

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: **dostawa oraz montaż wyposażenia budynku Szkoły Podstawowej w Sadowej w zakresie wyposażenia kuchni w ramach zadania: „Budowa Szkoły Podstawowej w Sadowej wraz z poprawą infrastruktury sportowej” – zad. 2019/06.**
2. Termin Wykonania przedmiotu zamówienia: **liczony od dnia podpisania umowy: 60 dni.**
3. W zakres rzeczowy zadania wchodzi dostawa oraz montaż wyposażenia budynku Szkoły Podstawowej w Sadowej w zakresie wyposażenia kuchni wg pozycji i ilości opisanych w zał. nr 1 do Formularza oferty:

E.1.1.	Basen do mycia sprzętu z baterią sztorcową	1 szt.
E.1.2.	Regał ociekowy	1 szt.
E.1.3.	Szafa chłodnicza podręczna	2 szt.
E.1.4.	Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V	1 szt.
E.1.5.	Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V	1 szt.
E.1.6.	Okap przyścienny I	1 szt.
E.1.7.	Stół odkładczy z szufladą	2 szt.
E.1.9.	Patelnia elektryczna	1 szt.
E.1.10	Kuchnia elektryczna	1 szt.
E.1.11	Taboret elektryczny	3 szt.
E.1.12	Okap przyścienny II	2 szt.
E.1.13	Stół roboczy z półką	3 szt.
E.1.14	Stół ze zlewem i szufladami I	1 szt.
E.1.15	Mikser	1 szt.
E.1.16	Stół ze zlewem i szufladami II	1 szt.
E.1.17	Stół roboczy z szufladami i szafką	1 szt.
E.1.18	Szafka kuchenna wisząca	2 szt.
E.1.22.	Wilk do mięsa	1 szt.

E.1.23.	Szatkownica do warzyw	1 szt.
E.1.24.	Miesiarka spiralna	1 szt.
E.1.25.	Blender gastronomiczny	1 szt.
E.2.1.	Krata podłogowa	4 szt.
E.2.2.	Regał magazynowy	1 szt.
E.3.1.	Obieraczka ziemniaków z separatorem obierzyn	1 szt.
E.3.2.	Basen do oczkowania ziemniaków	1 szt.
E.3.3.	Stół ze zlewem i szufladami	1 szt.
E.3.4.	Stolik z szafką	1 szt.
E.3.5.	Naświetlacz jaj	1 szt.
E.3.6.	Lodówka AGD	1 szt.
E.4.1.	Stół wyładowniczy	1 szt.
E.4.2.	Waga pomostowa	1 szt.
E.5.1.	Regał przyścienny magazynowy	3 szt.
E.6.1.	Szafa chłodnicza magazynowa	3 szt.
E.6.2.	Zamrażarka skrzyniowa	2 szt.
E.7.1.	Stół roboczy ze zlewem i otworem na odpadki	1 szt.
E.7.2.	Ruchomy pojemnik na odpadki	1 szt.
E.7.3.	Zmywarka naczyń kapturowa na kosze	1 szt.
E.7.4.	Stolik odkładczy	1 szt.
E.7.5.	Szafa przelotowa do wydawalni	1 szt.
E.8.1.	Bemar jezdny 2GN	1 szt.
E.8.2.	Lada bemarowa	1 szt.
E.8.3.	Stół odkładczy z szafką i szufladami	1 szt.
E.10.3.	Lodówka AGD	1 szt.
E.10.8.	Pralka	1 szt.
E.12.1.	Garnek wysoki z pokrywą	3 szt.
E.12.2.	Garnek średni z pokrywą i sitem	2 szt.
E.12.3.	Garnek średni z pokrywą I	4 szt.
E.12.4.	Garnek średni z pokrywą II	2 szt.

E.12.5.	Garnek średni z pokrywą III	3 szt.
E.12.6.	Garnek niski z pokrywą I	3 szt.
E.12.7.	Garnek niski z pokrywą II	6 szt.
E.12.8.	Garnek niski mały I	2 szt.
E.12.9.	Garnek niski mały II	2 szt.
E.12.10.	Podstawa pod garnki	2 szt.
E.12.11.	Patelnia	2 szt.
E.12.12.	Patelnia do naleśników	6 szt.
E.12.13.	Wiadro 10 l	6 szt.
E.12.14.	Wiadro 7 l	2 szt.
E.12.15.	Wirówka do sałaty	1 szt.
E.12.16.	Miska stalowa polerowana I	4 szt.
E.12.17.	Miska stalowa polerowana II	4 szt.
E.12.18.	Miska stalowa polerowana III	4 szt.
E.12.19.	Miska stalowa polerowana IV	4 szt.
E.12.20.	Miska stalowa polerowana V	2 szt.
E.12.21.	Miska stalowa satynowa	4 szt.
E.12.22.	Miska stalowa satynowa	4 szt.
E.12.23.	Sito	2 szt.
E.12.24.	Cedzak z rączką	2 szt.
E.12.25.	Cedzak I	2 szt.
E.12.26.	Cedzak II	2 szt.
E.12.27.	łyżka cedzakowa I	2 szt.
E.12.28.	łyżka cedzakowa II	2 szt.
E.12.29.	łyżka cedzakowa III	2 szt.
E.12.30.	Chochła I	4 szt.
E.12.31.	Chochła II	3 szt.
E.12.32.	Chochła III	6 szt.
E.12.33.	Łopatka do ryby	2 szt.
E.12.34.	Widelec do przewracania	2 szt.

E.12.35.	łyżka perforowana	2 szt.
E.12.36.	łyżka do serwowania	2 szt.
E.12.37.	łyżka do spaghetti	2 szt.
E.12.38.	łopatka do przewracania	2 szt.
E.12.39.	Rózga do ubijania I	1 szt.
E.12.40.	Rózga do ubijania II	1 szt.
E.12.41.	Rózga do ubijania III	1 szt.
E.12.42.	Rózga do ubijania IV	1 szt.
E.12.43.	Ubijak do ziemniaków	1 szt.
E.12.44.	Dzbanek z miarką 2l	2 szt.
E.12.45.	Dzbanek z miarką 3l	2 szt.
E.12.46.	Dzbanek z miarką 5l	2 szt.
E.12.47.	Tarka sześciokątna	2 szt.
E.12.48.	Szczypce uniwersalne	2 szt.
E.12.49.	Szczypce uniwersalne	2 szt.
E.12.50.	Porcjoner do ryżu i puree	2 szt.
E.12.51.	Błatowy otwieracz do konserw	1 szt.
E.12.52.	Waga pomocnicza	2 szt.
E.12.53.	Termometr elektroniczny	1 szt.
E.12.54.	Nóż kuchenny I	2 szt.
E.12.55.	Nóż kuchenny II	2 szt.
E.12.56.	Nóż do szatkowania	2 szt.
E.12.57.	Nóż do szatkowania	2 szt.
E.12.58.	Nóż do wędlin	2 szt.
E.12.59.	Nóż do pieczeni	2 szt.
E.12.60.	Nóż masarski	2 szt.
E.12.61.	Nóż do pomidorów	2 szt.
E.12.62.	Nóż do obierania	6 szt.
E.12.63.	Nóż do jarzyn	6 szt.
E.12.64.	Nóż japoński	2 szt.

E.12.65.	Łopatka do przewracania I	2 szt.
E.12.66.	Łopatka do przewracania II	2 szt.
E.12.67.	Stalka	1 szt.
E.12.68.	Nożyczki do ziół	2 szt.
E.12.69.	Listwa magnetyczna na noże	2 szt.
E.12.70.	Ostrzałka do noży	3 szt.
E.12.71.	Tłuczek do mięsa	2 szt.
E.12.72.	Zestaw desek do krojenia HACCP ze stojakiem	1 szt.
E.12.73.	Deska do krojenia drewniana	4 szt.
E.12.74.	Kloc masarski z podstawą	1 szt.
E.12.75.	łyżka stołowa	330 szt.
E.12.76.	Widelec stołowy	330 szt.
E.12.77.	Nóż stołowy	330 szt.
E.12.78.	łyżeczka do herbaty	110 szt.
E.12.79.	Miseczka na zupę	330 szt.
E.12.80.	Talerz obiadowy	330 szt.
E.12.81.	Talerz deserowy	220 szt.
E.12.82.	Kubek bez ucha	330 szt.
E.12.83.	Waza stołowa bez uchwytów	11 szt.
E.12.84.	Koszyk do pieczywa	11 szt.
E.12.85.	Pojemnik GN 1/1 I	6 szt.
E.12.86.	Pojemnik GN 1/1 II	3 szt.
E.12.87.	Pojemnik GN 1/1 III	3 szt.
E.12.88.	Pojemnik GN 1/1 IV	2 szt.
E.12.89.	Pojemnik GN 1/1 V	2 szt.
E.12.90.	Pojemnik GN 1/2 I	2 szt.
E.12.91.	Pojemnik GN 1/2 II	2 szt.
E.12.92.	Pojemnik GN 1/2 III	2 szt.
E.12.93.	Wózek platformowy	2 szt.
E.12.94.	Wózek transportowy do pojemników GN	1 szt.

E.12.95.	Wózek kelnerski 3-półkowy	3 szt.
E.12.96.	Wózek kelnerski 2-półkowy	3 szt.
E.12.97.	Taca kelnerska z powłoką antypoślizgową	10 szt.
E.12.98.	Taca laminowana brązowa	10 szt.
E.12.99.	Wyciskacz do cytryn	2 szt.
E.12.100.	Krajalnica do wędlin i serów	1 szt.
E.12.101.	Blender mały ręczny	2 szt.
E.12.102.	Mikser mały	1 szt.

4. W przypadku użytych w dokumentacji nazw lub logotypów materiałów należy rozumieć je jako przykładowe – o parametrach pożądanym przez Zamawiającego. Oznacza to, że Zamawiający dopuszcza w każdym wypadku użycie materiału równoważnego pod względem głównych (istotnych) parametrów technicznych i użytkowych, przy zachowaniu, co najmniej takiego samego poziomu jakości, trwałości, funkcjonalności oraz kompatybilności z pozostałymi materiałami użytymi (wbudowanymi) przy realizacji zamówienia. Dopuszczalne są jedynie takie zmiany materiałów, które mieszczą się w ramach zawartych rozwiązań konstrukcyjnych, technologicznych i technicznych. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia stosownych dokumentów potwierdzających parametry materiałów i urządzeń. W przypadku zamiaru zastosowania jakichkolwiek rozwiązań lub materiałów równoważnych. Wykonawca ma obowiązek opisać je szczegółowo w ofercie oraz wykazać ich równoważność.
5. Na etapie realizacji Umowy należy umożliwić Zamawiającemu weryfikację dostarczanego sprzętu i w przypadku stwierdzenia niezgodności, możliwe jest wstrzymanie całej dostawy wraz z nakazem natychmiastowej wymiany na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy.
6. Elementy wyposażenia znajdujące się na drogach ewakuacyjnych muszą posiadać odpowiednią klasę reakcji na ogień.
7. W celu potwierdzenia, że dostarczone produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym, należy załączyć do dokumentacji powykonawczej wszystkie wymienione w opisie (oraz inne wymagane stosownymi przepisami) certyfikaty. Certyfikaty mają być wystawione przez niezależną jednostkę uprawnioną do wydawania tego rodzaju zaświadczeń. Dokumenty te mają być opisane sposób niebudzący wątpliwości do jakiego asortymentu są dedykowane.
8. Jeżeli w dokumentacji lub innym dokumencie stanowiącym Opis przedmiotu zamówienia użyto znaku towarowego Zamawiający informuje, iż w każdym takim przypadku dopuszcza się rozwiązania równoważne, a znak towarowy został zastosowany w celach informacyjnych.

9. Zamawiający wymaga od wykonawcy dostawy, kompleksowego montażu elementów wyposażenia oraz utylizacji śmieci powstałych podczas realizacji zamówienia (np. opakowań). W przypadku pozycji dotyczących transportu, montażu, rozruchu oraz utylizacji odpadów konieczna jest weryfikacja i wykonanie wizji lokalnej. Od wykonawcy wymaga się również weryfikacji oraz ewentualnego rozszerzenia zamówienia o brakujące elementy. Ewentualne zmiany wymagają uzgodnienia z Zamawiającym.
10. Wykonawca we własnym zakresie przyłączy do mediów elementy wyposażenia, które tego wymagają. W przypadku konieczności zmiany podejść Wykonawca wykona je we własnym zakresie po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą obiektu.
11. Wykonawca w ramach zawartej umowy dokona montażu 4 szt. zlewów wraz z niezbędnym osprzętem, które są w posiadaniu Zamawiającego.
12. Zamawiający zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej na terenie obiektu, aby potwierdzić możliwość wniesienia poszczególnych elementów wyposażenia, weryfikacji możliwości usytuowania mebli, sprzętów, urządzeń (np. z uwagi na ew. zmiany na budowie w stosunku do projektu). Ew. wynikające z wizji lokalnej uwagi obowiązany jest niezwłocznie zgłosić Zamawiającemu, w celu ew. aktualizacji niektórych pozycji niniejszego opracowania.
13. Wszelką dokumentację elementów wyposażenia (gwarancyjną, instrukcje obsługi, itd.) Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu w zwartej formie (np. w oznaczonych segregatorach), na koniec realizacji dostawy.
14. Wykonanie dokumentacji powykonawczej dla całości przedmiotu zamówienia.
15. Wykonawca udzieli min. 2-letniej gwarancji dotyczącej dostarczonego wyposażenia.
16. W przypadku gdy sprzęt lub urządzenie wymusza przeprowadzenie specjalistycznej obsługi serwisowej, Wykonawca zapewni w okresie udzielonej gwarancji taką usługę.
17. Przedmiot zamówienia należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności z następującymi aktami prawnymi:
 - ustawa z dnia 7 lipca 1994 roku. Prawo budowlane (t. j. Dz. U. 2021 poz. 2351 ze zm.),
 - ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (t. j. Dz. U. 2021 poz. 1973 ze zm.),
 - ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t. j.: Dz. U. 2022 r. poz. 699 ze zm.),
 - rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 2 lipca 2010 r. w sprawie przypadków, w których wprowadzanie gazów lub pyłów do powietrza z instalacji nie wymaga pozwolenia (Dz. U. z 2010 r. poz. 881),

- rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t. j.: Dz. U. 2022 r. poz. 1225),

19. Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w dokumentacji projektowej i poszczególnych zestawieniach oraz w pozostałych załącznikach do SWZ.

20. Wykonawca zobowiązany jest do dołożenia należytej staranności przed złożeniem oferty w sprawdzeniu zgodności dokumentacji technicznej ze stanem faktycznym i zgłoszenia wszelkich niezgodności Zamawiającemu.

21. Wykonawca zobowiązany jest do synchronizowania dostaw i prac z innymi podmiotami realizującymi wyposażenie obiektu.

22. Kody CPV:

39141000-2 - Meble i wyposażenie kuchni

39221000-7 - Sprzęt kuchenny

39000000-2 - Meble (włącznie z biurowymi), wyposażenie, urządzenia domowe (z wyłączeniem oświetlenia) i środki czyszczące

39200000-4 - Wyposażenie domowe

39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39221000-7 - Sprzęt kuchenny

39300000-5 - Różny sprzęt

39310000-8 - Urządzenia zaopatrzeniowe

39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny

I ZASTĘPCA BURMISTRZA ŁOMIANEK


Aneta Gawin

GŁÓWNY SPECJALISTA DS. OGÓLNOBUDOWLANYCH
Wydział Inwestycji i Remontów


Hubert Wąsilewski