

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego do Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie - Oddział Zamiejscowy w Kikicach, Kikity 33, 11-311 Kolno wraz z wniesieniem zamówionego towaru. Zamówienie zostało podzielone na 2 części.

### **Część III – Dostawa sprzętu gastronomicznego do Oddziału Zamiejscowego w Kikicach Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Popowie**

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

#### **Część III – Dostawa sprzętu gastronomicznego do Oddziału Zamiejscowego w Kikicach:**

##### **1. Warnik do wody – 2 sztuki:**

- pojemność 20 l;
- wykonany ze stali nierdzewnej;
- maksymalna temperatura od 94-100 stopni Celsjusza;
- czas zagotowania wody nie więcej niż 50 minut, wyposażony w niekapiący kranik oraz czujnik odkamieniania;
- moc 2.2 kw , zasilanie 230 V;
- wymiary 38,4 x 26,8 x 60,2 cm.
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;
- podwójne ścianki gwarantujące doskonałe utrzymanie temperatury;

##### **2. Warnik do wody – 2 sztuki:**

- pojemność 10 l;
- wykonany ze stali nierdzewnej;
- maksymalna temperatura od 94-100 stopni Celsjusza;
- czas zagotowania wody nie więcej niż 50 minut, wyposażony w niekapiący kranik oraz czujnik odkamieniania;
- moc 2.2 kw , zasilanie 230 V;
- wymiary 33.6 x 22.1 x 47.4 cm;
- przeznaczony do profesjonalnej gastronomii;
- podwójne ścianki gwarantujące doskonałe utrzymanie temperatury;

**8. Małe lodówki – 2 sztuki:**

- preferowane, maksymalne wymiary: wysokość – 82 cm, szerokość – 50 cm, głębokość – 55 cm;
- pojemność użytkowa chłodziarki w zakresie 7 –75 l;
- wyposażone w minimum dwie półki na żywność;
- wyposażona w komorę niskich temperatur;
- wyposażona w jedną szufladę;
- zasilanie: 230 V;

Dostarczony sprzęt gastronomiczny musi być fabrycznie nowy, 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 i wyposażenia.**

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

SPECIALISTA  
DZIAŁU KWATERNISTRZOWSKIEGO  
OSRODKA SZKOLENIA SW w POPOWIE  
  
por. Edyta Kułesza