

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I. Przedmiot zamówienia:

Dostawa ekspresów automatycznych do kawy w ziarnie dla WARS S.A wraz z materiałami eksploatacyjnymi i serwisem pogwarancyjnym na okres 3 lat

II. Zadania podmiotu biorącego udział w Dialogu technicznym:

1. Doradztwo zgodnie z Ogłoszeniem oraz Regulaminem dialogu technicznego.
2. Wskazanie niezbędnych do prawidłowego użytkowania ekspresu filtrów i środków czyszczących.
3. Doradztwo w zakresie usług i możliwości serwisowych.
4. Doradztwo w zakresie dostawy materiałów eksploatacyjnych .
5. Doradztwo w zakresie określenia czasu możliwego użytkowania ekspresów w warunkach wskazanych przez Zamawiającego.
6. Doradztwo w zakresie oszacowania całkowitych kosztów użytkowania oraz serwisu przy założeniu użytkowania ekspresu w przyjętym okresie – 3 lata.

III. Miejsce użytkowania ekspresów:


1. Wagony gastronomiczne wchodzące w skład pociągów (ekspresy używane będą podczas jazdy pociągu).
2. Kantyny stacjonarne Zamawiającego.
3. Biura Zamawiającego.

IV. Zakres zamówienia obejmuje:

1. Fabrycznie nowe, nieużywane ekspresy ciśnieniowe automatyczne, z uwzględnieniem specyfikacji technicznej znajdującej się w cz. V poniżej.
2. Ilość ekspresów: 110 szt.
3. Okres gwarancji: min. 24 miesiące.
4. Materiały eksploatacyjne na okres 36 miesięcy.
5. Serwis pogwarancyjny.
6. Dostawa w 5 ilość miejsc, tj. Warszawa, Gdynia, Kraków, Wrocław, Szczecin.
7. Zakres pakietu gwarancyjnego:
 - a) Naprawa lub wymiana urządzenia na nowe w przypadku: usterki, przepięcia prądu, zużycia części, podzespołów w sytuacji eksploatacji urządzenia w wyniku wykonania produktów w ilości zgodnej ze wskazaniami znajdującymi się na karcie technicznej/specyfikacji urządzenia.
 - b) Serwis „door to door”.

V. Specyfikacja techniczna ekspresów:

1. Rodzaj ekspresu: profesjonalny.
2. Kolor: czarny lub srebrny, z zastrzeżeniem że wszystkie ekspresy muszą być w takich samych kolorach.
3. Rodzaj kawy: ziarno.
4. Pojemność pojemnika na wodę: nie mniej niż 2,5 l.
5. Wielkość pojemnika na kawę: nie mniej niż 300 g.
6. Pojemność pojemnika na fusy: nie mniej niż 20 porcji.
7. Zasilanie/ napięcie 230 V.
8. Moc urządzenia: nie więcej niż 1450 W.
9. Wydajność dzienna: nie mniej niż 50 kaw.
10. Młynek ceramiczny
11. Informacja o napełnieniu tacy ociekowej i pojemnika na fusy.
12. System cyklicznego, automatycznego płukania/ czyszczenia.
13. Automatyczne płukanie/ czyszczenie systemu mlecznego i systemu cappuccino.
14. Informacja o konieczności czyszczenia, odkamienienia, wymiany filtra.
15. Odporność na wahania napięcia.
16. Liczba produktów przygotowywanych przez ekspres: nie mniej niż 8, w tym:
 - Espresso,
 - Espresso doppio,
 - Kawa czarna.
 - Kawa z mlekiem,
 - Cappuccino,
 - Late macchiato,
 - Porcja mleka,
 - Gorąca woda.
17. Programowanie ilości wody w poszczególnych produktach.
18. Programowanie ilości mleka w poszczególnych produktach.
19. Programowanie stopnia mielenia kawy.
20. Programowanie mocy kawy w poszczególnych produktach.
21. Programowanie temperatury kawy.
22. Możliwość zapamiętania ustawień dla poszczególnych produktów.
23. Licznik łączny sporządzonych kaw.
24. Licznik w podziale na poszczególne produkty.
25. Intuicyjna obsługa.
26. Czytelny wyświetlacz.
27. Regulacja wylewki kawy, wylewki cappuccino i dyszy do gorącej wody.
28. Wymiary: szerokość: nie więcej niż 300mm.
29. Możliwość ustawienia ekspresu na czuwanie (w gotowości) po czasie nieużywania.
30. Menu w języku polskim.

radca prawny

Michał Skrzyński

DYREKTOR
WARS S.A.-Dział Logistyki i Zakupów

Ewelina Ostaszewska