060x650x920 | zg. z zał. K -19 |  |  |  |
| 2 | Basen wiszący na konsolach stal nierdzewna AISI 304 + bateria ze spryskiwaczem | 1 | 1000x600 | zg. z zał. K -20, |  |  |  |
| 3 | Stół do pracy wiszący na konsolach stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x600 | zg. z zał. K -21 |  |  |  |
| **12** | **CO1-15A** | **Suszenie wózków** | **1** | 1 | Kurtyna powietrzna z nadmuchem | 2 | 1500x230x212 | zg. z zał. K -22 |  |  |  |
| **13** | **CO1-16** | **Zmywalnia naczyń oddziałowych, tac (część „czysta”) - kredens** | **1** | 1 | Wózek transportowy, ze stali nierdzewnej na naczynia z półką i drzwiami | 8 |  | zg. z zał. K -82 |  |  |  |
| **14** | **CO1-17** | **Magazyn pieczywa** | **1** | 1 | Regał aluminiowy | 3 | 1200x600x1800 | zg. z zał. K -23 |  |  |  |
| 2 | Szafa mroźnicza z stali nierdzewnej 600 l | 3 | 1890x695x775 | zg. z zał. K -24, |  |  |  |
| 3 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | 2 | 1000x600x950 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| 4 | Skrzynka na pieczywo | 6 | 600 x 400 x 324 mm | zg. z zał. K -25 |  |  |  |
| **15** | **CO1-18** | **Komora chłodnicza - przedsionek** | **1** | 1 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | 2 | 1000x600x950 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| 2 | Stół do pracy bez półki, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x500x850 | zg. z zał. K -27 |  |  |  |
| 3 | Waga stołowa do 15 kg - wodoodporna | 1 |  | zg. z zał. K -28 |  |  |  |
| **14** | **CO1-19, CO1-20** | **Komora mroźnicza prefabrykowana,** | **2** | 1 | Regał magazynowy 4 poziomowy, aluminium plastyfikowane z wyjmowanymi wkładami | 4 | 2663x577x1700 | zg. z zał. K -26 |  |  |  |
| 2 | Regał magazynowy, z aluminum plastyfikowanego, 4 poziomy z wyjmowanymi wkładami, | 3 | 2626x500x1750 | zg. z zał. K -26 |  |  |  |
| **15** | **CO1-21,  CO1-22** | **Komora mroźnicza prefabrykowana,** | **2** | 1 | Regał magazynowy, z aluminum plastyfikowanego, 4 poziomy z wyjmowanymi wkładami, narożny | 4 | 1688x500x1750 | zg. z zał. K -26 |  |  |  |
| 2 | Regał magazynowy, z aluminum plastyfikowanego, 4 poziomy z wyjmowanymi wkładami, | 3 | 2626x500x1750 | zg. z zał. K -26 |  |  |  |
| **16** | **CO1-23** | **Pokój szefa kuchni** | **1** | 1 | Biurko | 1 | 1400x700x740 | zg. z zał. K - 6 |  |  |  |
| 2 | Fotel biurowy | 1 |  | zg. z zał. K - 5 |  |  |  |
| 4 | Regał otwarty na segregatory | 1 | 800x440x1900 | zg. z zał. K - 51 |  |  |  |
| 5 | Szafa zamykana | 2 | 800x440x1900 | zg. z zał. K - 7 |  |  |  |
| 6 | Stolik | 1 | 600x600x740 | zg. z zał. K -8 |  |  |  |
| 7 | Krzesło biurowe | 4 |  | zg. z zał. K -5 |  |  |  |
| **17** | **CO1-24** | **Pokój biurowy** | **1** | 1 | Biurko meblowe | 4 | 1400x700x740 | zg. z zał. K -6 |  |  |  |
| 2 | Fotel jezdny biurka | 4 |  | zg. z zał. K -5 |  |  |  |
| 4 | Szafa zamykana na dokumenty | 2 | 800x440x1900 | zg. z zał. K -7 |  |  |  |
| 5 | Regał otwarty na segregatory | 2 | 800x440x1900 | zg. z zał. K - 51 |  |  |  |
| 5 | Stolik | 1 | 600x600x740 | zg. z zał. K -8 |  |  |  |
| 7 | Krzesło biurowe | 4 | 480x480x840 | zg. z zał. K -9 |  |  |  |
| 7 | Kosz metalowy z przyciskiem pedałowym 20 l, chromoniklowany | 3 |  |  |  |  |  |
| **18** | **CO1-25,  CO1-26** | **Przygotowanie wstępne ziemniaków i warzyw, odkażanie jaj** | **1** | 1 | Stół ze zlewem 2 komorowym wraz z baterią prysznicową, z półką, ze stali nierdzewnej | 1 | 2000x600x850 | zg. z zał. K -30, |  |  |  |
| 2 | Obieraczka do ziemniaków, z osadnikiem obierzyn i tarczami bocznymi ścierającymi - do 20 kg wsadu | 1 | 470x680x1220 | zg. z zał. K -31 |  |  |  |
| 3 | Stół do pracy, bez półki , stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x600x850 | zg. z zał. K -27 |  |  |  |
| 4 | Basen 1 komorowy wraz z baterią prysznicową, gł. Komory 300 mm, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x600x850 | zg. z zał. K -20, |  |  |  |
| 7 | Stół do oczkowania dwustronny centralny z podnoszoną rynną, stal nierdzewna | 1 | 2200x1100x850 | zg. z zał. K - 57 |  |  |  |
| 8 | Wózek, basen do płukania warzyw z zaworem nożnym na 2 pojemniki GN 1/1, stal nierdzewna | 2 | 700x580x850 | zg. z zał. K - 58 |  |  |  |
| 9 | Stół do pracy, bez półki , stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 2000x600x850 | zg. z zał. K -27 |  |  |  |
| 10 | Szafka jezdna z dwoma szufladami, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 450x600x750 | zg. z zał. K -32 |  |  |  |
| 11 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | 2 | 1000x600x850 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| **19** | **CO1-29** | **Mag. art. suchych** | **1** | 1 | Stół jezdny do pracy nierdzewny z półka, AISI 304 | 1 | 1200x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 2 | Waga 15 kg, szalka nierdzewna. Wyposażona w miernik wagowy z wyświetlaczem LCD, możliwość regulowania kąta pochylenia. Zasilanie sieciowe i akumulatorowe. Legalizowana | 1 |  | zg. z zał. K -33 |  |  |  |
| 3 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | 1 | 1000x600x850 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| 4 | Regał magazynowy, malowany proszkowo, 4 półki | 20 | 905x 455x1830 mm | zg. z zał. K -34 |  |  |  |
| **20** | **CO1-29A** | **Magazyn Dobowy** | **1** | *1* | Stół jezdny do pracy nierdzewny z półka, AISI 304 | *1* | 1200x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| *2* | Waga 15 kg, szalka nierdzewna. Wyposażona w miernik wagowy z wyświetlaczem LCD, możliwość regulowania kąta pochylenia. Zasilanie sieciowe i akumulatorowe. Legalizowana | 1 |  | zg. z zał. K -33 |  |  |  |
| *3* | Regał magazynowy, malowany proszkowo, 4 półki | 10 | 905x 455x1830 mm | zg. z zał. K -34 |  |  |  |
| *4* | Szafa chłodnicza 580 litrów litrów +1/+10C, wykonaniez blachy nierdzewnej nierdzewnej. | 3 | 710/800/2000 | zg. z zał. K -10 |  |  |  |
| **21** | **CO1-29B** | **Kuchnia Dietetyczna** | **1** | 1 | Stół jezdny do pracy nierdzewny z półka, AISI 304 | 1 | 1200x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 2 | Waga stołowa, 6 kg, działka odczytowa 1g/2g, działka legalizacyjna 1g/2g, obc. minimalne 20 g, zakres tarowania pełny, konstrukcja ze stali nierdzewnej, kl. dokł. II wyświetlacz 2xLCD, zasilanie sieciowe i akumulatorowe, legalizowana | 1 |  | zg. z zał. K - 42 |  |  |  |
| 3 | Stół ze zlewem 2 komorowym wraz z baterią prysznicową, z półką, ze stali nierdzewnej AISI 304 | 1 | 2000x600x850 | zg. z zał. K -30, |  |  |  |
| 4 | Stół zamykany, drzwi przesuwne z modułem 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1500x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 5 | Mikser ręczny - 14.000 obrotów/min - 350W | 1 |  | zg. z zał. K - 35 |  |  |  |
| 6 | Stół z szafką otwartą i środkową półką, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 7 | Stół z półką, stal nierdzewna | 1 | 1600x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 8 | Maszynka do mielenia mięsa, przystawka w całości ze stali nierdzewnej. | 1 | 250x480x430 mm | zg. z zał. K - 36 |  |  |  |
| 9 | Szafa chłodnicza 580 litrów litrów +1/+10C, wykonanie z blachy nierdzewnej. | 1 | 710/800/2000 | zg. z zał. K -10 |  |  |  |
| 10 | Stół zamykany, drzwi przesuwne, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 11 | Stół z półką, stal nierdzewna AISI 304 | 2 | 600x750x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 12 | Kuchnia - trzon elektryczny 4 płyty z piekarnikiem elektrycznym | 1 | 800x700x850 | zg. z zał. K -37 |  |  |  |
| 13 | Okap przyścienny z stali nierdzewnej AISI 304 z łapaczem tłuszczu i oświetleniem | 1 | 2000x700x400 mm | zg. z zał. K -38 |  |  |  |
| **22** | **CO1-31** | **Kuchnia zimna** | **1** | 1 | Stół ze zlewem 2-komorowym wraz z bateria prysznicową, bez półki, z wycięciem w górnym prawym rogu, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1570x600x850 | zg. z zał. K -30, |  |  |  |
| 2 | Stół jezdny z szafką, drzwi przesuwne, jako podstawa do maszyny krojącej bułki, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1000x700x700 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 3 | Stół jezdny z półką, jako podstawa do cutra 17,5 l, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 550x700x725 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 4 | Stół chłodniczy 3 drzwiowy z modułem 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1770x700x850 | zg. z zał. K - 39 |  |  |  |
| 5 | Maszynka do mielenia mięsa, przystawka w całości ze stali nierdzewnej. | 1 | 250x480x430 mm | zg. z zał. K - 36 |  |  |  |
| 6 | Stół zamykany, drzwi przesuwne, stal nierdzewna AISI 304 | 1 | 1400x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 7 | Krajalnica do chleba wolnostojąca, grubość kromki 9mm, na wózku jezdnym z stali nierdzewnej AISI 304 | 1 | 620x700x460 | zg. z zał. K - 40 |  |  |  |
| 8 | Półautomatyczna krajalnica żywności z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera z licznikiem krojonych plastrów | 1 | 687x520x627 | zg. z zał. K - 41 |  |  |  |
| 9 | Stół z szafką otwartą, półką środkową i modułem 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1100x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 10 | Stół zamykany, drzwi przesuwne z modułem 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 2000x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 11 | Waga stołowa, 6 kg, działka odczytowa 1g/2g, działka legalizacyjna 1g/2g, obc. minimalne 20 g, zakres tarowania pełny, konstrukcja ze stali nierdzewnej, kl. dokł. II wyświetlacz 2xLCD, zasilanie sieciowe i akumulatorowe, legalizowana | 1 |  | zg. z zał. K - 42 |  |  |  |
| **23** | **CO1-32** | **Komora chłodnicza wyrobów gotowych** | **1** | 1 | Regał magazynowy 6-cio poziomowy, aluminium plastifikowane z wyjmowanymi wkładami | 5 | 2663x577x1700 | zg. z zał. K -26 |  |  |  |
| 2 | Regał jezdny z 4 półkami pełnymi, z bl. Nierdzewnej AISI 304 | 2 | 900x600x1800 | zg. z zał. K - 43 |  |  |  |
| 3 | Składany najazd do wyrównania poziomów, wjazd i wyjazd do chłodni kuchennej. | 2 |  | zg. z zał. K - 83 |  |  |  |
| **24** | **C0-33,  C01-34** | **Kuchnia** | **1** | 1 | Wózek transportowy kelnerski 2 półkowy do przewozu czystych naczyń, stal nierdzewna | 3 | 900x600x850 | zg. z zał. K - 44 |  |  |  |
| 2 | Waga elektryczna , jednoczujnikowa do 30 kg , obciążenie max 30 kg, dokładność odczytu 10 g, zakres tary 30 kg, temp. pracy -10 do + 40°C, | 1 |  | zg. z zał. K -32 |  |  |  |
| 3 | Stół ze zlewem 2 komorowym, z półka, stal nierdzewna AISI 304 | 4 | 1000x700x850 | zg. z zał. K -30 |  |  |  |
| 4 | Waga stołowa, 6 kg, działka odczytowa 1g/2g, działka legalizacyjna 1g/2g, obc. minimalne 20 g, zakres tarowania pełny, konstrukcja ze stali nierdzewnej, kl.dokł. II wyświetlacz 2xLCD, zasilanie sieciowe i akumulatorowe, legalizowana | 4 |  | zg. z zał. K - 42 |  |  |  |
| 3 | Maszyna do mielenia mięsa, wydajność 450 kg kg/h, moc silnika 2200 W 1 fazowy | 1 | 300 x 536 x 587 | zg. z zał. K - 45 |  |  |  |
| 4 | Szatkownica do warzyw na podstawie jezdnej , wraz z kompletem tarcz tnących, stałą podstawą i wózkiem do pojemnika GN 1-1, 200 mm | 1 |  | zg. z zał. K - 46 |  |  |  |
| 5 | Niskociśnieniowy kocioł parowy 150 litrów na cokole murowanym h=150 mm, wraz osłoną górna łączeń do kotłów oraz osłoną szczytową do kotłów zestawionych w wyspę z stali nierdzewnej AISI 304 404 | 4 | 900x900x750 | zg. z zał. K - 47 |  |  |  |
| 6 | Kocioł elektryczny przechylny z mieszadłem zintegrowanym pojemność 105 litrów, | 1 | 1360x1200x1030 | zg. z zał. K - 48 |  |  |  |
| 7 | Kuchnia elektryczna 4 płytowa z szafką z drzwiczkami na cokole betonowym z stali nierdzewnej AISI 304 | 2 | 800/900/900 | zg. z zał. K - 49 |  |  |  |
| 8 | Elektryczna patelnia , motowana na cokole betonowym | 1 | 1200/900/900 | zg. z zał. K - 50 |  |  |  |
| 9 | Schładzarka szokowa | 1 | 800x930x2410 mm | zg. z zał. K - 56 |  |  |  |
| 10 | Stół roboczy jezdny z szafką, drzwi skrzydłowe, moduł 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1800x750x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 11 | Stół roboczy jezdny z szafką,, moduł 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1800x750x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 12 | Stół roboczy jezdny z szafką, drzwi przesuwne, moduł 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 2200x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 13 | Stół chłodniczy 3 segmentowy, 2 drzwi i moduł 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1770x700x850 | zg. z zał. K - 39 |  |  |  |
| 14 | Stół z półką, stal nierdzewna | 1 | 800x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 15 | Stół z półką i 2 szufladami, stal nierdzewna | 1 | 1700x700x700 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 16 | Stół roboczy z szafką, drzwi przesuwne, moduł 2 szuflad, stal nierdzewna | 1 | 1800x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 17 | Mikser uniwersalny 60 l z 3 narzędziami | 1 | 730x640x1300 | zg. z zał. K - 52 |  |  |  |
| 18 | Stół z szafką jako podstawa do maszynki do mięsa, stal nierdzewna | 1 | 450x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 19 | Stół roboczy z półka do krojenia i porcjowania mięsa | 1 | 1600x700x850 | zg. z zał. K - 63 |  |  |  |
| 20 | Kloc do mięsa 250 mm z tworzywa sztucznego na podstawie nierdzewnej | 1 | 600x600x255/850 | zg. z zał. K - 53 |  |  |  |
| 21 | Stół chłodniczy 3 segmentowy, 2 drzwi moduł 2 szuflady, stal nierdzewna | 1 | 1770x700x850 | zg. z zał. K - 39 |  |  |  |
| 22 | Kotleciarka elektryczna | 1 |  | zg. z zał. K - 54 |  |  |  |
| 23 | Stół z szafką zamykane, drzwi przesuwne, moduł szuflad, stal nierdzewna | 1 | 2000x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 24 | Maszynka do mielenia mięsa, przystawka w całości wykonana ze stali nierdzewnej | 1 | 250x480x430 mm | zg. z zał. K - 36 |  |  |  |
| 25 | Lampa owadobójcza, 20 m 2 | 3 |  | zg. z zał. K -2 |  |  |  |
| 26 | Pakowarka prózniowa stołowa, komora 570x450x180 wraz z wózkiem do pakowarki z stali nierdzewnej | 1 | 544x643x540 | zg. z zał. K -2 |  |  |  |
| 27 | Pojemnik na odpadki 50 l na kółkach z stali nierdzewnej | 6 | 390x645 mm | zg. z zał. K -55 |  |  |  |
| **25** | **C0-33A,  C01-34A** | **SYSTEM DYSTRYBUCJI** | **1** | 2 | Tace termoizolacyjne wraz z kompletem naczyń i pokrywkami | 30 | 325x480x105 mm | zg. z zał. K - 78 |  |  |  |
| 3 | Termos na napoje z kranem 14 l. Z stali nierdzewnej. | 40 |  | zg. z zał. K - 62 |  |  |  |
| 4 | Wózek transportowy do dystrybucji tac indywidualnych (24 tace ), z galerią zabezpieczającą przewożonych termosów lub naczyń stołowych i opakowań, z opisem tj. oznaczeniem numerycznym wózka. | 4 | Szerokość max. 800 mm Długość max.900 mm Wysokość max. 1500 mm | zg. z zał. K - 79 |  |  |  |
| 5 | Wózek transportowy do dystrybucji tac indywidualnych (36 tac ), z galerią zabezpieczającą przewożonych termosów lub naczyń stołowych i opakowań, z opisem tj. oznaczeniem numerycznym wózka. | 14 | Szerokość max. 800 mm Długość max.1300 mm Wysokość max. 1500 mm | zg. z zał. K - 80 |  |  |  |
| 6 | Stacja dokująca do regeneracji posiłków w wózkach na 24 i 36 tac GN 530x325 mm na kółkach, wraz z instalacja kompletnego oprogramowania niezbędnego do przesyłu i rejestracji danych istotnych dla systemu jakości HACCP a także inne niezbędne oprzyrządowanie, w tym jeden komputer stacjonarny z monitorem i drukarką , który służyć będzie do gromadzenia i przechowywania danych. Komunikacja komputera z stacjami grzewczo chodzącymi odbywa się przez sieć LAN. | 7 | Szerokość max: 1000 mm; Wysokość max 2050 mm | zg. z zał. K - 81 |  |  |  |
| 7 | Tablice nierdzewne w uchwytem do górnego ramienia wózka pokryte folią zmywalną do opisów flamastrem permanentym z możliwością zmywania. | 34 | 200x200mm - tablica i 150x100mm powierzchnia opisowa zmywalna |  |  |  |  |
| 7 | Taca GN 1/1 o wymiarach 530X325mm | 612 |  |  |  |  |  |
| 8 | Talerz porcelanowy biały na drugie danie o wymiarach od 210 do 230mm wraz kompatybilną pokrywą z uchwytem.  (wykonane z materiału odpornego na temp. do 130°C) | 500 |  |  |  |  |  |
| 9 | Miseczka porcelanowa biała na zupę o poj.0,35 do 0,40 l z kompatybilną pokrywą  (wykonane z materiału odpornego na temp. do 130°)C | 500 |  |  |  |  |  |
| 10 | Miseczka porcelanowa biała o poj.0,2l z kompatybilną pokrywą  (wykonane z materiału odpornego na temp. do 130°C) | 500 |  |  |  |  |  |
| 11 | Salaterka - miseczka porcelanowa biała o poj.0,3l z kompatybilną pokrywą na deser  (wykonane z materiału odpornego na temp. do 130°C) | 500 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kubek porcelanowy biały o poj. 0,15 do 0,2 l  (wykonane z materiału odpornego na temp. do 130°C) | 500 |  |  |  |  |  |
| **26** | **C0-33A, C01-34A** | **DROBNY SPRZĘT KUCHENNY** | **1** | 1 | Pojemnik pełny GN 1/1 h=100 mm, nierdzewne | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik pełny GN 1/1 h=200 mm, nierdzewne | 40 |  |  |  |  |  |
| 2 | Pojemnik GN 1/2 h=200 mm, nierdzewne | 40 |  |  |  |  |  |
| 3 | Pokrywki do pojemników 1/1 z uchwytem, nierdzewne | 60 |  |  |  |  |  |
| 4 | Pokrywki do pojemników 1/2 z uchwytem | 20 |  |  |  |  |  |
| 5 | Pojemnik GN 1/1 perforowane h=65 mm, nierdzewne | 20 |  |  |  |  |  |
| 6 | Pojemnik GN 1/1 perforowane h=100 mm, nierdzewne | 10 |  |  |  |  |  |
| 7 | Pojemnik GN 1/1 perforowane h=200 mm, nierdzewne | 15 |  |  |  |  |  |
| 8 | Ruszty do pieca GN 1/1, nierdzewne | 20 |  |  |  |  |  |
| 9 | Blachy GN 1/1 h=20 mm | 20 |  |  |  |  |  |
| 10 | Blachy do odpieku, pieczenia bułek GN 1//1 | 30 |  |  |  |  |  |
| 11 | Ruszty do pieczenia kurczaków GN 1//1 | 15 |  |  |  |  |  |
| 12 | Pojemniki plastikowe o wielkości GN 1/1 h= 200 mm z polipropylenu z pokrywą | 20 |  |  |  |  |  |
| 13 | Chochle, stal nierdzewna 18/10, monoblok, bardzo mocne wykonanie | 14 | śr. 12 cm, poj o,5 l, uchwyt dł. 42 cm |  |  |  |  |
| 14 | Porcjoner - gałkownica, cały nierdzewny | 6 |  | zg. z zał. K - 61 |  |  |  |
| 15 | Nóż kuchenny cały z stali nierdzewnej 17/4 cm | 15 |  |  |  |  |  |
| 16 | Nóż kuchenny cały z stali nierdzewnej - tasak 20/4,5 cm | 6 |  |  |  |  |  |
| 18 | Widelce do mięsa kuchenne nierdzewne | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Termometr - higrometr  Zakres wilgotności od 20% do 95% Zakres temp. Od –50 st. C do 70 st.C | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Pirometr elektroniczny bezkontaktowy   z laserowym celownikiem  Zakres temp –50 st C do +200st. C | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Szufelka nierdzewna poj. 1 | 20 | śr.10, wys 33cm, |  |  |  |  |
|  | Wirówka do sałaty z podstawą do wirówki z tworzywa, do 8 główek jednocześnie | 1 | śr.43, wys 50cm, waga 3,6 | zg. z zał. K - 76 |  |  |  |
|  | Misa z wygiętym rantem- płaska l 7, stal nierdz. | 10 | śr.40, wys 12cm, poj.7 |  |  |  |  |
|  | Misa z wygiętym rantem- płaska l 14, stal nierdz. | 10 | śr.50, wys13,5cm, poj.14 |  |  |  |  |
|  | Wiadro nierdzewne bez pierścienia Stal nierdzewna 18/10 wysokopolerowana, Dno z pierścieniem | 8 | wys. 34 cm |  |  |  |  |
|  | Wanna okrągła nierdzewna cedzakowa 22l | 4 |  | zg. z zał. K - 75 |  |  |  |
| 20 | Wanna okrągła nierdzewna 30l | 6 |  | zg. z zał. K - 74 |  |  |  |
| 21 | Pojemniki na produkty sypkie na kółkach pojemność 81 L | 20 | 75/34/70 cm | zg. z zał. K -73 |  |  |  |
| **31** | **CO1-35** | **Zmywalnia naczyń kuchennych** | **1** | 1 | Wózek transportowy, platforma , ze stali nierdzewnej AISI 304, 150 kG, 4 kółka w tym 2 skrętne | 2 | 1000x600x850 | zg. z zał. K -4 |  |  |  |
| 2 | Regał ociekowy 5-półkowy, półki pochylone o 4% **,**stal nierdzewna | 2 | 1000x700x1800 | zg. z zał. K -26 |  |  |  |
| 3 | Szafa, drzwi przesuwne, stal nierdzewna | 1 | 1000x700x1800 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 4 | Zmywarka do garnków i pojemników GN, + zmiękczacz wody do zmywarki | 1 | 1465/850/2030 | zg. z zał. K - 63 |  |  |  |
| 5 | Stół, bezpółki, stal nierdzewna | 1 | 600x700x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 6 | Stół ze zlewem 2-komorowym, bez półki, z baterią ze spryskiwaczem na wysięgniku | 1 | 1800x600x850 | zg. z zał. K -30, |  |  |  |
| 7 | Stół z półką, stal nierdzewna | 1 | 1600x600x850 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 8 | Basen do mycia przyrządów kuchennych i garnków, gł. komory 400 mm, bez półki z baterią stojącą, | 1 | 1400x700x850 | zg. z zał. K -30 |  |  |  |
|  | [Sterylizator UV ze stali nierdzewnej do noży](https://mmgastro.pl/produkt/szczegoly/1837,sterylizator-uv-ze-stali-nierdzewnej-do-nozy) | 1 | 66x20x66 cm | zg. z zał. K - 72 |  |  |  |
| 9 | Regał ociekowy 4 półki perforowane, stal nierdzewna | 1 | 700x700x1800 | zg. z zał. K -71 |  |  |  |
| 10 | Lampa owadobójcza, 20 m 2 | 1 |  | zg. z zał. K -2 |  |  |  |
| **34** | **CO1-37A** | **Bufet przy jadalni personelu** | **1** | 1 | Półka ścienna, stal nierdzewna | 1 | 1500x350 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| 2 | Stół ze zlewem 1-komorowym, bez półki, z baterią stojącą , stal nierdzewna | 1 | 1200x600x850 | zg. z zał. K -30 |  |  |  |
| 3 | Szafka otwarta o wymiarach 800x700x900 [mm] z modułem dystrybutora tac o wymiarach 630x425x670 [mm] oraz pomocnikiem kelnerskim o wymiarach 790x480x700 [mm] | 1 | 800x700x900 | zg. z zał. K - 64 |  |  |  |
| 4 | Bemar powietrzny wielokomorowy 4xGN1/1; wymiary 1620x700x900 [mm] | 2 | 1620x700x900 | zg. z zał. K - 65 |  |  |  |
| 5 | Wanna chłodnicza 3xGN1/1; wymiary 1295x700x900 [mm] | 1 | 1295x700x900 | zg. z zał. K - 66 |  |  |  |
| 6 | Witryna chłodnicza z wanną - zamknięta; wymiary 1300x700x900 [mm] | 1 | 1300x700x900 | zg. z zał. K -67 |  |  |  |
| 7 | Szafka otwarta z półką; wymiary 800x700x900 | 1 | 800x700x900 | zg. z zał. K - 68 |  |  |  |
| 8 | Nadstawka z szybą prostą i z oświetleniem fluorescencyjnym; wymiary 1550x460x452 [mm] | 2 | 1550x460x452 | zg. z zał. K - 69 |  |  |  |
| 9 | Nadstawka z szybą prostą i z oświetleniem fluorescencyjnym; wymiary 12250x460x452 [mm] | 1 | 1225x460x452 | zg. z zał. K - 70 |  |  |  |
| 10 | Stolik | 2 | 600x600x740 | zg. z zał. K -8 |  |  |  |
| 11 | Krzesło | 8 | 480x480x840 | zg. z zał. K -9 |  |  |  |
| 12 | Szafa wisząca, ścienna, stal nierdzewna | 1 | 1200x300x600 | zg. z zał. K -3 |  |  |  |
| **35** | **CO1-38** | **Zmywalnia przy jadalni personelu** | **1** | 1 | Stół ze zlewem 1-komorowym, bez półki, z baterią stojącą | 1 | 1300x600x850 | zg. z zał. K -30 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Razem: |  |  |

……................., dnia ……………

............................................................

*(podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

Załącznik 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wyposażenie kuchni – budynek C, poz. 01 Zestawienie parametrów wymaganych** | | | |  |
| **lp** | **Nazwa i opis parametru lub funkcji urządzenia** | **Parametr wymagany** | **Parametr oferowany** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Załącznik K-1 - Waga pomostowa elektryczna udźwig 150 kg | | | |
|  |  |  |  |
| 1 | Waga pomostowa, elektryczna z zasilaniem akumulatorowym, udźwig 150 kg | TAK |  |
| 2 | Szalka ze stali nierdzewnej AISI 304 . | TAK |  |
| 3 | Wymiary: 420x670x830 mm (+/- 3%)  wymiary platformy: 420 x 520 mm (+/- 3%) | TAK |  |
| 4 | Możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora | TAK |  |
| 5 | Wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy) | TAK |  |
| 6 | Możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40 C | TAK |  |
| 7 | Klawiatura membranowa, wodoszczelna | TAK |  |
| 8 | Funkcja tarowania; funkcja zerowania; funkcja  programowania limitów; funkcja liczenia sztuk; | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-2 - Lampa owadobójcza, zasięg 20 m 2** | | | |
| 1 | Uniwersalne urządzenie do zwalczania owadów | TAK |  |
| 2 | Konstrukcja wykonana z aluminium | TAK |  |
| 3 | Możliwość montażu na ścianie, podwieszenia pod sufitem lub postawienia | TAK |  |
| 4 | Wyposażone w specjalne świetlówki do wabienia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim  napięciem | TAK |  |
| 5 | Mikrowyłącznik | TAK |  |
| 6 | Wyciągana taca | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-3 - Stół roboczy jezdny** | | | |
| 1 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
| 2 | Blaty wykonane są z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką,  krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Blaty wykonane z blachy ≠ 2 mm  usztywnione są profilami metalowymi.  Obrzeża blatów są o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.  Blat w stosunku do korpusu wystaje 15 mm z boku, 30 mm z przodu, i 80 mm z tyłu. | TAK |  |
| 3 | Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6 lub  stopa regulowana nierdzewna. | TAK |  |
| 4 | Korpusy stołów, szafek lub szafy wykonane są z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm. | TAK |  |
| 5 | Półki mają grubość 30 mm i wykonane są z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm, półka dolna lub dno szafki znajduje się 150 mm od podłoża | TAK |  |
| 6 | 4 kółka obrotowe, w tym 2 z hamulcem | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-4 - Wózek transportowy, platforma** | | | |
| 1 | Wymiary 1000×600×950 mm (+/- 3%) (rozmiar całego wózka, półki + stelaż). | TAK |  |
| 2 | Wykonany są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301 | TAK |  |
| 3 | Dwa kółka skrętne przy rączce, dwa stałe. Obudowa kółka wykonana ze stali nierdzewnej. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-5 - Fotel jezdny** | | | |
| 1 | Fotel jezdny obrotowy | TAK |  |
| 2 | Podstawa pięcioramienna z kółkami jezdnymi do wykładziny pvc | TAK |  |
| 3 | Oparcie i siedzisko połączone łącznikiem | TAK |  |
| 4 | Regulacja wysokości w zakresie 400-500 mm | TAK |  |
| 5 | Regulacja wysokości oparcia min. 50 mm | TAK |  |
| 6 | Wyposażony w mechanizm synchroniczny z dopasowaniem siły odchylenia do wagi użytkownika | TAK |  |
| 7 | Podłokietniki z nakładkami z poliuretanu | TAK |  |
| 8 | Tapicerowany tkaniną zmywalną | TAK |  |
|  |  |  |  |
| Załącznik K-6 – Biurko meblowe | | | |
| 1 | Produkt systemowy, kolorystyka blatu do wyboru przez Zamawiającego | TAK |  |
| 2 | Blat wykonany z płyty obustronnie laminowanej laminatem HPL lub melaminą , płyty grubości 22-25 mm, krawędź blatu trwale zabezpieczona doklejką – obrzeżem PCV lub ABS o gr. min. 2 mm | TAK |  |
| 3 | W blacie przelotka kablowa | TAK |  |
| 4 | Stelaż wykonany z zamkniętego profilu stalowego o przekroju min. 35mmx20mm, lub innego o przynajmniej tej samej powierzchni przekroju poprzecznego , grubość ścianki min.2mm | TAK |  |
| 5 | Nogi biurka przykręcane do konstrukcji stelaża , okrągłe o średnicy min. 40 mm lub z profilu prostokątnego o przynajmniej tej samej powierzchni przekroju poprzecznego, grubość ścianki min. 2mm  Noga wyposażona w stopkę poziomującą z regulacją | TAK |  |
| 6 | Wyposażone w wózek na komputer wykonany z materiałów jak powyżej ,o wymiarach:  Szerokość 520 mm , Głębokość 28 mm, Wysokość 56 mm, wyposażony w 4 kółka o średnicy 40mm | TAK |  |
| 9 | Wyposażone w kontener stanowiący uzupełnienie biurka o wysokości dostosowanej do schowania pod biurko, o następującej charakterystyce:  Szerokość 500 mm, Głębokość 550 mm, Wysokość 650 mm  Obudowa, fronty i plecy wykonane z płyty wiórowej obustronnie laminowanej , płyty grubości 18 mm, (plecy dopuszcza się gr. 12 mm) Wszystkie krawędzie trwale zabezpieczona doklejką – obrzeżem PCV lub ABS o gr. min. 2 mm w kolorze płyty  Kontener posiada trzy szuflady, + wkładka organizacyjna  Kontener posiada uchwyt metalowy  Kontener posiada zamek centralny z wkładką patentową , blokujący jednocześnie trzy szuflady  Prowadnice szuflad łożyskowane (kulkowe), zapewniające wysuw szuflady w zakresie 90%  Wyposażony w 4 kółka o fi 65 mm | TAK |  |
| 10 | Malowanie elementów metalowych proszkowe w kolorze RAL uzgodnionym z Zamawiającym przed realizacją zamówienia | TAK |  |
|  |  |  |  |
| Załącznik K-7 – Szafa biurowa | | | |
| 1 | Produkt systemowy, seryjnie produkowany, tj. możliwy do łączenia w różnych konfiguracjach, pozwalający na wymianę części i elementów . | TAK |  |
| 2 | Szafa biurowa dwudrzwiowa | TAK |  |
| 3 | Wymiary szafy  Szerokość 900 mm  Głębokość 450 mm  Wysokość 1800 mm | TAK |  |
| 4 | Wykonana z płyty wiórowej obustronnie laminowanej , płyty grubości 18 mm, (front dopuszcza się z płyty 16 mm, kolorystyka dopasowana do biurka do wyboru przez Zamawiającego. Plecy wsuwane w nafrezowane boki szafy. Wszystkie płyty laminowane obustronnie. | TAK |  |
| 5 | Wszystkie krawędzie trwale zabezpieczona doklejką – obrzeżem PCV lub ABS o gr. min. 2 mm w kolorze płyty | TAK |  |
| 6 | Półki (5 szt.), regulacja półek co 32 mm, montowane przy pomocy systemu zapobiegającemu ich wypadnięciu | TAK |  |
| 7 | Wyposażona w zamek baskwilowy , 3 pkt. na jednym skrzydle, listwa przymykowa | TAK |  |
| 8 | Wyposażona w zawiasy posiadające kąt rozwarcia do 110 stopni | TAK |  |
| 9 | Meble na stopkach wys. 100 mm w kolorze aluminium | TAK |  |
|  |  |  |  |
| Załącznik K-8 – Stolik okolicznościowy | | | |
| 1 | Stół z prostokątnym blatem | TAK |  |
| 2 | Wymiary :  800 x 800 x 750 mm | TAK |  |
| 3 | Blat z płyty wiórowej, obustronnie laminowanej, gr. min. 22 mm. | TAK |  |
| 4 | Wszystkie krawędzie trwale zabezpieczone doklejką – obrzeże z PCV lub ABS o gr. min. 22 q kolorze płyty | TAK |  |
| 5 | Konstrukcja z profilu metalowego chromoniklowanego | TAK |  |
|  |  |  |  |
| Załącznik K-9 – Krzesło biurowe | | | |
| 1 | Krzesło z oparciem | TAK |  |
| 2 | Wymiary :  Siedzisko 380 x 380 mm (+40 mm)  Wysokość 800 mm (+50 mm) | TAK |  |
| 3 | Siedzisko tapicerowane zmywalne – kolor do uzgodnienia | TAK |  |
| 4 | Konstrukcja z profilu metalowego chromoniklowanego | TAK |  |
| 5 | Krzesło z oparciem | TAK |  |
|  |  |  |  |
| Załącznik K-10 – Szafa chłodnicza 580 l | | | |
| 1 | Gastronomiczna szafa chłodnicza o pojemności 580 litrów z obudową wykonaną ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 2 | Wyposażona jest w chłodzenie nawiewowe  (wymuszone wentylatorem) oraz automatyczne rozmrażanie | TAK |  |
| 3 | wymiary zewnętrzne (szer. x głęb. x wys.): 77,7x74x187,5 cm | TAK |  |
| 4 | ilość drzwi: 1, zamek drzwi | TAK |  |
| 5 | 3 półki (przestawne) | TAK |  |
| 6 | zakres temperatur: 0... +10°C | TAK |  |
| 7 | czynnik chłodniczy: R-134a | TAK |  |
| 8 | sterowanie mechaniczne | TAK |  |
| 9 | elektroniczny wyświetlacz temperatury | TAK |  |
| 10 | zasilanie: 230 V | TAK |  |
| 11 | moc: 240 W | TAK |  |
|  | | | |
| **Załącznik K-11 – Wózek MOP do sprzątania wraz z kijem i nakladką.** | | | |
| 1 | Rama wykonana z metalu, podstawa wózka z tworzywa. | TAK |  |
| 2 | WYMIARY:(dł. szer. wys.): 1260 x 580 x 1155mm | TAK |  |
| 3 | WYPOSAŻENIE:  · wiadro czerwone 17L  · wiadro niebieskie 17L  · wyciskarka doczołowa  · 2 kuwety 16L  · 2 wiaderka 10L  · uchwyt na worek 120L  · wanna do dezynfekcji 34L  · uchwyt na worek 2x70L | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-12 - Pojemnik na jajka z 8 tacami** | | | |
| 1 | Pojemnik na jajka z 8 tacami wykonany z materiału zapewniającego odporność na wgniecenia, uderzenia i temperaturę. | TAK |  |
| 2 | Wymiary: 354x325x200 mm | TAK |  |
| 3 | W komplecie 8 tac (4+4) każda o pojemności 30 sztuk jaj. | TAK |  |
| 4 | Pojemnik przystosowany do mycia w zmywarce gastronomicznej | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-13 – Europaleta** | | | |
| 1 | Higieniczne europalety z atestem PZH dla przemysłu spożywczego | TAK |  |
| 2 | Trwałe: wykonane z polietylenu mrozo- i chemoodpornego, łatwe do mycia | TAK |  |
| 3 | Rozmiar: 1200 x 800 x 150 mm. | TAK |  |
| 4 | Zakres temperatur: -30 C do +70 C. | TAK |  |
| 5 | Dynamiczne obciążenie do 1500 kg, na regałach wysokiego składowania (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru) do 1000 kg, statyczne  obciążenia na płaskim podłożu do 5000 kg. | TAK |  |
| 6 | Waga: max. 18 kg. | TAK |  |
| 7 | Odporne na uderzenia .Z antypoślizgową powierzchnią i bortnicami na krawędzi . | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-14 – Waga do 60 kg** | | | |
| 1 | Waga jednoczujnikowa do 60 kg | TAK |  |
| 2 | Obciążenie maksymalne [Max] 60 kg  Obciążenie minimalne [Min] 400 g  Dokładność odczytu [d] 20 g  Zakres tary -60 kg | TAK |  |
| 3 | Temperatura pracy -10 ÷ +40 °C | TAK |  |
| 4 | Stopień ochrony IP 65 konstrukcja, IP 43 miernik  Zasilanie 100 ÷ 240 V AC 50 ÷ 60 Hz / 12 V DC + akumulator (zasilanie z sieci lub wewnętrznego akumulatora) | TAK |  |
| 5 | Wymiary: 420/670/830 | TAK |  |
| 6 | Konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 7 | Wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy); klawiatura membranowa, wodoszczelna na stalowym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla - 1,5 m; | TAK |  |
| 8 | funkcja tarowania; funkcja zerowania; funkcja  programowania limitów; funkcja liczenia sztuk; wymiary platformy: 420 x 520 mm | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-15 - Zmywarka tunelowa z transportem taśmowym do mycia talerzy i tac**  **z modułem suszącym o wydajności 3500 szt./h,** | | | |
| 1 | Strefa mycia wstępnego, strefa głównego zmywania, strefa płukania, Strefa suszenia | TAK |  |
| 2 | Strefa suszenia do tac | TAK |  |
| 3 | Długość stołu załadunku z taśmą 900mm  Długość stołu wyładunku z taśmą 1200mm | TAK |  |
| 4 | Szerokość modułu 800 mm  Wysokość maszyny 1910 mm  Max. całkowita długość zmywarki wraz z stołami wynosi 6120 mm | TAK |  |
| 5 | Moc całkowita zmywarki: max.65 kW | TAK |  |
| 6 | Zmywarka wyposażona w :  - boczne ramiona myjące  - tylna osłona ze stali nierdzewnej  - system automatycznego samooczyszczenia  - system automatycznego filtrowania ługu myjącego we wszystkich strefach zmywania wstępnego i  głównego  - system czyszczenia górnej części zmywarki  - system samokontroli i archiwizacji danych  - odchylane o 180 stopni drzwi  - głęboko tłoczony zbiornik ułatwiający utrzymanie czystości  - system spustu z poszczególnych zbiorników stref mycia wstępnego  - system sterowania koszami aktywacji stref  - system sterowanego czasem uruchomienia  - pompa wzrostu ciśnienia do płukania świeżą wodą  - elektroniczne sterowanie z wielofunkcyjnym ekranem dotykowym  - wskazanie terminów konserwacji maszyny  - funkcja ruchu wstecznego taśmy  -wyświetlacz ma posiadać najważniejsze funkcje obsługi: informacja o temperaturze, prędkości  transportu, zarządzaniu błędami, program samooczyszczenia, program zmywania pojemników,  program zmywania naczyń szklanych  - wyświetlacz ma posiadać symbole i animacje prowadzące krok po kroku przez menu  - wyświetlacz ma posiadać trzy różne poziomy dostępu zapewniając bezpieczeństwo  - technologia IRT redukująca ilość wody płuczącej do 220l/h  - wyświetlacz ma posiadać niezależną od wersji językowej obsługę za pomocą piktogramów i animacji  - we wszystkich strefach mycia wstępnego i głównego urządzenia ma posiadać filtrację ługu myjącego  pracującego z wykorzystaniem siły odśrodkowej całkowicie uwalniając ług myjący z zanieczyszczeń  redukując zużycie środka myjącego  - urządzenie ma posiadać pompę wzrostu ciśnienia gwarantującą stały i perfekcyjny wynik płukania  niezależnie od lokalnego ciśnienia wody w sieci  - urządzenie powinno archiwizować wszystkie istotne dane dla HACCP  - urządzenie powinno posiadać bezspoinowe powierzchnie wszystkich przestrzeni komory maszyny  -urządzenie powinno posiadać filtr tłuszczu chroniącego kanał powietrza wylotowego  - po zakończeniu pracy komora zmywarki przepłukiwana jest automatycznie przy użyciu gorącej wody,  obrotowe dysze czyszczą część górną część urządzenia  - powiadomienie o konieczności wykonania przeglądu zmywarki | TAK |  |
| 7 | Zmywarka wyposażona w dziennik higieny w formie zapisu i przesyłu danych HACCP na komputer.  Dane istotne dla HACCP są archiwizowane na komputerze stacjonarnym, z możliwością ich  odtworzenia w dowolnym czasie.  Dostawca w ramach instalowanego tunelu myjącego dostarczy i zainstaluje kompletne  oprogramowanie niezbędne do przesyłu i rejestracji wyżej opisanych danych a także inne  niezbędne oprzyrządowanie, w tym jeden komputer stacjonarny wraz z drukarką, który służyć będzie do gromadzenia i przechowywania danych. Komunikacja komputera ze zmywarką odbywa się przez sieć LAN. W zakresie prac wyłonionego w przetargu dostawcy będzie dostosowanie sieci LAN do zainstalowania systemu, włącznie z dostarczeniem niezbędnych materiałów. | TAK |  |
| 8 | Komputer stacjonarny:  Windows 7 PRO  16GB pamięci RAM, dysk 500GB, czytnik kart, dedykowana grafika, nagrywarka DVD. | TAK |  |
| 9 | Monitor LCD/LED 22” HDMI czarny  Nominalna rozdzielczość 1920 x 1080  Rodzaje wyjść / wejść  DC-in (wejście zasilania) - 1 szt.  VGA (D-sub) - 1 szt.  DVI-D - 1 szt.  Dodatkowe informacje Regulacja pochylenia  Dołączone akcesoria: Kabel VG, Zasilacz | TAK |  |
| 10 | Drukarka laserowa posiadająca duplex (moduł druku dwustronnego) oraz interfejs  sieciowy.  Druk w czerni 40 stron/min  zakres pracy 100 000 stron miesięcznie,  Jakość druku 1200 dpi  Druk dwustronny Automatyczny (standardowo)  Gotowy do pracy w sieci Standard (wbudowana karta Gigabit Ethernet)  Rozdzielczość technologii  druku 300 dpi, 600 dpi, HP FastRes 1200, HP ProRes 1200  Technologia druku Monochromatyczny druk laserowy  Nośniki  Papier (typu bond, kolorowy, firmowy, zwykły, wstępnie zadrukowany,  dziurkowany, ekologiczny, szorstki), koperty, etykiety, kartony, folia do  przezroczy, zdefiniowany przez użytkownika Pamięć standardowa 128 MB  Maksymalna wielkość pamięci 640 MB  Gniazda pamięci 1 gniazdo DIMM (144-stykowe)  Standardowe języki drukarki  HP PCL 5e, HP PCL 6, emulacja HP Postscript Level 3, bezpośredni  druk PDF (wersja 1.4)  Czcionki PCL: Zestaw 103 czcionek (oraz grecka, hebrajska, cyrylica i arabska);  PS: Zestaw 93 czcionek (oraz grecka, hebrajska, cyrylica i arabska) | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-16 - Automatyczne urządzenie do redukcji odpadów kuchennych** | | | |
| 1 | Automatyczne urządzenie do redukcji odpadów kuchennych i resztek pokarmowych z ochroną na sztućce - zintegrowane ze stołem | TAK |  |
| 2 | Zdolność przerobu resztek 50 l/h. Efektem przeróbki odpadów pokonsumpcyjnych i produkcyjnych jest suchy odpad. | TAK |  |
| 3 | Urządzenie skonstruowane w taki sposób, aby dochodziło do wyciskania płynów z tkanek, a nie do przecinania tkanek. | TAK |  |
| 4 | Zredukowana woda pochodząca z odpadów, nie zawierająca pozostałości pokarmowych, odprowadzana do kanalizacji. | TAK |  |
| 5 | Pojemność napełniania 30 l | TAK |  |
| 6 | Silnik 230V, 0,420kW , 0,25kW, 3,5 obr/min  Podłączenie wody zimnej i ciepłej:  wewnątrz ½”, na zewnątrz ¾”  Elektryczny zawór ściekowy | TAK |  |
| 7 | Dysza wylotowa: wygięta 62 mm, odkręcana  Dysza wylotowa: wygięta 55/60mm, odkręcana  Zamknięcie nakładane: 55/60 mm, zamykane ze względów higienicznych | TAK |  |
| 8 | Wysokość: 825 mm  Szerokość: 440 mm, bez skrzynki rozdzielczej  Długość: 880 mm bez kubła na odpadki | TAK |  |
| 9 | Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dostaniem się sztućców, kości, itp. Zdejmowana ochrona na sztućce: ze stali szlachetnej, materiał nr 1.4301 | TAK |  |
| 10 | Silnik z termoochroną wyłączany przy przegrzaniu. | TAK |  |
| 11 | Urządzenie wyposażone jest w dwa kółka i nóżki do regulacji wysokości względem stołu roboczego  ( Stół roboczy ze stali nierdzewnej z wyciętym otworem pod urządzenie (wspawana ramka mocująca) | TAK |  |
| 12 | Tablica rozdzielcza: Włącz, Wyłącz, Wyłącznik awaryjny, zamontowana na urządzeniu | TAK |  |
| 13 | Stół do zamontowania reduktora odpadów  wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z drzwiczkami, bez półki dolnej o wymiarach 1500x800x850 | TAK |  |
| 14 | Bateria prysznicowa stojąca na stole z wylewką,  ze spryskiwaczem posiadają zintegrowany system zapobiegający cofaniu się wody oraz zawory do łagodnego zakręcania i odkręcania jej dopływu.  Spray do mycia wstępnego z dodatkowym kranikiem. Mocowanie z zakończeniem G ½” x 65 mm, środek 150 mm | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-17 – Pojemnik na odpadki jezdny** | | | |
| 1 | Wymiary 350X350X500 mm | TAK |  |
| 2 | Kółka skrętne | TAK |  |
| 3 | Obudowa kółka - stal nierdzewna | TAK |  |
| 4 | W wysokości uwzględniono uchwyt pokrywy | TAK |  |
| 5 | Uchwyt boczny po jednej stronie pojemnika | TAK |  |
| 6 | Pojemność 40 l | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-18 – Stelaż na worek 4 x 70-120 L na śmieci gastronomiczny** | | | |
| 1 | Wymiary 350X350X500 | TAK |  |
| 2 | Stelaż na worek 4 x 70-120 L śmieci gastronomiczny | TAK |  |
| 3 | Pokrywa otwierana pedałem, | TAK |  |
| 4 | Stelaż całej konstrukcji wykonana z blachy nierdzewnej na 4 kółkach, w  tym 2 wyposażone w hamulec | TAK |  |
| 5 | Kolory pokryw: czerwony, niebieski, zielony, żółty | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-19**  - **Myjka ciśnieniowa** | | | |
| 1 | Myjka ciśnieniowa przeznaczona do mycia wózków. | TAK |  |
| 2 | Chłodzony wodą silnik | TAK |  |
| 3 | W wyposażeniu 10 m gumowy wąż wysokociśnieniowy, bęben na wąż, lanca, dysza rotacyjna i butelka uniwersalnego środka czyszczącego. | TAK |  |
| 4 | Filtr wstępny zabezpieczający pompę urządzenia przed zanieczyszczeniami mogącymi znajdować się w podawanej wodzie. | TAK |  |
| 5 | Ciśnienie (bar/MPa)20- maks. 160/2 -do 16 | TAK |  |
| 6 | Wydajność tłoczenia l/h maks. 600 | TAK |  |
| 7 | Wydajność powierzchniowa (m²/h)60 | TAK |  |
| 8 | Maksymalna temperatura doprowadzanej wody (°C­maks. 60 | TAK |  |
| 9 | Moc przyłącza (kW) 3, 230 V | TAK |  |
| 10 | Ciężar bez wyposażenia (kg) 20 | TAK |  |
| 11 | Wymiary (dł. x szer. x wys.) (mm)  404 x461x968 | TAK |  |
| 12 | Zbiornik na detergent | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-20** - **BASEN GASTRONOMICZNY 1-KOMOROWY** | | | |
| 1 | Wiszący na konsolach | TAK |  |
| 2 | 1-komora. | TAK |  |
| 3 | Rant tylny wys. 40 mm, ranty boczne, | TAK |  |
| 4 | Maskownica czołowa, | TAK |  |
| 5 | Otwór pod baterię | TAK |  |
| 6 | Atest PZH | TAK |  |
| 7 | Bateria prysznicowa stojąca na stole z wylewką,  ze spryskiwaczem posiadają zintegrowany system zapobiegający cofaniu się wody oraz zawory do łagodnego zakręcania i odkręcania jej dopływu.  Spray do mycia wstępnego z dodatkowym kranikiem., Mocowanie z zakończeniem G ½” x 65 mm, środek 150 mm | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-21 – Stół** | | | |
| 1 | Stół przykręcany bezpośrednio do ściany przez konsole | TAK |  |
| 2 | Konstrukcja wisząca, jednopoziomowa z rantem z tyłu. | TAK |  |
| 3 | Wymiary 1000x600 | TAK |  |
| 4 | Atest PZH | TAK |  |
| 5 | Wykonany są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-22 – Kurtyna powietrzna** | | | |
| 1 | Kurtyna powietrzna pionowa  do montażu w pionie | TAK |  |
| 2 | zasięg nadmuchu: 4,0 - 4,5 m | TAK |  |
| 3 | moc wentylatora: 730 W | TAK |  |
| 4 | wymiary 1500 mm x 230 mm x 212 mm; | TAK |  |
| 5 | zasilanie 230 / 50Hz | TAK |  |
| 6 | sterowanie: manualne za pomocą włącznika zainstalowanego na ścianie pomieszczenia mycia wózków | TAK |  |
| 7 | prędkość powietrza: 20,0 m/s, max przepływ powietrza: 2375 m3/h | TAK |  |
| 8 | Hałas max: 68 dB | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-23 - Regał aluminiowy** | | | |
| 1 | Regał aluminiowy z wyjmowanymi wkładami, 4 półkowy, System regałowy modułowy, | TAK |  |
| 2 | Półka z tworzywa, prosta w demontażu z możliwością mycia w zmywarkach | TAK |  |
| 3 | Rozstaw półek umożliwiający umieszczanie pojemników GN bezpośrednio na listwach półki | TAK |  |
| 4 | Obciążenie półek min. 150kg | TAK |  |
| 5 | Nogi zespolone w jedno stałe ramię, wykonane z aluminium zakończone nóżką z tworzywa | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-24 - Szafa mroźnicza 600** | | | |
| 1 | Szafa mroźnicza 600z stali nierdzewnej | TAK |  |
| 2 | Wysokość - H 1890 mm | TAK |  |
| 3 | Głębokość - D 695 mm | TAK |  |
| 4 | Szerokość - W 775 mm | TAK |  |
| 5 | Napięcie - U 230 V | TAK |  |
| 6 | Pojemność - V 600 l | TAK |  |
| 7 | Moc elektryczna 0.35 kW | TAK |  |
| 8 | Temperatura min. -25 °C | TAK |  |
| 9 | Temperatura max. -10 °C | TAK |  |
| 10 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-25 Skrzynka na pieczywo** | | | |
| 1 | Skrzynka na pieczywo | TAK |  |
| 2 | Nośność - 20 kg ,Nośność w słupku - 400 kg | TAK |  |
| 3 | Waga - 2,6 kg | TAK |  |
| 4 | Gł. rozmiary - 600 x 400 x 324 mm | TAK |  |
| 5 | Wszystkie skrzynki są wykonane w typoszeregu podstawy 600 x 400 mm i różnią się wysokością | TAK |  |
| 6 | Wykonane z polietylenu -nadające się do art. spożywczych. | TAK |  |
| 7 | Nadające się do ustawiania w słupek i  zaopatrzone w uchwyty do przenoszenia. | TAK |  |
| 8 | Atest PZH | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-26 - Regał aluminiowy** | | | |
| 1 | Regał aluminiowy z wyjmowanymi wkładami, 4 półkowy, System regałowy modułowy, | TAK |  |
| 2 | Półka z tworzywa, prosta w demontażu z możliwością mycia w zmywarkach | TAK |  |
| 3 | Rozstaw półek umożliwiający umieszczanie pojemników GN bezpośrednio na listwach półki | TAK |  |
| 4 | Obciążenie półek min. 90kg | TAK |  |
| 5 | Nogi zespolone w jedno stałe ramię, wykonane z aluminium zakończone nóżką z tworzywa | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-27 -** **Stoły robocze** | | | |
| 1 | **STOŁY**  Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. Wszystkie stoły posiadają wysokość 850 mm i wykonane są w formie szkieletowej lub korpusowej.  Połka dolna lub dno szafki znajduje się 150 mm od podłoża. | TAK |  |
| 2 | **BLATY**  Blaty wykonane sa z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką,  Krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym.  Blaty wykonane z blachy ≠ 2 mm usztywnione są profilami metalowymi.  Obrzeża blatów są o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.  Blat w stosunku do korpusu wystaje 15 mm z boku, 30 mm z przodu, i 80 mm z tyłu.  Maksymalne równomierne obciążenie blatów 1, 2 kN. | TAK |  |
| 3 | **NOGI**  Nogi wykonane sa z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6 lub  topa regulowana nierdzewna. | TAK |  |
| 4 | **KORPUSY**  Korpusy stołów, szafek lub szafy wykonane są z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm. | TAK |  |
| 5 | **PÓŁKI**  Półki mają grubość 30 mm i wykonane sa z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm i mogą być usztywnione  profilem metalowym.  Maksymalne równomierne obciążenie półek 700N. | TAK |  |
| 6 | **DRZWI**  Drzwi wykonane są z blachy 1.4301 o grubości 0, 8 mm w formie puszki (podwojne ściany) o grubości  20 mm i mogą być dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym. Drzwi przesuwne zawieszone sa na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej 1.4301, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu.  Drzwi skrzydłowe wykonane są w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych spawanych w formie klocka, co tworzy bardzo solidną konstrukcję z możliwością pełnego otwarcia lub wpuszczane na zawiasach skrzydełkowych. Szuflady wykonane są z blachy ≠ 0,8 1.4301 w formie nakładanej na korpus lub wpuszczane z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 i max obciążeniu 400N, lub z pełnym wysuwem i max obciążeniu 500N. Szuflady przy stołach B=700 dostosowane są do pojemników GN 1/1. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-28 - Waga stołowa z stali nierdzewnej – wodoodporna do 15 kg** | | | |
| 1 | Elektroniczna waga o konstrukcji nierdzewnej ze stopniem szczelności IP68 przeznaczone są do wszelkiego rodzaju placówek handlu jako waga kontrolna. | TAK |  |
| 2 | Podwójny zakres ważenia, czytelny wyświetlacz, funkcje automatycznego wyłączania, wskaźnik wyczerpania baterii. | TAK |  |
| 3 | Udźwig15kg | TAK |  |
| 4 | Zakres tarowania 6kg | TAK |  |
| 5 | Wymiar szalki245x198mm | TAK |  |
| 6 | Obciążenie minimalne (min.)40g | TAK |  |
| 7 | Działka legalizacyjna (e)2g/5g | TAK |  |
| 8 | Zasilanie230V(zasilacz wewnętrzny), akumulator | TAK |  |
| 9 | Wyświetlacz2xLED | TAK |  |
| 10 | Działka odczytowa (d)2g/5 | TAK |  |
| 11 | Temperatura pracy 0°C do 40°C | TAK |  |
| 12 | Klasa dokładności III | TAK |  |
| 13 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-29 – Szafka ubraniowa dwudziałowa** | | | |
| 1 | Wymiary 1800/400/490 | TAK |  |
| 2 | Zamek na kłódkę z ryglowaniem w 1. punkcie | TAK |  |
| 3 | Komory posiadają dodatkową przegrodę oddzielającą część „czystą” od”brudnej” | TAK |  |
| 4 | Drzwi osadzone na zawiasach schowanych w obudowie | TAK |  |
| 5 | Komory wyposażone w drążek wraz z haczykami do zawieszania odzieży | TAK |  |
| 6 | Półka wykonywana z blachy stalowej gr. 0,6 mm, a pozostałe elementy z blachy gr. 0,8 mm. | TAK |  |
| 7 | Szafa wyposażona jest w plastikowy drążek, wieszaki ubraniowe, haczyk na ręcznik oraz lusterko. | TAK |  |
| 8 | Komora szafy podzielona na dwa przedziały, umożliwiające oddzielne umieszczenie odzieży ochronnej i ubrań codziennych. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-30 - Stoły robocze ze zlewem i basenem** | | | |
| 1 | **DRZWI**  Drzwi wykonane są z blachy 1.4301 o grubości 0, 8 mm w formie puszki (podwojne ściany) o grubości  20 mm i mogą być dodatkowo usztywnione w środku profilem metalowym.  Drzwi przesuwne zawieszone są na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej 1.4301, a w  dolnej części prowadzone na trzpieniu.  Drzwi skrzydłowe wykonane są w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnętrznych  spawanych w formie klocka, co tworzy bardzo solidną konstrukcję z możliwością pełnego otwarcia lub  wpuszczane na zawiasach skrzydełkowych.  Szuflady wykonane są z blachy ≠ 0,8 1.4301 w formie nakładanej na korpus lub wpuszczane z  prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 i max obciążeniu 400N, lub z pełnym wysuwem i max  obciążeniu 500N. Szuflady przy stołach B=700 dostosowane są do pojemników GN 1/1. | TAK |  |
| 2 | **PÓŁKI**  Półki mają grubość 30 mm i wykonane sa z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm i mogą być usztywnione  profilem metalowym.  Maksymalne równomierne obciążenie półek 700N. | TAK |  |
| 3 | **KORPUSY**  Korpusy stołów, szafek lub szaf wykonane są z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm. | TAK |  |
| 4 | **NOGI**  Nogi wykonane sa z profili 40x40x1, 2 zakończoną stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6 lub stopa regulowana nierdzewna. | TAK |  |
| 5 | **BLATY ZLEWÓW I BASENÓW**  Blaty stołow ze zlewami są obniżone o 10 mm po obwodzie. Wykonane z blachy o grubości ≠ 1,5,  usztywnione od spodu profilami metalowymi, a komory tłoczone z blachy o grubości 1 mm.  Blaty stołów z basenami wykonane są z blachy o grubości 1,5 mm. Komory basenów wykonane są z blachy o grubości 1,5 mm, wszystkie krawędzie wewnętrzne basenu są zaokraglone o promieniuR=20. Obrzeża blatów są o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.  Blat w stosunku do korpusu wystaje 15 mm z boku, 30 mm z przodu, i 80 mm z tyłu.  Maksymalne równomierne obciążenie blatów 1, 2 kN. | TAK |  |
| 6 | **STOŁY**  Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10.  Wszystkie stoły posiadają wysokość 850 mm i wykonane są w formie szkieletowej lub korpusowej.  Połka dolna lub dno szafki znajduje się 150 mm od podłoża. | TAK |  |
| 7 | Bateria prysznicowa stojąca na stole z wylewką,  ze spryskiwaczem posiadają zintegrowany system zapobiegający cofaniu się wody oraz zawory do łagodnego zakręcania i odkręcania jej dopływu.  Spray do mycia wstępnego z dodatkowym kranikiem., Mocowanie z zakończeniem G ½” x 65 mm, środek 150 mm | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-31 - Obieraczka do ziemniaków z osadnikiem obierzyn i tarczami bocznymi ścierającymi (jednorazowy wsad ok. 20 kg)** | | | |
| 1 | Urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych | TAK |  |
| 2 | Wymiary: 505/737/1078 mm  Moc 1,1 KW | TAK |  |
| 3 | Separator obierzyn do oddzielania obierzyn z obieraczki, wykonany ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 4 | Panel sterowania - hermetycznej skrzynka na której znajdują się: Przycisk START;  Przycisk STOP; Licznik; | TAK |  |
| 5 | Obieraczka wyposażona w przyrząd  zabezpieczający, który składa się z czujnika magnetycznego umieszczonego w okolicy  zawiasów pokrywy, który rozłącza ruch maszyny w momencie podniesienia pokrywy. | TAK |  |
| 6 | Na tablicy sterowniczej znajduje się  licznik, za pomocą którego można zaprogramować czas konieczny do obrania produktu.  Drzwiczki wyładowcze otwierające się tylko na zewnątrz, nie pozwalające na włożenie rąk ani  innych części ciała do środka maszyny. | TAK |  |
| 7 | Talerz wyposażony w rowki, pozwalające produktowi na ciągłe toczenie się umożliwiając równomierne obieranie. | TAK |  |
| 8 | Maszyna składająca się z pojemnika, którego  wnętrze pokryte jest okładziną cierną oraz talerza mobilnej również powleczonej okładziną  cierną. | TAK |  |
| 9 | Obieraczka wyposażona w 3 stałe  nóżki z otworami do ewentualnego zamocowania na podłodze za pomocą kołków lub śrub oraz w jedną regulowaną nóżkę w celu wypoziomowania maszyny. | TAK |  |
| 10 | Temperatura pracy zawierająca się między +5°C a +45°C  Wilgotność między 30% a 90%; | TAK |  |
| 11 | Nastawianie czasu pracy; Wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie. | TAK |  |
| 12 | Możliwość zamontowania do podłogi. Powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i  dna pokryta materiałem ściernym; | TAK |  |
| 13 | Wykonana ze stali nierdzewnej. Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-32** - **Stoły robocze jezdne** | | | |
| 1 | **STOŁY**  Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. Wszystkie stoły posiadają wysokość 850 mm i wykonane są w formie szkieletowej lub korpusowej.  Połka dolna lub dno szafki znajduje się 150 mm od podłoża. | TAK |  |
| 2 | **BLATY**  Blaty wykonane sa z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Blaty wykonane z blachy ≠ 2 mm  usztywnione są profilami metalowymi.  Obrzeża blatów są o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.  Blat w stosunku do korpusu wystaje 15 mm z boku, 30 mm z przodu, i 80 mm z tyłu.  Maksymalne równomierne obciążenie blatów 1, 2 kN. | TAK |  |
| 3 | **NOGI**  Nogi wykonane sa z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6 lub stopa regulowana nierdzewna. | TAK |  |
| 4 | **KORPUSY**  Korpusy stołów, szafek lub szafy wykonane są z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm. | TAK |  |
| 5 | **PÓŁKI**  Półki mają grubość 30 mm i wykonane sa z blachy o grubości 0, 8 lub 1 mm i mogą być usztywnione profilem metalowym.  Maksymalne równomierne obciążenie półek 700N. | TAK |  |
| 6 | **KÓLKA**  4 kółka obrotowe, w tym 2 z hamulcem | TAK |  |
| 7 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-33 – WAGI JEDNOCZUJNIKOWE WPT** | | | |
| 1 | Wagi pomostowe przeznaczone są do bezpośrednich rozliczeń handlowych oraz wszędzie tam gdzie w sposób szybki i pewny należy określać masę netto. | TAK |  |
| 2 | Wyposażone są w miernik wagowy  PUE C/31 z pod świetlanym wyświetlaczem L C D zainstalowanym: - na słupku, z możliwość regulowania kąta pochylenia (wersja WPT). | TAK |  |
| 3 | Konstrukcja wag stalowa, malowana proszkowo, szalka nierdzewna. | TAK |  |
| 4 | Wagi posiadają dwa źródła zasilania: sieciowe i akumulatorowe | TAK |  |
| 5 | Standardowa długość przewodu pomiędzy platformą a miernikiem dla  wag w wersji /K: - platforma F1 (F1/K) = 1 m - platforma C2 i C3 (C2/K i C3/K) = 2,5 m | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-34 - REGAŁ MAGAZYNOWY** | | | |
| 1 | Metalowy, malowany proszkowo | TAK |  |
| 2 | Wymiary: szerokość 905 mm, głębokość 455 mm, wysokość 1830 mm | TAK |  |
| 3 | Pojemność 500 kg | TAK |  |
| 4 | Regulowane stopki | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-35 - Mikser ręczny** | | | |
| 1 | 14.000 obrotów/min - 350W | TAK |  |
| 2 | Mieszadło niewyjmowalne | TAK |  |
| 3 | Długość mieszadła 377 mm | TAK |  |
| 4 | Całkowita długość: 732 mm | TAK |  |
| 5 | Napięcie/moc: 230 V / 1 Ph / 0,35 kW | TAK |  |
| 6 | Waga: 3,35 kg | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-36 - Maszynka do mięsa** | | | |
| 1 | Maszynka do mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego, | TAK |  |
| 2 | Korpus wykonany ze stali nierdzewnej, | TAK |  |
| 3 | Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracujące w kąpieli olejowej, | TAK |  |
| 4 | Podajnik ślimakowy wykonany z aluminium, natomiast nóż i misa wykonane ze stali nierdzewnej, | TAK |  |
| 5 | Przystawka mieląca wykonana w całości ze stali nierdzewnej, | TAK |  |
| 6 | Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu  uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci, Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V, | TAK |  |
| 7 | Tace załadowcze i odbiorcze wykonane ze stali nierdzewnej oraz popychacz. Urządzenie wykorzystuje system Pełny Unger, tj. powyższy powiększony o dodatkowy nóż dwustronny oraz sitko o większych otworach | TAK |  |
| 8 | Sitko z otworami o średnicy 6 mm, szarpak | TAK |  |
| 9 | Średnica wlotu 50 mm. | TAK |  |
| 10 | Wymiary całkowite: 250x480x430 mm | TAK |  |
| 11 | Średnica sita: 82 mm | TAK |  |
| 12 | Tacka podawcza: 340x250x50 mm | TAK |  |
| 13 | Tacka odbiorcza: 300x200x50 mm | TAK |  |
| 14 | Prędkość elementu mielącego: 140 obr./min | TAK |  |
| 15 | Wydajność: 300 kg/h | TAK |  |
| 16 | Moc: 1100 W | TAK |  |
| 17 | Zasilanie: 400 V | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-37 - Kuchnia - trzon elektryczny 4 płyty z piekarnikiem elektrycznym** | | | |
| 1 | Płyty grzejne o mocy 2,6 lub 1,85 kW, | TAK |  |
| 2 | Siedmiostopniowy przełącznik | TAK |  |
| 3 | Świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznaczająca że płyta grzejna jest włączona | TAK |  |
| 4 | Trzon prosty do utrzymania w czystości, | TAK |  |
| 5 | Konstrukcja trzonu wytrzymuje obciążenia do 50 kg na każdą płytę, | TAK |  |
| 6 | Piekarnik  • piekarnik posiada niezależnie działające grzałki górną, dolną, opiekacza i termoobiegu,  • zasilanie: IN-PE 230V 50Hz,  • zakres temperatur: 50-275 oC,  • moc piekarnika: 3,1 kW,  • świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim informująca, że urządzenie jest włączone,  • pojemność piekarnika PKE-1: 4 x GN 1/1, wymiary wewnętrzne piekarnika (mm): szer.: 530, głęb.:450, wys.: 300,  • piekarnik wykonany jest ze stali nierdzewnej kwasoodpornej gat. AISI 304. | TAK |  |
| 7 | Parametry techniczne:  · Wymiary zewnętrzne (WxDxH): 800x700x850 mm  · Moc: 13,7 kW | TAK |  |
| 8 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-38 - OKAP PRZYŚCIENNY** | | | |
| 1 | Bez ostrych krawędzi, | TAK |  |
| 2 | Wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej. | TAK |  |
| 3 | Okap przyścienny 2000/700/400 mm z filtrami, oświetleniem świetlówkowym i  wentylatorem o mocy 600m3/h. | TAK |  |
| 4 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-39 - Stół chłodniczy 3 drzwiowy z modułem 2 szuflad** | | | |
| 1 | Korpus izolowany ekologiczną pianką poliuretanową | TAK |  |
| 2 | Zakres temperatury: -2 / +10 | TAK |  |
| 3 | Pojemność: 330 litrów | TAK |  |
| 4 | 3 drzwiowy z modułem 2 szuflad | TAK |  |
| 5 | Wymiary: 1770x700x850 | TAK |  |
| 6 | Samodomykacz drzwi | TAK |  |
| 7 | Półki plastyfikowane | TAK |  |
| 8 | Komora przystosowana do pojemników GN | TAK |  |
| 9 | Automatyczne odparowanie skroplin | TAK |  |
| 10 | Automatyczne odszranianie | TAK |  |
| 11 | Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury | TAK |  |
| 12 | Wymuszony obieg powietrza | TAK |  |
| 13 | Drzwi / szuflady pełne | TAK |  |
| 14 | Napięcie: 230V  Moc: 330 | TAK |  |
| 15 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-40 - Krajalnica pieczywa** | | | |
| 1 | Krajalnica pieczywa z półką odkładczą i wózkiem do krajalnicy Krajalnica kroi wszystkie rodzaje pieczywa | TAK |  |
| 2 | Ładowana i rozładowywana od czoła. | TAK |  |
| 3 | Moc elektryczna; 0,6 kW | TAK |  |
| 4 | Napięcie; 400 V | TAK |  |
| 5 | Krajalnica z podnoszoną ramą nożową , | TAK |  |
| 6 | Wymiary wózka : 640 x 600 x 780 mm | TAK |  |
| 7 | Wymiary krajalnicy [mm]: 620 x 760 x 460 | TAK |  |
| 8 | Grubość kromek: 9 mm | TAK |  |
| 9 | Maks. wym. bochenka: 380 x 165 x 90 mm | TAK |  |
| 10 | Wydajność: ok. 150 bochenków/h | TAK |  |
| 11 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-41 - Krajalnica do sera półautomatyczna z licznikiem plastrów** | | | |
| 1 | Moc 250W (napęd noża) | TAK |  |
| 2 | Grubość krojonego plastra 0 – 28 mm | TAK |  |
| 3 | Wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia | TAK |  |
| 4 | Liczenia plastrów w trybie ręcznym | TAK |  |
| 5 | Liczenia plastrów w trybie automatycznym | TAK |  |
| 6 | Wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje: | TAK |  |
| 7 | Tryby pracy automatycznej i manualnej | TAK |  |
| 8 | Licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie wszelkich  serów żółtych na plastry różnej grubości | TAK |  |
| 9 | W pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia | TAK |  |
| 10 | Przeznaczona do użytku w, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia | TAK |  |
| 11 | Krajalnica wyłącza się automatycznie po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów | TAK |  |
| 12 | Maksymalna ilość zadanych plastrów : 999. | TAK |  |
| 13 | Stabilność położenia krojonego produktu | TAK |  |
| 14 | Stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający | TAK |  |
| 15 | Idealny pochył stołu podawczego do noża 45O | TAK |  |
| 16 | Pochylone ostrze o średnicy Ø 300 mm | TAK |  |
| 17 | Wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości | TAK |  |
| 18 | Zasilanie 230V 50Hz 1 faza | TAK |  |
| 19 | Poziom hałasu ≤ 60dB | TAK |  |
| 20 | Średnica noża 300mm | TAK |  |
| 21 | Max. wymiar krojenia Wysokość(H) jest uzależniona od długości(L) dla L = 190; H = 105; dla L= 160; H = 150 | TAK |  |
| 22 | Grubość krojonego plastra 0 - 24mm (regulacja płynna) | TAK |  |
| 23 | Rozstaw nóżek 550 x 320mm | TAK |  |
| 24 | Wymiary gabarytowe 710 x 520 x 613mm | TAK |  |
| 25 | Wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym | TAK |  |
| 26 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-42 - Waga stołowa do 6 kg** | | | |
| 1 | Udźwig 6 kg | TAK |  |
| 2 | Przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych | TAK |  |
| 3 | Możliwość pracy w ujemnych temperaturach | TAK |  |
| 4 | Możliwość zasilania z sieci 230 V lub wewnętrznego akumulatora | TAK |  |
| 5 | Legalizowana | TAK |  |
| 6 | Podświetlane wyświetlacze LCD z przodu i z tyłu (wyświetlanie masy | TAK |  |
| 7 | Klawiatura membranowa, wodoszczelna | TAK |  |
| 8 | Funkcja tarowania | TAK |  |
| 9 | Funkcja zerowania | TAK |  |
| 10 | Funkcja automatycznego wyłączania; | TAK |  |
| 11 | Szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH | TAK |  |
| 12 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-43 - Regał jezdny do zwożenia brudnych naczyń** | | | |
| 1 | Regał jezdny do zwożenia brudnych naczyń 5-półkowy z pełnymi półkami zamocowanymi na stałe ze stali nierdzewnej.  Wymiary 900x600x1800 | TAK |  |
| 2 | Kółka obrotowe w obudowie nierdzewnej w tym 2 z hamulcem | TAK |  |
| 3 | Regał jezdny do zwożenia brudnych naczyń 5-półkowy z pełnymi półkami zamocowanymi na stałe ze stali nierdzewnej. | TAK |  |
| 4 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-44 - Wózek nierdzewny dwupółkowy z stali nierdzewnej** | | | |
| 1 | Wózek kelnerski z dwoma półkami ze stali nierdzewnej 900x600x850 | TAK |  |
| 2 | Meble wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej | TAK |  |
| 3 | Stelaż wózka kelnerskiego wykonany jest z rury okrągłej Ø 25 mm | TAK |  |
| 4 | Wózki wyposażone są w kółka skrętne o średnicy 125 mm (2 z hamulcem) z tworzywa poliamidowego (nierdzewiejące) z bieżnikiem z elastycznej pełnej gumy | TAK |  |
| 5 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-45 - Maszynka do mielenia mięsa wydajność 300 kg/godz, pełny UNGER** | | | |
| 1 | Zasilanie: 1,1KW/ 400v | TAK |  |
| 2 | Obudowa napędu - wykonanie nierdzewne | TAK |  |
| 3 | Ø sitka - 8 cm; | TAK |  |
| 4 | Pojemnik na mięso | TAK |  |
| 5 | Wydajność min : 300 kg/h | TAK |  |
| 6 | Przycisk: włącz/wyłącz; prawe / lewe obroty | TAK |  |
| 7 | Kołek dociskowy z tworzywa | TAK |  |
| 8 | Sitko z otworami o Ø 6 mm | TAK |  |
| 9 | Nóż dwustronny | TAK |  |
| 10 | Sitko z otworami o Ø 10 mm | TAK |  |
| 11 | System Unger - szarpak, | TAK |  |
| 12 | Demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości | TAK |  |
| 13 | Korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne | TAK |  |
| 14 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-46 - Szatkownica** | | | |
| 1 | Szatkownica z ręczną przystawką dociskową, która umożliwia szybkie i wygodne podawanie produktów wymagających nacisku przy podawaniu oraz podajnikiem do podawania ciągłego,  Która umożliwia ciągłe podawanie/krojenie dużych ilości np. ziemniaków, cebuli itp. | TAK |  |
| 2 | Umożliwia przygotowywanie od 400 do 1 200 porcji dziennie. | TAK |  |
| 3 | Cylindryczny podajnik, który można otworzyć obiema rękami. | TAK |  |
| 4 | Automatyczna funkcja uruchomienia/ zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów. | TAK |  |
| 5 | Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp. | TAK |  |
| 6 | Mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetwarzanie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp. | TAK |  |
| 7 | Pochyłej konstrukcja podajnika i dźwignia dociskowa znajdująca się na wysokości, zapewniającej ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia | TAK |  |
| 8 | Uchwyt dźwigni dociskowej w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwalający na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami. | TAK |  |
| 9 | Przystawka do ciągłego podawania do ciągłego krojenia ziemniaków, cebuli, pieczarek itp. Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia. | TAK |  |
| 10 | Uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwia przenoszenie. | TAK |  |
| 11 | Jedna prędkość. | TAK |  |
| 12 | Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu. | TAK |  |
| 13 | Model stacjonarny (zob. stół maszynowy na drugiej stronie). | TAK |  |
| 14 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-47 - Kocioł parowy 150 litrów na cokole murowanym h=150 mm** | | | |
| 1 | Wymiary:900x900x750 mm | TAK |  |
| 2 | Kocioł parowy o pojemności 150 litrów, wkład kotła kwadratowy( duplikatora) o wymiarach  590x680x445 | TAK |  |
| 3 | Zapotrzebowanie na parę 60 kg/h, kocioł należy zamontować na postumencie betonowym o wysokości 150 mm | TAK |  |
| 4 | Dno płaszcza przygotowane ze stali AISI 316, | TAK |  |
| 5 | Panel sterujący wyposażony w regulację mocy. | TAK |  |
| 6 | Kocioł wyposażony w kontrolę bezpieczeństwa. | TAK |  |
| 7 | Wszystkie elementy służące do zainstalowania urządzenia na cokole betonowym, moduły i  osłony zabezpieczające i osłaniające oraz umożliwiające utrzymanie higieny. | TAK |  |
| 8 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-48 - Kocioł elektryczny przechylny z mieszadłem zintegrowanym pojemność 105 litrów** | | | |
| 1 | Dno komory wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10 mm. | TAK |  |
| 2 | Komora i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, o grubości 15-20/10 mm. | TAK |  |
| 3 | System grzejny z grzałkami pokrytymi materiałem Incoloy-800. | TAK |  |
| 4 | Automatyczny system przechyłu komory na przedniej osi; w pełni zbalansowany za pomocą sprężyn wyrównujących. | TAK |  |
| 5 | Nierdzewna dwuścienna pokrywa komory z dociskami pneumatycznymi; wyposażona w  zabezpieczenie przed uchylanie komory gdy jest zamknięta | TAK |  |
| 6 | Trójramienny mikser z wymiennymi łopatami ze stali/teflonu; regulacja prędkości i kierunku obrotów. | TAK |  |
| 7 | Przyłącze zimnej wody 3“.  Przyłącze ciepłej wody 3“. | TAK |  |
| 8 | Elektroniczny panel sterujący z 3-cyfrowym wyświetlaczem LCD i diodami LED, o następujących funkcjach:  Ustawianie temperatury gotowania;  Ustawianie czasu gotowania;  Regulacja prędkości obrotowej miksera;  Zmiana kierunku obrotów miksera;  Uchylanie komory;  Alarm końca czasu gotowania | TAK |  |
| 9 | Ustawianie temperatury między 20 i 110 °C, kontrolowane za pomocą termopary typu „K“  zainstalowaną zaraz pod dnem powierzchni wewnętrznej komory, aby zapewnić prawidłowy odczyt  temperatury i szybką reakcję systemu grzewczego. | TAK |  |
| 10 | Termostat zabezpieczający, przerywający pracę w przypadku błędów. | TAK |  |
| 11 | Elektryczny kocioł przechylny o pojemności 105 litrów z wbudowanym mikserem. Kocioł  dwupłaszczowy z ciśnienie 0,5 bar | TAK |  |
| 12 | Przycisk awaryjny. | TAK |  |
| 13 | Kocioł wyposażony w system automatycznego napełniania wody do płaszcza, wyposażony w system dopełniania wody do ustalonej pojemności. | TAK |  |
| 14 | Regulacja temperatury miedzy 20 - 105 stopni pomiar odbywa się za pomocą sondy umiejscowionej wewnątrz kotła. | TAK |  |
| 15 | Wszystkie elementy służące do zainstalowania urządzenia na cokole betonowym, moduły i  osłony zabezpieczające i osłaniające oraz umożliwiające utrzymanie higieny. | TAK |  |
| 16 | 18 kw /400 V | TAK |  |
| 17 | Certyfikat CE | TAK |  |
| 18 | Wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
| 19 | Stalowa konstrukcja z 4 regulowanymi nogami. | TAK |  |
| 20 | Urządzenie wymaga podłączenia wody ciepłej i wody zimnej; każda linia powinna zawierać zawór | TAK |  |
| 21 | Wyłącznik elektryczny i zawory odcięcia wody powinny znajdować się blisko urządzenia w  miejscu łatwo dostępnym dla użytkownika | TAK |  |
| 22 | Średnica kotła: 600 mm; | TAK |  |
| 23 | Wysokość kotła: 465 mm; | TAK |  |
| 24 | Pojemność użyteczna: 105 l; | TAK |  |
| 25 | Pojemność całkowita: 120 l; | TAK |  |
| 26 | Moc: 18 kW; | TAK |  |
| 27 | Zasilanie elektryczne: 400 V / 3N PE AC / 50 Hz | TAK |  |
| 28 | Temperatura: 50 - 110 °C | TAK |  |
| 29 | Prędkość miksera: 15 – 80 r/min | TAK |  |
| 30 | Przewód zasilający: 5x10 mm2 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-49 - Kuchnia elektryczna 4 płytowa z szafką** | | | |
| 1 | Zasilanie: 14 kW/400 V | TAK |  |
| 2 | Wymiary: 800/900/750 mm | TAK |  |
| 3 | Kuchnia wyposażona w 4 płyty szybkogrzejne o  mocy 3,5kW i średnicy 31,5cm | TAK |  |
| 4 | Kuchnia elektryczna na szafce zamykanej drzwiami; kuchnia wykonana ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 5 | Ergonomiczna budowa pokrętła z masywnym uchwytem umożliwia łatwą i precyzyjną obsługę, nawet zabrudzonymi rękami | TAK |  |
| 6 | konstrukcja pokrętła zapewniająca odpowiednią i dokładną regulację oraz łatwe ustawienie mocy płyty grzewczej | TAK |  |
| 7 | Brak ostrych krawędzi oraz zaokrąglone rogi | TAK |  |
| 8 | Kuchnie należy zamontować na postumencie betonowym o wysokości 150 mm | TAK |  |
| 9 | Wszystkie elementy służące do zainstalowania urządzenia na cokole betonowym, moduły i osłony zabezpieczające i osłaniające oraz umożliwiające utrzymanie higieny. wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10 | TAK |  |
| 10 | Wykonanie są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-50 - Elektryczna patelnia** | | | |
| 1 | Wymiary: 1200/900/900 mm | TAK |  |
| 2 | Nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm, równomierne rozprowadzanie ciepła; | TAK |  |
| 3 | Nierdzewna uchylna pokrywa; automatyczne elektryczne uchylanie, zawór do napuszczania wody. | TAK |  |
| 4 | Patelnię należy zamontować na postumencie betonowym o wysokości 150 mm. | TAK |  |
| 5 | Wyposażenie: wszystkie elementy służące do zainstalowania urządzenia na cokole betonowym, moduły i osłony zabezpieczające i osłaniające oraz umożliwiające utrzymanie higieny. | TAK |  |
| 6 | Wykonanie są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304, DIN X5CrNi 18-10. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-51 – Regał na segregatory** | | | |
| 1 | Produkt systemowy, seryjnie produkowany, tj. możliwy do łączenia w różnych konfiguracjach, pozwalający na wymianę części i elementów . | TAK |  |
| 2 | Wymiary szafy  Szerokość 900 mm  Głębokość 450 mm  Wysokość 1800 mm | TAK |  |
| 3 | Wykonana z płyty wiórowej obustronnie laminowanej , płyty grubości 18 mm, kolorystyka dopasowana do biurka do wyboru przez Zamawiającego. Plecy wsuwane w nafrezowane boki szafy. Wszystkie płyty laminowane obustronnie. | TAK |  |
| 4 | Wszystkie krawędzie trwale zabezpieczona doklejką – obrzeżem PCV lub ABS o gr. min. 2 mm w kolorze płyty | TAK |  |
| 5 | Półki (5 szt.), regulacja półek co 32 mm, montowane przy pomocy systemu zapobiegającemu ich wypadnięciu | TAK |  |
| 6 | Meble na stopkach wys. 100 mm w kolorze aluminium | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-52 – Mikser uniwersalny 60 l z 3 narzędziami** | | | |
| 1 | 3 stopnie prędkości | TAK |  |
| 2 | planetarne ułożenie przystawek | TAK |  |
| 3 | dokładne mieszanie bez rotacji dzieży | TAK |  |
| 4 | wyjmowana nierdzewna dzieża, nierdzewna pokrywa dzieży | TAK |  |
| 5 | total stop | TAK |  |
| 6 | mikrowyłącznik bezpieczeństwa | TAK |  |
| 7 | w zestawie: mieszadło, hak, rózga | TAK |  |
| 8 | Wymiary; 730x640x1300 | TAK |  |
| 9 | Pojemność misy; 60 l | TAK |  |
| 10 | Napięcie 400 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K53 – Kloc do mięsa** | | | |
| 1 | Wykonany z polietylenu PE 500 | TAK |  |
| 2 | Podstawa ze stali nierdzewnej AISI 304 | TAK |  |
| 3 | atest PZH | TAK |  |
| 4 | Wysokość całkowita (mm) 800 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-54 - Kotleciarka elektryczna** | | | |
| 1 | Zasilanie: 0,6 kw/230 V | TAK |  |
| 2 | Wymiary: 370/700/470 mm | TAK |  |
| 3 | urządzenie do pracy ciągłej | TAK |  |
| 4 | wydajność: do 100 kg/h | TAK |  |
| 5 | w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca | TAK |  |
| 6 | urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny | TAK |  |
| 7 | przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku) | TAK |  |
| 8 | przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa | TAK |  |
| 9 | budowa umożliwiająca łatwy demontaż w celu czyszczenia | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-55 - Pojemnik na odpadki 50 l** | | | |
| 1 | Wykonany ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 2 | pojemnik na odpadki wyposażony w  4 kółka obrotowe | TAK |  |
| 3 | pokrywa z uchwytem | TAK |  |
| 4 | Wymiary: średnica 390 mm  wysokość 645 mm  pojemność 50 l | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-56 - Schładzarka szokowa** | | | |
| 1 | Pojemność komory 8 x 1/1 GN gł. 65 | TAK |  |
| 2 | Wydajność:  Schładzanie 35kg/cykl  Zamrażanie 25 kg/cykl | TAK |  |
| 3 | Zasilanie max.3,0 kW | TAK |  |
| 4 | Dotykowy panel sterujący z piktogramami | TAK |  |
| 5 | Sonda potrawy 4 punktowa | TAK |  |
| 6 | Funkcje chłodzenia:  Schładzanie szokowe  Zamrażanie szokowe  Sterowane rozmrażanie  Utrzymywanie-chłodzenie | TAK |  |
| 7 | Pozostałe funkcje:  Dowolne programowanie cyklu  Możliwość zapisania własnych programów  Graficzne zobrazowanie danych HACCP na wyświetlaczu i zapisanie w pamięci urządzenia  System autodiagnostyki błędów  Port USB do wgrywania przepisów i danych, aktualizacji oprogramowania  Regulowana prędkość wentylatora i temperatury  Funkcja umożliwiająca nastawienie czasu obróbki dl każdej półki z osobna | TAK |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-57 - Stół do oczkowania dwustronny** | | | |
| 1 | Konstrukcja szkieletowa wzmocniona wykonana z profili 40x40x1,2 mm, zakończone stopką regulowaną | TAK |  |
| 2 | Płyta stołu z otworami na 6 pojemników GN 1/3 h=200 mm na odpadki po 3 na każdą stronę stołu. Pojemniki GN 1/3 w komplecie | TAK |  |
| 3 | W części środkowej stołu podnoszona rynna do zsuwania oczkowanych ziemniaków i warzyw do wózka basenowego | TAK |  |
| 4 | Pojemniki GN 1/3 h=200 w ilości 6 sztuk w komplecie | TAK |  |
| 5 | Stal nierdzewna AISI 304 | TAK |  |
| 6 | Wymiary:2200x1100x850 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-58 - Wózek basen do płukania jarzyn** | | | |
| 1 | Wózek, basen do płukania warzyw z zaworem nożnym na 2 pojemniki perforowane GN 1/1 z rączką do pchania | TAK |  |
| 2 | 2 pojemniki GN 1/1h=200 mm perforowane | TAK |  |
| 3 | Stal nierdzewna AISI 304 | TAK |  |
| 4 | Wymiary :800x580x850 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-59 - Stół rolkowy** | | | |
| 1 | Stół rolkowy do zmywarki tunelowej na przesył naczyń i tac | TAK |  |
| 2 | Konstrukcja szkieletowa wzmocniona wykonana z profili 40x40x1, 2 mm, zakończone stopka regulowaną. | TAK |  |
| 3 | Rolki stołu na całej szerokości, rolki PCV łożyskowane, z rantem bocznym 4 cm po prawej stronie stołu | TAK |  |
| 4 | Stal nierdzewna AISI 304 | TAK |  |
| 5 | Wymiary: 1500x800x850 | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-60 - Pakowarka próżniowa stołowa wraz z wózkiem do pakowarki** | | | |
| 1 | Wymiary: 544/643/540 | TAK |  |
| 2 | wymiary komory 470x530x115+100h [mm]; | TAK |  |
| 3 | szerokość listwy zgrzewającej 460mm | TAK |  |
| 4 | Zasilanie: 0,75 kw/230 V | TAK |  |
| 5 | sterowanie cyfrowe,10 programów użytkownika | TAK |  |
| 6 | ustawienie czasu opróżniania; | TAK |  |
| 7 | ustawienie czasu zgrzewania | TAK |  |
| 8 | wyłącznik główny wyłącznik krańcowy pokrywy | TAK |  |
| 9 | ciśnieniomierz | TAK |  |
| 10 | listwa zgrzewająca, łatwo demontowalna | TAK |  |
| 11 | pompa pozwala na zapakowanie delikatnych oraz sypkich produktów | TAK |  |
| 12 | Wykonanie ze stali nierdzewnej | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-61 - Porcjoner (gałkownica)** | | | |
| 1 | pojemność 1/40 l, | TAK |  |
| 2 | średnica gałki 44 mm, | TAK |  |
| 3 | uchwyt i czarka ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 4 | możliwość mycia i wyparzania w urządzeniach takich jak zmywarki gastronomiczne | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-62 - Termos cateringowy** | | | |
| 1 | Pojemność: 14 l, | TAK |  |
| 2 | Obudowa ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 3 | Do gorących napojów | TAK |  |
| 4 | Wnętrze wykonane z aluminium | TAK |  |
| 5 | Składane nogi ułatwiające przechowywanie | TAK |  |
| 6 | Zakręcana pokrywa z uchwytem do przenoszenia | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-63 - Zmywarka do garnków i przyrządów kuchennych** | | | |
| 1 | Możliwość mycia przedmiotów o wymiarach maksymalnych: 132 x 70 x 85 cm | TAK |  |
| 2 | Trójramienny moduł myjący | TAK |  |
| 3 | nierdzewny kosz do układania garnków i pojemników | TAK |  |
| 4 | dwie pompy systemu myjącego | TAK |  |
| 5 | system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie | TAK |  |
| 6 | dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo | TAK |  |
| 7 | Elektroniczny panel pozwalający na elektroniczne sterowanie wszystkimi komponentami i parametrami maszyny | TAK |  |
| 8 | Wskaźnik wyświetlający zaawansowanie, a sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu cyklu | TAK |  |
| 9 | Wyświetlacz pozwala na ustawienie wszystkich funkcji zmywarki (również licznik cykli) | TAK |  |
| 10 | Termostop | TAK |  |
| 11 | Tłoczona wanna | TAK |  |
| 12 | Pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody | TAK |  |
| 13 | 2x ruchome ramiona górne i dolne | TAK |  |
| 14 | Termometr bojlera i wanny | TAK |  |
| 15 | Program samoczyszczenia | TAK |  |
| 16 | Filtry wanny mikroperforowane | TAK |  |
| 17 | Wysokość otworu drzwi - 85 cm; | TAK |  |
| 18 | Wymiary kosza: 132 x 70 cm | TAK |  |
| 19 | Wykonanie ze stali nierdzewnej | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-64 - Szafka otwarta** | | | |
| 1 | Szafka otwarta o wymiarach 800x700x900 [mm] z modułem dystrybutora tac o wymiarach 630x425x670 [mm] oraz pomocnikiem kelnerskim o wymiarach  790x480x700 [mm | TAK |  |
| 2 | Wykonanie ze stali AISI 304 | TAK |  |
| 3 | blat z blachy gr. 1,5 mm, blat gr. 50 mm | TAK |  |
| 4 | górna krawędź blatu od str. klienta zaokrąglona | TAK |  |
| 5 | odsunięcia korpusu: przód (obsługa) na 18 mm, tył i boki na 10 mm | TAK |  |
| 6 | z przodu prowadnice tac 3 rurowe uchylne – 300 mm | TAK |  |
| 7 | koła fi 100 mm na płycie | TAK |  |
| 8 | zabudowa z płyty gr. 18 mm, wzór i kolor do uzgodnienia z Zamawiającym | TAK |  |
| 9 | półka dolna 134 mm od podłogi | TAK |  |
| 10 | w blat wpuszczony dystrybutor tac o wym. 630x425x670 (regulacja wyporu na sprężynach) | TAK |  |
| 11 | na blacie przykręcany pomocnik o wym. 790x480x600 (na 4 poj. GN 1/3) | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-65 - Bemar powietrzny wielokomorowy 4xGN1/1** | | | |
| 1 | Ze stali nierdzewnej AISI 304 | TAK |  |
| 2 | blat z blachy gr. 1,5 mm , blat gr. 50 mm + wystający ponad blat na 15 mm kołnierz od wanny (wanna o wym.1412x590x460) | TAK |  |
| 3 | górna krawędź blatu od str. klienta zaokrąglona | TAK |  |
| 4 | odsunięcia korpusu: przód (obsługa) na 18 mm, tył i boki na 10 mm | TAK |  |
| 5 | z przodu prowadnice tac 3 rurowe uchylne – 300 mm | TAK |  |
| 6 | koła fi 100 mm na płycie | TAK |  |
| 7 | zabudowa z płyty gr. 18 mm, wzór i kolor do uzgodnienia z Zamawiającym | TAK |  |
| 8 | półka dolna 134 mm od podłogi | TAK |  |
| 9 | 4 x GN 1/1 gł. 200 mm | TAK |  |
| 10 | grzałka 800 W dla każdej komory (łączna moc 3200 W) | TAK |  |
| 11 | regulacja temp. 30-95 stopni | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-66 - Wanna chłodnicza 3xGN1/1** | | | |
| 1 | Ze stali nierdzewnej AISI 304 | TAK |  |
| 2 | blat z blachy gr. 1,5 mm , blat gr. 50 mm + wystający ponad blat na 15 mm kołnierz od wanny (wanna o wym.1412x590x460) | TAK |  |
| 3 | górna krawędź blatu od str. klienta zaokrąglona | TAK |  |
| 4 | odsunięcia korpusu: przód (obsługa) na 18 mm, tył i boki na 10 mm | TAK |  |
| 5 | z przodu prowadnice tac 3 rurowe uchylne – 300 mm | TAK |  |
| 6 | koła fi 100 mm na płycie | TAK |  |
| 7 | zabudowa z płyty gr. 18 mm, wzór i kolor do uzgodnienia z Zamawiającym | TAK |  |
| 8 | półka dolna 134 mm od podłogi | TAK |  |
| 9 | 3x GN 1/1 gł. 200 mm | TAK |  |
| 10 | regulacja temp. 2-10 stopni | TAK |  |
| 11 | moc elektryczna 360 W | TAK |  |
| 12 | parownik malowany kataflorytycznie | TAK |  |
| 13 | czynnik chłodniczy R404A | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-67 - Witryna chłodnicza z wanna zamknięta** | | | |
| 1 | Ze stali nierdzewnej AISI 304 | TAK |  |
| 2 | blat z blachy gr. 1,5 mm , blat gr. 50 mm + wystający ponad blat na 15 mm kołnierz od wanny (wanna o wym.1412x590x460) | TAK |  |
| 3 | górna krawędź blatu od str. klienta zaokrąglona | TAK |  |
| 4 | odsunięcia korpusu: przód (obsługa) na 18 mm, tył i boki na 10 mm | TAK |  |
| 5 | z przodu prowadnice tac 3 rurowe uchylne – 300 mm | TAK |  |
| 6 | koła fi 100 mm na płycie | TAK |  |
| 7 | zabudowa z płyty gr. 18 mm, wzór i kolor do uzgodnienia z Zamawiającym | TAK |  |
| 8 | półka dolna 134 mm od podłogi | TAK |  |
| 9 | 3x GN 1/1 gł. głębokość wanny regulowana (max. 150 mm) | TAK |  |
| 10 | drzwi suwane na rolkach łożyskowanych | TAK |  |
| 11 | regulacja temp. 5-12 stopni | TAK |  |
| 12 | moc chłodnicza 672 W przy temp. odparowania -minus 10 stopni | TAK |  |
| 13 | moc elektryczna 400-450 W | TAK |  |
| 14 | parownik malowany kataflorytycznie | TAK |  |
| 15 | czynnik chłodniczy R404A | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-68 - Szafka otwarta z półką** | | | |
| 1 | wymiary 800x700x900 mm | TAK |  |
| 2 | Ze stali nierdzewnej AISI 304 | TAK |  |
| 3 | blat z blachy gr. 1,5 mm , blat gr. 50 mm | TAK |  |
| 4 | górna krawędź blatu od str. klienta zaokrąglona | TAK |  |
| 5 | odsunięcia korpusu: przód (obsługa) na 18 mm, tył i boki na 10 mm | TAK |  |
| 6 | z przodu prowadnice tac 3 rurowe uchylne – 300 mm | TAK |  |
| 7 | koła fi 100 mm na płycie | TAK |  |
| 8 | zabudowa z płyty gr. 18 mm, wzór i kolor do uzgodnienia z Zamawiającym | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-69 - Nadstawka z szybą prostą i z oświetleniem fluorescencyjnym** | | | |
| 1 | wymiary 1550x460x452 [mm] | TAK |  |
| 2 | szyba klejona gr. 6 mm, mocowana na uchwytach do półki nadstawki oraz do blatu stołu | TAK |  |
| 3 | półka gr. 60 mm | TAK |  |
| 4 | powierzchnia robocza półki B= 343 mm | TAK |  |
| 5 | nogi z rury fi 45 mm zakończone na dole rozetą fi 55 mm | TAK |  |
| 6 | halotermy 200 W każda -4 sztuki | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-70 - Nadstawka z szybą prostą i z oświetleniem fluorescencyjnym** | | | |
| 1 | wymiary 12250x460x452 [mm] | TAK |  |
| 2 | szyba klejona gr. 6 mm, mocowana na uchwytach do półki nadstawki oraz do blatu stołu | TAK |  |
| 3 | półka gr. 60 mm | TAK |  |
| 4 | powierzchnia robocza półki B= 343 mm | TAK |  |
| 5 | nogi z rury fi 45 mm zakończone na dole rozetą fi 55 mm | TAK |  |
| 6 | świetlówka fluorescencyjna 13 W każda -2 szt. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-71 - Regał ociekowy perforowany** | | | |
| 1 | Regał ociekowy składany wykonany ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 2 | nogi łączone do półek za pomocą śrub, | TAK |  |
| 3 | nogi wykonane zkątownika | TAK |  |
| 4 | półki perforowane | TAK |  |
|  | | | |
| **Załącznik K-72 - Sterylizator UV ze stali nierdzewnej do noży** | | | |
| 1 | Sterylizator UVA do noży do odkażania (sterylizacji) noży w placówkach gastronomicznych | TAK |  |
| 2 | Włącznik czasowy umożliwiający ustawienie czasu pracy urządzenia od 0 do 60 minut. | TAK |  |
| 3 | Obudowa sterylizatora wykonana ze stali nierdzewnej | TAK |  |
| 4 | Drzwi zabezpieczone przed działaniem promieni UV | TAK |  |
| 5 | Włącznik bezpieczeństwa w drzwiach uniemożliwiający włączenie lamp, gdy drzwi są otwarte | TAK |  |
| 6 | W komorze sterylizatora znajdują się 2 listwy magnetyczne do uchwycenia noży | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-73 - Pojemnik magazynowy** | | | |
| 1 | Tworzywo sztuczne białe | TAK |  |
| 2 | Pojemnik na kółkach z pokrywą | TAK |  |
| 3 | Pojemność 80 l | TAK |  |
| 4 | dł./szer./wys.: 75/34/70 cm | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-74 - Wanna okrągła stal nierdzewna z uszami** | | | |
| 1 | Stal nierdzewna 18/10 | TAK |  |
| 2 | Grubość ścianki 0,7mm | TAK |  |
| 3 | Dwa uchwyty | TAK |  |
| 4 | Maksymalne obciążenie do 50 kg | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-75 - Wanna okrągła cedzakowa z uszami** | | | |
| 1 | Stal nierdzewna | TAK |  |
| 2 | Grubość ścianki 0,7mm 18/10 | TAK |  |
| 3 | Dwa uchwyty | TAK |  |
| 4 | Maksymalne obciążenie do 50 kg | TAK |  |
| 5 | Otwory 4 mm na ściankach | TAK |  |
| 6 | Dno z pierścieniem | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-76 - Wirówka do sałaty na 8 główek z podstawą** | | | |
| 1 | Wykonana z tworzywa bezpiecznego dla kontaktu z żywnością | TAK |  |
| 2 | Podstawa z stali nierdzewnej, zapewniająca stabilność w czasie pracy, kompatybilna z wirówką. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-77 – Stół roboczy z półka do krojenia** | | | |
| 1 | Stół przyścienny z deską z polietylenu - stal nierdzewna AISI 304 | TAK |  |
| 2 | Stół o konstrukcji szkieletowej wzmocniony , nogi wykonane z kształtek 40x40x1,2 mm z regulowanymi stopkami | TAK |  |
| 3 | blat stołu wykonany częściowo jako blat stalowy otoczony w tej części  rantami a częściowo deską polietylenową do krojenia i porcjowania mięsa | TAK |  |
| 4 | o głębokości 300 mm i  grubości 25 mm | TAK |  |
| 5 | pod blatem mają być zmontowane 2 szuflady podwieszane pod blatem  o wymiarach 420x490 mm | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-78-** **Taca termoizolacyjna przeznaczona do dystrybucji posiłków** | | | |
| 1 | Wymiary: 325x480x105 mm | TAK |  |
| 2 | Taca zapewniająca ochronę temperatury potraw poprzez zastosowanie izolowanej podstawy i izolowanej pokrywy tacy. | TAK |  |
| 3 | Elementy wykonane z polipropylenu, wypełnionego pianką poliuretanową pozbawioną freonu | TAK |  |
| 4 | Do transportowania i podania wszystkiego rodzaje posiłków (śniadanie, obiad, kolacje) wraz z elementami dodatkowymi np.  sztućce, serwetki itp. System tacowy wykorzystuje zasadę strefy termalnej i posiada osobne przedziały z podniesionymi krawędziami na różne części posiłku, pozwala to oddzielić  potrawy zimne od ciepłych. | TAK |  |
| 5 | Podniesione krawędzie w podstawie tacy i odpowiadające im przegrody dociskowe w pokrywie zapobiegają rozlewaniu się potraw oraz przesuwaniu naczyń | TAK |  |
| 6 | Wymagana możliwość mycia wszystkich elementów tacy w zmywarkach gastronomicznych | TAK |  |
| 7 | Wymagane zachowanie temperatury ok. 63C przez ok. 60 minut | TAK |  |
| 8 | Taca termoizolacyjna zawiera porcelanowy talerz dzielony, dwie miseczki o pojemności 400 ml. Każde z naczyń porcelanowych posiada pokrywkę z jasnoszarego polipropylenu z wbudowaną gumową uszczelką, która po założeniu górnej części tacy i zapięciu klamrami z tworzywa sztucznego, zabezpiecza przed rozlaniem płynnych potraw i utratą temperatury. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-79 Wózek transportowy do tac indywidualnych ( 24 tace)** | | | |
| 1 | Szer. max: 800 mm ,długość max : 1300 mm | TAK |  |
| 2 | Wysokość max : 1500 mm wraz z galerią | TAK |  |
| 3 | Izolowany i hermetyczny wózek transportowy do tac indywidualnych, kompatybilny z oferowaną stacją dokująca, przystosowany do załadunku 24 tac (530x325 z kompletem naczyń), przeznaczony do współpracy z stacja  dokująca, regeneracji / podtrzymania prawidłowych temperatur posiłków w systemie aktywnego grzania i chłodzenia a następnie do transportu posiłków do pacjentów na oddziały. | TAK |  |
| 4 | Odstęp pomiędzy półkami - tacami minimum 75mm | TAK |  |
| 5 | Pojemność: 3 x 12 tac | TAK |  |
| 6 | 4 Kółka średnica 125 mm ; 2 kółka wyposażone w blokadę wykonane z materiału syntetycznego, nierdzewnego . | TAK |  |
| 7 | Maksymalna waga wózka bez załadunku 195 kg | TAK |  |
| 8 | Izolowany i hermetyczny wózek transportowy do tac indywidualnych, kompatybilny z zaoferowaną stacją dokującą, przystosowany do załadunku 24 tac GN (530x325 mm), przeznaczony jest do użycia wraz ze stacją dokującą do regeneracji /podtrzymania temperatury potraw w systemie aktywnego grzania i chłodzenia a następnie do transportu posiłków na tacach indywidualnych do pacjentów na oddziały. | TAK |  |
| 9 | Konstrukcja nośna wykonana z profili aluminiowych. Korpus zewnętrzny, drzwi , podłoga i dach wózka wykonane z aluminium, stali nierdzewnej, melaminy i tworzywa ABS. | TAK |  |
| 10 | Obudowa : podwójne, izolowane ścianki. Drzwi zamocowane na przeciwległych stronach  wózka, na bocznych ścianach po otwarciu drzwi zamocowane zaczepy do drzwi z blokadą. Drzwiczki zamykane przy pomocy zamka ( min. 2 punkty zamknięcia). | TAK |  |
| 11 | Panel górny (dach) wykonany w sposób umożliwiający załadunek i transport na oddziały termosów z napojami ( obciążenie do 20 kg), zabezpieczony barierką ze stali nierdzewnej zapobiegającą zsunięciu  termosów w czasie transportu. | TAK |  |
| 12 | Dla zachowania optymalnej higieny , ścianka termiczna, ścianki działowe, uszczelki drzwi oraz stelaż na tace łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi. | TAK |  |
| 13 | Higieniczna konstrukcja zamknięcia drzwi – bez konieczności  smarowania zamka. | TAK |  |
| 14 | Uszczelki łatwo wyjmowane bez użycia  narzędzi i bez konieczności demontażu ścianki termicznej, nie  klejone. | TAK |  |
| 15 | Wszystkie narożniki we wnętrzu komory wózka zaokrąglone, wszystkie ścianki i drzwiczki gładkie, pozbawione zagłębień lub innych elementów utrudniających utrzymanie czystości – całkowicie zmywalne. | TAK |  |
| 16 | Wózek przystosowany do mycia w całości przy użyciu strumienia wody lub w tunelu myjącym. | TAK |  |
| 17 | Każdy segment ścianki wyposażony w uszczelki odporne na działanie wysokich temperatur i dopuszczonego do kontaktu z żywnością, gwarantujące doskonałą izolację termiczną między strefą gorącą i strefą zimną oraz zapobiegające mechanicznym uszkodzeniom tac w czasie załadunku i rozładunku wózka. | TAK |  |
| 18 | Dolna część wózka wyposażona w odbojniki gumowe lub polietylenowe zapobiegające uszkodzeniu wózka. Korpus wewnętrzny wykonany całkowicie ze stali chromo-niklowej AISI 304. | TAK |  |
| 19 | Z lewej i prawej strony korpusu zamocowane ścianki działowe wykonane ze stali chromo-niklowej, gwarantujące równomierne rozprowadzanie gorącego i zimnego powietrza. | TAK |  |
| 20 | Wyjmowalny stelaż na tace wyposażony w prowadnice , służący do załadunku wózka , pojemność : 24 x 12 GN | TAK |  |
| 21 | Komora wózka dzielona w pionie na 2 części za pomocą wyjmowanej segmentowej ścianki termicznej, służąca do odizolowania części „gorącej” od części „zimnej” wózka. | TAK |  |
| 22 | Poszczególne segmenty ścianki wypełnione pianką poliuretanową w sposób zabezpieczający przed dostaniem się wody lub pary do wnętrza ścianki. | TAK |  |
| 23 | Od strony frontowej wózka z prawej i lewej strony uchwyty ze stali chromo-niklowej, służące do transportu wózka oraz do manewrowania wózkiem i zabezpieczające przed uszkodzeniem w przypadku uderzenia. | TAK |  |
| 24 | Wózek wyposażony w 4 kółka jezdne, w tym 2 kółka skrętne z hamulcami i 2 stałe. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-80 Wózek transportowy do tac indywidualnych (36 tac)** | | | |
| 1 | Szer. max: 800 mm ,długość max : 1300 mm | TAK |  |
| 2 | Wysokość max : 1500 mm wraz z galerią | TAK |  |
| 3 | Izolowany i hermetyczny wózek transportowy do tac indywidualnych, kompatybilny z oferowaną stacją dokująca, przystosowany do załadunku 36 tac (530x325 z kompletem naczyń), przeznaczony do współpracy z stacja  dokująca, regeneracji / podtrzymania prawidłowych temperatur posiłków w systemie aktywnego grzania i chłodzenia a następnie do transportu posiłków do pacjentów na oddziały. | TAK |  |
| 4 | Odstęp pomiędzy półkami - tacami minimum 75mm | TAK |  |
| 5 | Pojemność: 3 x 12 tac | TAK |  |
| 6 | 4 Kółka średnica 125 mm ; 2 kółka wyposażone w blokadę wykonane z materiału syntetycznego, nierdzewnego . | TAK |  |
| 7 | Maksymalna waga wózka bez załadunku 195 kg | TAK |  |
| 8 | Izolowany i hermetyczny wózek transportowy do tac indywidualnych, kompatybilny z zaoferowaną stacją dokującą, przystosowany do załadunku 36 tac GN (530x325 mm), przeznaczony jest do użycia wraz ze stacją dokującą do regeneracji /podtrzymania temperatury potraw w systemie aktywnego grzania i chłodzenia a następnie do transportu posiłków na tacach indywidualnych do pacjentów na oddziały. | TAK |  |
| 9 | Konstrukcja nośna wykonana z profili aluminiowych. Korpus zewnętrzny, drzwi , podłoga i dach wózka wykonane z aluminium, stali nierdzewnej, melaminy i tworzywa ABS. | TAK |  |
| 10 | Obudowa : podwójne, izolowane ścianki. Drzwi zamocowane na przeciwległych stronach  wózka, na bocznych ścianach po otwarciu drzwi zamocowane zaczepy do drzwi z blokadą. Drzwiczki zamykane przy pomocy zamka ( min. 2 punkty zamknięcia). | TAK |  |
| 11 | Panel górny (dach) wykonany w sposób umożliwiający załadunek i transport na oddziały termosów z napojami ( obciążenie do 20 kg), zabezpieczony barierką ze stali nierdzewnej zapobiegającą zsunięciu  termosów w czasie transportu. | TAK |  |
| 12 | Dla zachowania optymalnej higieny , ścianka termiczna, ścianki działowe, uszczelki drzwi oraz stelaż na tace łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi. | TAK |  |
| 13 | Higieniczna konstrukcja zamknięcia drzwi – bez konieczności  smarowania zamka. | TAK |  |
| 14 | Uszczelki łatwo wyjmowane bez użycia  narzędzi i bez konieczności demontażu ścianki termicznej, nie  klejone. | TAK |  |
| 15 | Wszystkie narożniki we wnętrzu komory wózka zaokrąglone, wszystkie ścianki i drzwiczki gładkie, pozbawione zagłębień lub innych elementów utrudniających utrzymanie czystości – całkowicie zmywalne. | TAK |  |
| 16 | Wózek przystosowany do mycia w całości przy użyciu strumienia wody lub w tunelu myjącym. | TAK |  |
| 17 | Każdy segment ścianki wyposażony w uszczelki odporne na działanie wysokich temperatur i dopuszczonego do kontaktu z żywnością, gwarantujące doskonałą izolację termiczną między strefą gorącą i strefą zimną oraz zapobiegające mechanicznym uszkodzeniom tac w czasie załadunku i rozładunku wózka. | TAK |  |
| 18 | Dolna część wózka wyposażona w odbojniki gumowe lub polietylenowe zapobiegające uszkodzeniu wózka. Korpus wewnętrzny wykonany całkowicie ze stali chromo-niklowej AISI 304. | TAK |  |
| 19 | Z lewej i prawej strony korpusu zamocowane ścianki działowe wykonane ze stali chromo-niklowej, gwarantujące równomierne rozprowadzanie gorącego i zimnego powietrza. | TAK |  |
| 20 | Wyjmowalny stelaż na tace wyposażony w prowadnice , służący do załadunku wózka , pojemność : 36 x 12 GN | TAK |  |
| 21 | Komora wózka dzielona w pionie na 2 części za pomocą wyjmowanej segmentowej ścianki termicznej, służąca do odizolowania części „gorącej” od części„ zimnej” wózka. | TAK |  |
| 22 | Poszczególne segmenty ścianki wypełnione pianką poliuretanową w sposób zabezpieczający przed dostaniem się wody lub pary do wnętrza ścianki. | TAK |  |
| 23 | Od strony frontowej wózka z prawej i lewej strony uchwyty ze stali chromo-niklowej, służące do transportu wózka oraz do manewrowania wózkiem i zabezpieczające przed uszkodzeniem w przypadku uderzenia. | TAK |  |
| 24 | Wózek wyposażony w 4 kółka jezdne, w tym 2 kółka skrętne z hamulcami i 2 stałe. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| Załącznik K-81 - Stacja dokująca do regeneracji posiłków w wózkach na 24 i 36 tac | | | |
| 1 | Wymiary: szerokość – max 1000 mm | TAK |  |
| 2 | Głębokość – max 400 mm | TAK |  |
| 3 | Głębokość po zadokowaniu wózka – max 1800 mm | TAK |  |
| 4 | Wysokość – max 1 850 mm | TAK |  |
| 5 | Podłączenie: 6,85 KW/400V | TAK |  |
| 6 | Stacja dokująca przeznaczona jest do aktywnego podgrzewania i utrzymywania temperatury ciepłych potraw i równoczesnego schładzania zimnych komponentów posiłków , po ich uprzednim poporcjowaniu i umieszczeniu w izolowanych wózkach transportowych na tacach indywidualnych. Stacja dokująca przystosowana do podpięcia wózków na 24 i 36 tac. | TAK |  |
| 7 | Temperatury potraw ( gorących i zimnych) wyrównywane są w tym samym czasie przez cyrkulację gorącego i zimnego powietrza. | TAK |  |
| 8 | Cyrkulacja gorącego i zimnego powietrza w zadokowanym wózku wymuszona jest przez wentylatory, znajdujące się na przedniej ścianie stacji dokującej. Stacja dokująca przystosowana jest do pracy w temperaturze otoczenia od + 5 ˚C do + 38 ˚C. | TAK |  |
| 9 | Zakres regulacji temperatur ( ustawianie co 1˚C ) wynosi: w zakresie chłodzenia od +4˚C do +15˚C, w zakresie grzania od +45˚C do + 140˚C. | TAK |  |
| 10 | Obudowa zewnętrzna wykonana z anodowanego aluminium , lakierowana . Wnętrze stacji dokującej wykonane ze stali chromo-niklowej AISI 304. Front korpusu wyposażony w uszczelki zamocowane w taki sposób, aby po zadokowaniu wózka do stacji zapobiec jakimkolwiek nieszczelnościom. | TAK |  |
| 11 | Uszczelki łatwe do demontażu w celach higieny, bez użycia narzędzi. | TAK |  |
| 12 | Po stronie grzewczej zainstalowane elementy grzejne oraz wirniki zapewniające cyrkulację gorącego powietrza. | TAK |  |
| 13 | Po stronie chłodzącej wentylatory i parownik. W dolnej części urządzenia umiejscowiona wanienka kondensacyjna , łatwo wyjmowana do mycia. | TAK |  |
| 14 | W dolnej części urządzenia elektromagnes lub zaczep mechaniczny zabezpieczający przed przypadkowym odpięciem wózka od stacji w czasie trwania cyklu regeneracji. | TAK |  |
| 15 | Urządzenie montowane do ściany. Wyposażone w podstawę z regulacją w celu wypoziomowania. | TAK |  |
| 16 | Panel sterujący umieszczony jest z frontowej strony urządzenia , na wysokości oczu. Umożliwia ustawienie następujących parametrów: czas, temperatura zimnego powietrza, temperatura gorącego powietrza, tryb manualny lub programowalny. | TAK |  |
| 17 | Programowanie: minimum 3 różne cykle regeneracji potraw, każdy cykl programowalny w min. 4 krokach / możliwość podwyższenia lub obniżenia temperatury w części grzejącej / umożliwiające zaprogramowanie dla 3 posiłków dziennie na każdy dzień tygodnia. | TAK |  |
| 18 | W czasie pracy urządzenia ( po zadokowaniu wózka) wyświetlane są następujące parametry: temperatura komory zimnej, temperatura komory z gorącym powietrzem, czas pozostały do zakończenia cyklu regeneracji. | TAK |  |
| 19 | Zegar panela sterującego przestawia się automatycznie z czasu letniego na zimowy i odwrotnie. | TAK |  |
| 20 | Uruchomienie pracy urządzenia następuje za pomocą przycisku Start i wybranie cyklu. Po zadokowaniu wózka stacja automatycznie rozpoczyna cykl. Zakończenie cyklu sygnalizowane jest dźwiękowo , elektromagnes lub zaczep mechaniczny automatycznie zwalnia wózek. | TAK |  |
| 21 | Stacja wyposażona w kompletny system umożliwiający zaprogramowanie stacji w komputerze i przesył danych z komputera stacjonarnego w zakresie ustawień cyklów regeneracji , a także system monitorowania i archiwizacji danych istotnych dla prowadzenia ewidencji HACCP ( temperatury, ewentualne błędy) . | TAK |  |
| 22 | Dane HACCP dotyczące cykli regeneracji i temperatur strefy gorącej i zimnej wózków są zapisywane w czasie rzeczywistym na komputerze stacjonarnym, z możliwością ich odtworzenia w dowolnym czasie. | TAK |  |
| 23 | Dostawca w ramach instalowanego systemu regeneracji i dystrybucji posiłków dostarczy i zainstaluje kompletne oprogramowanie niezbędne do przesyłu i rejestracji wyżej opisanych danych a także inne niezbędne oprzyrządowanie, w tym jeden komputer stacjonarny wraz z monitorem i drukarką obsługujący wszystkie stacje , który służyć będzie do gromadzenia i przechowywania danych. | TAK |  |
| 24 | W zakresie dostawy system do obsługi stanu żywionych pacjentów wg klasyfikowanych diet  Moduł w całości działający w oparciu o przeglądarkę stron WWW będącą klientem końcowym aplikacji w  architekturze trójwarstwowej na co najmniej dwóch wiodących przeglądarkach internetowych (minimum Mozilla Firefox), bez konieczności instalowania dodatkowych klientów terminalowych do tych przeglądarek, z identyczną funkcjonalnością na systemach Windows i Linux.  Możliwość zarządzania uprawnieniami dostępu oraz użytkownikami z poziomu jednego wspólnego  modułu administracyjnego systemu HIS  Wspólne funkcje logowania z dostarczanym modułem HIS  Działanie na jednym motorze bazy danych wraz z systemem HIS  Aktualizacja oprogramowania jednocześnie na wszystkich stacjach roboczych bez konieczności fizycznej  obecności przy tych stacjach.  **STAN ŻYWIONYCH**  Funkcjonalność dostępna bezpośrednio w module Oddział bez konieczności logowania się do osobnego  modułu.  Możliwość zlecenia diet dla poszczególnych pacjentów. System umożliwia zabezpieczenie przed zlecaniem  dwóch diet jednocześnie w tym samym czasie jednemu pacjentowi.  Możliwość zmiany zleconej diety dla poszczególnych pacjentów.  Możliwość zlecania diet w trybie non-stop (od chwili zlecenia system codziennie ponawia zlecenie diety  dla pacjenta do momentu zmiany lub zatrzymania).  Możliwość zlecenia dodatkowych produktów żywieniowych w ramach diety dla pacjenta.  Automatyczne zakończenie zlecenia diety w przypadku wypisu lub zgonu pacjenta .  Możliwość generowania zestawień zleconych diet w ujęciu dziennym, tygodniowym.  Możliwość definiowania w systemie słownika diet.  Automatyczne uzupełnianie pola 'Lekarz zlecający' na ekranie zlecania diet danymi osoby zalogowanej,  Komputerowy program żywieniowy typu Dietapro- wprowadzenie danych o pacjencie – wywiad –  aktywność fizyczna, baza Instytutu Żywności i Żywienia , baza własna, konstruowanie jadłospisu,  wyliczenie programu wg wieku, BMI, optymalna masa ciała, zapotrzebowanie energetyczne, zalecany  udział białek, tłuszczy i węglowodanów w realizacji zapotrzebowania energetycznego-wyliczenia podane  są w gramach oraz procentach. Możliwość samodzielnego ustalenia ilości białka w diecie dobowej w  przeliczeniu na kilogram masy ciała.  **KUCHNIA**  Lista meldunków umożliwia podgląd aktualnych stanów meldunkowych w szpitalu z podziałem na odziały  oraz diety  Tworzenie / edycja zamówień do magazynu na podstawie meldunków. | TAK |  |
| 25 | Wymagane połączenie urządzeń siecią lokalną (w zakresie oferty) z systemem zarządzania zintegrowanym z systemem HIS. | TAK |  |
| 26 | Panoramiczny monitor wraz z komputerem LCD 27" typu All in One. Komputer + monitor musi być zamontowany na ruchomym ramieniu, połączony do sieci LAN. | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-82-** Wózek do przewożenia potraw w pojemnikach niepodgrzewany | | | |
| 1 | wymiary 750x875x1230 | TAK |  |
| 2 | wózek wykonany z blachy w gatunku AISI 304 (0H18N9), grubość blachy nie mniejsza niż 1,0mm | TAK |  |
| 3 | korpus wózka wykonany w standardzie H1 - 2 płaszczowa konstrukcja: dno i ściana są szczelnie spawane, promień łączenia dna i ścian 2mm | TAK |  |
| 4 | wózek zamykany drzwiami 1-skrzydłowymi, prawymi, drzwi muszą otwierać się na prawy bok wózka | TAK |  |
| 5 | uchwyty z rurki fi=30-32mm, wpuszczonej w bok konstrukcji (po obu stronach), przez przetłoczenie, aby drzwi otwierały się bez żadnego oporu na bocza ścianę, | TAK |  |
| 6 | koła skrętne fi=125mm, ocynkowane, pokryte gumą niebrudzącą, 2 z hamulcem, 2 bez, na narożnikach odbojniki zabezpieczające koła, | TAK |  |
| 7 | drzwi zabezpieczone przed samowolnym otwarciem | TAK |  |
| 8 | na górze zabezpieczenie dookoła z pręta fi=6mm, przeciw spadaniu przewożonych przedmiotów, | TAK |  |
| 9 | wewnątrz komory wózka w połowie wysokości, półka spawana na stałe | TAK |  |
|  |  |  |  |
| **Załącznik K-83- Najazd do chłodni:** | | | |
| 1 | Podjazd składany z perforowaną powierzchnią o szerokości 110 cm i wysokości przy progu 10 cm.  Przyczepność powierzchni zapewnia specjalne ożebrowanie i perforacja na całej długości podjazdu o zaokrąglonych brzegach. | TAK |  |
| 2 | System uchwytów umożliwia łatwe przeniesienie podjazdu, złożenie go i mycie. | TAK |  |
| 3 | Nośność podjazdu min. 250 kg | TAK |  |
| 4 | Długość podjazdu zapieniająca łagodne nachylenie kąta podjazdu, pozwalający na transport do chłodni jednoporcjowych płynnych posiłków na regale jezdnym czteropółkowym. | TAK |  |
|  |  |  |  |

……................., dnia ……………

............................................................

*(podpisy osób uprawnionych do składania*

*oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

**Załącznik nr 5**

## OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

wynikające z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,

w związku z art. 44 ustawy oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania

Nazwa Wykonawcy: …………………………………………………………………………………………..

Adres Wykonawcy: ……………………………………………………………………………………………

**Oświadczam, że:**

* 1. Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych
  2. Wykonawca nie podlega wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

**Jednocześnie stwierdzam, iż świadom(a) jestem odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń.**

…………………., dnia ……………………… …………………………………….

(podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy)

**Załącznik nr 6 do SIWZ**

**OŚWIADCZENIE**

**na podstawie art. 26 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010r.  Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)**

**Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, iż NIE NALEŻĘ\* do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.).**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(miejscowość i data) Czytelny podpis lub podpis i pieczęć imienna osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

**UWAGA!\* Wykonawcy należący do grupy kapitałowej, zamiast oświadczenia składają listę podmiotów należących do tej samej grupie kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp**