

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 2/2025**PIZZERIA RIPOSTA MARCIN GALIŃSKI
41-902 Bytom ul. Karola Szymanowskiego 2**

Jeżeli gdziekolwiek w opisie przedmiotu zamówienia pojawia się nazwa, marka, typ lub opis wskazujący na konkretnego producenta, należy to interpretować, że określenie ma jedynie charakter przykładowy i należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza składanie rozwiązań równoważnych, a Wykonawca sporządzając ofertę może uwzględnić wyrób każdego innego producenta, który jest równoważny (wskazanie równoważności zostaje po stronie Wykonawcy), tzn. posiada parametry co najmniej takie same lub korzystniejsze pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości i użyteczności oraz standard wykonania w stosunku do podanych w zapytaniu przykładów. Posłużenie się w opisie przedmiotu zamówienia wskazanymi powyżej określeniami miało na celu wyłącznie wskazanie produktu, którego parametry stanowią minimalny wymagany poziom (standard) wykonania lub jakości oraz funkcjonalności i nie jest bezwzględnie wiążące, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych.

Obowiązek wykazania równoważności spoczywa na Wykonawcy, który w przypadku oferowania rozwiązań równoważnych powinien dołączyć do oferty specyfikacje techniczne, karty katalogowe, instrukcje lub inne dokumenty zawierające dane techniczne elementów równoważnych. W razie wątpliwości co do równoważności poszczególnych elementów, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia dodatkowych wyjaśnień lub dokumentów

Wymagania dodatkowe:

- 1) W cenie sprzętu dostawa
 - 2) sprzedawca deklaruje się przez 3 lata od zakupu świadczyć serwis wraz z naprawą wszystkich urządzeń
- W przypadku nie posiadania odpowiednich części zamiennych, sprzedawca deklaruje się dostarczyć urządzenie zamienne, które kupujący będzie używał nieodpłatnie w trakcie naprawiania zakupionego przez kupującego sprzętu.
- 3) Płatność w całości na koniec po zamontowaniu i uruchomieniu wszystkich urządzeń.

	załącznik nr 1	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Lp	Nazwa urządzenia	Parametry techniczne:
1	Ekspres ciśnieniowy automatyczny	Parametry: Kolor: Czarny Waga: 14 kg Zasilanie: 230 V/50 Hz Pobór mocy: 1400 W Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą: 500 g Zbiornik na wodę: 2,5 l Pojemnik na fusy: 18 porcji Dzienna wydajność: 40 kaw One Touch Cappuccino: tak Graficzny wyświetlacz z ikonami: tak Wylewka kawy z regulowaną wysokością: 85-105 mm Dysza do pary i gorącej wody W zestawie z ekspresem znajduje się: kabel zasilający, smar, tester twardości wody, pędzelek, tacka ociekowa, filtr, środek do czyszczenia obiegu mleka, tabletki do usuwania oleju kawowego.
2	Ekspres kolbowy 1 grupowy z elektronicznym sterowaniem, 2,9 kW, inox	Ekspres kolbowy 1 grupowy z elektronicznym sterowaniem, 2,9 kW, inox profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody elektroniczne sterowanie automatyczne napełnianie wody miedziany bojler maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

3	Blender kielichowy 1,68 kW, 230 V, pojemność 2,5 l	Blender barmański kielichowy moc min. 1,68 kW, 230 V, pojemność 2,5 l, wymiary ok: 260x235x545 mm Mocny silnik z funkcją pracy pulsacyjnej i zabezpieczeniem przed przegrzaniem Dzbanek wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu, zaopatrzony w szczelnie zamykającą się pokrywę z praktycznym otworem. Dzbanek wyposażony w tłoczek, który ułatwia dociskanie składników. Panel sterowania zapewniający łatwość i bezpieczeństwo obsługi. Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej. Dzbanek wykonany z wytrzymałego poliwęglanu BPA-free. Zastosowanie: do koktajli, szejków, deserów, zup i kruszenia lodu. Metalowe sprzęgło, przeznaczony do pracy intensywnej
4	Szafa mroźnicza	Szafa mroźnicza lakierowana 340 L, -18 °C do -22 °C chłodzenie statyczne elektroniczny sterownik Dixell agregat chłodniczy Danfoss dodatkowy ruszt mrozący od góry automatyczne rozmrażanie zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi czynniki chłodnicze: R600a 6 stałych rusztów (480 x 420 mm) kółka z tyłu Rodzaj drzwi Uchylne Liczba drzwi 1 Kolor Biały Temperatura minimalna (°C) -22 Temperatura maksymalna (°C) -18 Wyświetlacz tak Umieszczenie agregatu Na dole Liczba półek 6 Szerokość (mm) 600 Głębokość (mm) 585 Wysokość (mm) 1855

5	Szafa chłodnicza	Lodówka magazynowa 1-drzwiowa, min 350L pojemności, temp. od -2 do 8°C, moc 0,23kW Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach. Wymiary: szer. Maksimum 600mm Wysokość: min. 1700 mm Głębokość: maks. 650mm
6	Frytownica elektryczna Nastawna 8L	system "zimnej strefy" - automatyczne filtrowanie oleju precyzyjna regulacja temperatury 0, min,90.110.130.150.170, max termostat bezpieczeństwa kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury zawór do zlewania frytury Waga: 8 kg Wysokość: 360 mm Głębokość: 450 mm Szerokość: 265 mm Napięcie: 230 V Pojemność: 8 l Moc elektryczna: min. 2,9 kW Ilość komór: 1 szt.
7	Zmywarka gastronomiczna podblatowa 500 x 500 mm	Zmywarka podblatowa do naczyń i szkła 500 x 500 mm z dozownikiem środka myjącego i płuczającego, do 60 koszy/h wydajność: 60/30/24/6 koszy/h 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600") program samoczyszczenia (w modelach P) wymiary kosza: 500 x 500 mm wysokość otworu drzwi - 365 mm jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi zużycie wody: 2,1 l/cykl bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW tłoczona wanna o pojemność 20 l / 2,1 kW górne i dolne ramiona myjąco - płuczające sterowanie elektroniczne podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu licznik cykli mycia termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP automatyczny start po zamknięciu drzwi autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów wymiary: Szerokość (mm) 575 Głębokość (mm) 605 Wysokość (mm) 820

8	Mikser spiralny ze stałą dzieżą	Mikser spiralny ze stałą dzieżą 53 L, 1,5 kW obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna przycisk START / STOP; jedna prędkość 4 kółka Pojemność min 53 l, waga ciasta min 44 kg Zasilanie Elektryczne Napięcie 400V Moc elektryczna (kW) 1,5 Szerokość (mm) 530 Głębokość (mm) 842 Wysokość (mm) 700 Wymiary misy $\varnothing 500 \times (h) 270$ mm
9	Gofrownica do gofrów belgijskich, 1,8 kW	dostosowana do przyrządzania gofrów belgijskich z różnymi dodatkami. Zakres zastosowania: lokale gastronomiczne, handle i usługowe. Dostosowano również do użytku domowego. Obudowa gofrownicy wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a powierzchnia grzewcza z żeliwa z powłoką nieprzywierającą. Gofrownica jest wyposażona w regulowany termostat, który wyłącza i włącza dopływ prądu po osiągnięciu ustawionej temperatury. Wymiary: 30,5 (s) x 38,2 (g) x 23,3 (w) cm Wymiary jednego gofra: 16 x 10 cm Ilość sekcji roboczych: 1 Ilość segmentów: 2 Materiał: stal nierdzewna, żeliwo Moc: 1,8 kW Napięcie: 230V Waga: 8,9 kg Kształt gofrów: prostokątny Termostat Wysoka wydajność Ergonomiczność Długi okres eksploatacji, Nowoczesny, atrakcyjny wzór.

10	Szatkwonica do warzyw do 300 kg/h, moc min. 550 W	Szatkwonica do warzyw do 300 kg/h, moc min. 550 W przeznaczona do profesjonalnego użytku. W zestawie minimum 5 tarcz dających różne efekty krojenia oraz Szczotka do czyszczenia 2 otwory do wkładania warzyw przystosowane do wielkości wkładanych warzyw Czujnik elektromagnetyczny wyłączający urządzenie w momencie otwarcia pokrywy. Obudowa wykonana z aluminium Duży otwór z rączką ułatwiający wkładanie większych warzyw Zatrask śruby zamykający pokrywę Zasilanie 230V
11	waga sklepowa LCD z legalizacją 30 kg	Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym Waga dwudziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu Zakres ważenia: 50 g - 30 kg Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej Obudowa podstawy wykonana z ABS Powierzchnia ważenia: 210×280 mm Wbudowana poziomicą 4 antypoślizgowe nóżki Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu
12	6 szt. - torba z nylonu na dwa pudełka 45x45	Z możliwością dodatkowej opcji usztywnienia stelażem wykonanym ze stali nierdzewnej, a także podgrzewania posiadają możliwość zastosowania ich w systemach BagOnBag.
13	6 szt. -stelaż do torby 2x45x45	Stelaż usztywniający ze stali nierdzewnej do torby na pizzę (2 x 45 x45)
14	4 szt. - torba z nylonu Na cztery pudełka 45x45	z możliwością dodatkowej opcji usztywnienia stelażowego (stelaż wykonany ze stali nierdzewnej), a także podgrzewania posiadają możliwość zastosowania ich w systemach BagOnBag.

15	4 szt. -stelaż do torby 4x45x45	Stelaż usztywniający ze stali nierdzewnej do torby na pizzę
16	5 szt. - torba z nylonu na dwa pudełka 60x60	z możliwością dodatkowej opcji usztywnienia stelażowego (stelaż wykonany ze stali nierdzewnej), a także podgrzewania posiadają możliwość zastosowania ich w systemach BagOnBag.
17	5 szt. -stelaż do torby 2x 60x60	Stelaż usztywniający ze stali nierdzewnej do torby na pizzę 2x 60x60
18	3 szt. - torba z nylonu na cztery pudełka 60x60	z możliwością dodatkowej opcji usztywnienia stelażowego (stelaż wykonany ze stali nierdzewnej), a także podgrzewania posiadają możliwość zastosowania ich w systemach BagOnBag.
19	3 szt. -stelaż do torby 4 x 60x60	Stelaż usztywniający ze stali nierdzewnej do torby na pizzę 4 x 60x60
20	6 szt. pad grzewczy L	Wymowany pad grzewczy do toreb na pizzę o rozmiarze L pozwalający utrzymywać wysoką temperaturę dostarczanej żywności. w zestawie z kablem zasilającym z gniazda zapalniczk.