



FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

Grajewo, dnia 17.09.2014 r.

Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe  
DOMHAL Jarosław Dąbrowski  
Wilczewo 44, 19-200 Grajewo

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 14/2014**

**na dostawę i montaż wyposażenia kuchni (1 kpl.)**

**dotyczy:**

umowa nr UDA-RPPD.03.02.02-20-016/12-00 z dnia 21.05.2013 r.  
Oś Priorytetowa III: Rozwój turystyki i kultury,  
Działanie 3.2: Wsparcie inwestycyjne przedsiębiorstw z branży turystycznej,  
Poddziałanie 3.2.2: Małe i średnie przedsiębiorstwa,  
Regionalny Program Operacyjny Województwa Podlaskiego na lata 2007-2013  
o dofinansowanie realizacji projektu nr WND-RPPD.03.02.02-20-016/12 pt.: „Utworzenie wielofunkcyjnego pensjonatu w Rajgrodzie – adaptacja, rozbudowa i wyposażenie istniejącej nieruchomości nad Jeziorem Rajgrodzkim”

**I. Zamawiający**

Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe DOMHAL Jarosław Dąbrowski  
Wilczewo 44, 19-200 Grajewo  
REGON 450189523  
NIP 7191321539  
Tel./fax 86 272 22 44  
Mail: [jarek.domhal@wp.pl](mailto:jarek.domhal@wp.pl)

**II. Opis przedmiotu zamówienia i termin wykonania zamówienia**

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość	Jednostka miary	Termin wykonania zamówienia
1	Wyposażenie kuchni	1	komplet	31.10.2014 r.

**Specyfikacja składowych zamówienia: wg załącznika nr 2**

**III. Warunki ogólne**

- Jako zwycięzca wyłoniony zostanie ten dostawca, który zdobędzie najwięcej punktów za przedmiot zamówienia.
- W przypadku przyznania więcej niż jednemu oferentowi takiej samej liczby punktów, elementem rozstrzygającym jest wartość proponowanej ceny (decyduje niższa cena oferenta).
- Wyceny wykonane w walutach innych niż PLN, będą przeliczone na PLN na dzień porównania ofert po kursie średnim NBP z dnia ostatecznego terminu składania ofert.
- W przypadku gdy w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane nazwy, znaki towarowe lub typy materiałów czy produktów lub normy, aprobaty, specyfikacje czy systemy Zamawiający dopuszcza oferowanie materiałów lub rozwiązań równoważnych, pod warunkiem, że zapewnią uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od określonych w dokumentacji, a Wykonawca uzyska dla zaproponowanych rozwiązań

1



## FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

równoważnych akceptację Zamawiającego, w terminie niezakłócającym realizacji harmonogramu.

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i/lub wariantowych.

### IV. Kryteria oceny ofert

**Kryteria oceny** każdej ze składowych ofert (max. 100 pkt. do zdobycia w ramach każdej z kategorii wchodzących w skład określonej części):

1. Cena netto – 80% (max. 80 pkt.)
2. Okres gwarancji – 20% (max. 20 pkt.)

Razem 100% = 100 pkt.

### Sposób oceny oferty (dla każdej ze składowych ofert częściowych) :

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do (100% = 100 pkt):

1. Ocena kryterium „Cena netto” - (Cena oferty najtańszej w ramach danej kategorii oferty / Cena oferty badanej w ramach danej kategorii oferty) x 80 =
2. Ocena kryterium „Okres gwarancji” – (Liczba miesięcy okresu gwarancji oferty badanej / Liczba miesięcy najdłuższego okresu gwarancji) x 20 =

### V. Sposób przygotowania oferty

Oferta winna być:

- Przygotowana na Formularzu Ofertowo-Cenowym – Załącznik nr 1
- Opatrzona datą sporządzenia,
- Opatrzona danymi oferenta tj. adresem lub siedzibą oferenta, numerem telefonu, numerem NIP.
- Opatrzona pieczęcią i podpisem osoby/osób uprawnionych. W przypadku oferty wysłanej na adres e-mail oferta powinna zawierać dane osoby uprawnionej do sporządzenia oferty.
- Termin ważności oferty – 60 dni od daty wystawienia oferty.
- Do oferty należy dołączyć szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia.

### VI. Miejsce oraz termin składania ofert

Oferty mogą być składane:

- W formie elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres [jarek.domhal@wp.pl](mailto:jarek.domhal@wp.pl).
- W formie pisemnej za pośrednictwem faksu 86 272 22 44, poczty, kuriera lub też dostarczone osobiście do siedziby Zamawiającego w terminie do dnia **24.09.2014 r.** do godz. 15:00.

### VII. Osoby upoważnione do kontaktów:

Elżbieta Dąbrowska, tel. 86 272 22 44 kom. 509 483 550

**ZAŁĄCZNIKI:**

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowo-cenowy
2. Załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

Z poważaniem

Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe  
„DOMHAL” Jarosław Dąbrowski  
19-200 Grajewo, ul. Wilczewo 44  
NIP 719-132-15-39 REGON 450189523  
tel. 86-272-22-44

PEŁNOMOCNOŚĆ FIRM  
PU-H DOMHAL Jarosław Dąbrowski

Elżbieta Dąbrowska





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

Załącznik nr 1

**FORMULARZ OFERTOWO-CENOWY**

Do zapytania ofertowego nr 14/2014 na dostawę i montaż wyposażenia kuchni (1 kpl.) z dnia 17.09.2014 r.

**I. DANE OFERENTA**

1. Pełna nazwa firmy .....
2. Siedziba.....
3. REGON .....
4. NIP .....
5. Telefon, fax .....
6. E-mail.....
7. Osoba upoważniona do kontaktów .....

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto ..... (waluta)	Wartość netto ..... (waluta)	Stawka VAT %	Okres gwarancji (w miesiącach)
1	Wyposażenie kuchni	1	komplet				

Łączna wartość netto .....

Słownie .....

Wyceny wykonane w walutach innych niż PLN, będą przeliczone na PLN na dzień porównania ofert po kursie średnim NBP z dnia ostatecznego terminu składania ofert.

**III. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY**

Cena oferty jest ceną całkowitą netto z dostawą i montażem przedmiotu zamówienia uwzględniającą:

- Koszty transportu krajowego i zagranicznego,
- Ubezpieczenie towaru w kraju i zagranicą,
- Należności celne/cło, podatek graniczny.

**IV. Oświadczamy, że oferujemy dostawę i montaż przedmiotu zamówienia za cenę określoną w niniejszym Formularzu Ofertowo-Cenowym. Ceny nie ulegną wzrostowi do końca trwania umowy.**

**V. Oświadczamy, że uzyskaliśmy konieczne informacje potrzebne do przygotowania oferty.**

**VI. Oświadczamy, że oferta jest ważna przez 60 dni od daty jej złożenia.**

.....  
(Data, miejsce)

.....  
(Podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania firmy)

ER



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Do zapytania ofertowego nr 14/2014 na dostawę i montaż wyposażenia kuchni (1 kpl.) z dnia 17.09.2014 r.

Wyposażenie kuchni (1 kpl.)		
L.P.	Nazwa	Ilość
1	<b>Piec konwekcyjno-parowy elektryczny</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- ilość półek: 10 w standardzie GNI/I,	
	- Tryby pracy: para 30-130 °C, gorące powietrze: 30-300 °C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300 °C,	
	- Tryb nagrywania procesów pracy,	
	- Tryb do załadunków mieszanych z indywidualnym nadzorem każdego wsadu w zależności od rodzaju i wielkości załadunku oraz częstotliwości otwierania drzwi,	
	- Ustawianie i regulacja wilgotności w komorze z procentową dokładnością,	
	- Kolorowy wyświetlacz i ekran dotykowy,	
	- Wzdłużny układ prowadnic,	
	- Wbudowany generator pary,	
	- Wbudowany hamulec wirnika,	
	- Wbudowany automatyczny zwijany spryskiwacz,	
	- Automatyczny system rozpoznawania zabrudzenia,	
	- Automatyczny program czyszczenia,	
	- Sonda rdzenia potrawy z min. 6-punktami pomiarowymi,	
	- Wymiary: 840-850x765-775x1035-1045 mm	
	- Zasilanie elektryczne 400V, pobór mocy 18,6kW	
	- piec wyposażony w podstawę z prowadnicami na pojemniki GN,	
	- piec wyposażony w zmiękcacz wody automatyczny z zasobnikiem solanki,	
2	<b>Szatkwonica / Rozdrabniarka do Warzyw</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Wydajność: minimum 5kg/min, dzienna: od 2- do 400 porcji,	
	- Pojemność podajnika min. 1,65L,	
	- Rodzaje obróbki co najmniej: krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.	
	- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania,	





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.	
	- Możliwość zastosowania podajnika do krojenia pod kątem	
	- Tarcze tnące wykonane z metalu, acetalu lub poliuretanu,	
	- Demontowalne ostrza tnące w celu zaostrenia,	
	- Uchwyt z tyłu do przenoszenia urządzenia,	
	- Zasilanie elektryczne 230V, pobór mocy 0,25kW	
	- Wymiary: 210-220x420-430x730-740 mm,	
3	<b>Meble kuchenne - w skład wchodzi:</b>	1 kpl
3.1	<b>Okap przyścienny</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Wykonanie nierdzewne. Wykonanie w wersji zgrzewano-spawanej. Wyposażone w filtry szczelinowe tzw. „łapacze tłuszczu” oraz króćce przyłączeniowe do instalacji wyciągowej. Korpus okapu wykonani z blachy o grubości od 0,6 do 0,8mm. Okap wyposażony w oświetlenie.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 3000x1000x450mm	
3.2	<b>Stół przyścienny z półką</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Płyty robocze stołów podklejone od spodu płytą wiórową laminowaną białą o grubości od 16 do 18mm. Wyposażone w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm, rant tył	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1400x700x850mm	
3.3	<b>Stół przyścienny szafka z szufladami i półką</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm, Stół wyposażony w komorę zlewową z lewej strony, półkę oraz blok 2-szuflad z prawej strony. Rant tył, otwór na baterię zlewozmywakową.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1200x700x850mm	
3.4	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm, Stół wyposażony w komorę zlewową z lewej strony, półkę oraz miejsce na lodówkę podblatową (o wymiarach 600x600x850) z prawej strony, Rant tył, otwór pod baterię zlewozmywakową	

2



FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1200x600x900mm	
3.5	<b>Stół przyścienny szafka z drzwiami</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół wyposażony szafkę z drzwiami suwanymi.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1000x700x850mm	
3.6	<b>Stół załadowniczy z zlewem</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół przystosowany do instalacji z zmywarką kapturową, konstrukcja zapewnia prowadzenie kosza zmywarki po szerokości stołu z możliwością wjechania koszem do zmywarki kapturowej i swobodnego zamknięcia kaptura zmywarki. Stół wyposażony w dwie komory zlewowe (umieszczone centralnie), miejsce na zmywarkę podblatową z (prawej strony). Rant tył, otwór pod baterię prysznicową	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 2200x700x850mm	
3.7	<b>Stół wyladowczy</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół przystosowany do instalacji z zmywarką kapturową, konstrukcja zapewnia prowadzenie kosza zmywarki po szerokości stołu z możliwością wyjechania koszem z zmywarki kapturowej.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1540x700x850mm	
3.8	<b>Stół chłodniczy 3-drzwiowy ze zlewem</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- automatyczne odmrażanie	
	- wykonane ze stali nierdzewnej	
	- blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm	
	- gładki blat	
	- wymuszony system chłodzenia komory	
	- agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie	
	- ściany o grubości min. 60 mm	

3 ER





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- samoczynnie zamykające się drzwi	
	- przystosowane do pojemników gastronomicznych GN1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic	
	- wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN1/1 na każde drzwi	
	- regulowana wysokość półek w szafkach	
	- regulowana temp.: 0 do +8 °C	
	- wymiary zlewu: 340 x 370 mm, zlew umiejscowiony z prawej strony	
	- Zasilanie elektryczne 230V, pobór mocy 0,35kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1800x700x850mm	
3.9	<b>Stół z zlewem półką i dwoma i szufladami</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół wyposażony w komorę zlewową z lewej strony, półkę oraz blok 2-szuflad z prawej strony. Rant tył, otwór na baterię zlewozmywakową.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1200x700x850mm	
3.10	<b>Stół z dwoma zlewami i szafką z drzwiami suwanymi</b>	1
	<b>Opis:</b>	
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół posiada 2-komory zlewowe umiejscowione centralnie. Pod blatem szafka drzwi suwane z półką. Rant tył, otwór pod baterię zlewozmywakową.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1000x700x850mm	
3.11	<b>Półka wisząca podwójna</b>	3
	<b>Opis:</b>	
	Półka wykonana z stali nierdzewnej	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 600x300x250mm	
3.12	<b>Półka wisząca</b>	3
	<b>Opis:</b>	
	Półka wykonana z stali nierdzewnej	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 600x300x390mm	
3.13	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	6
	<b>W skład wchodzi:</b>	
3.13.1	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1



FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół centralny wyposażony w 2-półki. Lewa ściana boczna stołu zabudowana na gładko.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1900x700x850mm	
3.13.2	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół centralny bez rantów, wyposażony w 2-półki. Odsunięcie lewych nóżek 80mm od krawędzi stołu.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1700x600x850mm	
3.13.3	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół centralny bez rantów, wyposażony w 2-półki.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1700x600x850mm	
3.13.4	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół wyposażony w 2-półki. Rant tyl.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 400x700x850mm	
3.13.5	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół wyposażony w 2-półki. Rant tyl.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 400x700x850mm	
3.13.6	<b>Stół przyścienny szafka otwarta</b>	1
	Płyta robocza oraz konstrukcja stołu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Stół wyposażony w otwór resztkujący z lewej strony. Tylnia ścianka stołu zabudowana na gładko.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1150x600x850mm	
3.14	<b>Szafa chłodnicza 1300L z stali nierdzewnej</b>	2
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Pojemność - V: 1300 l	





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- Temperatura min.: -2 °C	
	- Temperatura max.: 8 °C	
	- filtr przeciwpyłkowy	
	- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej	
	- samodomykające drzwi z zamkiem na klucz	
	- komora chłodząca wykonana z aluminium	
	- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury	
	- automatyczne odszranianie	
	- grubość ścianki 60 mm	
	- min. 6 półek powlekanych	
	- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	
	- zasilanie: 230V, pobór mocy 0,8kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1340x800x2010mm	
3.15	<b>Szafa chłodnicza 700L z stali nierdzewnej</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Pojemność - V: 700 l	
	- Temperatura min.: -2 °C	
	- Temperatura max.: 8 °C	
	- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic	
	- automatyczne odszranianie/rozmrażanie	
	- filtr przeciwpyłkowy	
	- automatyczne odparowanie skroplin	
	- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej	
	- cichy agregat	
	- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej	
	- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury	
	- izolacja z pianki poliuretanowej	
	- grubość korpusu izolowanego 60 mm	
	- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz	
	- uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,33kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 740x850x2100mm	
3.16	<b>Szafa mroźnicza 700L z stali nierdzewnej</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Pojemność - V: 700 l	



# FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- Temperatura min.: -10 °C	
	- Temperatura max.: -20 °C	
	- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic	
	- automatyczne odszranianie/rozmrażanie	
	- filtr przeciwpylkowy	
	- automatyczne odparowanie skroplin	
	- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej	
	- cichy agregat	
	- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej	
	- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury	
	- izolacja z pianki poliuretanowej	
	- grubość korpusu izolowanego 60 mm	
	- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz	
	- uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej	
	- grzałki przyłgni	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,56kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 740x850x2100mm	
4	<b>Maszynka do mięsa</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne	
	- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości	
	- sitko z otworami o Ø 6 mm	
	- kołek dociskowy z tworzywa	
	- przycisk: włącz/wyłącz	
	- wydajność: min. 300kg/h	
	- pojemnik na mięso	
	- Ø sitka - 8 cm	
	- obudowa napędu - polerowane aluminium	
	- zasilanie 400V, pobór mocy 1,1kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 450x290x480mm	
5	<b>Frytkownica podwójna</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Pojemność - V: 2x10 l	
	- Moc elektryczna: 18 kW	
	- Temperatura max.: 190 °C	
	- Wydajność na godzinę: min. 52 kg/h	





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- ilość komór: 2 szt	
	- kontrolka pracy oraz zasilania	
	- zakres pracy do 190°C	
	- zabezpieczenie odcinające zasilanie po podniesieniu grzałki	
	- termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)	
	- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie	
	- spust cieczy roboczej	
	- 2 kosze	
	- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej	
	- frytkownica wyposażona w podstawę z półką	
	- zasilanie 400V, pobór mocy 18kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 800x700x250mm	
6	<b>Patełnia elektryczna</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Temperatura max.: 300 °C	
	- przeznaczona do smażenia produktów spożywczych na tłuszczu	
	- ręczny przechyl misy w celu zlewania oleju	
	- powierzchnia robocza 567x472 mm o głębokości 150 mm	
	- min. 9 elementów grzewczych	
	- płynna regulacja temperatury	
	- kontrolka pracy	
	- zakres pracy do 300°C	
	- termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem	
	- obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej	
	- wydajność ok. 100 kotletów/h	
	- pojemność min. 40 l	
	- zasilanie 400V, pobór mocy 5,4kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 700x847x915mm	
7	<b>Automatyczny ekspres do kawy</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- wbudowany ceramiczny młynek do kawy ziarnistej, pojemność min. 1,4kg (z możliwością powiększenia),	
	- wbudowane 2 pojemniki na produkty typu instant, pojemność 2x1,3L	
	- rodzaj wydawanych kaw co najmniej: kawa z mlekiem, Capuccino, Kawa z kremą, Espresso, Latte macchiato, Mleko, Gorąca woda, Gorąca czekolada, Moccachino, Espreschoc,	
	- wydajność na godzinę: Espresso ok. 83 filiżanki, Kawa ok. 70 filiżanek, Produkty instant ok. 240 filiżanek,	



FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- możliwość indywidualnych ustawień,	
	- czas parzenia kawy max.25 sekund,	
	- wydajność na godzinę: 8 litrów,	
	- interaktywny i przyjazny dla użytkownika ekran dodatkowy LED,	
	- menu w języku polskim,	
	- sygnalizatory pełnego pojemnika na fusy i ociekacza,	
	- liczniki dzienne i zbiorcze z możliwością eksportu do Excela,	
	- urządzenie kompatybilne z wrzutnikiem monet wydającym reszty lub innym zewnętrznym urządzeniem,	
	- możliwość zrzutu fusów do kosza pod stołem,	
	- zaparzacze wykonane z stali nierdzewnej,	
	- możliwość wyświetlania reklam na ekranie ekspresu,	
	- załączony filtr do wody,	
	- zasilanie 230V, pobór mocy nie większy niż 2,3kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 345-355x560-570x650-660mm	
8	<b>Zmywarka gastronomiczna do naczyń - wypazarka</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Zmywarka kapturowa,	
	- Długość cyklu pracy: 75.120.180 sek	
	- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego	
	- kosze 500x500	
	- pompa podnosząca ciśnienie płukania	
	- 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce	
	- zużycie wody 3 l./cykl	
	- wysokość otworu wsadowego 405/420 mm	
	- 2 pary ramion myjąco płuczących	
	- wysokość po otwarciu 1920 mm	
	- zasilanie 400V, pobór mocy 11,1kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 725x835x1480mm	
9	<b>Kostkarka do lodu</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Wydajność na dobę (ok.): 46 kg/24h	
	- Chłodzenie wodą,	
	- Zasobnik na lód,	
	- Obudowa z stali nierdzewnej	
	- tworzenie kostek metodą natryskową	





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- izolowane ścianki	
	- odpływ grawitacyjny	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,5kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 500x580x800mm	
10	<b>Wózek kelnerski 3-półkowy</b>	2
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- wykonanie z stali nierdzewnej.	
	- konstrukcja spawana.	
	- półki z przetłoczeniem.	
	- skrótnie kółka.	
	- obudowa kółka -stal nierdzewna.	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 800x600x850mm	
11	<b>Basen 1-komorowy</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	Konstrukcja basenu wykonana z stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,5mm. Widoczne powierzchnie wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Wyposażony w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego pozwalające na regulację od normalnej wysokości -5 do +25mm. Głębokość komory h=400, otwór pod baterię prysznicową	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1200x700x850mm	
12	<b>Zamrażarka skrzyniowa</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Pojemność - V: 312 l	
	- Temperatura min.: -18 °C	
	- I koszt	
	- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)	
	- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury	
	- grube ścianki izolacyjne	
	- pokrywa ze stali nierdzewnej	
	- rozmrażanie ręczne	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,25kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 1185-1195x660-670x835-845mm	
13	<b>Profesjonalny młynek koloidalny</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Prędkość obrotów: minimum 4200 obr/min	
	- kołnierz wykonany ze stopu aluminium	
	- zabezpieczenie przed przeciążeniem	
	- włącznik pneumatyczny	



FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,56kW	
	Wymiary: średnica 160-180 mm, wysokość do 400mm	
14	<b>Kuchenka mikrofalowa</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- sterowanie manualne	
	- min. 5 poziomów mocy	
	- funkcja rozmrażania	
	- obrotowy talerz o średnicy 260-270 mm	
	- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej	
	- pojemność komory 25 litrów	
	- moc mikrofal min. 900 W	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,9kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 480-490x410-420x275-285mm	
15	<b>Płyta grzewcza</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- Typ powierzchni roboczej: 1/2 gładka 1/2 ryflowana	
	- 2 strefy grzewcze	
	- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	
	- płyta grzewcza ze stali 1/2 gładka 1/2 ryflowana	
	- szufladka na tłuszcz	
	- płynna regulacja temperatury 50-300°C	
	- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 3,6kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 480-290x410-420x275-285mm	
16	<b>Wyparzac / Naświetlacz</b>	2
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży	
	- jednorazowa dezynfekcja min. 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży	
	- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund	
	- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie	
	- kratka ze stali chromowanej	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,077kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 350-360x520-530x240-250mm	
17	<b>Lampa owadobójcza</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	





FUNDUSZE EUROPEJSKIE – DLA ROZWOJU WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

	- lampa UV do zwalczania owadów latających	
	- cicha praca, nie wydzielają zapachów	
	- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia	
	- posiada uchwyt łańcuchowy	
	- zasięg działania min. 50 m	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,04kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 630-650x80-100x310-330mm	
18	<b>Krajalnica</b>	1
	<b>Wymagania minimalne:</b>	
	- średnica noża 265-285mm	
	- regulacja grubości: od 0 do 16mm	
	- nóż teflonowy	
	- konstrukcja aluminiowa	
	- wymiar stołu w cm: 30-40 x 30-40	
	- stół ułożony skośnie	
	- napęd ślimakowy	
	- nóż tnący o twardości 58-59 HRC	
	- dołączany system ostrzący	
	- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża	
	- silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu	
	- zasilanie 230V, pobór mocy 0,23kW	
	Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość]: 440-460x500-520x770-790mm	