

Wykonawca:

.....
.....

Zamawiający:

Gmina Miejsce Piastowe
38-430 Miejsce Piastowe, ul. Dukielska 14

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia: „Zakup oraz dostawa wyposażenia i urządzeń do Gminnego Żłobka we Wrocance w ramach projektu „Budowa żłobka dla 48 dzieci w miejscowości Wrocanka przy Szkole Podstawowej na nieruchomości stanowiącej działki ewidencyjne nr 1000 i 994” – rozdzielnia posilków - część 2

1. Przedstawione w tabeli poniżej parametry przedmiotu zamówienia stanowią minimum techniczne i jakościowe oczekiwane przez Zamawiającego.
2. Dostarczone wyposażenie musi być fabrycznie nowe (rok produkcji 2025/2026), nieużywane, wolne od wad oraz wolne od obciążeń prawami osób trzecich. Oferowany sprzęt musi być objęty gwarancją producenta bądź gwarancją autoryzowanego serwisu producenta w Polsce i musi pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji producenta przeznaczonego na teren Unii Europejskiej. Zamawiający nie dopuszcza dostawy sprzętu odnawianego, demonstracyjnego czy powystawowego. Okres gwarancji jakości i rękojmi powinien być zgodny z deklaracją producenta, jednak nie krótszy niż 24 miesiące.
3. Wykonawca wykona montaż dostarczonego sprzętu.
4. Wykonawca dostarczy wyposażenie najpóźniej w ostatnim dniu trwania umowy. Wykonawca dokona sprawdzenia poprawności funkcjonowania sprzętu, w podstawowym zakresie, w obecności pracownika wskazanego przez Zamawiającego.
5. Dostarczony sprzęt powinien być kompletny i gotowy do użytkowania, tak aby nie był konieczny zakup dodatkowych elementów wyposażenia lub dodatkowych akcesoriów.
6. W celu uniknięcia błędów kompatybilności Zamawiający wymaga, aby wszystkie elementy oferowanych urządzeń oraz podzespoły montowane przez producenta były przez niego certyfikowane. Wykonawca nie będący producentem oferowanego sprzętu nie może samodzielnie dokonywać jego modyfikacji. Zamawiający nie dopuszcza dostawy urządzeń modyfikowanych przez sprzedawcę oraz nie dopuszcza modyfikacji na linii produkcyjnej dystrybutorów lub innych dostawców.
7. Wszystkie urządzenia muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach producenta oraz powinny posiadać certyfikację oraz oznaczenie CE.
8. Wykonawca zobowiązany jest przekazać wraz z dostarczonym sprzętem instrukcje obsługi w języku polskim.

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Ilość	Opis przedmiotu zamówienia
1	2	3	4	5
1	Szafa przelotowa	Szt.	1	<p>Drzwi suwane, po dwa na każdą stronę</p> <p>Wymiary: 1200/600/1800 (szerokość/głębokość/wysokość)</p> <p>Stal nierdzewna min. AISI 441</p> <p>Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone</p> <p>Regulacja wysokości półek</p> <p>Trzy półki pełne</p> <p>Dopuszczalne obciążenie na półkę 40-50 kg/m²</p> <p>Kolor inox</p> <p>Regulacja wysokości</p> <p>Musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej</p>
2	Regał magazynowy	szt.	1	<p>Wymiary: 1250/600/1800 (szerokość/głębokość/wysokość)</p> <p>Stal nierdzewna min. AISI 441</p> <p>Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone</p> <p>Regulacja wysokości półek</p> <p>Półki pełne</p> <p>Dopuszczalne obciążenie na półkę 70 kg/m²</p> <p>Nogi wykonane z profili kwadratowych</p> <p>Kolor inox</p> <p>Regał musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej</p>

3	Szafa chłodnicza	szt.	1	<p>Wymiary: 680/835/2050 (szerokość/głębokość/wysokość) +/-5%</p> <p>Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 430</p> <p>Ilość drzwi 1</p> <p>Zawiasy obustronne</p> <p>Napięcie 230 V</p> <p>Pojemność min 650l</p> <p>Wyposażona w kółka</p> <p>Automatyczne odszranianie</p> <p>Chłodzenie dynamiczne</p> <p>Automatyczne odparowanie skroplin</p> <p>Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury</p> <p>Zakres temperatur: -2/+8/10°C</p> <p>Ilość półek: 3 szt. (maksymalne obciążenie 40 kg każda)</p> <p>Nóżki z regulacją wysokości</p> <p>Szafa musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej</p>
4	Zmywarko-wyparzarka z podstawą	szt.	1	<p>Wymiary: 572/620/830 (szerokość/głębokość/wysokość) +/-5%</p> <p>Z podstawą</p> <p>Pompa odpływu</p> <p>Stal nierdzewna</p> <p>Kolor inox</p> <p>Sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia</p> <p>Dozownik płynu, zmiękcaczem wody i nabłyszczaczem</p> <p>Zasilanie 400/230 V, moc ok. 4,9/3,9 kW</p> <p>Czas trwania cyklu 120/180 sek.</p> <p>Zużycie wody 2,1 l/cykl</p> <p>Sterowanie elektromechaniczne</p> <p>Czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania / odpowiednio pochylony panel zapewniający komfort pracy</p> <p>W komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce</p> <p>Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze</p>
5	Zmiękcacz automatyczny	szt.	1	<p>Wymiary: 200/360/510 (szerokość/głębokość/wysokość) +/-5%</p> <p>Zapas soli 10 kg</p> <p>Dostosowany do ww. zmywarko-wyparzarki</p> <p>Elektroniczna głowica sterująca</p> <p>Proces regeneracji w trybie inteligentnym</p>

				Głowica wyposażona w mieszacz wody Wykonać odprowadzenie do kanalizacji
6	Stół roboczy	szt.	2	Wymiary: 1125/600/850 (szerokość/głębokość/wysokość) Stal nierdzewna min. AISI 441 Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone Regulacja wysokości Nogi z profili kwadratowych Kolor inox Błat wzmocniony Dwoje drzwi przesuwnych Rant tylny Jedna półka Stół musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej
7	Stół roboczy z półką	szt.	1	Wymiary: 1800/600/850 (szerokość/głębokość/wysokość) Jedna półka Stal nierdzewna min. AISI 441 Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone Regulacja wysokości Nogi z profili kwadratowych Kolor inox Jedna półka Błat wzmocniony Rant tylny Stół musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej
8	Stół roboczy	szt.	1	Wymiary: 1720/700/850 (szerokość/głębokość/wysokość) Stal nierdzewna min. AISI 441 Zabudowa szafkowa Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone Regulacja wysokości Nogi z profili kwadratowych Kolor inox Blok 3 szuflad Drzwi przesuwne 2 szt. Błat wzmocniony profilem stalowym

				Rant tylny Stół musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej
9	Stół roboczy z półką	szt.	1	Wymiary: 800/600/850 (szerokość/głębokość/wysokość) Jedna półka Stal nierdzewna min. AISI 441 Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone Regulacja wysokości Nogi z profili kwadratowych Kolor inox Jedna półka Blat wzmocniony profilem stalowym Bez rantu Stół musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej
10	Zlew	szt.	1	Wymiary: 1700/600/850 (szerokość/głębokość/wysokość) Z wykonanym otworem na baterie Ø33mm Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone Jednokomorowy po prawej stronie Jedna półka Stal nierdzewna min. AISI 441 Regulacja wysokości Nogi z profili kwadratowych Kolor inox Z rantem Zlew musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej
11	Basen jednokomorowy	szt.	1	Wymiary: 800/700/850 (szerokość/głębokość/wysokość) Jednokomorowy Z wykonanym otworem na baterie Ø33mm Głębokość komory 40cm +/-5% Stal nierdzewna min. AISI 441 Konstrukcja spawana, spawy wyszlifowane i odkwaszone Regulacja wysokości Nogi z profili kwadratowych Kolor inox

				Z rantem Basen musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej
12	bateria ze spryskiwaczem i wylewką	szt.	2	Wysokość 1100 +/-5% Bateria stołowa Nierdzewny przewód ciśnieniowy Sprężyna wyrównująca Spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym Uchwyt ścienny Uchwyt spryskiwacza Kolor inox Stal nierdzewna Bateria musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach kuchennych w obiektach użyteczności publicznej