

## **WYMIANA ELEMENTÓW CIĄGU PRODUKCJI I PRZYGOTOWANIA** **POSIŁKÓW – DOSTAWA I MONTAŻ - OPIS**

### **Cechy produktów:**

1. Produkty wykonane z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AOSI 304.
2. Powierzchnia robocza płyty ze zlewozmywakami wyprofilowana jest z 10mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu.
3. Wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków są zaokrąglone , co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie czystości.
4. Dno komór wyprofilowane jest w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody.
5. Szafy i szafki w zależności od modelu mają drzwi uchylne na zawiasach skrzydełkowych lub przesuwne zawieszane na wózkach rolkowych.
6. Szafki z szufladami wyposażone są w prowadnice rolkowe o nośności 40kg.
7. Spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewniają sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenie pionowe (do 2000N) i boczne ( do 1000N).
8. Stopki regulowane wykonane są z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji +25 -10mm.
9. Wyroby mobilne wyposażone są w samonastawne zespoły jezdne z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy.
10. Standard DM-S wyposażony w wysoką antybryzgową krawędź tylną (H=100mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpus wyrobów „kapinoskiem”. Płyty płaskie wykonane z płyty o grubości 1,25mm, dodatkowo wygłuszane materiałem tłumiącym drgania i nie chłoniącym wilgoci. Płyty ze zlewami wykonane z blachy o grubości 1,5 lub 2,0mm z systemem usztywnienia zapewniającym odporność na uderzenia.
11. Wszystkie wyroby są zgodne z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno epidemiologicznymi w obiektach żywienia zbiorowego i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty, m.in. Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny.

Okres gwarancji minimum 24 miesiące, rękojmi minimum 24 miesięcy.

**Pozostałe warunki realizacji:**

Termin realizacji: **15.03.2021r.**

Wykonawca powinien uwzględnić w swojej ofercie kompletne dostarczenie przedmiotu zamówienia, a także wszystkie inne koszty (m.in. montaż i dostawy do Zamawiającego) wynikające z planowanej do zawarcia i zrealizowania umowy. Wykonawca winien w trakcie dostawy współpracować z Zamawiającym tj. ustalać poszczególne terminy dostawy, miejsce dostaw czy też uzgodnienia o których mowa w opisie przedmiotu zamówienia.

Po zakończeniu dostawy Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody spowodowane w trakcie dostawy. Wykonawcy ponoszą wyłączną odpowiedzialność za zbadanie z należytą starannością zapytania i każdego uzupełnienia, (w przypadku pojawienia się) oraz uzyskania informacji, które w jakikolwiek sposób mogą wpłynąć na wartość oferty lub należyte wykonanie dostawy.

Zamawiający wymaga, aby oferowane produkty były fabrycznie nowe, wyprodukowane w 2021 roku. Produkty powinny posiadać wymagane prawem wszelkie niezbędne certyfikaty i atesty, dopuszczające do kontaktu z żywnością, które należy **dołączyć do oferty wraz z kartami katalogowymi.**

Osoba do kontaktu Sylwester Lasecki tel. 601 336 426.

-