

RGI.271.2.2018

Załącznik nr 9 do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

(L.p. wg rysunku)

Lp.	Nazwa	Opis techniczny elementów dostawy	Ilość
-1-	-2-	-3-	-4-
POMIESZCZENIE SOCJALNE PERSONELU			
1.1	Zlew 1-kom. na szafce	Zlew 1-komorowy na szafce. Blat kuchenny, biały połysk, gładki o wymiarach (dł./ szer.) 1000x600mm. W blat z prawej wpuszczone pokrycie zlewowe nierdzewne, o wymiarach (dł./szer.) 615x490mm (±30mm), z jedną komorą 350x410x175mm (±30mm) z prawej. Pod komorą szafka z płyty wiórowej laminowanej (biały połysk), drzwi otwierane na prawo, uchwyt drzwi chromowany, z lewej miejsce na lodówkę (poz. 1.2). Syfon pojedynczy z korkiem w zestawie. Listwa przyblatowa z lewej i z tyłu o wysokości minimum 21mm (kolor biały lub chrom). Wymiary całkowite szafki (dł./szer./wys.) 1000x600x850mm.	1 szt.
1.1a	Bateria	Bateria , kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 230mm długości, obrotowa.	1 szt.
1.2	Lodówka podblatowa	Lodówka podblatowa nierdzewna , pojemność minimum 115 litrów, bezobsługowe usuwanie skroplin, chłodzenie grawitacyjne. Zakres temperatur nie mniejszy niż od 0C do +10C, izolacja PUR o grubości minimum 35mm, na wyposażeniu co najmniej dwie perforowane półki. Wymiary zewnętrzne: dł. 500-550mm, szer. 550-600mm, wysokość 800mm. Zasilanie 230V.	1 szt.
1.3	Kuchenka indukcyjna	Kuchenka indukcyjna nastawna na blat. Powierzchnia ze szkła ceramicznego, panel dotykowy, odpowiednia do garnków o średnicy do Ø 260mm. Zasilanie 230V, moc min. 2kW.	1 szt.
1.4	Szafka wisząca	Szafka wisząca z płyty laminowanej białej z połyskiem. Drzwi skrzydłowe, półka dolna i środkowa. Wymiary zewnętrzne: dł. 1000mm, szer. 300mm, wys. 600mm. Uchwyty do otwierania drzwi chromowane.	1 szt.

1.5	Stół z 3 krzesłami	Stół - Płyta blatu pokryta białą melaminą. Błat odporny na wilgoć, plamy i zarysowania, a także łatwy do utrzymania w czystości. Podstawa stołu wykonana z malowanej na biało stali, z 4 nogami. Wymiary całkowite blatu (dł./szer.) 750x750mm, wys. stołu 740mm. Krzesło – siedzisko z polipropylenu białego, rama – stal malowana na biało. Możliwość ustawiania krzesel jedno na drugim.	1 kpl.
1.7	Szafka ubraniowa	Szafka ubraniowa wykonana z blachy malowanej proszkowo, każda sztuka dla dwóch osób, po dwa przedziały w szafce na czystą i brudną odzież, zamek, lusterko, wymiary: długość 800mm, głębokość 450-500mm, wysokość 1750-1850mm.	2 szt.

POMIESZCZENIE KIEROWNIKA KUCHNI

3.1	Lodówka na próbki	Lodówka na próbki - obudowa nierdzewna, zamykana na zamek. Demontowana magnetyczna uszczelka drzwi, bezobsługowe usuwanie skroplin, chłodzenie grawitacyjne. Wewnątrz 9 kaset z 9 pojemnikami każda, na próbki żywności. Zakres temperatur nie mniejszy niż od 0C do +10C, izolacja PUR o grubości minimum 35mm. Na wyposażeniu co najmniej dwie perforowane półki, wymiary zewnętrzne: długość 500-550mm, szerokość 550-600mm, wysokość 800mm. Zasilanie 230V.	1 szt.
3.2	Regał na dokumenty	Regał z płyty laminowanej biały połysk. Wymiary zewnętrzne: dł. 1100, szer. 600mm, wys. 2000mm. Zamknięty z 3 stron, otwarty front. Pięć półek przestawnych (możliwość regulacji wysokości) plus stała półka dolna. Przykręcany na stałe do ściany.	2 szt.
3.3	Biurko z krzesłem	Biurko – biurko z płyty, pokryte białą melaminą. Wymiary zewnętrzne: długość 1200-1400 mm, szerokość 600mm, wysokość 780 mm. Blok 4 szuflad z lewej. Krzesło obrotowe – szerokość siedziska minimum 50cm, głębokość siedziska minimum 45cm. Regulacja wysokości siedziska w zakresie nie mniejszym niż od 45 do 55cm od wysokości posadzki, regulowana funkcja odchylenia. Rama stalowa czarna, 5 kołek. Pokrycie siedziska – kolor biały lub biały z czarnymi wstawkami.	1 kpl.
3.4	Stół z 2 krzesłami	Stół - Płyta blatu pokryta białą melaminą. Błat odporny na wilgoć, plamy i zarysowania, a także łatwy do utrzymania w czystości. Podstawa stołu wykonana z malowanej na biało stali, z 4 nogami. Wymiary całkowite blatu (dł./szer.) 750x750mm, wys. stołu 740mm. Krzesło – siedzisko z polipropylenu czarnego, rama – stal malowana na czarno. Możliwość ustawiania krzesel jedno na drugim.	1 kpl.

POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE NR 1 i NR 2

4.1/ 5.1	Wieszak na mopy	Wieszak na mopy, wykonanie ze stali 1.4301. Pięć haczyków. Wymiary listwy do przykręcenia do ściany (dł./szer./wys.) 500x60x20mm (bez wymiaru haczyków).	2 szt.
4.3/ 5.3	Zlewo-umywalka	Zlewo-umywalka , wykonanie ze stali 1.4301. Górna komora umywalkowa z przelewem o wymiarach 340x240x150 mm (±20mm), dolna komora zlewowa z przelewem o wymiarach 370x340x150 mm (±20mm), w komplecie bateria, syfon z przelewami i korki, uchylny ruszt przykrywający komorę zlewową. Wyposażona w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 500mm, szer. 650-700mm, wys. 850mm.	2 szt.
4.4/ 5.4	Szafa magazynowa	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi, wykonanie stal nierdzewna 1.4301. Trzy półki przestawne wewnątrz (z możliwością przestawiania co 100 mm). Wyposażona w zacisk uziemiający. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Wymiary zewnętrzne: dł. 800mm, szer. 600mm, wys. 1800mm.	2 szt.

POMIESZCZENIE MYCIA TERMOSÓW CATERINGOWYCH

6.1	Regał perforowany	Regał perforowany nierdzewny, wykonany ze stali 1.4301. Cztery poziomy półek wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału nierdzewny krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 1400mm, szer. 600mm, wys. 1800mm.	1 szt.
6.2	Stół otwarty	Stół otwarty , wykonany ze stali 1.4301. Błat z dwóch stron (przód, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i z lewej posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (także 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. około 1000mm (domiar na obiekcie), szer. 700mm, wys. 850mm.	1 szt.
6.3	Basen	Basen z komora higieniczną (zaokrąglone boki i narożniki komory), o głębokości 400mm. wykonany ze stali 1.4301. Błat z trzech stron (przód, lewa, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (także 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. około 1200mm (domiar na obiekcie), szer. 700mm, wys. 850mm. Syfon i korek w zestawie.	1 szt.
6.3a	Bateria prysznicowa	Bateria prysznicowa dwuotworowa, sztorcowa, z wylewką. Wykonana z chromowanego mosiądzu. Przewód o długości co najmniej 1100mm, sprężyna ze stali nierdzewnej AISI 304. Rozstaw otworów 155mm. Wylewka o długości nie mniejszej niż 200mm, wylot wylewki nie wyżej niż 250mm nad blatem.	1 szt.
6.5	Zmywarka do	Zmywarka do termosów , 4 (lub więcej) cykle mycia, kosz o wymiarach nie mniejszych niż (dł./szer.) 540x660mm. Wysokość wsadu	1 szt.

	termosów	minimum 650mm. Obudowa ze stali AISI 304, podwójnie izolowane drzwi, obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwe otwieranie drzwi (wspomagane zastosowaniem przeciwwagi). Komora maszyny z zaokrąglonymi krawędziami, filtry zbiornika wykonane ze stali nierdzewnej łatwy do usunięcia, filtr pompy ssącej zapobiegający gromadzeniu się resztek w systemie mycia, cyfrowy wyświetlacz temperatury mycia i płukania, funkcja samooczyszczenia, system pozwalający na płukanie pod stałym ciśnieniem i w stałej temperaturze, diagnoza błędów, dwa dozowniki (płynu myjącego i nabłyszczającego). Zasilanie 400V. Moc całkowita nie mniejsza niż 10000W. Wymiary zewnętrzne: dług. maks. 730mm, szer. maks. 860mm.	
--	----------	--	--

MAGAZYN CZYSTYCH TERMOSÓW CATERINGOWYCH

7.1/ 7.2	Regał perforowany	Regał perforowany nierdzewny, wykonany ze stali 1.4301. Cztery poziomy półki wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału nierdzewny krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. około 1600mm (domiar na obiekcie), szer. 600mm, wys. 1800mm.	2 szt.
-------------	-------------------	--	--------

OBIERALNIA WARZYW i DEZYNFEKCJA JAJ

8.2	Obieraczka do ziemniaków z separatorem	Obieraczka do ziemniaków z separatorem , wykonanie stal nierdzewna. Wsad jednorazowy od 8 do 12kg. Talerz ścierny plus boczne okładziny ścierne. Zasilanie 400V. Minutnik: zakres nie mniej niż 0 -12 min. Przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym, który steruje jej dopływem w czasie pracy urządzenia, a wyłącznik pokrywy uniemożliwia przypadkowe załączenie obieraczki w czasie jej napełniania wsadem. Komora robocza szczelnie zamykana przezroczystą pokrywą, umożliwiającą obserwację stanu obierania. Podstawa z osadnikiem obierzyn jest integralną częścią obieraczki, posiada regulowane stopki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia.	1 szt.
8.3	Zlew dwukomorowy	Zlew dwukomorowy , z dolną półką, wykonanie stal 1.4301. Błat z zagłębieniem zlewowym minimum 10mm, od spodu wzmocniony szynami nierdzewnymi (także stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą. Błat jest z dwóch stron zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i z lewej posiada rant o wysokości 50mm. Komory o wymiarach 500x500x250mm z prawej. Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Trzy pary nóg z uwagi na długość stołu. Wymiary zewnętrzne: dł. 2400mm, szer. 700mm, wys. 850mm. W zestawie syfon podwójny i dwa korki.	1 szt.
8.3a	Bateria	Bateria , kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrznik, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 230mm długości, obrotowa.	1 szt.
8.4	Półka dwupoziomowa	Półka dwupoziomowa , wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301. Dł. 1400mm, szer. 300mm, wys. 600mm. Błat półki ze stali o grubości min.	1 szt.

		1,0mm. Płynna regulacja zawieszenia blatów w zakresie min. 400mm.	
8.5	Zlew jednokomorowy z wystającym ociekaczem	Zlew jednokomorowy , z dolną półką, wykonanie stal 1.4301. Blat z zagłębieniem zlewowym minimum 10mm, od spodu wzmocniony szynami nierdzewnymi (także stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą. Blat jest z dwóch stron zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i z prawej posiada rant o wysokości 50mm. Komora 400x400x250mm z prawej, z lewej występ blatu na lodówkę podblatową (poz. 8.7). Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 1200mm, szer. 600mm, wys. 850mm. W zestawie syfon pojedynczy i korek.	1szt.
8.5a	Bateria	Bateria , kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 230mm długości, obrotowa.	1 szt.
8.6	Naświetlacz jaj	Naświetlacz do jaj z rejestratorem czasu pracy lamp, wykonany ze stali nierdzewnej, czas naświetlania w cyklu 50-80 sekund, wyłącznik bezpieczeństwa wysuniętej szuflady, uszczelka szuflady odporna na działanie UV, wody i detergentów. Pojemność (jednorazowy wsad) 30 sztuk jaj, zasilanie 230V.	1 szt.
8.7	Lodówka podblatowa na jaja	Lodówka podblatowa nierdzewna , pojemność minimum 115litrów, bezobsługowe usuwanie skroplin, chłodzenie grawitacyjne. Zakres temperatur nie mniejszy niż od 0C do +10C, izolacja PUR o grubości minimum 35mm, na wyposażeniu co najmniej dwie perforowane półki. Wymiary zewnętrzne: dł. 500-550mm, szer. 550-600mm, wysokość 800mm. Zasilanie 230V.	1 szt.

MAGAZYN WARZYW			
9.1	Szafa chłodnicza 700l nierdzewna	Szafa chłodnicza , nierdzewna (stal AISI 304 na zewnątrz i wewnątrz), pojemność 700 litrów brutto (±20 l). Zamek w standardzie. Wymuszony obieg powietrza plus kanał nawiewny wewnątrz. 5 rusztów i prowadnic. Drzwi z samodomykaczem. Demontowalna uszczelka magnetyczna drzwi, zagłębione dno komory. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Zakres temperatur minimum od 0 do 10C w temperaturze otoczenia +43C. Izolacja PUR o grubości 60mm lub większej. Wymiary zewnętrzne: dł. 700-750mm, szer. 800-900mm, wysokość 2000-2100mm. Zasilanie 230V.	1 szt.
9.2	Paleta	Paleta antypoślizgowa pełna, wykonana z materiału LLDPE. Posiadająca atest PZH. Niewidoczne stalowe zbrojenie płóz dodatkowo podnoszące jej trwałość. Wymiary zewnętrzne: dł. 800mm, szer. 600mm, wysokość 150mm. Wytrzymałość statyczna 2500kg lub więcej, dynamiczna 500kg lub więcej.	3 szt.

KOMUNIKACJA

10.1	Waga magazynowa platformowa	Waga magazynowa zakres pomiarowy 150kg. Dokładność do 50gram (lub mniej). Konstrukcja odporna na wstrząsy i wibracje. Legalizowana. Cztery regulowane nóżki oraz poziomica. Ruchomy wyświetlacz, funkcje ważenia kontrolnego i sumowania sztuk i sumowania. Platforma nierdzewna o wymiarach minimum 400x550mm. Zasilanie 230V.	1 szt.
------	-----------------------------	---	--------

MAGAZYN ZASOBÓW

11.1	Paleta	Paleta antypoślizgowa pełna, wykonana z materiału LLDPE. Posiadająca atest PZH. Niewidoczne stalowe zbrojenie płóz dodatkowo podnoszące jej trwałość. Wymiary zewnętrzne: dł. 800mm, szer. 600mm, wysokość 150mm. Wytrzymałość statyczna 2500kg lub więcej, dynamiczna 500kg lub więcej.	2 szt.
11.2	Regał magazynowy	Regał magazynowy nierdzewny, wykonany w całości ze stali 1.4301. Cztery poziomy półek wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 1200mm, szer. 600mm, wys. 1800mm.	3 szt.

MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH

12.1	Paleta	Paleta antypoślizgowa pełna, wykonana z materiału LLDPE. Posiadająca atest PZH. Niewidoczne stalowe zbrojenie płóz dodatkowo podnoszące jej trwałość. Wymiary zewnętrzne: dł. 800mm, szer. 600mm, wysokość 150mm. Wytrzymałość statyczna 2500kg lub więcej, dynamiczna 500kg lub więcej.	1 szt.
12.2	Szafa magazynowa	Szafa magazynowa dwumodułowa, z dwoma parami drzwi suwanych (4 sztuki drzwi) , wykonanie stal nierdzewna 1.4301, w każdym module jedna półka przestawna i jedna stała (półki przestawne z możliwością przestawiania co 100mm). Wyposażona w zacisk uziemiający. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Rolki w drzwiach suwnych na łożyskach kulkowych. Wymiary zewnętrzne: długość 1200mm, szerokość 500mm, wysokość 1800mm.	1 szt.
12.3	Regał magazynowy	Regał magazynowy nierdzewny, wykonany ze stali 1.4301. Cztery poziomy półek wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału nierdzewny krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 1200mm, szer. 500mm, wys. 1800mm.	1 szt.

12.4	Regał magazynowy	Regał magazynowy nierdzewny, wykonany ze stali 1.4301. Cztery poziomy półek wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału nierdzewny krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 1100mm, szer. 600mm, wys. 1800mm.	2 szt.
------	------------------	--	--------

ANEKS CHŁODNICZY

13.1	Stół z półką	Stół z półką , wykonany ze stali 1.4301. Błat z trzech stron (przód, lewa, prawa) zagięty w dół na 50 mm (z przodu z kapinosem), z tyłu posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 1050mm, szer. 750mm, wys. 850mm. Ścięcie prawego przedniego rogu 50x50mm.	1 szt.
13.2	Szafa mroźnicza	Szafa mroźnicza , nierdzewna (stal AISI 304 na zewnątrz i wewnątrz), pojemność 1400 litrów. Zamek w standardzie. Wymuszony obieg powietrza plus kanał nawiewny wewnątrz. 10 szt. rusztów i prowadnic. Drzwi z samodomykaczem. Demontowalna uszczelka magnetyczna drzwi, grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzaniem do ościeżnicy, zagłębione dno komory. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Zakres temperatur minimum od -14 do -21C w temperaturze otoczenia +43C. Izolacja PUR o grubości 60mm lub większej. Wymiary zewnętrzne: dł. 1400-1500mm, szer. 800-900mm, wysokość 2000-2100mm. Zasilanie 230V.	1 szt.
13.3	Szafa chłodnicza	Szafa chłodnicza , nierdzewna (stal AISI 304 na zewnątrz i wewnątrz), pojemność 700 litrów brutto (± 20 l). Zamek w standardzie. Wymuszony obieg powietrza plus kanał nawiewny wewnątrz. 5 rusztów i prowadnic. Drzwi z samodomykaczem. Demontowalna uszczelka magnetyczna drzwi, zagłębione dno komory. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Zakres temperatur minimum 0-10C w temperaturze otoczenia +43C. Izolacja PUR o grubości 60mm lub większej. Wymiary zewnętrzne: dł. 700-750mm, szer. 800-900mm, wysokość 2000-2100mm. Zasilanie 230V.	3 szt.

POMIESZCZENIE CZYSTYCH WÓZKÓW

15.1	Wózek kelnerski	Wózek kelnerski 2 poziomowy spawany, wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301. Półki przetłoczone, wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301, wymiary zewnętrzne (dł./ szer.) minimum 1000x600mm, wysokość 950mm. Cztery koła skrętne 100mm, w tym dwa z hamulcem.	3 szt.
------	-----------------	---	--------

ROZDZIELNIA KELNERSKA

16.1	Regał perforowany	Regał perforowany nierdzewny, wykonany w całości ze stali 1.4301. Cztery poziomy półki wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 900mm (konieczny domiar na budowie), szer. 500mm, wys. 1800mm.	1 szt.
16.2	Regał perforowany	Regał perforowany nierdzewny, wykonany w całości ze stali 1.4301. Cztery poziomy półki wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 800mm, szer. 500mm, wys. 1800mm.	1 szt.
16.3	Szafka z blokiem szuflad i komorą	Szafka z drzwiami skrzydłowymi i blokiem 3 szuflad, z komorą umywalkową. Wykonana ze stali 1.4301. Błat z trzech stron (przód, lewa, prawa) zagięty w dół na 50 mm (z przodu z kapinosem), z tyłu posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Błat bez przegłębienia zlewowego, z lewej komora z przelewem o wymiarach 340x240x150 mm (-+20mm). Pod spodem szafka z drzwiami skrzydłowymi z lewej (dwoje drzwi wykonanych z dwóch warstw blachy, z poziomym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z ich poszycia), z prawej blok 3 szuflad o długości 400mm (szuflady skrzyniowe na stabilnych, teleskopowych prowadnicach z pełnym wysuwem. Dwie szuflady o głębokości 150mm, jedna o głębokości 100mm. Wyposażona w zacisk uziemiający). Wymiary zewnętrzne: dł. 1400mm, szer. 500mm, wys. 850mm. Ścięcie prawego i lewego przedniego rogu 50x50mm. Bateria umywalkowa, kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 170mm długości.	1 szt.
16.4	Szafka wisząca	Szafka wisząca drzwi suwane, wykonana ze stali 1.4301. Rolki w drzwiach suwanych na łożyskach kulkowych. Półka przestawna wewnątrz szafki o grubości 30mm z możliwością przestawiania wysokości zawieszenia co najmniej w 3 różnych położeniach oddalonych o 100mm. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Wymiary zewnętrzne: dł. 1400mm, szer. 300mm, wys. 600mm.	1 szt.
16.5	Szafa magazynowa	Szafa magazynowa dwumodułowa, z dwiema parami drzwi suwanych (4 sztuki drzwi), wykonanie stal nierdzewna 1.4301. W każdym module jedna półka przestawna i jedna stała (półki przestawne z możliwością przestawiania co 100mm). Wyposażona w zacisk uziemiający. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Rolki w drzwiach suwnych na łożyskach kulkowych. Wymiary zewnętrzne: dł. 1200mm, szer. 600mm, wys. 1800mm.	2 szt.

ZMYWALNIA NACZYŃ			
17.1	Stół sortowniczy z otworem	Stół sortowniczy , wykonany ze stali 1.4301. Błat z dwóch stron (przód, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i z lewej posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (także 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania	1 szt.

		i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Wzmocnienia dołu podstawy z 3 stron, wykonane z profilu 40x40mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. około 1900mm (domiar na obiekcie), szer. 600mm, wys. dopasowana do stołu 17.3. Ścięcie prawego przedniego rogu 50x50mm. Otwór na odpadki wykonany w blacie ze stali nierdzewnej z nakładanym pierścieniem gumowym o średnicy wewnętrznej 180-210mm.	
17.2	Pojemnik na odpady	Pojemnik jezdny z pokrywą , wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301. Pojemność 70-85litrów, średnica 400-450mm, wysokość 650-720mm. Cztery skrętne kółka 50mm, w tym dwa z hamulcem.	1 szt.
17.3	Stół załadowniczy do zmywarki ze spryskiwaczem	Stół załadowniczy do zmywarki , wykonany ze stali 1.4301. Błat z zagłębieniem o szer. 520 mm do przesuwania koszy, ze spadkiem w kierunku zmywarki oraz osłoną przeciwrozbryzgową o wys. 300 mm zamiast rantu tylnego. Od strony załadunkowej zmywarki blat zakończony specjalnym zaczepem. Komora zlewowa 500x400x250mm. Wzmocnienia dołu podstawy z 3 stron, wykonane z profilu 40x40mm. Stół wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. około 1250mm (domiar na obiekcie), szer. 700-770mm, wys. dopasowana do typu proponowanej zmywarki kapturowej. W zestawie syfon pojedynczy z korkiem. W zestawie Bateria prysznicowa dwuotworowa, sztorcowa, z wylewką (wykonana z chromowanego mosiądzu, przewód o długości co najmniej 1100mm, sprężyna ze stali nierdzewnej AISI 304, rozstaw otworów 155mm, wylewka o długości nie mniejszej niż 200mm, wylot wylewki nie wyżej niż 250mm nad blatem).	1 szt.
17.5	Zmywarka kapturowa	Zmywarka kapturowa na kosz 500x500mm. Wysokość użytkowa komory (prześwit równy maksymalnej wysokości naczynia) nie mniejsza niż 420mm. Obudowa nierdzewna. Minimum trzy cykle pracy. Ramiona i filtry ze stali AISI 304. Dozownik nablyszczacza i detergentu w zestawie. Zużycie wody nie więcej niż 2,5 litra na cykl. Zasilanie 400V, moc 10000-12000 W.	1 szt.
17.6	Stół wyładowniczy	Stół wyładowniczy do zmywarki , wykonany ze stali 1.4301. Błat z zagłębieniem o szer. 520 mm do przesuwania koszy, ze spadkiem w kierunku zmywarki oraz rantem tylnym o wysokości 50mm. Od strony załadunkowej zmywarki blat zakończony specjalnym zaczepem. Wzmocnienia dołu podstawy z 3 stron, wykonane z profilu 40x40mm. Stół wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 1100mm, szer. 700-770mm, wys. dopasowana do typu proponowanej zmywarki kapturowej. Miejsce na zmywarkę 17.7 pod blatem.	1 szt.
17.7	Zmywarka do butelek	Zmywarka na kosz 400x400mm. Wysokość użytkowa komory nie mniejsza niż 315mm. Obudowa nierdzewna, drzwi izolowane, dwuwarstwowe. Minimum jeden cykl 180s. Dozownik nablyszczacza i detergentu w zestawie. Zasilanie 230V, moc 3200-3500 W.	1 szt.
17.8	Szafa przelotowa	Szafa przelotowa dwumodułowa , z czterema parami drzwi suwanych (8 sztuki drzwi), wykonanie stal nierdzewna 1.4301. W każdym module jedna półka przestawna i jedna stała (półki przestawne z możliwością przestawiania co 100mm). Wyposażona w zacisk uziemiający. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Rolki w drzwiach suwnych na łożyskach kulkowych. Wymiary zewnętrzne: dł. około 900mm (domiar na obiekcie), szer. 700mm, wys. 1800mm.	2 szt.

USUWANIE ODPADKÓW			
18.1	Pojemnik na odpady	Pojemnik jezdny z pokrywą , wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301. Pojemność 70-85litrów, średnica 400-450mm, wysokość 650-720mm. Cztery skrętne kółka 50mm, w tym dwa z hamulcem.	4 szt.

KUCHNIA GŁÓWNA			
19.1	Szafka otwarta	Szafka korpusowa otwarta z przodu , wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301. Błat z czterech stron (przód, lewa, prawa, tył) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem). Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Półka przestawna wewnątrz szafki o grubości 30mm z możliwością przestawiania wysokości zawieszenia co najmniej w 3 różnych położeniach oddalonych o 100mm. Prześwit pod szafką 150mm. Wyposażona w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 2600mm, szer. 700mm, wys. 850mm. Ścięcie prawego przedniego oraz lewego i prawego tylnego rogu 50x50mm. Wycięcie w blacie wg projektu technologicznego (około 600x400mm).	1 szt.
19.2	Nadstawka	Nadstawka dwupoziomowa na stół poz. 19.1, wymiary zewnętrzne: dł. 1900mm, szer. 350mm, wys. 700mm. Stal nierdzewna 1.4301. Stabilnie mocowana na stałe do blatu stołu.	1 szt.
19.3	Bemar 4-kom.	Bemar 4 komorowy jezdny wykonany ze stali 1.4301. bemar wodny, zalewany z góry, z oddzielnym odpływem z każdej komory, niezależne sterowanie komór. Zasilanie 230 V, moc 2450 - 2850W. Zakres regulacji temperatury od +30 °C do +95 °C. Cztery kółka skrętne Ø125 mm (w tym 2 z hamulcem). Maksymalne wymiary zewnętrzne (dł./szer./wys.) – 1550-1600 x 650-700 x 850-900 mm.	1 szt.
19.5	Stół z półką	Stół z półką wykonany ze stali 1.4301. Błat z dwóch stron (przód, lewa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i prawej posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 2000mm, szer. 700mm, wys. 850mm. Ścięcie lewego przedniego rogu 50x50mm.	1 szt.
19.6	Szafka wisząca	Szafka wisząca drzwi suwane, wykonana ze stali 1.4301. Rolki w drzwiach suwanych na łożyskach kulkowych. Półka przestawna wewnątrz szafki o grubości 30mm z możliwością przestawiania wysokości zawieszenia co najmniej w 3 różnych położeniach oddalonych o 100mm. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Wymiary zewnętrzne: długość 1600mm, szerokość 300mm, wysokość 600mm.	1 szt.
19.7	Stół z półką	Stół z półką wykonany ze stali 1.4301. Błat z dwóch stron (przód, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i lewej	1 szt.

		posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytlumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 600mm, szer. 700mm, wys. 850mm.	
19.8	Basen	Basen z komorą higieniczną (zaokrąglone boki i narożniki komory), o głębokości 400mm. Wykonany ze stali 1.4301. Blat z trzech stron (przód, lewa, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej i podklejony wytlumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. ok. 1000mm, szer. 700mm, wys. 850mm (domiar na obiekcie). Syfon i korek w zestawie.	1 szt.
19.8a	Bateria prysznicowa	Bateria prysznicowa dwuotworowa, sztorcowa, z wylewką. Wykonana z chromowanego mosiądzu. Przewód o długości co najmniej 1100mm, sprężyna ze stali nierdzewnej AISI 304. Rozstaw otworów 155mm. Wylewka o długości nie mniejszej niż 200mm, wylot wylewki nie wyżej niż 250mm nad blatem.	1 szt.
19.9	Zmywarka do mycia garów	Zmywarka do garów , 4 (lub więcej) cykle mycia, kosz o wymiarach nie mniejszych niż (dł./szer.) 540x660mm. Wysokość wsadu minimum 650mm. Obudowa ze stali AISI 304, podwójnie izolowane drzwi, obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwe otwieranie drzwi (wspomagane zastosowaniem przeciwwagi). Komora maszyny z zaokrąglonymi krawędziami, filtry zbiornika wykonany ze stali nierdzewnej łatwy do usunięcia, filtr pompy ssącej zapobiegający gromadzeniu się resztek w systemie mycia, cyfrowy wyświetlacz temperatury mycia i płukania, funkcja samooczyszczenia, system pozwalający na płukanie pod stałym ciśnieniem i w stałej temperaturze, diagnoza błędów, dwa dozowniki (płynu myjącego i nabtyszczającego). Zasilanie 400V. Moc całkowita nie mniejsza niż 10000W. Wymiary zewnętrzne: dług. maks. 730mm, szer. maks. 860mm.	1 szt.
19.10	Okap kondensacyjny	Okap kondensacyjny przeznaczony do wychwytywania i skraplania pary wodnej wytwarzanej podczas pracy urządzeń gastronomicznych. Wszystkie metalowe elementy okapu wykonane są ze stali kwasoodpornej 1.4301. Okap wyposażony w system przesłon i rynienek odprowadzających i usuwających skropliny, wykonany w postaci 1-częściowej. Otwory wylotowe umieszczone na dachu okapu zakończone króćcem z kołnierzem. Okap na całym obwodzie posiada rynienkę zbierającą kondensat wraz z kranikiem spustowym. Wymiary: dł. 1000mm, szer. 1000mm, wys. 400mm.	1 szt.
19.11	Regał perforowany	Regał perforowany nierdzewny, wykonany ze stali 1.4301. Cztery poziomy półki wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm, półki przestawne co minimum 200mm, zawieszane na bolcach, z tyłu regału nierdzewny krzyżulec wzmacniający wykonany z płaskownika. Wymiary zewnętrzne: dł. 1500mm, szer. 600mm, wys. 1800mm.	1 szt.
19.12	Stół chłodniczy	Stół chłodniczy trzydrzwiowy, wykonanie stal nierdzewna 1.4301. Pojemność nie mniejsza niż 440litrów. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, wymuszony obieg powietrza. Demontowana magnetyczna uszczelka drzwi. Poziome uchwyty do otwierania drzwi formowane z ich poszycia (gryfy). Izolacja PUR minimum 50mm. Zakres temperatur co najmniej od +2 do +10 C. Zasilanie 230V. Blat	1 szt.

		z rantem 50mm. Wymiary zewnętrzne: dł.1800-1850mm, szer. 700mm, wys. 850mm.	
19.13	Szafka wisząca	Szafka wisząca drzwi suwane, wykonana ze stali 1.4301. Rolki w drzwiach suwanych na łożyskach kulkowych. Półka przestawna wewnątrz szafki o grubości 30mm z możliwością przestawiania wysokości zawieszenia co najmniej w 3 różnych położeniach oddalonych o 100mm. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Wymiary zewnętrzne: długość 1200mm, szerokość 300mm, wysokość 600mm.	1 szt.
19.14	Zlew dwukomorowy	Zlew dwukomorowy z dolną półką, wykonanie stal 1.4301. Błat z zagłębieniem zlewowym minimum 10mm, od spodu wzmocniony szynami nierdzewnymi (także stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą. Błat jest z trzech stron zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu posiada rant o wysokości 50mm. Komory 500x500x250mm z lewej. Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Występ blatu z prawej 550mm (miejsce na klocek masarski). Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 2200mm, szer. 700mm, wys. 850mm. W zestawie syfon podwójny i dwa korki.	1 szt.
19.14a	Bateria	Bateria , kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 230mm długości, obrotowa.	1 szt.
19.15	Wilk	Wilk do mięsa wydajność chwilowa 100kg/h lub więcej. Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium, gardziel wykonana z odlewu żeliwa, taca załadownicza, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia. Silnik posiadający zabezpieczenie przed przegrzaniem, zasilanie 230V, moc nie mniej niż 550W. 2 sitka z otworami 6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej w zestawie. Kołek dociskowy wykonany z polietylenu. Przycisk resetujący chroniący przed przeciążeniem oraz antypoślizgowe nóżki.	1 szt.
19.16	Kłoc	Kłoc masarski , podstawa wykonana ze stali 1.4301, płyta polietylenowa, biała o grubości 50mm. Wymiary zewnętrzne: dł.500mm, szer. 500mm, wys. 780mm.	1 szt.
19.17	Zlew jednokomorowy	Zlew jednokomorowy z dolną półką, wykonanie stal 1.4301. Błat z zagłębieniem zlewowym minimum 10mm, od spodu wzmocniony szynami nierdzewnymi (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą. Błat jest z dwóch stron zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i lewej posiada rant o wysokości 50mm. Komora 400x500x250mm. Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł.1900mm, szer. 700mm, wys. 850mm. W zestawie syfon pojedynczy i korek.	1 szt.
19.17a	Bateria	Bateria , kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 230mm długości, obrotowa.	1 szt.

19.18	Stół chłodniczy	Stół chłodniczy dwudrzwiowy, wykonanie stal nierdzewna 1.4301. Pojemność nie mniejsza niż 280litrów. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, wymuszony obieg powietrza. Demontowana magnetyczna uszczelka drzwi. Poziome uchwyty do otwierania drzwi formowane z ich poszycia (gryfy). Izolacja PUR minimum 50mm. Zakres temperatur co najmniej od +2 do +10 C. Zasilanie 230V. Błat z rantem 50mm. W blacie wspawana komora zlewowa nad przedziałem maszynowni (z prawej). Dodatkowo syfon pojedynczy oraz bateria (kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią, wylewka minimum 230mm długości, obrotowa). Wymiary zewnętrzne: dł.1350-1400mm, szer. 700mm, wys. 850mm.	1 szt.
19.19	Szatkwonica	Szatkwonica do warzyw z zestawem tarcz. Duży półokrągły (minimum 160x70mm) i mały okrągły (minimum 50mm) otwór wsadowy, obudowa wykonana z aluminium, 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie). Zasilanie 230V, moc minimum 550W. Tarcze o średnicy minimum 200mm: plastry 2mm, 4mm i 8mm, wiórki 3mm, 4,5mm i 7mm, kostka 8mm, dysk do tarcia ziemniaków.	1 szt.
19.20	Mikser	Mikser planetarny o pojemności 20litrów. Obudowa silnika ze stali lakierowanej, podstawa z lakierowanego żeliwa, dzieża ze stali nierdzewnej. Osłona bezpieczeństwa dzieży z mikrowyłącznikiem, 3 dostępne prędkości (inna dla różgi, mieszadła i haka). Dzieża całkowicie wyjmowana. Różga, mieszadło i hak w zestawie. Zasilanie 230V, moc nie mniej niż 750W.	1 szt.
19.21	Zlew jednokomorowy	Zlew jednokomorowy z dolną półką, wykonanie stal 1.4301. Błat z zagłębieniem zlewowym minimum 10mm, od spodu wzmocniony szynami nierdzewnymi (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą. Błat jest z trzech stron zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu posiada rant o wysokości 50mm. Komora 400x500x250mm z prawej. Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. około 1450mm (domiar na obiekcie), szer. 700mm, wys. 850mm. W zestawie syfon pojedynczy i korek.	1 szt.
19.21a	Bateria	Bateria , kolor chrom, jednootworowa, stojąca, materiał mosiądz, napowietrzacz, regulator ceramiczny, sterowanie dźwignią. Wylewka minimum 230mm długości, obrotowa.	1 szt.
19.22	Stół z półką i szufladami	Stół z półką i blokiem 3 szuflad wykonany ze stali 1.4301. Błat z dwóch stron (przód, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu i lewej posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Półka dolna o grubości 40mm, prześwit pod półką 150mm. Blok 3 szuflad o długości 400mm: szuflady skrzyniowe na stabilnych, teleskopowych prowadnicach z pełnym wysuwem. Dwie szuflady o głębokości 150mm, jedna o głębokości 100mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 1500mm, szer. 700mm, wys. 850mm.	1 szt.
19.23	Szafka wisząca	Szafka wisząca drzwi suwane, wykonana ze stali 1.4301. Rolki w drzwiach suwanych na łożyskach kulkowych. Półka przestawna wewnątrz	2 szt.

		szafki o grubości 30mm z możliwością przestawiania wysokości zawieszenia co najmniej w 3 różnych położeniach oddalonych o 100mm. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Wymiary zewnętrzne: dł. 1200mm, szer. 300mm, wys. 600mm.	
19.24	Szafka z drzwiami	Szafka korpusowa z drzwiami suwanymi, wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301. Błat z trzech stron (przód, lewa, prawa) zagięty w dół na 50mm (z przodu z kapinosem), z tyłu posiada rant o wysokości 50mm. Od spodu blat wzmocniony szynami z blachy nierdzewnej (stal 1.4301) i podklejony wytłumiającą drgania i hałas matą (nie dopuszcza się wzmacniania blatów płytą). Rolki w drzwiach suwanych na łożyskach kulkowych. Półka przestawna wewnątrz szafki o grubości 30mm z możliwością przestawiania wysokości zawieszenia co najmniej w 3 różnych położeniach oddalonych o 100mm. Drzwi wykonane z dwóch warstw blachy, z pionowym uchwytem do otwierania (gryfem) formowanym z poszycia drzwi. Prześwit pod szafką 150mm. Wyposażony w zacisk uziemiający. Wymiary zewnętrzne: dł. 1500mm, szer. 700mm, wys. 850mm. Ścięcie prawego przedniego rogu 50x50mm.	1 szt.
19.25	Krajalnica	Krajalnica , przeznaczona do krojenia serów i wędlin, obudowa wykonana z anodowanego aluminium, średnica noża 250mm, demontowany wózek ułatwiający utrzymanie w czystości, wbudowana ostrzałka, regulacja krojenia 0 - 10mm. Zasilanie 230V.	1 szt.
19.26	Stół mroźniczy	Stół mroźniczy dwudrzwiowy ,wykonanie stal nierdzewna 1.4301. Pojemność nie mniej niż 280 litrów. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, wymuszony obieg powietrza. Demontowana magnetyczna uszczelka drzwi, grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzaniem do ościeżnicy. Izolacja PUR minimum 50mm. Zakres temperatur co najmniej od -14 do -21 C. Zasilanie 230V. Poziome uchwyty do otwierania drzwi formowane z ich poszycia (gryfy). Błat z czterech stron (przód, lewa, prawa, tył) zagięty w dół. Wymiary blatu (dł./szer.) 1550x700x850mm (domiar na obiekcie) , Zalecane jest, aby długość korpusu była nieco mniejsza niż wymiar blatu (do max. 70 mm x 2 strony) Ścięcie prawego i lewego przedniego rogu 50x50mm.	1 szt.
19.28	Okap nawiewno-wywiewny	Okap nawiewno-wywiewny (tzw. Kompensacyjny) - wszystkie metalowe elementy okapu wykonane są ze stali kwasoodpornej 1.4301. Okap wyposażony w 2 rzędy filtrów labiryntowych o wym. 400x400 mm oraz elementy wypełniające. Okap wykonany w postaci 2-częściowej, z systemem nawiewu indukcyjno-kompensacyjnego z regulowaną szczeliną nawiewną. Otwory wlotowe i wylotowe umieszczone na dachu okapu zakończone króćcem z kołnierzem. Okap na całym obwodzie posiada rynienkę zbierającą kondensat wraz z kranikiem spustowym. Oświetlenie zintegrowane z dachem okapu; świetlówki w specjalnej szczelnej obudowie, osłonięte szybą mleczną VSG. Podłączenie przewodów zasilających do puszki hermetycznej na dachu okapu. Wymiary: dł. 2700 (2 x 1350mm), szer. 2200mm, wys. 500mm.	1 szt.
19.29	Taboret gazowy	Taboret gazowy podwójny , wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do dużych garnków o średnicy do 50cm, żeliwne zdejmowane ruszty, płomień kontrolny, regulacja mocy palnika od pozycji ekonomicznej (25% przepustowości) do pełnego otwarcia, zabezpieczenie przeciwpływowo, dwa palniki o mocy minimum 9kW każdy, wymiary: dł. 1200-1250mm, szer. 600-650mm, wys. 400-450mm.	1 szt.

19.30a	Piec k-p	Piec konwekcyjno-parowy , 5 poziomowy (5xGN1/1), nie mniej niż 3 tryby pracy (para, konwekcja, konwekcja z parą), sterowanie manualne, sonda pomiaru temperatury wewnątrz potrawy, spryskiwacz montowany do obudowy pieca, regulacja wilgotności co minimum 20% lub płynna, zmiana prędkości obrotów wentylatora, odległość między półkami co najmniej 69mm, możliwość ustawienia obu pieców na sobie, zasilanie 400V, moc 5,5 – 7,5kW, wymiary zewnętrzne dł. 900-950mm, szer. maksymalnie do 800mm, wys. nie więcej niż 750mm.	2 szt.
19.30b	Łącznik	Zestaw łączeniowy do pieców z pozycji 19.30A.	1 szt.
19.30c	Podstawa	Podstawa pod piece z pozycji 19.30A, wykonana ze stali 1.4301, dopasowana rozmiarami (długość i szerokość) do pieca, wysokość 350-400mm.	1 szt.
19.31	Patelnia gazowa	Patelnia przechylna gazowa. Korpus urządzenia z wysokiej jakości stali nierdzewnej, wylewka doprowadzająca świeżą wodę (sterowana zaworem), ręczny mechanizm podnoszenia misy, objętość misy nie mniej niż 60l, powierzchnia misy minimum 0,32m ² , dno misy ze stali FE510, zakres temperatur co najmniej 120-280C. Moc urządzenia minimum 15kW. Wymiary zewnętrzne: długość 800mm, szerokość: 720-780mm, wysokość 850-900mm. Element tego samego producenta i z tej samej linii co poz. 19.32 i 19.33.	1 szt.
19.32	Element neutralny	Element neutralny na szafce otwartej (zabudowanej z boków i z tyłu), z szufladą: korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, demontowany kominek, szuflada pod blatem (z pełnym wysuwem, przystosowana dla pojemników GN 1/1). Wymiary zewnętrzne: długość 400mm, szerokość: 720-780mm, wysokość 850-900mm. Element tego samego producenta i z tej samej linii co poz. 19.31 i 19.33 - spasowany.	1 szt.
19.33	Kuchnia gazowa	Kuchnia gazowa 6-palnikowa na szafce otwartej (zabudowanej z boków i z tyłu). Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, demontowany kominek, łatwo demontowane misy podpalnikowe, elementy palników oraz ruszty. Małe palniki dużej mocy zapewniające równomierne grzanie całej powierzchni naczyń od środka (dwa palniki o mocy 4-5 kW i średnicy maksymalnej 65mm, kolejne dwa o mocy 7-9kW i średnicy maksymalnej 85mm). Wymiary zewnętrzne: długość 1200mm, szerokość: 720-780mm, wysokość 850-900mm. Element tego samego producenta i z tej samej linii co poz. 19.31 i 19.32.	1 szt.

INNE ELEMENTY DOSTAW			
20	Komplet dysz zamiennych	dostawa kompletu dysz przystosowanych do gazu ziemnego sieciowego do wszystkich kuchennych urządzeń gazowych <i>(z uwagi na przewidywaną zmianę gazu zasilającego z propanu na gaz ziemny - ok.II półrocza 2019 r.)</i>	1 kpl.

21	Eksplatacyjne środki chemiczne	<u>dostawa chemicznych środków eksploatacyjnych</u> niezbędnych do rozruchu technologicznego i na wdrożeniowy okres eksploatacji w ilości: - sól do zmiękczaczy tabletkowa 40 kg; - do zmywarek: płyn myjący 3 x 10 l i płyn nabłyszczający 3 x 10 l; - środek do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych 2 l, - olej do konserwacji stali 2 l,	1 kpl
----	--------------------------------	--	-------

SZKOLENIA, UZGODNIENIA			
22	Szkolenie techniczne	Szkolenie techniczne dla Personelu (ok.4 osoby) z obsługi bieżącej i konserwacji wyposażenia, czas minimum 12 godzin (2 dni robocze po 6 godz.) w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego (sierpień 2018)	1 kpl.
23	Szkolenie kulinarne	Szkolenie kulinarne połączone z próbnym gotowaniem - z obsługi pieców konwekcyjno-parowych dostosowane do menu zamawiającego: 1 dzień roboczy, 8 godzin (w terminie uzgodnionym z zamawiającym), artykuły spożywcze w zakresie Wykonawcy (szacowane ok. 10 potraw, z czego co najmniej 5 mięsnych, każda dla 6 osób).	1 kpl.

Istotne uwagi

1. Zamawiający wymaga dokonania pomiarów na obiekcie przed ostatecznym dostarczeniem i zamontowaniem wyposażenia zaplecza kuchennego przedszkola (bez osobnego wynagrodzenia).
2. W przypadku wystąpienia rozbieżności w opisie przedmiotu zamówienia pomiędzy niniejszym załącznikiem do SIWZ a częścią graficzną projektu, to przyjmuje się w postępowaniu wyższą rangę niniejszego dokumentu.
3. Wszystkie meble, których wykonanie przewiduje się ze stali nierdzewnej, muszą być wykonane ze stali ze **stali 1.4301**. Nie dopuszcza się mebli ze stali magnetycznej.
4. Zamówienie **NIE** obejmuje następujących pozycji wykazanych w części graficznej projektu: 1.7B – ławeczka, odwodnienia liniowe w podłodze.
5. Zamówienie obejmuje dokonanie przeróbek podejść instalacyjnych – gdyby to okazało się konieczne (bez osobnego wynagrodzenia).
6. Zamówienie obejmuje wykonanie wszelkich podłączeń instalacyjnych zgodnie z instrukcjami i DTR, rozruch technologiczny (bez osobnego wynagrodzenia).
7. Zamówienie obejmuje opracowanie i przekazanie zamawiającemu instrukcji stanowiskowych (1 kpl. rozłożony estetycznie w kuchni-zalecany segregator akt zaalaminowanych + 1 kpl. do akt biurowych + wersja elektroniczna).
8. Zamówienie obejmuje wykonanie dokumentacji powykonawczej dla technologii kuchni (2 kpl. wydrukowane + wersja elektroniczna dwg).
9. Zamówienie obejmuje wykonanie gwarancyjnych przeglądów wraz z regulacją i konserwacją urządzeń – przez zadeklarowany okres gwarancji, z częstotliwością 1 x do roku, w tym urządzeń gazowych, potwierdzone protokołem (bez osobnego wynagrodzenia).