Zał. nr 1

|  |
| --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****DOSTAWA SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO** |

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu kuchennego w asortymencie i ilościach przedstawionych w poniższej tabeli.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wykaz asortymentu** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | CZAJNIK ELEKTRYCZNY 1,7 L | OPIS PONIŻEJ | szt. | 8 |
| 2 | KUCHENKA MIKROFALOWA | OPIS PONIŻEJ | szt. | 3 |
| 3 | CHŁODZIARKA 250-280L | OPIS PONIŻEJ | szt. | 2 |
| 4 | KUBEK 0,35L | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 200 |
| 5 | EKSPRES CIŚNIENIOWY | OPIS PONIŻEJ | szt. | 1 |
| 6 | CHŁODZIARKA 80-120L | OPIS PONIŻEJ | szt. | 8 |
| 7 | GARNEK 20L | 012362\*\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 8 | GARNEK 30L | 013402\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 9 | ŁYŻECZKA DO HERBATY | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 300 |
| 10 | TARKA 4-STRONNA | 443002\*\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 11 | RONDEL 5L | 015242\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 12 | RONDEL DO SOSÓW 2.2L | 017242\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 13 | TALERZ PŁYTKI 190X190mm | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 120 |
| 14 | KOSZYK NA PIECZYWO | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 30 |
| 15 | CHOCHLA 0,25L | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 6 |
| 16 | SZKLANKA 0,25L | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 50 |
| 17 | NÓŻ KUCHENNY 250mm | 290250\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 6 |
| 18 | ŁYŻKA STOŁOWA A | OPIS W ZAŁĄCZONYCH WTT (Zał. 1A) | szt. | 80 |
| 19 | PATELNIA | 014245\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 20 | PATELNIA DO NALEŚNIKÓW | 032280\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 6 |
| 21 | ŁYŻKA DO SERWOWANIA | 325040\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 6 |
| 22 | ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA | 325080\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 6 |
| 23 | ŁOPATKA KĄTOWA | 503200\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 4 |
| 24 | SZUFELKA | 304073\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 25 | SZUFELKA 2L | 305200\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 4 |
| 26 | RÓZGA | 313400\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 4 |
| 27 | NÓŻ KUCHENNY 230mm | 291230\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 6 |
| 28 | NÓŻ DO TRYBOWANIA 150mm | 291150\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 4 |
| 29 | WIDELEC ZAKRZYWIONY | 292151\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 4 |
| 30 | DESKA DO KROJENIA 450X300X13 CZEWONA | 341451\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 31 | DESKA DO KROJENIA 450X300X13 ZIELONA | 341452\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 32 | DESKA DO KROJENIA 450X300X13 ŻÓŁTA | 341453\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 33 | DESKA DO KROJENIA 450X300X13 NIEBIESKA | 341454\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 34 | DESKA DO KROJENIA 450X300X13 BRĄZOWA | 341456\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |
| 35 | DESKA DO KROJENIA 450X300X13 BIAŁA | 341455\*/LUB RÓWNORZĘDNY | szt. | 2 |

\* - nr z katalogu firmy Stalgast, \*\* - nr z katalogu firmy Hendi;

Poz. 1 Czajnik elektryczny 1,7l – moc 1850-2200W, pojemność 1,7l, ochrona przed włączeniem bez wody, filtr osadów.

Poz. 2 Kuchenka mikrofalowa – pojemność 20-23l, opcje podstawowe: grill, podgrzewanie, gotowanie, rozmrażanie, moc mikrofal 800-900W.

Poz. 3 Chłodziarka 250-280l – pojemność 250-280l, wysokość do 180cm, poziom hałasu do 42dB, wbudowana zamrażarka, sterowanie mechaniczne. Przykładowo Amica FK299.2FTZX lub równorzędna.

Poz. 5 Ekspres ciśnieniowy do kawy - Moc wejściowa 1450W, Pojemność zbiornika na wodę 1,8L, Młynek do kawy z 13 stopniową regulacją zmielenia, Ciśnienie 15 Bar, Spieniacz mleka, Automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, filtr do wody, programator twardości wody, Automatyczne wyłączanie ekspresu, demontowalny blok zaparzający, regulowana wylewka do kawy, programowalna moc parzenia kawy, możliwość parzenia kawy w ziarnach i w proszku.

Poz. 6 Chłodziarka 80-120l – pojemność 80-120l, wolnostojąca, poziom hałasu do 42db, wysokość do 85cm, sterowanie mechaniczne, wbudowana zamrażarka, regulacja wysokości półek. Przykładowo: Beko TSE1284N.

1. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):39700000-9, 39220000-0.
2. Zakres zamówienia obejmuje również transport zamówionego towaru do magazynu WOSzK, ul. Strzelców Podhalańskich 4, 34-511 Kościelisko.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. Wykonawca dostarczy towar fabrycznie nowy, kompletny, aktualnie produkowany na rynku i wolny od wad oraz posiadający wymagane dopuszczenia i atesty zgodnie z obowiązującymi przepisami. Towar musi być oryginalnie zabezpieczony przez producenta w sposób gwarantujący, iż produkt nie był użyty od momentu wyprodukowania. Musi posiadać naniesiony na opakowaniu opis jednoznacznie identyfikujący produkt.
5. Dostawa towaru będzie realizowana do magazynu WOSzK w Zakopanem w m. Kościelisko – adres: 34-511 Kościelisko, ul. Strzelców Podhalańskich 4.
6. W trakcie dostawy przedmiotu zamówienia wykonawca będzie zobowiązany poddać się procedurom bezpieczeństwa przez służbę dyżurną WOSzK w Zakopanem, stosowanym podczas realizacji dostaw.
7. Na towar podlegający objęciu gwarancją, w szczególności towar z pozycji: 1-3,5,6, wykonawca udzieli gwarancji zgodnej z okresem gwarancji udzielonym przez producenta lub na co najmniej 24-miesięczny okres licząc od dnia przekazania towaru zamawiającemu.
8. W przypadku towaru podlegającego objęciu gwarancją wykonawca dostarczy zamawiającemu do każdego egzemplarza towaru wydrukowaną kartę gwarancyjną oraz instrukcje w języku polskim – instalacji, użytkowania i obsługi.
9. Awaria towaru objętego gwarancją zostanie usunięta w okresie gwarancji w czasie maksymalnie do 5 dni roboczych od dnia zgłoszenia awarii, zgodnie z warunkami gwarancji.
10. W przypadku gdy usunięcie awarii w terminie 5 dni roboczych jest niemożliwe wykonawca na czas naprawy urządzenia zobowiązany jest do zapewnienia zamawiającemu urządzenia zastępczego.
11. Jeżeli zamiast towaru wadliwego wykonawca w ramach udzielonej gwarancji dostarczył narzędzie wolne od wad, albo dokonał jego istotnych napraw, termin gwarancji biegnie na nowo.
12. Transport towaru objętego gwarancją i koszty z tym związane (odbiór towaru z WOSzK, dostawa po dokonanej naprawie, ewentualnie dostawa urządzenia zastępczego lub nowego urządzenia) spoczywa na wykonawcy.
13. W przypadku zaoferowania przez wykonawcę produktów równorzędnych (równoważnych), ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy. Przez produkt równorzędny (równoważny) zamawiający rozumie produkt o parametrach i standardach jakościowych takich samych, bądź lepszych w stosunku do produktów wskazanych (pożądanych) przez zamawiającego.