.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy/ Wykonawców *

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO– CENOWA

Dostawa sprzętu kuchennego dla Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie- Państwowego Instytutu Badawczego Oddział w Gliwicach

Poz.	OPIS PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA (wymagane parametry)	ILOŚĆ	cena jedn. (zł)	wartość netto (zł)	VAT (%)	wartość VAT (zł)	wartość brutto (zł)	PRODUCENT, MODEL/TYP, ROK PRODUKCJI ZAOFEROWANEGO POJEMNIKA OPISANEGO PRZEZ WYKONAWCĘ W KOLUMNIE NR 9
1	2	3	4	5	6	7	8	10
1.	**Profesjonalny wilk do mielenia mięsa** z kompletem noży i sit- przystosowany do zakładów gastronomicznych. Wykonane ze stali nierdzewnej i andowanego aluminium , wyposażony w obszar do napełniania z popychaczem , w zdejmująca głowicę, nakrętkę z rewersem wykonaną ze stali nierdzewnej, nóżki antypoślizgowe. Włącznik maszyny zabezpieczony silikonowa nakładką. Dodatkowo wyposażony w: Nóż do cięcie mięsa ze stali nierdzewnej (liczba ostrza 4)– pasujący co maszyny Tarcza perforowana ze stali nierdzewnej – 4- 6 mm- pasujący do maszyny Tarcza perforowana ze stali nierdzewnej – 8 -10 mm pasujący do maszyny Ślimak i tackę wykonane ze stali nierdzewnej Maszyna i jej wyposażenie łatwe w utrzymaniu czystości, odporna na uszkodzenia mechaniczne. Wymiary zewnętrzne Szer. **540** (+/- 10mm) x Głęb. **280**(+/- 10mm) Wys.**505 mm**(+/-	1 szt.						

	10mm) Wydajność pracy ciągłej urządzenia nie mniej niż 7 godzin, wydajność 280- 300 kg na godzinę **Wymagana: Gwarancja 24 miesiące, Instrukcja obsługi w języku polskim, certyfikat/ dopuszczenie CE, Szkolenie personelu**							
2.	**Krajalnica do wędlin i serów** w obudowie wykonanej z anodowanego aluminium z demontowanym wózkiem. Wbudowana ostrzałka, regulacja krojenia 0-10 mm, osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte nie przywierającą powłoką, regulowane – antypoślizgowe nóżki, pokrętło regulujące grubość krojonych plastrów. Włącznik zabezpieczony silikonową nakładką. Maszyna łatwa w utrzymaniu czystości, prosta w obsłudze. Zasilanie elektryczne o mocy 0,32kW, napięcie 230V. Wymiary: Szer. 375 mm (+/-10mm), Gł. 485 mm(+/-10mm), wys. 385mm(+/-10mm), średnica ostrza 245mm(+/-10mm) **Gwarancja 24 miesiące** **Wymagana instrukcja obsługi w j. polskim., certyfikat/ dopuszczenie CE, szkolenie personelu**	1 szt.						
3.	**Profesjonalna szatkownica do warzyw z kompletem tarcz (tarcze opisane poniżej)** Profesjonalna szatkownica do warzyw z kompletem tarcz (tarcze opisane poniżej) , służąca do rozdrabniania surowych warzyw na plastry, Słupki- frytki, wiórki itp. Wykonana ze stali nierdzewnej. Maszyna wyposażona w duży otwór do ładowania warzyw , przegrodzony ruchomym dociskaczem z wygodną rączką z systemem bezpieczeństwa hamulca silnika. Włącznik maszyny zabezpieczony silikonową nakładką. Łatwa w utrzymaniu czystości. Usadowiona na ruchomej podstawie ze stali nierdzewnej	1 szt.						

	posiadająca z jednej strony kółka umożliwiające przestawienie maszyny. Małysza wyposażona w plastikowy pojemnik spustowy . Stabilna, mocna, odporna na uszkodzenia. Dodatkowe wyposażenie: nóż do plastrów 5,5 mm (+/-0,5mm) nóż do plastrów 2,5 mm (+/-0,5mm), nóż do wiórków 2 mm(+/-0,5mm), nóż do wiórków drobnych 4 mm(+/-0,5mm), słupki 10×10 mm(+/-0,5mm), zestaw do cięcia kostki 10x10x10 mm(+/-0,5mm), Tarcze – noże łatwe do założenie, odporne na uszkodzenia i pęknięcia, łatwe w utrzymania czystości. Wymiary: Wymiary: wysokość 920 (+/- 10mm) X głębokość 315(+/- 10mm) X szerokość 375(+/- 10mm) Obroty tarcz tnących : nie mniej niż 350 - 4 obr./min Wydajność: 800 – 1200 kg/h Napięcie 400V **Gwarancja 24 miesiące** **Wymagana instrukcja obsługi w j. polskim., certyfikat/ dopuszczenie CE, szkolenie personelu**							
			RAZEM					

Do oferty należy dołączyć katalog oferowanego sprzętu.

data.....

.....
czytelny podpis lub podpis z pieczątką imienną
osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy