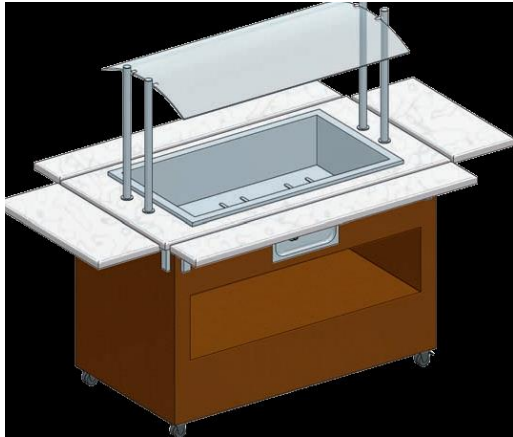




SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie podglądowe
1.	<p>BUFET CHŁODNICZY jezdny typu Dorian (lub równoważny) - 3 *GN 1/1 z nadstawką DM-94584-E i oświetleniem diodowym LED</p> <ul style="list-style-type: none">- Wymiar 1400*730*1370 mm- Kolor zabudowy jasny dąb- Kolor granitu blat brasilian gold- Nadstawka na bufecie DM-94584-E z dwoma skrajnymi szybami i półką nierdzewną, oświetlenie diodowe LED- elektroniczne sterowanie zakresem temperatur w segmencie chłodniczym- zakres temperatur: urządzenia chłodnicze: 0 ÷ +10 °C- urządzenia grzewcze: +30 ÷ +95 °C- kółka jezdne – pokryte gumą- w zabudowie poniżej wykonana półka wraz oświetleniem- gniazdko zasilające i przewód w zabudowie	4	szt.	 <p>Dot. pozycji nr 1 i 2</p>



AMW REWITA

2.	<p>BUFET GRZEWCZY jezdny typu Dorian (lub równoważny) 3 *GN 1/1 z nadstawką DM-94584-E i oświetleniem diodowym LED, nadstawka grzewcza</p> <ul style="list-style-type: none">- Wymiar 1400*730*1370mm- Kolor zabudowy jasny dąb- Kolor granitu blat brasilian gold- Nadstawka na bufecie DM-94584-E z dwoma skrajnymi szybami i półką nierdzewną, oświetleniem diodowym LED- elektroniczne sterowanie zakresem temperatur w segmencie chłodniczym- zakres temperatur: urządzenia chłodnicze: 0 ÷ +10°C, urządzenia grzewcze: +30 ÷ +95 °C- kółka jezdne – pokryte gumą- w zabudowie poniżej wykonana półka wraz oświetleniem- gniazdko zasilające i przewód w zabudowie	2	szt.	
3.	<p>BUFET NEUTRALNY jezdny typu Dorian bez nadstawki (lub równoważny)</p> <ul style="list-style-type: none">- Wymiar 1100*730*900mm- Kolor zabudowy jasny dąb- Kolor granitu blat brasilian gold- Elektroniczne sterowanie zakresem temperatur w segmencie chłodniczym- zakres temperatur: urządzenia chłodnicze: 0 ÷ +10 °Curządzenia grzewcze: +30 ÷ +95 °C	2	szt.	



AMW REWITA

	<ul style="list-style-type: none">- kółka jedne – pokryte gumą- w zabudowie poniżej wykonana półka wraz oświetleniem- gniazdko zasilające i przewód w zabudowie			
4.	<p>PLYTA GRILOWA ELEKTRYCZNA ZE STALI CHROMOWANEJ (typu Kromet 900. PBE-900GR-C.T lub równoważny)</p> <ul style="list-style-type: none">- wymiary płyt grillowej: 900x900x280 mm- moc całkowita 12 kW- napięcie 400 V- materiał: stal nierdzewna- powierzchnia robocza 0,65 m²- zasilanie: elektryczne- powierzchnia gładka/ryflowana- wymiary płyty grillowej z podstawą: 900x900x900 mm- sterowanie termostatem w zakresie od 50°C do 27°C- wykonana ze stali chromowej, polerowanej na lustro- powierzchnia 1/2 gładka i 1/2 ryflowana- dwie strefy grzewcze z niezależną regulacją temperatury- duża pochylona powierzchnia płyty grzewczej- pod płytą zbiornik na tłuszcz- spirala grzejna wewnątrz modułu grzewczego- zabezpieczenie antybrzyzgowie	1	szt.	
5.	<p>PATELNIĄ ELEKTRYCZNA PRZECHYLNĄ Z MISA (typu Kromet 900. Pe-05ex lub równoważny)</p> <ul style="list-style-type: none">- długość: 900 mm- szerokość 900 mm- wysokość 900 mm	1	szt.	



AMW REWITA

	<ul style="list-style-type: none">- pojemność 80 l- powierzchnia robocza 0,5 m²- moc całkowita 12 kW- napięcie 400 V- materiał stal nierdzewna AISI 304- zasilanie elektryczne- kolor inox- misa przechylna do 45°- elektryczny przechył misy- pokrywa misy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304- ustawienie pokrywy pod kątem w przedziale od 0° do 90°- zamontowany zegar sterujący z funkcjami nastawy temperatury oraz minutnika- zabezpieczenie przed przypadkowym przechylem- regulowane nogi- wylewka doprowadzająca wodę do misy			
6.	<p>WARNIK DWUŚCIANKOWY 18 L</p> <ul style="list-style-type: none">- wysokość –H 602mm- średnica 288 mm- napięcie U 230V- pojemność V 18l- moc elektryczna 2,4 kW- podwójne ścianki- zakres regulacji termostatu od 30 ° do 110 ° C- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku-termostat bezpieczeństwa- wyjmowana taca ociekowa- bezkropelkowy kranik	1	szt.	



AMW REWITA

	<ul style="list-style-type: none">- materiał stal nierdzewna wysoko polerowana- zabudowana grzałka- kontrolka zasilania- kontrolka zakamienienia			
7.	DYSPENSER DO SOKÓW <ul style="list-style-type: none">- długość 210 mm- szerokość 350 mm- wysokość 480 mm- pojemność 6 l- pojemność pojemników 6l- materiał stal nierdzewna 18/10/ tworzywo sztuczne zbiornik- kolor inox- przezroczysty zbiornik- system chłodzący na podstawie i pokrywie	1	szt.	
8.	MIKSER RECZNY Z WYMIENNYM RAMIENIEM (typu SAMMIC, TR 350 lub równoważny) <ul style="list-style-type: none">- długość 732 mm- moc całkowita 0,35 kW- napięcie 230 V- zasilanie elektryczne- kolor inox lub czarny lub czerwony- mikser do ubijania, ucierania i miksowania- ergonomiczny design- stała prędkość miksera 9000 obr./min- wymienne ramię miksujące- ostrze wykonane ze stali nierdzewnej	1	szt.	
9.	CHŁODZIARKA (typu MPM-46-CJ-01/H lub równoważny)	5	szt.	



AMW REWITA

<ul style="list-style-type: none">- chłodziarka sprężarkowa z zamrażalnikiem wewnętrznym- regulacja temperatury obok sprężarki- drzwi lewo/oprawo- odszranianie manualne- wymiary (szer. x wys. x gł.) 44x51x47 cm- pojemność chłodziarki 38 l- pojemność zamrażalnika 6l- czynnik chłodniczy R600a- moc 60W- zasilanie 230V, 50 Hz			
--	--	--	--

1. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przedmiot zamówienia **musi posiadać wymagane przepisami prawa aktualne zezwolenie dopuszczające do obrotu i stosowania na terenie Polski, dopuszczające do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem, któremu ma służyć.**
2. Oferowany przedmiot zamówienia **musi być fabrycznie nowy.**
3. Wykonawca składając ofertę gwarantuje, że dostarczony przedmiot zamówienia będzie **pierwszej jakości, wolny od wad** i zgodny z wymaganiami Zamawiającego szczegółowo opisanymi w formularzu cenowym.
4. Wykonawca udzieli 24 miesięcznej gwarancji na dostarczony sprzęt liczonej od dnia podpisania protokołu odbioru.
5. **Miejsce dostawy mebli** – AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia zorganizowanym przez siebie transportem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami, na koszt i ryzyko Wykonawcy. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe podczas załadunku, transportu oraz rozładunku.
7. Wykonawca zobowiązany jest do rozładowania, wniesienia, zmontowania, ustawienia i uregulowania, zgodnie z instrukcją producenta, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
8. Montaż wszystkich wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia urządzeń musi odbyć się zgodnie ze sztuką oraz obowiązującymi przepisami. Wykonawca musi dysponować osobami posiadającymi stosowne, ważne uprawnienia. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do dostarczenia wszelkiego osprzętu niezbędnego do właściwego montażu urządzeń.
9. O ile nie wskazano inaczej w Opisie Przedmiotu Zamówienia i załącznikach do SIWZ przedstawione wymagania sprzętu gastronomicznego należy rozumieć **jako minimalne, dopuszczalne jest zaoferowanie rozwiązań lepszych bądź równoważnych.**



AMW REWITA

Jeżeli z załącznika nr 1 i 3 do SIWZ znajdują się jakiegokolwiek znaki towarowe, patenty czy inne prawa zastrzeżone lub wyłączne, lub też określone jest pochodzenie przedmiotu zamówienia – należy przyjąć, że Zamawiający ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia, podał taki opis ze wskazaniem na typ przedmiotu zamówienia i dopuszcza składanie ofert równoważnych.

10. W przypadku złożenia oferty zawierającej zastosowanie rozwiązań równoważnych do opisywanych przez Zamawiającego, obowiązek udowodnienia ich równoważności z wymaganiami wskazanymi przez Zamawiającego, leży po stronie Wykonawcy.
11. Za równoważny, w stosunku do wskazanego przedmiotu zamówienia, Zamawiający uzna taki, oferowany przez Wykonawcę sprzęt, który pod względem wizualnym, funkcjonalnym, technicznym i użytkowym będzie równoważny do opisanego w przedmiocie zamówienia. Za równoważne pod względem:
 - a) wizualnym i funkcjonalnym - Zamawiający rozumie tak wykonany sprzęt, który umożliwi na etapie jego eksploatacji osiągnięcie zakładanych walorów wizualnych i funkcjonalnych w trakcie użytkowania, takich jak przy użyciu sprzętu o parametrach referencyjnych,
 - b) technicznym i użytkowym - Zamawiający rozumie tak wykonany sprzęt, który posiada równoważną pod względem technicznym budowę i wyposażenie co zawarty w opisie przedmiotu zamówienia sprzęt, o podanych parametrach referencyjnych.
11. Zamawiający zastrzega, że zaproponowany przez Wykonawcę w ramach niniejszego postępowania asortyment winien spełniać wszystkie wymogi podane w opisie przedmiotu zamówienia. W związku z tym w przypadku zaproponowania produktów równoważnych, niezbędnym jest opisanie przez Wykonawcę sposób precyzyjny, kompletny i jednoznaczny w kolumnie 3 „Opis wyposażenia oferowanego przez Wykonawcę ...” załącznika nr 3. Niewypełnienie kolumny 3 „Opis wyposażenia oferowanego przez Wykonawcę.....” w sposób precyzyjny, kompletny i jednoznaczny, bądź zaproponowanie produktów o jakości gorszej od wymienionej przez Zamawiającego, równoznaczne będzie z odrzuceniem oferty, na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP.