

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

UWAGA! Zamawiający **nie wymaga** załączenia do oferty wyżej wymienionych dokumentów i oświadczeń dotyczących wszelkich certyfikatów. Wybrany w postępowaniu Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany będzie przedstawić wyżej wymienione oświadczenia i dokumenty.

Lp.	Nazwa:	Ilość:
1	Taca nierdzewna z kloszem 42cm x 31 cm	8
2	Wyciskarka do cytrusów elektryczna, obudowa ze stali nierdzewnej. Możliwość mycia elementów w zmywarce. Wyjmowany zbiornik na miąższ. Pojemnik na sok. Blokada kapania. Zabezpieczenie przed przegraniem. Odływ soku do szklanki.	4
3	Korkociąg ze stali nierdzewnej	4
4	Patera porcelanowa na nóżce 30 cm, biała	4
5	Zestaw 6 szklanek do kawy po irlandzku 240 ml i 6 łyżeczek koktajlowych ze stali nierdzewnej	4
6	Komplet 6 kieliszków do margarity 300 ml	4
7	Rękaw cukierniczy dekorator do ciast i tortów 36 metalowych końcówek	1
8	Fartuch kelnerski Czarny	15
9	Muszka kelnerska Czarna	15
10	Rękawiczki kelnerskie Czarne - paczka 12 par rozmiar M	2
11	Warnik do napojów o podwójnych ściankach, 9 l. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania. Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock” Niekapiący kran z polipropylenu Tacka ociekowa w zestawie. Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach	2

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną oraz obrotowe pokrętko do ustawiania żądanej temperatury Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: 30 - 100°C. Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem	
12	Patera trzypoziomowa o średnicy 320 mm. Wykonana ze stali nierdzewnej, melamina. Kolor czarny/brązowy.	3
13	Dyspenser do napojów 5 l, 215x327x510 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej / tworzywa sztucznego. Kolor Inox / przezroczysty.	1
14	Koszyk owalny do chleba lub owoców 230x170x65 mm, czarny, z polipropylenu, imitującego wiklinę. Odporny na uszkodzenia. Można myć w zmywarkach i sztaplować.	5
15	Widelec do ryb 178 mm, ze stali nierdzewnej	12
16	Nóż do ryb 196 mm, ze stali nierdzewnej	12
17	Czajnik elektryczny Pojemność: min. 1,5 l Moc: 2400 W Wykonanie: stal nierdzewna - tworzywo sztuczne Kolor: czarno-srebrny Z regulacją temperatury. Automatyczne wyłączenie po zdjęciu z podstawy, zabezpieczenie przed przegrzaniem, zabezpieczenie przed włączeniem bez wody, zabezpieczenie przed wygotowaniem	1
18	Cukiernica z otworem w pokrywie 200 ml, biała	8
19	Fartuch unisex z kieszenią 75x60 cm, biały, 65% poliestru / 35% bawełna, 215 g/m ² - krótki fartuch z paskami z tkaniny.	6
20	Wózek kelnerski trzygółkowy z polipropylenu 1080x500x960 mm	1
21	Pojemnik na sztućce z polipropylenu do wózka kelnerskiego min. 13 l, pojemnik kompatybilny z wózkiem z poz. 20	1
22	Filiżanka do kawy	30

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	z podstawką 0,25 l, SAND, okrągła	
23	Karafka do wody 1 l, szklana, z zatyczką z naturalnego korka.	8
24	Pojemnik na odpadki do wózka kelnerskiego min. 42 l pojemnik kompatybilny z wózkiem z poz. 20	1
25	Robot wielofunkcyjny 1550W z funkcją gotowania Parametry: Pojemność misy roboczej [l]: 4.5 Regulacja obrotów Funkcje: Gotowanie, Gotowanie na parze, Kruszenie lodu, Mieszanie, Miksowanie, Płukanie, Siekanie, Ubijanie piany, Wyrabianie ciasta Funkcje dodatkowe: 14 programów, Funkcja Turbo, Łączność Wi-Fi, Możliwość mycia części w zmywarce, Podgrzewanie, Podsmażanie, Regulacja temperatury, Sterowanie dotykowe, Tryb ręczny Praca pulsacyjna Sterowanie: Elektroniczne Moc maksymalna [W]: 1550 Moc nominalna [W]: 1550	1
26	Tace do serwowania antypoślizgowa 46 x 36 cm, czarna,	3
27	Zestaw serwis obiadowy 6 os. 18 elem., porcelana, odcienie szarości, jednokolorowy, kształt okrągły	6
28	Ekspres do kawy 2-grupowy • Panel dotykowy • Wbudowana pompa np. wolumetryczna • Manometr kontroli ciśnienia w bojlerze • Manometr kontroli ciśnienia w pompie • 2 dysze pary wodnej • Dysza gorącej wody • Energooszczędna funkcja automatycznego wyłączania, gdy ekspres znajduje się w trybie czuwania • Pojemność bojlera: minimum 11 l	1

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	<ul style="list-style-type: none"> Waga: minimum 55 kg Ilość grup: 2 	
29	Pompka o wydajności 1,9 litra na minutę idealna w miejscach bez możliwości podłączenia urządzenia do wody. Z rurką do ssania. Nie posiada sygnału w sytuacji kiedy butla jest pusta. Urządzenie kompatybilne z ekspresem opisanym pod Lp 28	1
30	Filtr do wody kompatybilny z ekspresem opisanym pod Lp 28	1
31	Elektroniczny licznik przepływu wody szary, niebieski. Kompatybilny z ekspresem opisanym pod Lp 28	1
32	Głowica z regulacją przepływu wody , niebieska, czarna. Kompatybilna z ekspresem opisanym pod Lp 28	1
33	Syfon do bitej śmietany ze stali nierdzewnej 0,5 l	1
34	Trybuszon 110 mm, ergonomiczny kształt,	4
35	Różga barmańska ze stali nierdzewnej, o długości 200 mm	3
36	Łyżka barmańska 27x27x266 mm, wykonana ze stali nierdzewnej	5
37	Sitko do shakera 165 mm	3
38	Mata barmańska gumowa 300x150x10 mm, czarna	2
39	Szczypce do lodu 160 mm, wykonane z polerowanej stali nierdzewnej	2
40	Pomocnik barmański 240x150x110 mm, czarny. Przystosowany do mycia w zmywarce.	2
41	Shaker do koktajli 3-częściowy 0,7 l, wykonany ze stali nierdzewnej	4
42	Etui na rachunek z czarnej imitacji skóry z obitymi metalem rogami, wymiar 230x130 mm	2
43	Tace do dekoracji kieliszków wymiar 375mm x 140mm x 90mm, czarny, wykonany z tworzywa sztucznego	1

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

44	Butelka treningowa 0,75 l, biała	2
45	Zmywarka do naczyń koszyk o wym. 50x50 sterowana np. elektromechanicznie, manualnie dozowniki detergentu pompa spustowa Napięcie: 400 V Materiały: stal nierdzewna Wysokość (mm): 830 Moc wejściowa (W): 6600 Długość (mm): 570 Szerokość (mm): 600	1
46	Mikser ręczny z różgą ze zmienną prędkością Parametry: Wymiary (dł; szer; wys):17x12x74 cm Zasilanie:230 V Moc:0.4 kW Prędkość obrotów:2 500-11 000 obr/min Długość ramienia:40 cm Wyposażenie: końcówka miksująca i trzepaczka	3
47	Zestaw desek HACCP, GN 1/1 10 mm 6-elementowy	8
48	Zestaw noży 5 elementów, ostrze ze stali chromowo - molibdenowej, twardość ostrza 54 - 56 HRC, rękojeść antypoślizgowa wykonana z wytrzymałego tworzywa z dodatkiem antybakteryjnego czynnika	8
49	Zestaw garnków ze stali nierdzewnej z pokrywkami - 9-elementowy	8
50	Patelnia do naleśników nieprzywierająca, Ø 290 mm, aluminiowa, trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania	8

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

51	Ostrzałka do noży L 145 mm, ostrza wykonane ze stali wolframowej, system ostrzenia 360 stopni utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania, precyzja kąt ostrzących wynosi ~ 0,01 mm, posiada przyssawkę i antypoślizgowe nóżki	3
52	Waga kuchenna precyzyjna elektryczna 6 kg	8
53	(Wilk) Maszynka do mielenia mięsa Parametry: Wymiary (dł; szer; wys.):27.5x19x34.7 cm Zasilanie:230 V Waga:5.2 kg Moc:0.4 kW Obudowa z aluminium, ślimak aluminiowy, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali malowanej proszkowo.	2
54	Blender gastronomiczny Pojemność 2,6l; Noże ze stali szlachetnej, Napięcie 230V; kolor stal szlachetna / czarny; pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego; otwór do napełniania na górze urządzenia; zintegrowana nakładka dozująca; czytelna miarka; prędkość obrotowa maks. 30000 obr / min z funkcją pulsowania; sterowanie pokrętko / przycisk;	2
55	Gofrownica duża kratka. Żeliwna powłoka nieprzywierająca. Regulacja temperatury za pomocą termostatu. Izolowany uchwyt. Parametry: Wymiary (dł; szer; wys):48x32x22.6 cm Zasilanie:230 V Waga:23 kg Moc:2.2 kW Liczba gofrów:2 szt.	2
56	[Zestaw] 4 Patelnie aluminiowe 200-320 mm, trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania	8
57	Sztućce UE Komplet 36 el pudełko składane / 6 os /. Wykonane ze stali nierdzewnej 18/10. Można myć w zmywarce.	8

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

58	Salaterka 18,5 x 18,5 cm o kwadratowym kształcie ze wzmocnionymi brzegami, w kolorze białym. Można myć w zmywarce. Można używać w kuchence mikrofalowej.	8
59	Miska ze stali nierdzewnej 28 cm / 3,3 l Nadaje się do mycia w zmywarce	8
60	Miska ze stali nierdzewnej 18 cm Nadaje się do mycia w zmywarce	8
61	Automatyczny ekspres do kawy ciśnieniowy , dotykowy ekran, funkcja spieniania świeżego mleka, możliwość przygotowania dwóch kaw jednocześnie, zbiornik na kawę, tacka ociekowa, dysza do gorącej wody, zbiornik na fusy, funkcja samooczyszczenia. W budowany młynek do kawy. Wskaźnik poziomu wody, zbiornik na kawę ziarnistą. Częstotliwość: 50 Hz Opis produktu: - minimum 10 calowy dotykowy ekran w języku polskim, - ekspres do parzenia kawy i produktów z proszku np. gorącej czekolady, - podwójny bojler - funkcja spienianie świeżego mleka - dysza do gorącej wody - możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę - poj. zbiornika na fusy minimum 700 g - minimum jeden zbiornik na kawę o poj. minimum 700 g - automatyczna funkcja samooczyszczenia - napięcie 230 V - waga minimum 28 kg - pojemność minimum 6 l	1
62	Biały Obrus plamoodporny 140x140 Skład - 100% poliester	12
63	Obrus plamoodporny w rozm. 140 x 230 cm, biały Skład - 100% poliester	12
64	Falbana bankietowa szer. 100x75 cm kolor biały Skład - 100% poliester	12

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

65	Klips do mocowania falban 25-35 mm kolor biały	60
66	Podkład moltonowy pod obrus do restauracji - 10 mb	1
67	Bieżnik z tkaniny typu VELVET kolor kremowy w śnieżki rozmiar 40x140 cm Skład: 100% poliester.	6
68	Elastyczny pokrowiec na krzesło rozmiar uniwersalny w kolorze białym Materiał: Spandex, Poliester	50
69	Minibar termoelektryczny Wymiary: – wys. x szer. x głęb. – 500 x 400 x 420 mm Pojemność: 31 l Front szklany Zasilanie: 220-240 V, moc: 63 W Regulacja płynna temperatury Chłodzenie: Termoelektryczny układ Praca urządzenia bez szumów i drgań Brak freonu (FCKW) urządzenie przyjazne dla środowiska Światło wewnętrzne: LED Zamek na klucz Ilość półek: 1 Zmiana kierunku otwierania drzwi	1
70	Sejf hotelowy Wymiary: wys. x szer. x głęb. – 200 x 420 x 370 mm Waga: 11 kg Zamek elektroniczny z klawiaturą na wybrany kod od 3-6 cyfr Możliwość otwarcia awaryjnego: system jednego klucza, klucz Zamykanie i otwieranie silnikowe dwoma masywnymi ryglami o średnicy 20 mm Wbudowana pamięć do 250 ostatnio wykonanych operacji Czytelny wyświetlacz LED z białymi znakami Wykładzina na dnie sejfu Wskaźnik stanu baterii Kolor: czarny mat, farba proszkowa	1

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	<p>Grubość płyty drzwi: 5 mm Grubość korpusu: 2 mm Drzwi otwierane prawostronnie lub lewostronnie Przystosowany do kotwienia w podłożu Przystosowany do montażu w ścianie Wbudowane oświetlenie wewnętrzne LED Kąt otwarcia drzwi: 90° Zasilanie zwykłymi bateriami alkalicznymi (4 x 1,5 V, w zestawie)</p>	
71	<p>Zestaw powitalny z ekspresem do kawy Zestaw zawiera: czajnik stalowy o poj. 0.5l; tacę powitalną; ekspres kapsułkowy</p>	1
72	<p>Wieszak antykradzieżowy kolor: czarny z drewna, W430mm D 12mm</p>	6
73	<p>Kosz pokojowy do segregacji 60l kosz wykonany ze stali ocynkowanej malowanej proszkowo. Wymiary (wys. x szer. x głęb.): 67 x 35.5 x 35.5 cm 3 wkłady wykonane ze stali cynkowanej o pojemności: 30l + 15l + 15l Kolor Kosza: czarny</p>	2
74	<p>Stojak na bagaż czarny, wykonany z rur stalowych fi 25 mm, malowanych proszkowo. Wymiary po rozłożeniu: * szerokość: 65 cm * wysokość: 50 cm * głębokość: 40 cm Wymiary po złożeniu: * szerokość: 65 cm * wysokość: 62 cm * głębokość: 2 cm</p>	1
75	<p>Maszyna do czyszczenia butów Parametry: Silnik 130 Watt / 1200 obroty/min Zasilanie 230 Volt (opcjonalnie 110 Volt) Włącznik Czujnik stopy z czasomierzem Funkcje Szczotka z końskiego włosia do czyszczenia wstępnego, Szczotka do czyszczenia wstępnego ø 13cm, 2 szczotki do polerowania ø 13cm, Pojemnik</p>	1

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	na pastę 0,75l Waga 12 kg netto, 14 kg brutto Obudowa Stop aluminium Wymiary 60 x 38 x 32 cm	
76	Specjalna pasta do maszyn czyszczących obuwie 1000 ml. Produkt kompatybilny z poz. 75	2
77	Stojak na ulotki Sześć ulotek A4 widocznych w 100%. Rama z anodowanego aluminium, kieszonki z plexi. Stojak posiada możliwość zamontowania w nim na stałe po jednym egzemplarzu ulotki. Dane techniczne: podstawa: 30 x 40 cm wysokość: 175 cm po złożeniu 100 cm	1
78	Zegar ścienny , analogowy, średnica 30 cm. Rama wykonana z trwałego, chromowanego plastiku, osłona tarczy ze szkła mineralnego, sterowany sygnałem radiowym.	1
79	Wózek hotelowy - 2 półki - sztywne, zamykane drzwiczki - 1x worek na pościel 100L - cztery, duże koła skrętne 4x 200mm - możliwość rozbudowy o kuwety górne i boczne - RHF – sztywne drzwiczki Wymiary (dł. szer. wys.): 1532x667x1205mm	1
80	Odkurzacz Moc silnika min. 620W Napięcie 230V Podciśnienie 2300mm Pojemność min. 9L Długość przewodu min 10m Waga 7kg Wymiary 360x370x415mm	1

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

81	Odkurzacze Typ odkurzacza: Odkurzacze podłogowy Zastosowanie: Odkurzanie na sucho Napięcie zasilania: 230V ac Klasyfikacja odpylania: L Z torbą Długość kabla: min. 10m Pojemność na sucho min. 6l Moc znamionowa: min 620W	1
82	Wózek z akcesoriami Wymiary 510 x 680 x 1020 mm 2 wiadra min. 16L nowa wyciskarka doczołowa (przedni odpływ wody) solidna rama uchwyt boczny wózka podstawa na mop uchylne wiaderko min 5 l	2
83	Mop 40 cm komplet z wkładem bawełnianym. Wymiary 40cm, myje i czyści podłogi: panele, płytki, gres, wykładziny typu tarkett, linoleum, parkiet, podłogi olejowane. Wkład do mopa uniwersalny - mieszanka mikrofibry, bawełny i poliestru	2
84	Pralko-suszarka Parametry: Wielkość ładunku - pranie [kg]: min. 9 Wielkość ładunku - suszenie [kg]: min. 6 Maksymalna prędkość wirowania [obr/min]: 1400 Zużycie prądu dla 100 cykli prania: 49 kWh Zużycie wody dla cyklu prania i suszenia [l]: 65 Poziom emisji hałasu w fazie wirowania programu EKO [dB]: 75 Wymiary (GxSxW) [cm]: 54 x 59.5 x 85	1
85	Odkurzacze kolumnowy Pojemność zbiornika min. 5,5 l Długość przewodu min. 12 m Klasa energetyczna A	1

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	Wskaźnik zapełnienia worka Moc 850 W Rodzaj kótek Gumowe Roczne zużycie energii 25,8 kWh Poziom hałasu 79 dB Szerokość 35 cm Waga 9,5 kg Wysokość 121,5 cm	
86	Waga łazienkowa elektroniczna Marmurowy wzór. Powierzchnia ważąca ze szkła bezpiecznego. Wymiary wagi: 300 x 300 mm Wyświetlacz LCD o wymiarach 73 x 28 mm	1
87	Suszarka na pranie Wymiary suszarki złożonej: 57 x 13 x 106 cm Wymiary suszarki rozłożonej: 174 x 57 x 91 cm Długość linek: 20 m	1
88	Szorowarka kompaktowa Moc znamionowa (W): min. 820 Wydajność teoretyczna (m ² /h): 200 Zbiornik na wodę czystą/brudną (l): 4/4 Wydajność pow. (praktyczna) (m ² /h): 150 Zasilanie sieciowe	1
89	Parownica profesjonalna - ciśnienie pary min. 4 bar; Pojemność zbiornika min. 4 l; Moc grzałki min. 2300W, Napięcie 220 - 240 V	1
90	Zestaw do prasowania Żelazko parowe o mocy min. 1600W Długość przewodu min. 250 cm, kąt skrętu przewodu 360° Stopka żelazka wykonana z teflonu, Wolnostojący zestaw do prasowania Wymiary złożonego zestawu: 1220 x 330 x 70 mm Wymiar powierzchni do prasowania: 970 x 330 mm Maksymalna wysokość prasowania: 770 mm Grubość złożonego zestawu wraz z żelazkiem: 25 cm	1

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

	<p>Aluminiowy pokrowiec odporny na wysoką temperaturę</p> <p>Możliwość zawieszenia zestawu w szafie</p> <p>Posiada zabezpieczenie antykradzieżowe żelazka</p> <p>Lakierowany metodą proszkową - bardzo odporny na korozję</p> <p>Waga zestawu: 6 kg</p> <p>Czujnik bezpieczeństwa: funkcja strażaka</p> <p>Naczynie do napełniania wody w żelazku w komplecie</p> <p>Podwójna ochrona termostatu</p> <p>Funkcja automatycznego usuwanie kamienia</p> <p>Funkcja zapobiegająca kapaniu wody</p>	
91	<p>Fartuch ochronny damski z krótkim rękawem Kolor: jasnoszaro-granatowy.</p> <p>Skład: 50% poliester, 50% bawełna, gramatura 195 g/m2. Zapinany na siedem guzików, w tym cztery kryte dodatkową plisą i dwie kieszenie w dolnej części, w tylnej dolnej części rozporek. Zgodny z normą EN ISO 13688</p>	10
92	<p>Koszyk-kuweta z uchwytem</p> <p>w kolorze szarym. Kompatybilny z wózkiem z poz. 82</p> <p>Koszyk na akcesoria i środki czystości.</p> <p>Plastikowy koszyk z uchwytem na podręczny sprzęt sprzątający.</p>	2
93	<p>Stół pod ekspres do kawy</p> <p>1000x700x1000 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - uchylana szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy - wykonany ze stal nierdzewnej - szafka na filtr do zmiękczenia wody - szuflada na przybory - otwór w blacie do podłączenia ekspresu 	1
94	<p>Szafka wisząca</p> <p>drzwi skrzydłowe</p> <p>Wysokość - H: 600 mm</p> <p>Głębokość - D: 300 mm</p> <p>Szerokość - W: 700 mm</p> <p>Materiał wykonania: stal nierdzewna</p>	1

A. ZASADY RÓWNOWAŻNOŚCI ROZWIĄZAŃ

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

1. **równoważność** - rozwiązanie o tym samym przeznaczeniu, cechach technicznych, jakościowych i funkcjonalnych odpowiadających cechom technicznym, jakościowym i funkcjonalnym wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia, lub lepszych, oznaczonych innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem;
2. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do wskazanych w **załączniku nr 8B do SWZ** pod warunkiem, że zagwarantują one realizację dostaw i zapewnią uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od wskazanych w ww. załączniku oraz będą zgodne pod względem:
 - a) gabarytów i konstrukcji (wielkość, rodzaj, właściwości fizyczne oraz liczba elementów składowych), b) charakteru użytkowego (tożsamość funkcji),
 - c) charakterystyki materiałowej (rodzaj i jakość materiałów),
 - d) parametrów technicznych (wytrzymałość, trwałość, dane techniczne, charakterystyki liniowe, konstrukcje itd.),
 - e) parametrów bezpieczeństwa użytkowania,
 - f) standardów emisyjnych;
3. rozwiązanie równoważne musi pozwalać na zrealizowanie zakładanego przez Zamawiającego celu poprzez parametry wydajnościowe i funkcjonalne, mające wpływ na skuteczność działania, takie same lub lepsze od wskazanych wymagań minimalnych;
4. użycie w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia nazw rozwiązań, materiałów i urządzeń służy ustaleniu minimalnego standardu wykonania i określenia właściwości i wymogów technicznych założonych w dokumentacji technicznej dla projektowanych rozwiązań;
5. Wykonawca zobligowany jest do wykazania, że oferowane rozwiązania równoważne spełnią zakładane wymagania minimalne;
6. użycie w dokumencie słowa „lub” oznacza, że przedmiot zamówienia musi posiadać wymaganą funkcjonalność, natomiast to Zamawiający czy użytkownik będzie miał wybór korzystania z tej funkcjonalności;
7. możliwość zaoferowania funkcji w sposób równoważny jest określone słowem „ewentualnie” albo w jasny sposób zakomunikowane przez Zamawiającego;
8. wymagania przedstawione w dokumencie, jeśli nie wynikają z obowiązujących i uznawanych standardów (np. zasilanie 230V), są wymaganiami granicznymi;

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

9. brak określenia „minimum” oznacza wymaganie na poziomie minimalnym, a Wykonawca może zaoferować rozwiązanie o lepszych parametrach;
10. w celu zachowania zasad neutralności technologicznej i konkurencyjności dopuszcza się rozwiązania równoważne do wyspecyfikowanych, przy czym za rozwiązanie równoważne uważa się takie rozwiązanie, które pod względem technologii, wydajności i funkcjonalności nie odbiega lub jest lepsze od technologii funkcjonalności i wydajności wyszczególnionych w rozwiązaniu wyspecyfikowanym;
11. przez bardzo zbliżoną (podobną) wartość użytkową rozumie się podobne, z dopuszczeniem nieznacznych różnic niewpływających w żadnym stopniu na całokształt systemu, zachowanie oraz realizowanie podobnych funkcjonalności w danych warunkach, dla których to warunków rozwiązania te są dedykowane. Rozwiązanie równoważne musi zawierać dokumentację potwierdzającą, że spełnia wymagania funkcjonalne Zamawiającego, w tym wyniki porównań, testów czy możliwości oferowanych przez to rozwiązanie w odniesieniu do rozwiązania wyspecyfikowanego.
12. dostarczenie przez Wykonawcę rozwiązania równoważnego musi być zrealizowane w taki sposób, aby wymiana oprogramowania na równoważne nie zakłóciła bieżącej pracy Zamawiającego. W tym celu Wykonawca musi do oprogramowania równoważnego przenieść wszystkie dane niezbędne do prawidłowego działania nowych systemów, poinstruować użytkowników, tak aby nabyli umiejętność posługiwania się systemami, skonfigurować oprogramowanie, uwzględnić niezbędne wsparcie pracowników Wykonawcy w operacji uruchamiania oprogramowania w środowisku produkcyjnym itp.
13. dodatkowo, wszędzie tam, gdzie zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent, dostawca itp.) materiałów lub normy, aprobaty, specyfikacje i systemy, Zamawiający dopuszcza oferowanie sprzętu lub rozwiązań równoważnych pod warunkiem, że zapewnią uzyskanie parametrów technicznych takich samych lub lepszych niż wymagane przez Zamawiającego w SWZ. Zamawiający informuje, że w takiej sytuacji przedmiotowe zapisy są jedynie przykładowe i stanowią wskazanie dla Wykonawcy jakie cechy powinny posiadać składniki użyte do realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza oferowanie materiałów lub urządzeń równoważnych. Materiały lub urządzenia pochodzące od konkretnych producentów określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, a także jakościowe (m.in.:

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

wymiary, skład, zastosowany materiał, kolor, odcień, przeznaczenie materiałów i urządzeń, estetyka itp.) jakim muszą odpowiadać materiały lub urządzenia oferowane przez Wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez Zamawiającego. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy), konkretny produkt lub materiały przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach.

14. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego rozwiązania spełniają wymagania określone przez Zamawiającego oraz zwrócić się z zapytaniem czy Zamawiający uzna zaproponowane rozwiązania za równoważne. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia stosownych dokumentów, uwiarygodniających te rozwiązania.

B. WYMOGI WSPÓLNE ODNOSZĄCE SIĘ DO PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę fabrycznie nowych urządzeń/produktów/sprzętu/maszyn etc. o parametrach nie gorszych niż wskazanych.
2. Przez fabrycznie nowe oznacza - dopiero co zrobiony, nie używany, nie zniszczony, niedawno nabyty, świeżo powstały, nie refabrykowany, fabrycznie zapakowany.
3. Dostarczone produkty/urządzenia/sprzęt/maszyny etc. muszą posiadać instrukcję obsługi w języku polskim;
4. Dostarczone produkty/urządzenia/sprzęt/maszyny etc. muszą być nieużywane przed dniem dostarczenia z wyłączeniem używania niezbędnego dla przeprowadzenia testu ich poprawnej pracy.
5. Dostarczone produkty/urządzenia/sprzęt/maszyny etc. muszą być kompletne i sprawne technicznie, wolne od wad fizycznych i prawnych oraz pochodzić z oficjalnego kanału sprzedaży producenta na rynek Unii Europejskiej;

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

6. Do wszystkich produktów/urządzeń/sprzętu/maszyn etc. należy dołączyć wszystkie akcesoria, przewody i kable niezbędne do ich prawidłowego użytkowania (np. kabel zasilający, kable USB itd.);
7. Wykonawca zobowiązuje się na czas trwania gwarancji do nieodpłatnego usuwania zgłaszanych wad lub usterek na zasadach określonych we wzorze umowy;
8. Wykonawca zapewni dostęp do pomocy technicznej, umożliwiającej zgłaszanie wad lub usterek za pomocą Internetu lub telefonicznie;
9. Wykonawca wraz z produktami/urządzeniami/sprzętem/maszynami etc. dostarczy listę numerów seryjnych/licencji dostarczonego przedmiotu umowy poprzez wpisanie ich do Protokołu Odbioru Jakościowego;
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za braki i wady przedmiotu umowy powstałe w czasie transportu;
11. Wykonawca zobowiązany jest w cenie oferty uwzględnić koszty transportu (dostarczenia) do miejsca odbioru, rozładunku i wniesienia;
12. Przedmiot zamówienia obejmuje również utrzymywanie porządku w czasie rozładunku prowadzonego na terenie obiektu, zabezpieczenie ścian, podłóg i otworów drzwiowych przed porysowaniem lub zniszczeniem, rozpakowywanie elementów wyposażenia i po zakończeniu dostawy, nadto usunięcia zbędnych opakowań z obiektu oraz ich utylizacja na swój koszt. Zamawiający nie zapewnia miejsca utylizacji opakowań i odpadów;
13. Zamawiający wymaga się, aby oferowany przedmiot zamówienia (produkty/urządzenia/sprzęt/maszyny etc.) posiadały minimalny okres gwarancji wskazany w **SWZ** dla poszczególnych elementów wchodzących w skład danej części zamówienia. **Gwarancja stanowi kryterium oceny Zamawiający przyzna punkty za każdy zaofferowany dodatkowy miesiąc gwarancji w stosunku do minimalnego okresu (terminu) gwarancji wskazanego w poniższej tabeli; Patrz kryterium oceny ofert w SWZ.**
 - 1) Wykonawca w ofercie wskaże producenta i model i/lub numer katalogowy oferowanych produktów i urządzeń oraz link **do stron internetowych** (adresy stron WWW oferowanych urządzeń/produktów/ oprogramowania w celu wyeliminowania wątpliwości zalecana jest strona producenta) oferowanych produktów i urządzeń zawierającej kartę techniczną/ konfigurację,

ZSR.271.5.2024

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: Dostawa wyposażenia gastronomicznego do siedziby Zamawiającego w projekcie „Agroturystyka z Witosem”.

Opis min. parametrów technicznych (poniższe parametry techniczne są minimalnymi wymogami Zamawiającego jednocześnie stanowią wskazanie minimalne wymogi dla urządzeń równoważnych).

- 2) w przypadku braku linku **do strony internetowej** oferowanego produktu/urządzenia np. w przypadku występowania pod numerem modelu różnych konfiguracji, Zamawiający zamiast linków żąda dołączenia do oferty innych przedmiotowych środków dowodowych (w szczególności: *karta katalogowa, specyfikacja techniczna, dokumentacja licencyjna, dokumentacja oprogramowania lub oświadczenie producenta urządzenia lub inne przedmiotowe środki dowodowe, z których wynika sposób spełnienia danego wymagania. Wymienione dokumenty muszą zawierać nazwę producenta i model*) zawierających szczegółową konfigurację oferowanych urządzeń. W takim przypadku w kol. 5 załącznika nr 9B do SWZ w miejscu „link do strony producenta oferowanego produktu” należy wpisać „zgodnie z załączoną kartą katalogową”. Powyższy wymóg ma na celu jednoznaczną identyfikację parametrów oferowanych produktów /urządzeń,
- 3) **Uwaga!** Jako karta katalogowa lub inny przedmiotowy środek dowodowy nie może zostać złożony opis przedmiotu zamówienia Zamawiającego podpisany przez Wykonawcę,
- 4) brak podania w **załączniku nr 9B do SWZ** nazwy producenta i/ lub modelu i/lub numer katalogowy i linku do strony internetowej producenta oferowanego produktu/urządzenia zawierającej kartę techniczną oferowanych urządzeń i produktów po wezwaniu i nie uzupełnieniu ich spowoduje odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.
14. Zamawiający przez producenta, o którym mowa ppkt 13 rozumie podmiot, o którym mowa w art. 3 pkt 2 lit. a ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (tekst jednolity Dz.U.2021.222) - dalej „uoBP”. W przypadku, gdy wykonawca (dostawca) jest jednocześnie producentem w rozumieniu art. 3 pkt 2 lit. b i c uoBP, wówczas w miejscu producent wpisuje producenta (zgodnie z art. 3 pkt 2 lit a uoBP oraz dane: przedstawiciela wytwórcy, a jeżeli wytwórca nie wyznaczył przedstawiciela - importera produkt, lub przedsiębiorcę uczestniczącego w dowolnym etapie procesu dostarczania lub udostępniania produktu, jeżeli jego działanie może wpływać na właściwości produktu związane z jego bezpieczeństwem (art. 3 pkt 2 lit. b i c uoBP).