

Przedmiotem Zamówienia jest dostawa asortymentu barowego i gastronomicznego wraz z rozładunkiem i montażem do Oddziałów:

1. Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno Gryfickie;

2. Rewita Jurata, ul. Helska 2, 84-150 Hel;

3. Rewita Rynia, ul. Wczasowa 59, 05-127 Białobrzegi,

Miejsce dostawy poszczególnych elementów zostało przedstawione w formularzach cenowo-ofertowych nr. postępowania RWT/BZ/DINW/272-REG/204/43/2019 , wg poniższego zestawienia:

Lp.	Artykuł	Preferowany kolor	jm.	Liczba	Zdjęcie poglądowe
1.	Zamrażarka szufladowa; 8 szuflad; sterowanie elektroniczne; wymiary ok. H1800xW600xD600 mm; rozmrażanie system No-Frost; pojemność użytkowa min. 250 l; zużycie energii ok. 0.8-1.0 kWh/24h;	srebrny/stalowy	szt	1	
2.	Szafa chłodnicza; pojedyncza; przeszklona; 4 półki; chłodzenie wymuszone; zakres temperatury od +2° do 8°C; zasilanie: 230 V; moc: 300 W; pojemność całkowita: 300 l; wymiary ok. 600x520x1900 mm;	srebrna obudowa/czarna rama drzwi	szt	1	
3.	Zamrażarka skrzyniowa; przeszklone drzwi; wymiary zewnętrzne: 1030 x 675 x 830 mm; pojemność: 281 l; napięcie: 230V; zużycie energii elektrycznej: 2,48 kWh/24 h; temperatura od -12 °C -24 °C;	biała lub srebrna/stalowa	szt	2	
4.	Zamrażarka skrzyniowa; temperatura do -20 °C; wymiary H885xD582xW615 mm; napięcie 230 V; pojemność 91 l; moc 120 W; oświetlenie;	biała lub srebrna/stalowa	szt	2	
5.	Ekspres do kawy; zbiornik na kawę ziarnistą o pojemności min.1 kg; wbudowany młynek do kawy; zbiornik na wodę o pojemności ok.4 l; stalowa obudowa; wymiary ok. W300xH550xD450 mm; zasilanie 230 V; moc ok.1200W-1400W, cyfrowy wyświetlacz; min. 7 opcji napoju	srebrny/stalowy lub czarny	szt	3	-
6.	Ekspres do kawy; dwugrupowy; kolbowy; kawa ziarnista; świeże mleko; automatyczny pobór wody; zbiornik na wodę min. 6l; panel przycisków osobny dla grupy; wymiary ok. W700xD450xH500mm; moc ok.3200-3500W; napięcie 230V	srebrny/stalowy lub czarny	szt	1	-
7.	Kubek typu "coffee to go"; pojemność 100 ml; + POKRYWKA	-	szt	1000	-
8.	Kubek typu "coffee to go"; pojemność 200 ml; + POKRYWKA	-	szt	1000	-
9.	Kubek typu "coffee to go"; pojemność 300 ml; + POKRYWKA	-	szt	2000	-
10.	Mieszadła do kawy;	-	szt	4000	-
11.	Cukier biał; brązowy; sticki;	-	szt	8000	-
12.	Frytownica elektryczna; obudowa ze stali nierdzewnej; temperatura max. do 190°C; termostat bezpieczeństwa; system "zimnej strefy"; wymiary ok. 480x430x280 mm; moc ok. 2000-2400W; pojemność 6l; napięcie 230V;	srebrny/stalowy	szt	1	
13.	Frytownica elektryczna; 2 kosze; wykonana ze stali nierdzewnej; zakres temperatury do 190 °C; pojemność: 2x4l; wymiary urządzenia: W480 x D385 x H300mm; zasilanie: 230V; moc: 2x2500W;	srebrny/stalowy	szt	2	
14.	Pluczka do szkła; część robocza wykonana ze stali nierdzewnej; przyłącze gwint 1/2; kratka ociekową do zamontowania w blacie; wymiary ok. H25xD220xW650 mm;	srebrny/stalowy	szt.	3	
15.	Kostkarka do lodu; podblatowa; wykonanie stal nierdzewna; chłodzenie powietrzem lub wodą; wymiary ok. 350x470x590 mm; zasilanie: 230 V; moc 360W; wydajność 22kg/24h	srebrny/stalowy	szt	1	
16.	Bemar; 1 pojemnik; posiada zawór spustowy; wykonane ze stali nierdzewnej; wymiary ok. H242xD590xW340 mm; napięcie 230 V; moc ok.800-1000W; zakres temperatury max. do 85°C;	srebrny/stalowy	szt.	1	

17.	Opiekacz podwójny; obudowa stal nierdzewna; promiennik kwarcowy; 2 ruszty grillowe; wymiary ok. 440x260x400 mm; moc przyłączeniowa: 3000W; zasilanie 230 V;	srebrny/stalowy	szt.	1	
18.	Podgrzewacz rolkowy do parówek; 7 rolek; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; rolki pokryte powierzchnią nieprzylepającą; długość rolki 42 cm; moc 740W; napięcie 230V; wymiary: H175 x W520 x D325 mm;	srebrny/stalowy	szt.	2	
19.	Grill kontaktowy podwójny; jedna strona ryflowana, druga gładka; obudowa ze stali nierdzewnej; zakres temperatury do 300 °C; powierzchnia grillująca 475 × 230 mm; moc 3600W; napięcie 230 V; wymiary: H210 x W570 x D370;	srebrny/stalowy	szt.	2	
20.	Gofrownica; obudowa ze stali nierdzewnej; płyty żeliwne pokryte powłoką polimerową; regulacja temperatury; wymiary ok. H275xD420xW275 mm; napięcie 230 V; moc elektryczna: 1900W;	srebrny/stalowy	szt.	2	
21.	Zmywarka z funkcją wyparzania; obudowa ze stali nierdzewnej; temperatura mycia: 50-60°C; temperatura wyparzania: 80-90°C; wymiary ok. 470x550x710 mm; wydajność koszy min. 45 szt/h; moc ok.2700-2900 W; zasilanie: 230 V;	srebrny/stalowy	szt.	3	
22.	Mata barowa; kolor: czarny.; wykonana z gumy; posiada właściwości antypoślizgowe; wymiary ok. 770x90x15 mm;	czarny	szt.	6	
23.	Mata barowa; kolor czarny; wykonana z gumy; posiada właściwości antypoślizgowe; wymiary ok. 450x300x10 mm;	czarny	szt.	6	
24.	Miarka do alkoholu; stal nierdzewna; wyskokopolerowana; poj. 25-50ml;	srebrny/stalowy	szt.	6	
25.	Pomocnik barmański; 6-częściowy pojemnik;	czarny	szt.	3	
26.	Stojak do serwowania torebek z frytkami; konstrukcja na 3 torebki; wymiary ok. 27x7x28 cm	czarny	szt.	6	
27.	Ekspozytor na dyspensery do sosów wykonany ze stali nierdzewnej; ekspozytor mieści 3 butelki o pojemności 0,35 l lub 0,7 l; średnica otworu 7,2 cm;	srebrny/stalowy	szt.	6	
28.	Ekspozytor do hot-dogów wykonany ze stali nierdzewnej; grubość stali: 1,2 mm; 4 miejsca na hot-dogi; podstawa z rantami o wysokości 19 mm na okruchy; wymiary ok. 26x11x11,8 cm	srebrny/stalowy	szt.	6	
29.	Kruszarka do lodu; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej; wymiary ok: 48x400x(H)798 mm; moc 80 W; napięcie 230V;	srebrny/stalowy	szt.	1	
30.	Kostkarka do lodu; produkcja kostek lodu 650g/1h; wymiary: W280 x D370 x H345mm; zasilanie: 230V; moc: 180W	srebrny/stalowy	szt.	2	
31.	Ekspozytor na pojemniki +3 pojemniki	srebrny/stalowy	szt.	2	
32.	Szufelka do lodu; stal nierdzewna; pojemność min. 60 ml	srebrny/stalowy	szt.	6	

33.	Shaker bostoński; składa się z kubka i szklanicy; pojemność szklanicy 450 ml, pojemność kubka 800 ml; wykonany ze stali nierdzewnej;	srebrny/stalowy	szt.	6	
34.	Sitko barmańskie; wykonane ze stali nierdzewnej;	srebrny/stalowy	szt	6	
35.	Ugniatacz do owoców; stalowy	srebrny/stalowy	szt	6	
36.	Wyciskarka do cytrusów; elektryczna; wymiary ok. 315x200x440 mm; zasilanie: 230 V; moc: 180 W; prędkość obrotów: 900 obr/min; przeznaczona do pracy ciągłej;	srebrny/stalowy	szt	3	
37.	Witryna cukiernicza ekspozycyjna; obrotowa; 3 półki; wymuszony obieg powietrza; sterowanie elektroniczne; wymiary ok. 450 x 450 x 985 mm; zakres temperatury max. 10°C; zasilanie 230 V; moc 170W;	czarny	szt.	1	
38.	Okap przyscenny; stal nierdzewna; wymiary ok. 1200x600x450 mm, napięcie 230V;	srebrny/stalowy	szt	3	

Przedstawione zdjęcia nie stanowią przedmiotu zamówienia i mają charakter poglądowy.

- W terminie 3 dni od zawarcia umowy Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zestawienia lub katalogu sprzętu gastronomicznego, do wyboru w ramach zaoferowanej ceny, celem dokonania wyboru przez Zamawiającego.
- W przypadku złożenia oferty zawierającej zastosowanie rozwiązań równoważnych do opisanych przez Zamawiającego, obowiązek udowodnienia ich równoważności z wymaganiami wskazanymi przez Zamawiającego, leży po stronie Wykonawcy.
- 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:
 - 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,
 - 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.
- Zamawiający dopuszcza, w ramach zaproponowanego przez Wykonawcę asortymentu, odchylenie w wymiarach do -/+5%, w stosunku do przedstawionych pozycji w niniejszym OPZ.
- Zamawiający zastrzega, że zaproponowany przez Wykonawcę w ramach niniejszego postępowania asortyment winien spełniać wszystkie wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia. W związku z tym w przypadku proponowania produktów równoważnych, niezbędnym jest opisanie ich przez Wykonawcę w sposób precyzyjny, kompletny i jednoznaczny oraz dołączenie do oferty.