

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

### **CZĘŚĆ I - wymagania ogólne i szczegółowe do:**

**wyказу urządzeń i sprzętu gastronomicznego, będącego przedmiotem zamówienia w przetargu nieograniczonym na dostawę wraz z instalacją urządzeń technologicznych w kuchni Zespołu Szkół im. T. Kościuszki w Wołowie przy ul. T. Kościuszki 27**

### **Wymagania ogólne:**

- I.1** Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowych urządzeń technologicznych i sprzętu w ilościach i asortymentach podanych w zestawieniu poniżej
- I.2** Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia do siedziby Zamawiającego przedmiotu zamówienia na własny koszt
- I.3** Wykonawca na własny koszt zobowiązuje się do zainstalowania urządzeń i sprzętu, pierwszego uruchomienia urządzeń oraz przeprowadzenia szkolenia instruktazowego pracowników Zamawiającego w zakresie ich obsługi
- I.4** Wykonawca zobowiązuje się do udzielenia gwarancji na dostarczone urządzenia i sprzęt na okres 36 miesięcy liczonej od dnia wydania towaru Zamawiającemu.
- I.5** Wykonawca zobowiązuje się do udzielenia serwisu gwarancyjnego i pogwarancyjnego na dostarczony przedmiot zamówienia
- I.6** Wszystkie meble, urządzenia, wyposażenie o ile nie zaznaczono w szczegółowym opisie inaczej muszą być wykonane w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Stoły, zlewozmywaki, baseny, szafki, szafy i regały wykonane mają być ze stali nierdzewnej jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana, zgrzewana, elementy pomocnicze mogą być łączone za pomocą nitów. Wszystkie meble wykonane należy na stopkach regulowanych w zakresie +20 mm do -5 mm, i wyposażać w ochronny kolek uziemiający do przyłącza przewodu wyrównującego. Nie dopuszcza się mebli skręcanych, blatów przykręcanych do podstaw.
- I.7**
- I.8** Blaty stołów, szafek wykonać z blachy o grubości min. 1,0 mm dodatkowo wzmocnić i wygłuszyć od spodu. Grubość blatu 40 mm, występ blatu w stosunku do podstawy stołu lub korpusu szafki: z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm.
- Nogi stołów wykonać z profili kwadratowych o wym. minimum 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Podstawy stołów odkrytych usztywnić w dolnej części z czterech stron np. ramką wzmacniającą o wysokości 100 mm. Prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki, spodu mebla ma wynosić 150 mm z tolerancją +/- 10 mm.
- I.10** Drzwi skrzydłowe mocowane powinny być do korpusu na stabilnych nie wymagających konserwacji zawiasach. Drzwi wykonane z 2 warstw blachy o gr. minimum 0,8 mm w formie zamkniętej, usztywnionej puszki, z pionowym lub poziomym uchwytem stanowiącym element monolityczny drzwi. Drzwi wyposażone w zamknięcia magnetyczne.
- Drzwi suwane powinny być zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej. Zawieszone i przesuwane za pomocą rolek zamocowanych u góry oraz kostki prowadzącej na dole. Drzwi wykonane z 2 warstw blachy o gr. minimum 0,8 mm w formie zamkniętej, usztywnionej puszki, z pionowym lub poziomym uchwytem stanowiącym element monolityczny drzwi.
- I.11**
- Szuflady skrzyniowe wykonać mocowane na stabilnych, ze stali nierdzewnej, w pełni wysuwalnych prowadnicach. Przody szuflad wykonać z 2 warstw blachy o gr. minimum 0,8 mm w formie zamkniętej, usztywnionej puszki, z pionowym lub poziomym uchwytem stanowiącym element monolityczny szuflad. Skrzynia szuflad z blachy o gr. minimum 0,8 mm. Szuflady powinny wytrzymać obciążenie do 25 kg.
- I.12**
- Elementy konstrukcyjne regałów ze stali nierdzewnej wykonać z kształtowników o wym. minimum 30x30 mm przy grubości 1,2 mm. Półki regałów o wysokości 40 mm, wzmocnione przez zagięcie do środka na minimum 15 mm oraz wzmocnione od spodu metalowymi profilami (typ omega). Półki regałów perforowanych wykonać z blachy o grubości minimum 0,8 mm, przy wysokości 40 mm, wzmocnić przez zagięcie do środka na minimum 15 mm oraz wzmocnione od spodu metalowymi profilami (typ omega). Regały wykonane na stopkach regulowanych w zakresie +20 mm do -5 mm.
- I.13**

- Korpusy szaf, szafek wykonać z blachy o grubości minimum 0.8 mm, nogi szaf i inne elementy konstrukcyjne z kształtowników o wym. 40x40 mm. Półki szaf wykonać z blachy o grubości minimum 0,8 mm jako gładkie o wysokości 40 mm, wzmocnić przez zagięcie do środka na minimum 15 mm oraz wzmocnić profilami metalowymi (typ omega).
- I.14 Blaty stołów ze zlewami wykonać wkleśnięte - obniżone o 19 mm po obwodzie. Wykonać z blachy o grubości minimum 1,5mm z systemem wzmocnień od spodu (typ omega). Występ blatu w stosunku do podstawy stołu lub korpusu szafki wynosić powinien z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm. Komory zlewów wykonane ze stali nierdzewnej grubości blachy minimum 1,0 mm. Wszystkie zlewy wyposażać w otwór pod baterię o średnicy 33 mm z zaślepką.
- I.15 Baseny wykonać ze stali nierdzewnej o grubości minimum 1,5 mm, wyposażać w otwór pod baterię o średnicy 33 mm z zaślepką. Występ blatu w stosunku do podstawy basenu z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm.
- I.16 Regały modułowe do wyposażenia magazynów i ażurowe do komór chłodniczych mogą być dostarczone w elementach, po ich złożeniu i ustawieniu muszą one stanowić całość na określonej w specyfikacji długości, dopuszcza się tolerancję wymiarów -5% (nie mogą być dłuższe).
- I.17 W przypadku pozostałych mebli nie przewiduje się odchyłek od wymiarów.
- I.18 Dla urządzeń przewiduje się tolerancję wymiarów +/-5%, o ile szczegółowa specyfikacja nie stanowi inaczej.
- I.20 Podane moce urządzeń należy traktować jako minimum wymagane.
- I.21 Podane wydajności urządzeń należy traktować jako minimum wymagane.
- I.22 Podane zasilanie należy traktować jako obowiązujące.
- I.23 Jeżeli, któregoś z parametrów nie podano, nie stanowi to ograniczenia.
- I.24 Wykonawca zobowiązuje się do ustawienia i zamontowania elementów wyposażenia będących własnością Zamawiającego, oznaczonych w projekcie technologii jako istniejące.

**Szczegółowy wykaz urządzeń i sprzętu gastronomicznego, będącego przedmiotem zamówienia w przetargu nieograniczonym na dostawę wraz z instalacją urządzeń technologicznych w kuchni Zespołu Szkół im. T. Kościuszki w Wołowie przy ul. T. Kościuszki 27**

Lp.	Nr według technologii	Przedmiot zamówienia (mebel/urządzenie/wyposażenie) - opis szczegółowy	Producent / Model	Wymagania dodatkowe	Wymiary [mm]			Moc elektryczna [kW]	Moc gazowa [kW]	Zasilanie / Przyłącza	Ilość [szt.]
					długość	szerokość	wysokość				

**A/ PRZEDSIĘWZIENIE - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**B/ KOMUNIKACJA - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**C/ POMIESZCZENIE MYCIA I MAGAZYNOWANIA TERMOSÓW**

1	3	Półpaleta magazynowa		wykonana z tworzywa; wszystkie profile zamknięte; gładka; 3 płozы wzdłużne; atest PZH	800	600	150	/	/	/	1
2	3a	Bateria prysznicowa		naścienna; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; elastyczna sprężyna ze stali nierdzewnej; dł. wylewki 250 mm	/	/	/	/	/	zaworki 1/2"	1

3	5	Basen 2-komorowy		rant z tyłu; komory o wym.: 620x570x400 mm; w lewej komorze otwór $\phi$ 90 mm pod młynek koloidalny; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą;	1400	700	850	/	/	(z+c) woda 1/2"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
4	5a	Bateria prysznicowa		stojąca- zlewozmywakowa; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; elastyczna sprężyna ze stali nierdzewnej; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 1/2"	1
5	6	Młynek koloidalny		przystosowany do pracy ciągłej i dużych obciążeń; komora i elementy mielące wykonane ze stali nierdzewnej; moc min. 0,75 KM	200	200	362	0,55	/	230V; odpływ $\phi$ 50 mm	1
6	8	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, półki stałe- perforowane; konstrukcja spawana;	1400	700	1800	/	/	/	1

#### D/ ANEKS PORZĄDKOWY Z MAGAZYNEM ŚRODKÓW CZYSTOŚCI

7	1	Zlew porządkowy		rant z tyłu; komora o wym.: 500x400x250 mm; osłona czołowa komory;	600	600	600	/	/	(z+c) woda 1/2"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
8	1a	Bateria zlewozmywakowa		naścienna; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 1/2"	1
9	3	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1525	610	1800	/	/	/	1

#### E/ TOALETA PERSONELU KUCHNI - wyposażenie poza zakresem przetargu

#### F/ PRZEDSIÓNEK- PRZYJĘCIE DOSTAW

10	1	Waga magazynowa		elektroniczny wyświetlacz; zakres ważenia nie mniejszy niż 100 kg; wodoodporna klawiatura; zasilanie sieciowe i bateryjne; szalka ze stali nierdzewnej	600	600	750	0,05	/	230V / 6x bateria R6	1
----	---	-----------------	--	--	-----	-----	-----	------	---	----------------------	---

#### G/ MAGAZYN WARZYW

11	1	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1220	610	1800	/	/	/	2
12	3	Paleta magazynowa		wykonana z tworzywa; wszystkie profile zamknięte; gładka; 3 płozy wzdlużne; atest PZH	1200	800	150	/	/	/	1

## H/ PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA

### Stanowisko obróbki warzyw

13	1	Stół ze zlewem 2-komorowym		rant z tyłu i z lewej strony; komory umieszczone z prawej strony o wym.: 400x400x250 mm; w komorze pierwszej (prawej) otwór $\phi$ 90 mm pod młynek koloidalny; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą; dolna półka;	2250	600	850	/	/	(z+c) woda 3/8"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
14	1a	Bateria zlewozmywakowa		stojąca; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 3/8"	1
15	2	Młynek koloidalny		przystosowany do pracy ciągłej i dużych obciążeń; komora i elementy mielące wykonane ze stali nierdzewnej; moc min. 0,75 KM	200	200	362	0,55	/	230V; odpływ $\phi$ 50 mm	1
16	5	Obieraczka do ziemniaków		jednorazowy wsad nie mniejszy niż 13 kg, wydajność obierania nie mniej niż 350 kg/h; razem z łapaczem miazgi stanowi jednolitą konstrukcję; elektrozawór i timer regulujący pracę urządzenia; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	470	460	1220	1,10	/	400V; (z) woda 3/4"; odpływ $\phi$ 50 mm	1

### Stanowisko dezynfekcji jaj

17	3	Stół ze zlewem 1-komorowym		rant z tyłu; komora umieszczona z lewej strony o wym.: 400x400x250 mm; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą; dolna półka; osłona czołowa komory;	900	600	850	/	/	(z+c) woda 3/8"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
18	3a	Bateria zlewozmywakowa		stojąca; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 3/8"	1

19	7	Półka 1-poziomowa		półka wisząca na konsolach, bez możliwości regulacji wysokości; wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304	500	350	170	/	/	/	1
20	4	Naświetlacz do jaj UV		pojemność szuflady 30 szt.; wydajność 30 szt./90 sek.; obudowa ze stali nierdzewnej	460	380	184	0,06	/	230V	1

#### I/ MAGAZYN ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

21	1	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	910	455	1800	/	/	/	1
22	1	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1220	455	1800	/	/	/	1
23	2	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1825	610	1800	/	/	/	1
24	3	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1220	455	1800	/	/	/	2

#### J/ KOMORA CHŁODNICZA PRODUKTÓW

25	/	Komora chłodnicza na użytek gastronomiczny temperatura min. +1°C		Wykonanie obudowy z płyty chłodniczej z wkładem ze sztywnej pianki poliuretanowej o grubości 100mm. Drzwi chłodnicze zawiasowe 80cm x 200cm(H), grubość panelu drzwi minimum 120 mm, rama drzwi ze stali nierdzewnej o grubości minimum 1.5 mm, uszczelki podwójne. Oświetlenie komory i instalacja alarmowa "człowiek w komorze"	2950	2480	2400 - zewnątrz	/	/	230V / 400V	1
----	---	---	--	---	------	------	-----------------	---	---	-------------	---

26	/	Agregat chłodniczy z osprzętem i instalacją		Agregat i instalacja w wersji tropic do pracy w temperaturze +42 stopnie C, pozostałe parametry agregatu i instalacji dobrać do wielkości komory i charakterystyki użytkowej obiektu (duża ilość towaru, częste otwieranie drzwi)	/	/	/				1
27	1	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	910	610	1800	/	/	/	3
28	2	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	910	610	1800	/	/	/	3

#### K/ KOMORA MROŹNICZA PRODUKTÓW

29	/	Komora mroźnicza, temperatura min -24 °C		Wykonanie obudowy z płyty chłodniczej z wkładem ze sztywnej pianki poliuretanowej o grubości 100mm. Drzwi chłodnicze zawiasowe 80cm x 200cm(H), grubość panelu drzwi minimum 120 mm, rama drzwi ze stali nierdzewnej o grubości minimum 1.5 mm, uszczelki podwójne. Oświetlenie komory i instalacja alarmowa "człowiek w komorze". Posadzka – izolowana , posiadająca zabezpieczenie przed przemarzaniem do gruntu dodatkowo wmontować blachę aluminiową ryflowaną antypoślizgową o grubości minimum 3mm.	2000	2500	2500	/	/	230V / 400V	1
30	/	Agregat chłodniczy z osprzętem i instalacją		Agregat i instalacja w wersji tropic do pracy w temperaturze +42 stopnie C, pozostałe parametry agregatu i instalacji dobrać do wielkości komory i charakterystyki użytkowej obiektu (duża ilość towaru, częste otwieranie drzwi)	/	/	/				1

31	2	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1060	610	1800	/	/	/	1
32	1	Regał magazynowy 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy, składany; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig 1-półki nie mniejszy niż 150 kg; konstrukcja półek "ażurowa"; wykonany ze stali chromowanej	1525	610	1800	/	/	/	2

#### B/ KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA ZAPLECZA KUCHNI

33	1	Szafka ubraniowa		szafka modułowa dla 3-osób; podział na odzież czystą i brudną; górna półka; zamek; na nóżkach; stalowa malowana proszkowo	1200	500	1800	/	/	/	2
----	---	------------------	--	---	------	-----	------	---	---	---	---

#### L/ PRZYGOTOWALNIA CZYSTA

##### Stanowisko chłodnictwa podręcznego - wyposażenie Istniejące poza zakresem przetargu

34	1	Chłodziarka podręczna		lakierowana biała	600	600	1350	0,15	/	230V	jest
35	2	Chłodziarko-zamrażarka podręczna		lakierowana biała	600	600	1480	0,20	/	230V	jest
36	3	Chłodziarka na próbki		lakierowana biała	600	600	850	0,15	/	230V	jest

##### Stanowisko czystych jarzyn

37	4	Stół ze zlewem 1-komorowym		rant z tyłu; komora umieszczona z prawej strony o wym.: 500x500x250 mm; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą; dolna półka; osłona czołowa komory;	1200	700	850	/	/	(z+c) woda 3/8"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
38	4a	Bateria zlewozmywakowa		stojąca; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 3/8"	1

##### Stanowisko drobiu

39	8	Stół ze zlewem 1-komorowym		rant z tyłu; komora umieszczona z prawej strony o wym.: 500x500x250 mm; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą; dolna półka; osłona czołowa komory;	1600	700	850	/	/	(z+c) woda 3/8"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
40	8a	Bateria zlewozmywakowa		stojąca; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 3/8"	1

**Stanowisko mięsa**

41	10	Pień do mięsa		wykonany z drewna bukowego; na podstawie	600	700	850	/	/	/	1
42	11	Stół ze zlewem 1-komorowym		rant z tyłu i z prawej strony; komora umieszczona z lewej strony o wym.: 500x500x250 mm; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą; dolna półka; osłona czołowa komory;	1600	700	850	/	/	(z+c) woda 3/8"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
43	11a	Bateria zlewozmywakowa		stojąca; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 3/8"	1
44	13	Stół roboczy		rant z tyłu; dolna półka;	1200	700	850	/	/	/	1
45	14	Maszynka do mielenia mięsa		wydajność nie mniejsza niż 250 kg/h; demontowalny korpus; obudowa wykonana z polerowanego aluminium; ślimak, nóż i sitka ze stali nierdzewnej; w zestawie sitka o otworami o śr. 2 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm oraz zapasowy nóż	290	450	480	1,10	/	230V	1

**Ł/ ANEKS MYCIA I MAGAZYNOWANIA SPRZĘTU KUCHENNEGO****Stanowisko mycia sprzętu kuchennego**

46	1	Stół roboczy		rant z tyłu; konstrukcja otwarta; wykonany ze stali nierdzewnej	1200	700	850	/	/	/	jest
47	2	Basen 2-komorowy		rant z tyłu; komory o wym.: 620x570x400 mm; w lewej komorze otwór $\phi$ 90 mm pod młynek koloidalny; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą;	1400	700	850	/	/	(z+c) woda 1/2"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
48	2a	Bateria prysznicowa		stojąca- zlewozmywakowa; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; elastyczna sprężyna ze stali nierdzewnej; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 1/2"	1
49	3	Młynek koloidalny		przystosowany do pracy ciągłej i dużych obciążeń; komora i elementy mielące wykonane ze stali nierdzewnej; moc min. 0,75 KM	200	200	362	0,55	/	230V; odpływ $\phi$ 50 mm	1
50	4	Regał ociekacz 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy; dolna i górna półka stała, 2-środkowe przestawne; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	1200	500	1800	/	/	/	2



51	5	Regał ociekacz 4-półkowy		regał magazynowy wolnostojący 4-półkowy; dolna i górna półka stała, 2-środkowe przestawne; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	1100	600	1800	/	/	/	2
----	---	--------------------------	--	---	------	-----	------	---	---	---	---

## M/ KUCHNIA

### Stanowisko mączne - garmazeryjne - wyposażenie poza zakresem przetargu

52	1	Stół roboczy z szafką		rant z tyłu; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wykonany ze stali nierdzewnej	1100	600	850	/	/	/	jest
53	2	Stół roboczy z szafką		rant z tyłu; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wykonany ze stali nierdzewnej	1200	700	850	/	/	/	jest
54	3	Stół roboczy z szafką		rant z tyłu; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wykonany ze stali nierdzewnej	1200	700	850	/	/	/	jest

### Stanowisko zimnej kuchni - wyposażenie istniejące - wyposażenie poza zakresem przetargu

55	5	Stół roboczy z szafką		rant z tyłu; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wykonany ze stali nierdzewnej	1800	700	850	/	/	/	jest
56	5a	Krajalnica żywności		/	/	/	/	0,17	/	230V	jest
57	6	Stół roboczy z szafką		rant z tyłu; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wykonany ze stali nierdzewnej	1800	700	850	/	/	/	jest

### Stanowisko parzenia kawy, herbaty - wyposażenie poza zakresem przetargu

#### Stanowisko wydawcze

58	7	Stół roboczy z szafką		rant z tyłu; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wykonany ze stali nierdzewnej	1500	700	850	/	/	/	jest
59	8	Stół roboczy		blat gładki- bez rantów; konstrukcja zamknięta- szafka z drzwiczkami suwanymi; wewnątrz szafki półka przestawna; wersja jezdną; 2-kółka z hamulcem;	1200	700	850	/	/	/	1
60	9	Stół roboczy		rant z tyłu; konstrukcja otwarta; wykonany ze stali nierdzewnej	1200	700	850	/	/	/	2 - jest

### Stanowisko obróbki termicznej - wyspa

61	10	Taboret gazowy		moc grzewcza nie mniejsza niż 15 kW; palnik 2-koronowy; ruszt żeliwny; obudowa ze stali nierdzewnej	615	615	400	/	15,87	gaz 1/2"	2-jest
62	17	Stolik odkładczy		blat gładki- bez rantu; konstrukcja otwarta;	600	600	400	/	/	/	1

63	11	Kocioł warzelny gazowy o pojemności 200 ltr.		pojemność nie mniejsza niż 200 litrów; kocioł z grzaniem pośrednim; obudowa modularna- prostokątna do zabudowy blokowej; wylewka do napełniania kotła wodą; palnik pilotujący; zawór bezpieczeństwa; płomień oszczędnościowy; wskaźnik poziomu wody w płaszczu; zawór spustowy o dużej przepustowości; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	900	900	900	/	29,00	gaz 1/2"; (z+c) woda 3/8"	1
64	12	Odwonienie liniowe		koryto, syfon i krata wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; połączenie jednostronne boczne pod rurę o śr. 100 mm	2400	300	320	/	/	odpływ φ 100 mm	2
65	13	Kocioł warzelny elektryczny o pojemności 200 ltr.		pojemność nie mniejsza niż 200 litrów; kocioł z grzaniem pośrednim; obudowa modularna- prostokątna do zabudowy blokowej; wylewka do napełniania kotła wodą; zawór bezpieczeństwa; wskaźnik poziomu wody w płaszczu; zawór spustowy o dużej przepustowości; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	900	900	900	24,50	/	400V; (z+c) woda 3/8"	1
66	14	Stół roboczy- szafka otwarta		rant z tyłu; konstrukcja zabudowana- bez drzwiczek; wewnątrz szafki półka przestawna; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	600	900	900	/	/	/	2
67	15	<b>Trzon gazowy 4- palnikowy</b>		<b>4-palnikowy; na podstawie otwartej; wykonany ze stali nierdzewnej</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>/</b>	<b>30,00</b>	<b>gaz 1/2"</b>	<b>2-jest</b>
68	16	Okap wentylacyjny		okap wywiewny; konstrukcja skrzyniowa- centralna; 2-częściowy, w każdej części otwór przyłączeniowy o śr. 315 mm; skręcany; oświetlenie halogenowe; labiryntowe filtry tłuszczu; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	4300	2400	450	0,60	/	230V	1
69	18	Basen 1-komorowy		rant z tyłu; komora o wymiarze: 780x570x400 mm; w komorze rura przelewowa; otwór φ 33 mm pod baterię stojącą;	900	700	850	/	/	(z+c) woda 1/2"; odpływ φ 50 mm	1

70	18a	Bateria prysznicowa		stojąca- zlewozmywakowa; głowice samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; elastyczna sprężyna ze stali nierdzewnej; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon odpływowy z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 1/2"	1
71	19	Patelnia elektryczna		<b>ręczny przechył misy; misa o poj. 64 ltr.; wykonana ze stali nierdzewnej</b>	<b>1000</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>9,00</b>	<b>/</b>	<b>400V</b>	<b>1-jest</b>

#### Stanowisko obróbki termicznej - piece konwekcyjne

72	22	Piec konwekcyjno- parowy o poj. 10 x 1/1 GN		pojemność komory nie mniejsza niż: 10x 1/1 GN; wbudowana wytwornica pary; tryb konwekcyjno-parowy z 3 trybami pracy: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C; pomiar wilgotności z min. 5- stopniową regulacją; 5-prędkości wentylatora; pokrętło obsługi do ustawienia trybu pracy, temperatury, temperatury sondy i ustawienia czasu; manualny program myjący; wbudowany zwijany prysznic do mycia komory; elektroniczny wyświetlacz temperatury i czasu; system diagnostyczny z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych; programowana funkcja odkamieniania; transmisja danych HACCP i aktualizacja oprogramowania przez wbudowane złącze USB; możliwość indywidualnego zaprogramowania 50 programów po 6 kroków każdy; szybkie schładzanie komory; oświetlenie halogenowe; podwójna szyba; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	847	771	1017	18,60	/	400V; (z) zmiękczonego woda 3/4"; odpływ ø 50 mm	1
73	/	Automatyczny zmiękczacze wody		obudowa z tworzywa; zbiornik na sól 8 kg; sterowanie elektroniczne-programowalne; automatyczna regeneracja po zmiękczeniu zadanej ilości wody	225	435	535	0,10	/	230V; (z) woda 3/4"; odpływ ø 50 mm	1
74	23a	Podstawa pod piec konwekcyjny		bolce pod nożki pieca; 2-kolumny prowadnic na pojemniki GN z tyłu zabezpieczone przed wysuwaniem się pojemników; w kolumnie 6 par prowadnic; wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304	840	700	750	/	/	/	1

75	24	Okap wentylacyjny		okap wywiewny; konstrukcja skrzyniowa- przyścienna; otwór przyłączeniowy o śr. 250 mm; oświetlenie halogenowe; labiryntowe filtry tłuszczu; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	2050	1400	450	0,40	/	230V	1
76	26	Stół roboczy		rant z tyłu; pod blatem 3-kolumny prowadnic na pojemniki GN z tyłu zabezpieczone przed wysuwaniem się pojemników; w kolumnie 6 par prowadnic; dolna półka; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	1800	600	850	/	/	/	1

**N/ ROZDZIELNIA KELNERSKA - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**O/ ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH**

77	1	Stół sortowniczy		blat bez rantów z zagłębieniem; otwór na odpadki z lewej strony o śr. min. 160 mm; konstrukcja otwarta;	1200	700	850	/	/	/	1
78	1a	Pojemnik na odpadki		poj. min 80 ltr.; jezdny; pokrywa z otworem; wykonany z tworzywa	550	550	720	/	/	/	1
79	2	Stół załadowczy zmywarki		stół 1-komorowy; komora z prawej strony o wym. 400x400x250 mm; w komorze otwór $\phi$ 90 mm pod młynek koloidalny; otwór $\phi$ 33 mm pod baterię stojącą; konstrukcja otwarta; zaczep do zmywarki kapturowej z prawej strony;	900	700	850	/	/	(z+c) woda 1/2"; odpływ $\phi$ 50 mm	1
80	2a	Bateria stojąca - prysznicowa		główce samosmarowalne, niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym; elastyczna sprężyna ze stali nierdzewnej; dł. wylewki 250 mm; w zestawie syfon z metalowym sitkiem	/	/	/	/	/	zaworki 1/2"	1
81	3	Młynek koloidalny		przystosowany do pracy ciągłej i dużych obciążeń; komora i elementy mielące wykonane ze stali nierdzewnej; moc min. 0,75 KM	200	200	362	0,55	/	230V; odpływ $\phi$ 50 mm	1
82	4	Automatyczny zmiękcacz wody		obudowa z tworzywa; zbiornik na sól 8 kg; sterowanie elektroniczne-programowalne; automatyczna regeneracja po zmiękczeniu zadanej ilości wody	225	435	535	0,10	/	230V; (z) woda 3/4"; odpływ $\phi$ 50 mm	1

83	5	Zmywarka kapturowa		funkcja mycia i wyparzania; min. 2 czasy mycia o cyklu nie krótszym niż: 120 i 180 sek.; min. wysokość wejścia do komory 365 mm; zużycie wody na cykl nie większe niż 3 ltr.; wbudowana pompa wspomagająca płukanie; wbudowany automatyczny dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego; w zestawie 2 kosze do talerzy i 2 kosze do kubków; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej	650	775	1500	10,75	/	400V; (z) zmiękczona woda 3/4"; odpływ φ 50 mm	1
84	7	Stół wyładowniczy zmywarki		zaczep do zmywarki kapturowej z lewej strony; z prawej strony kolumna z prowadnicami na 3 zapasowe kosze zabezpieczona przed zsuwaniem się koszy;	1200	700	850	/	/	/	1
85	8	Szafa przelotowa		wersja przelotowa; drzwi suwane, dzielone na pół na wysokości; stała przegroda po środku; w każdej części półka przestawna; uchwyty drzwi metalowe - stanowiące element monolityczny z drzwiami;	1000	700	2000	/	/	/	1
86	9	Szafa przelotowa		wersja przelotowa; drzwi suwane, dzielone na pół na wysokości; stała przegroda po środku; w każdej części półka przestawna; uchwyty drzwi metalowe - stanowiące element monolityczny z drzwiami;	1200	700	2000	/	/	/	1

#### **P/ ANEKS BRUDNYCH NACZYŃ STOŁOWYCH**

87	1	Regał odkładczy na brudne naczynia		regał magazynowy, wolnostojący 4-półkowy, półki stałe- pełne; konstrukcja spawana; wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	1100	600	1800	/	/	/	1
----	---	------------------------------------	--	---	------	-----	------	---	---	---	---

**Q/ MAGAZYN NAPOJÓW - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**R/ SALA JADALNA - BANKIETOWA - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**S/ SALA BANKIETOWA - MAŁA - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**T/ PRZEDSIONEK - KOMUNIKACJA - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**W/ TOALETY KONSUMENTÓW - wyposażenie poza zakresem przetargu**

**X/ SZATNIA MĘSKA PERSONELU KUCHNI, Z TOALETĄ I NATRYSKIEM**

88	1	Szafka ubraniowa		szafka modułowa dla 4-osób; podział na odzież czystą i brudną; górna półka; zamek; na nóżkach; stalowa malowana proszkowo	1590	500	1800	/	/	/	1
----	---	------------------	--	---	------	-----	------	---	---	---	---

**Y/ SZATNIA DAMSKA PERSONELU KUCHNI, Z TOALETĄ I NATRYSKIEM**

89	1	Szafka ubraniowa		szafka modułowa dla 4-osób; podział na odzież czystą i brudną; górna półka; zamek; na nóżkach; stalowa malowana proszkowo	1590	500	1800	/	/	/	2
----	---	------------------	--	---	------	-----	------	---	---	---	---

**Wszystkich pozycji: 89 słownie: /osiemdziesiąt dziewięć/**