

OR.272.40/2.2021

Załącznik nr 1B do SWZ

Opis Przedmiotu Zamówienia

dla **Część 2 Dostawa wyposażenia do Zespołu Placówek Edukacyjno Wychowawczych w Lwówku Śląskim** pn. Dostawa wyposażenia pracowni dydaktycznych w ramach projektu pn. Kwalifikacje i staże szansą rozwoju dla kolejnych roczników uczniów szkół zawodowych z powiatu Lwóweckiego

Część 1 postępowania finansowana jest z projektu pn. Kwalifikacje i staże szansą rozwoju dla kolejnych roczników uczniów szkół zawodowych z powiatu Lwóweckiego RPDS.10.04.01-02-0017/20 – realizowany jest w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020.

1. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia pod adres:
Zespół Placówek Edukacyjno Wychowawczych w Lwówku Śląskim
ul. Parkowa 9
59-600 Lwówek Śląski
Pomieszczenia na parterze I i II piętrze.
2. Wykonawca pokrywa koszty transportu, odpowiada za prawidłowe warunki transportu oraz ponosi koszty usunięcia ewentualnych uszkodzeń podczas dostawy. Zapewnia rozładunek oraz wniesienie do wskazanych pomieszczeń. Ponadto zmontuje, zamontuje i uruchomi wskazane elementy dostawy.
3. Wykonawca przed rozpoczęciem dostaw jest zobowiązany do opracowania i przekazania przedstawicielowi Zamawiającego kalendarza dostaw składającego się z listy dostarczanego sprzętu, szacowanej daty wysyłki i dostawy. Ponadto Wykonawca poinformuje Zamawiającego o nadaniu przesyłki oraz przekaże informacje niezbędne do śledzenia przesyłki.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w kalendarzu dostaw o którym mowa pkt.3 pod warunkiem poinformowania o tym fakcie przedstawiciela Zamawiającego.
5. Dostawa obejmuje sprzęt nowy, nie używany, nie powystawowy, nie polizingowy, nie po regeneracji i nie po serwisowy.
6. Na elementy oznaczone * Wykonawca udzieli gwarancji nie krótszej niż **12 miesięcy** na przedmiot zamówienia, o ile w postępowaniu nie przyjęto wydłużenia okresu gwarancji jako kryterium oceny i Wykonawca nie przewidział wydłużenia okresu gwarancji.
7. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom. Wykonawca zobowiązany jest wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.
8. Na elementy oznaczone ** Zamawiający wymaga podania nazwy oferowanego sprzętu oraz dostarczenia na wezwanie karty katalogowej oferowanego produktu.

9. Zamawiający dopuści zmianę w dostawie oferowanego sprzętu pod warunkiem dostarczenia sprzętu o nie gorszych parametrach niż oferowany na etapie składania ofert w postępowaniu.
10. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia nie uwzględnia aspektów społecznych, środowiskowych oraz etykiety.
11. Dostawy objęte zamówieniem nie będą się powtarzać ani podlegać wznowieniu.
12. Zamówienie obejmuje sprzęt komputerowy przeznaczony do celów edukacyjnych co Zamawiający potwierdzi przez wystawienie na wniosek Wykonawcy wymaganych oświadczeń.
13. Wykonawca pokrywa wszelkie niewymienione koszty niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
14. Termin realizacji zamówienia **30 dni** od podpisania umowy.
15. Zakres tolerancji parametrów:

W postępowaniu określono minimalne wymagane parametry Zamawiający nie określa górnej granicy sprzętu jaki może zaoferować wykonawca. Za zgodne będą uważane również urządzenia i materiały, których parametry odbiegają w zakresie - 10% od podanych w dokumentacji z jednoczesnym zachowaniem cech fizycznych umożliwiających ich zastosowanie w projektowanej lokalizacji, pod względem parametrów technicznych, użytkowych oraz eksploatacyjnych ma w szczególności zapewnić uzyskanie parametrów nie gorszych od założonych w OPZ.

LP.	Nazwa	Minimalne wymagania dotyczące oferowanego sprzętu	Ilość szt/kompl	Uwagi
1	Sokowirówka */**	Sokowirówka moc 1000 w, Obudowa ze stali nierdzewnej, dzbanek 1,5l, min 3 ustawienia prędkości, szczotka do czyszczenia,	1	
2	Płuczko-obieraczka do warzyw */**	Płuczko obieraczka do warzyw, Napięcie zasilania 230V/400 V, Moc min 0,37 kW, Wydajność min 60 kg/h, Pojemność min 6 kg,	1	
3	Zestaw noży	Zestaw noży, nóż 20 cm, nóż 17 cm, nóż 23 cm, 11 cm, 12 cm,	1	
4	Pakowarka próżniowa */**	Pakowarka próżniowa, stal nierdzewna, zasilanie 230 V moc min 370 W, komora z możliwością zgrzewania worków o szerokości min 30 cm. -	1	
5	Zmywarka Gastronomiczna */**	Sterownie elektromechaniczne, czas trwania cyklu 120/180 sek., 2 pary ramion myjąco-płuczających (górze/dół), funkcją wyparzania, kosz 500x500 mm, napięcie 230/400 V,	1	
6	Zestaw Garnków	Garnek z pokrywką poj. min 2 L,	1	

		<p>Garnek z pokrywką poj. min 4 L, Garnek z pokrywką poj. min 5.5 L, Rondel z pokrywką poj. min 1.5 L, Patelnia (średnica górna 24 cm, średnica dolna 17 cm, wysokość 4.5 cm), Patelnia (średnica górna 28 cm, średnica dolna 21 cm, wysokość 5 cm), Patelnia do naleśników pokryta powłoką nieprzywieralną garnek 2 szt. Przystosowane do wszystkich kuchenek halogenowych, ceramicznych, gazowych oraz indukcyjnych,</p>		
7	Zestaw patelni	Patelnia 24 cm, patelnia naleśnikowa 25 cm, patelnia 28 cm, patelnia 30	1	
8	Stoły robocze	Stół z dwiema półkami, blat 80cmx190 cm, wykonany z stali nierdzewnej, nogi stołu wykonane z profilu zamkniętego 40x40x1,2mm, nóżki z możliwością regulacji w celu wypoziomowania	2	
9	Krzeseła robocze	krzesło składane gastronomiczne wymiary min 80 X 50 X 45 CM, BIAŁE	8	
10	Patelnia elektryczna uchylana */**	Pojemność miski min 35 l, miska wykonana ze stali nierdzewnej, ręczny przechyl miski, regulacja temp do 300 st C, termostat bezpieczeństwa z automatycznym resetem, nogi stelaż z rurek lub profili zamkniętych, z możliwością regulacji w celu poziomowania, zasilanie 400V, moc min 5 kW	1	
11	tablica szkolna biała suchościernalna	Tablica biała sucho ściernalna 170x100	1	
12	waga elektroniczna	Waga gastronomiczna elektroniczna zasilana bateriami	1	

		zakres min 0-1kg, skalowanie co 1 g		
13	Zapaska kucharska	Zapaska krótka wiązana z tyłu-szerokość: ok. 70 cm bawełna	10	
14	Czepek kucharski	Czepek kucharski Materiał: 80% poliester, 20% bawełna	10	