

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Część I – Dostawa sprzętu gastronomicznego do Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego do Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie, ul. Nadbużańska 41, 07-203 Somianka wraz z wniesieniem zamówionego towaru.

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

### Część nr 1 – Dostawa sprzętu do Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie:

#### **1. Mini lodówki – 20 sztuk:**

- preferowane, maksymalne wymiary: wysokość - 55 cm, szerokość – 55 cm, głębokość – 55 cm;
- minimum 40 l pojemności użytkowej;
- odpowiednie do użytkowania w zabudowie;
- wyposażone w minimum jedną półkę na żywność;
- wyposażone w komorę zamrażalnika, która jest zintegrowana z chłodziarką i pozwala na przechowywanie mrożonych ryb, mięs czy gotowych dań;
- wyposażone w termostat, który gwarantuje precyzyjną kontrolę temperatury;
- zasilanie: 230 V

#### **2. Wózek kelnerski dwupółkowy – 1 sztuka:**

- wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej;
- skrętne kółka;
- wymiary minimalne (zewnętrzne): 100 cm długości x 50 cm szerokości x 90 cm wysokości;
- nie do samodzielnego montażu;

#### **3. Podgrzewacz elektryczny- 2 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;
- zasilanie: 230 V;

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

- podstawowe funkcje: podgrzewanie, gotowanie;
- moc mikrofal 800-1000 W;
- pojemność 20 litrów;
- wymiary: głębokość między 33 cm a 36 cm, szerokość od 43 cm do 46 cm, wysokość od 25 cm do 27 cm;
- zasilanie: 230 V;
- kolor: szary lub czarny;

**5. Czajnik elektryczny – 35 sztuk:**

- pojemność między 1,0– 1,2 l;
- wskaźnik poziomu wody;
- moc maksymalna: 1200 - 1500 W;
- obrotowa podstawa 360°;
- grzałka płytowa, płaska, ukryta w podstawie;

Dostarczone sprzęty gastronomiczne muszą być fabrycznie nowe, 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.**

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

SPECJALISTA  
DZIAŁU KWATERNISTRZÓWSKIEGO  
OSRODKA SZKOLENIA SW W POPOWIE  
por. Edyta Kulesza