Załącznik nr 1c
do zapytania ofertowego
OSP.DKw.2233.53.2024.EK

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego do Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie - Oddział Zamiejscowy w Kikitach, Kikity 33, 11-311 Kolno wraz z wniesieniem zamówionego towaru. Zamówienie zostało podzielone na 2 części.

**Część III – Dostawa sprzętu gastronomicznego do Oddziału Zamiejscowego w Kikitach Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie**

Szczegóły dotyczące warunków realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy, który stanowi **załącznik nr 3** do zapytania.

**Część III – Dostawa sprzętu gastronomicznego do Oddziału Zamiejscowego w Kikitach:**

1. **Warnik do wody – 2 sztuki:**

- pojemność 20 l;
- wykonany ze stali nierdzewnej;
- maksymalna temperatura od 94-100 stopni Celsjusza;
- czas zagotowania wody nie więcej niż 50 minut, wyposażony w niekapiący kranik oraz czujnik odkamieniania;
- moc 2.2 kw , zasilanie 230 V;
- wymiary 38,4 x 26,8 x 60,2 cm.
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;
- podwójne ścianki gwarantujące doskonałe utrzymanie temperatury;

2. **Warnik do wody – 2 sztuki:**

- pojemność 10 l;
- wykonany ze stali nierdzewnej;
- maksymalna temperatura od 94-100 stopni Celsjusza;
- czas zagotowania wody nie więcej niż 50 minut, wyposażony w niekapiący kranik oraz czujnik odkamieniania;
- moc 2.2 kw , zasilanie 230 V;
- wymiary 33.6 x 22.1 x 47.4 cm;
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;
- podwójne ścianki gwarantujące doskonałe utrzymanie temperatury;

3. **Podgrzewacz stołowy – 2 sztuki:**

- wykonany ze stali nierdzewnej;
- pojemność 9 l;
- wymiary 63.5x42.5x44 cm;
- podgrzewany dwoma palnikami na paliwo;
- wyposażony w pokrywę roll-top;
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;

4. **Podgrzewacz elektryczny – 3 sztuki:**

- wykonany ze stali chromowo-niklowej;
- do podgrzewacza powinien pasować pojemnik GN 1/1 o głębokości 10 cm o pojemności 9 l
- wymiary 62.3x35.6x28.5 cm;
- wyposażony w regulację termostatyczną 1-8;
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;

5. **Kociołek elektryczny do zup – 2 sztuki:**

- pojemność 9 l;
- wykonany z blachy lakierowanej koloru czarnego z wyjmowanym wkładem ze stali nierdzewnej;
- pokrywa ze stali nierdzewnej obracana oraz uchylna wraz z otworem na chochelkę, uchwyt nienagrzewający się;
- średnica 33 cm, wysokość 36cm;
- moc 0,4kw , zasilanie 230 V;
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;

6. **Kuchenka mikrofalowa – 1 sztuka:**

- Kuchenka mikrofalowa Samsung GE83M;
- zasilanie: 230 V;

7. **Mini lodówki – 11 sztuk**

- preferowane, maksymalne wymiary: wysokość – 50 cm, szerokość – 53 cm, głębokość – 55 cm;
- minimum 40 l pojemności użytkowej;
- wyposażone w minimum jedną półkę na żywność;
- wyposażone w komorę niskich temperatur;
- zasilanie: 230 V;

8. **<u>Małe lodówki – 2 sztuki:</u>**

- preferowane, maksymalne wymiary: wysokość – 82 cm, szerokość – 50 cm, głębokość – 55 cm;
- pojemność użytkowa chłodziarki w zakresie 7 –75 l;
- wyposażone w minimum dwie półki na żywność;
- wyposażona w komorę niskich temperatur;
- wyposażona w jedną szufladę;
- zasilanie: 230 V;

Dostarczony sprzęt gastronomiczny musi być fabrycznie nowy, nie dopuszcza się sprzętu powystawowego. Urządzenia muszą posiadać instrukcję obsługi oraz dokumenty gwarancyjne w języku polskim. Ponadto urządzenia powinny być oznakowane przez producenta w taki sposób, aby możliwa była identyfikacja zarówno produktu, jak i producenta.

**Wykonawca w ofercie winien wskazać producenta i model oferowanych sprzętów i wyposażenia.**

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone podczas wykonywania przedmiotu zamówienia i zobowiązany jest do ich ewentualnego naprawienia.

SPECJALISTA
DZIAŁU KWATERMISTRZOWSKIEGO
OŚRODKA SZKOLENIA SW W POPOWIE
por. Edyta Kulesza