



AMW REWITA

Załącznik nr 1 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie podglądowe
1.	Frytownica wolnostojąca o wymiarach 520x730x900, typu Yato lub równoważny o następujących danych technicznych: Moc przyłączeniowa: 2x5 kW Zasilanie: 400 V Wymiary: 520x730x900 mm Wymiary kosza: 240x225x115 mm Wymiary szafki: 680x370x390 mm Waga (kg): 31 Minimalna ilość oleju (l): 2x9 Maksymalna ilość oleju (l): 2x11,5 Pojemność (l): 2x16 Posiadająca osobne włączniki i termostaty do każdego zbiornika, posiadająca tzw. zimną strefę zapobiegającą przypalaniu się okruszków na dnie naczynia	1	szt.	
2.	Patelnia elektryczna uchylna na stelażu, z misą ze stali nierdzewnej, o wymiarach 700x786x912, STALGAST, model 778002 lub równoważny, przeznaczona do duszenia i smażenia potraw, wydajność ok 100 kotletów na godzinę, pojemność misy ok 40l,	2	szt.	
3.	Kociołek warzelny przechylny elektryczny kep-30.1 firmy Lozamet lub równoważny o wymiarach 710x460x(H)890, zbiornik wykonany ze stali kwasoodpornej, Regulator zapewniający ciągłą regulację temperatury w zbiorniku warzelnym	1	szt.	



AMW REWITA

4.	Taboret elektryczny z płytą grzewczą o średnicy 400mm. Wymagający podłączenia do gniazdka siłowego. Urządzenie przystosowane do dużych garnków - 50 litrów i 100 litrów. Wykonany ze stali nierdzewnej. Parametry Wysokość H:400 mm, Głębokość D: 580mm, Szerokość W: 580, Napięcie U: 400V, zasilanie: Prąd Moc elektryczna 5 kW Marka: Stalgast lub równoważny	1	szt.	
5.	Krajalnica przeznaczona do krojenia wędlin i serów 250mm marki Stalgast lub równoważny, przeznaczona do krojenia wędlin i serów , podstawa wykonana z lakierowanego aluminium, osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane z anodowanego aluminium, wentylowany silnik. Posiadająca wbudowaną ostrzałkę, maksymalna grubość cięcia 12 mm. Posiadająca następujące dane techniczne: Wysokość H:380mm Głębokość D: 460mm Szerokość W: 520mm Napięcie U:230V	1	szt.	
6.	Szatkwonica do warzyw z dużym otworem wlotowym 0,75kW Marki Hendi lub równoważny, przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw. O następujących wymiarach: długość 500mm, szerokość 250mm, wysokość 470mm, wykonana ze stali nierdzewnej w połączeniu z aluminium i tworzywem sztucznym. Posiadająca w	1	szt.	



AMW REWITA

	zestawie 5 tarcz: plasterki 2mm, plasterki 4 mm, wiórki 5mm, wiórki 7mm, wiórki 3mm			
7.	Tarcza do kostek 8x8 mm, marki Hendi lub równoważy, noże wykonane ze stali nierdzewnej, tarcza wykonana z aluminium	1	szt.	
8.	Tarcza do cięcia frytek, marki Hendi lub równoważny, tarcza wykonana z aluminium, noże ze stali nierdzewnej	1	szt.	
9	Bemar elektryczny wolnostojący 3xGN1/1(1-komorowy) BWW.3GN Firmy LOZAMET lub równoważny ze wspólnym sterowaniem komór wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do utrzymania odpowiedniej temperatury gorących potraw. Dane techniczne: Wymiary(dł, szer, wys) 106,6x60x85 cm. Zasilanie 230V, Moc 2,1 kW, zakres temperatury: 30-95C, sterowanie komór: centralne	2	Szt.	
10	Listwy wspornikowe pasujące do bemara BWW.3GN firmy LOZAMET lub równoważne, długości 52,5 cm, wykonane ze stali nierdzewnej	3	Szt.	
11	Zaparzacz dwuściankowy z ociekaczem o pojemności 16l firmy Stalgast lub równoważny. Urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół oraz podgrzewania wody, posiadający wskaźnik poziomu wody w zbiorniku, termostat bezpieczeństwa, bezkropelkowy kranik, wykonany z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej, posiadający kontrolkę temperatury	2	Szt.	
12	Mikser ręczny firmy BOSCH typ MFQ 252OB lub równoważny, o mocy 500W, posiadający 4 prędkości, funkcje Turbo a także posiadający końcówki do ubijania i haki w zestawie.	1	szt.	



AMW REWITA

13	Termos do zimnych i ciepłych napojów o pojemności 16l, producenta Tom-gast lub równoważny, wykonany ze stali nierdzewnej, utrzymujący temperaturę do 8 h, posiadający 2 kraniki i uchwyt do plastikowych kubeczków.	Szt.	2	
14	Podgrzewacz na pastę GN 1/1 , posiadający polerowaną pokrywę i podstawę ze wspornikiem na pokrywę, posiadający w zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1ze stali nierdzewnej o wysokości 65mm	Szt.	2	

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 sprzętu gastronomicznego** – AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Pieczyska, Ul. Wypoczynkowa 1, 86-010 Koronowo
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 jakiekolwiek 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 proponowania 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.