## Załącznik nr 1.1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zadanie 1 Dostawa i montaż urządzeń i wyposażenia gastronomicznego klasopracowni (urządzenia i meble).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa urządzenia** | **Wymiary**  **[mm]** | **Zasilanie/moc**  **[V/kW]** | **Liczba sztuk** | **Spełnia / Nie spełnia**  **(\*)** |
| **Pomieszczenie klasopracowni z wyodrębnionymi stanowiskami do przygotowywania  i degustacji potraw** | | | | |
| Stół szkieletowy z dodatkową półką i segmentem szuflad (L) | 1300x1400x850 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół szkieletowy z dodatkową półką i segmentem szuflad (P) oraz otworem w płycie wierzchniej na płytę indukcyjną (nr 1.2) | 1300x1400x850 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Płyta indukcyjna do zabudowy z 2 polami grzewczymi | 290x520x44 | 230/3,65 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół szkieletowy z dodatkową półką i segmentem szuflad (L) oraz otworem w płycie wierzchniej na płytę indukcyjną (nr. 1.4) | 2200x800x850 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Płyta indukcyjna 4 pola grzewcze (do zabudowy) | 590x520x44 | 230-400/7,35 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół z szafką (P) i szufladami (L) | 900x600x850 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Szafa chłodnicza z agregatem (poj. komory 440L, szafa chłodnicza standardowo wyposażona w zamek; w opcji oświetlenie wnętrza komory) | 660x681x2045 | 230/0,192 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół ze zlewem 1.-komorowym i szafką | 600x600x850 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Bateria zlewozmywakowa stojąca jednootworowa z wylewką obrotową i wyciąganym prysznicem | H=445 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Umywalka z szafką | 500x500x850 |  | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| Bateria umywalkowa | Indywidualnie |  | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| Pojemnik na odpady | Śr.=445, h=560 |  | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| Dozownik do mydła w płynie | 155x125x225 |  | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| Podajnik ręczników papierowych | 270x120x270 |  | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| Piec konwekcyjny | 900x850x640 | 400/7.0 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Podstawa pod piec konwekcyjny otwarta | 870x900x645 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym 4x2,6kw + 3,5kw (piekarnik) | 800x700x900 | 400/13,9 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół z szafką | 800x700x900 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół | 750x750x728 |  | 8 | Spełnia / Nie spełnia |
| Krzesło | 470x530x820 |  | 16 | Spełnia / Nie spełnia |
| Robot planetarny | - | 230/12 do 15 | 3 | Spełnia / Nie spełnia |
| Krajalnica uniwersalna | - | 230/0,65 do 0,7 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Szatkownica elektryczna do warzyw | - | 230/0,75 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Obieraczka do ziemniaków | - | 230/ 0.55 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Sokowirówka | - | 230/0,8 | 3 | Spełnia / Nie spełnia |
| Blender kielichowy | - | 230/16 do 17 | 3 | Spełnia / Nie spełnia |
| Czajnik elektryczny | - | 230 | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| **Zmywalnia naczyń stołowych** | | | | |
| Kapturowa maszyna do mycia naczyń konsumenckich | 635x635x1510 | 400/7,0 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Stół szkieletowy | 1200x700x850 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki) | 275x620x535 | 230/ |  | Spełnia / Nie spełnia |
| Wózek kelnerski 2.-półkowy | 925x640x900 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| **Magazyn spożywczy** | | | | |
| Szafa chłodnicza 2.-temperaturowa (2.-komorowa) | 720x790x2050 | 230/0,49 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Szafa chłodniczo-mroźnicza | 720x881x2045 | 230/0,93 | 1 | Spełnia / Nie spełnia |
| Regał magazynowy | 1000x600x1800 |  | 2 | Spełnia / Nie spełnia |
| Pojemnik na odpady | Śr.=445, h=560 |  | 1 | Spełnia / Nie spełnia |

(\*) Niepotrzebne skreślić

Oświadczam(y), iż zapoznałem(liśmy) się z treścią i wymaganiami powyższego opisu przedmiotu zamówienia w pełni go akceptuję(emy) oraz oferuję(emy) za cenę wskazaną w formularzu ofertowym uwzględniającą wymagania opisu.

***Kwalifikowany podpis elektroniczny, podpis zaufany lub elektroniczny podpis osobisty***

**KARTY SPECYFIKACJI SPRZĘTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | | Stół szkieletowy z dodatkową półką i segmentem szuflad (L) |
| Pomieszczenie | | KLASOPRACOWNIA |
|  | |  |
| Liczba sztuk | | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] | |  |
| 1300 |
| 1400 |
| 850 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | | 230/ |
| 240716074815\*\* | | |
| Charakterystyka techniczna: | | |
| **Szkielet stołu** wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Półki stołu pełne (grubość 40 mm), trwale połączone, spawane do szkieletu stołu. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2.  Strona **lewa** podstawy szkieletowej (rys) wyposażona w segmenty z szufladami (2 segmenty - dostęp z dwóch stron stołu). Segmenty z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności min. 40 kg. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem i tyłem. Szuflady wyposażone w ergonomiczny uchwyt wyprofilowany z poszycia wzdłuż całej długości szuflady. **UWAGA: górne szuflady wyposażone w organizery na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflady.**  Szkielet stołu mobilny wyposażony w samonastawne zespoły jezdne z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, w tym dwa zestawy jezdne z blokadą ruchu.  Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu powinna wynosić ok. 160 mm (dla wysokości wyrobu 850 mm) lub 200 mm (dla wysokości wyrobu 900 mm)  **Płyta wierzchnia stołu** o grubości min. 40 mm wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, dodatkowo wygłuszona materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci. Bez rantów.  W górnej części szkieletu (w segmencie z półkami) pod blatem, wzdłuż krawędzi stołu o długości 1300 mm należy przewidzieć maskownicę z zainstalowanymi 2 gniazdami 230V po każdej stronie (łącznie 4 gniazda). **Energia elektryczna z gniazda podłogowego**. Przewód do zasilania gniazd powinien być ukryty w konstrukcji. Stół szkieletowy wyposażony w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchni roboczej. | | |
| Nazwa wyposażenia | Stół szkieletowy z dodatkową półką i segmentem szuflad (P) | |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA | |
|  |  | |
| Liczba sztuk | 1 | |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  | |
| 1300 | |
| 1400 | |
| 850 | |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/ | |
| 240716074815\*\* | | |
| Charakterystyka techniczna: | | |
| **Szkielet stołu** wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Półki stołu pełne (grubość 40 mm). Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2.  Strona **prawa** podstawy szkieletowej (rys) wyposażona w segmenty z szufladami (2 segmenty - dostęp z dwóch stron stołu). Segmenty z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności 40 kg. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem i tyłem. Szuflady wyposażone w ergonomiczny uchwyt wyprofilowany z poszycia wzdłuż całej długości szuflady. **UWAGA: górne szuflady wyposażone w organizery na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflady.**  Szkielet stołu mobilny wyposażony w samonastawne zespoły jezdne z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, w tym dwa zestawy jezdne z blokadą ruchu.  Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu powinna wynosić ok. 160 mm (dla wysokości wyrobu 850 mm) lub 200 mm (dla wysokości wyrobu 900 mm)  **Płyta wierzchnia stołu** o grubości min. 40 mm wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, dodatkowo wygłuszona materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci. W płycie wierzchniej należy przewidzieć otwór o wymiarach umożliwiających osadzenie płyty indukcyjnej z dwoma polami grzewczymi.  W górnej części szkieletu (w segmencie z półkami) pod blatem, wzdłuż krawędzi stołu o długości 1300 mm należy przewidzieć maskownicę z zainstalowanymi 2 gniazdami 230V po każdej stronie (łącznie 4 gniazda). **Energia elektryczna z gniazda podłogowego (pod stołem)**. Na maskownicy powinien być zainstalowany dodatkowo wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający zatrzymanie pracy urządzenia w przypadku awarii lub zagrożenia życia. Przewód do zasilania gniazd powinien być ukryty w konstrukcji. Stół szkieletowy wyposażony w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchni roboczej. | | |
| Nazwa wyposażenia | Płyta indukcyjna 2 pola grzewcze (do zabudowy) | |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA | |
|  |  | |
| Liczba sztuk | 1 | |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  | |
| 290 | |
| 520 | |
| 44 | |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/3,65 | |
| indukcja 2-stanowiskowa\*\* | | |
| Charakterystyka techniczna: | | |
| Płyta indukcyjna do zabudowy z dwoma polami grzewczymi. Płyta wykonana z czarnego szkła ceramicznego.  Regulowany zegar umożliwiający kontrolę procesu gotowania. Wskaźnik ciepła resztkowego. Rozpoznawanie obecności garnka. Sterowanie elektroniczne dotykowe. Do każdego pola grzewczego dedykowane niezależne przyciski "plus" i "minus" umożliwiające precyzyjną regulację temperatury. Funkcja blokady zapewniająca utrzymanie wprowadzonych parametrów pracy w sytuacji przypadkowego dotknięcia panelu sterującego. Płyta wyposażona w funkcję szybkiego podgrzewania. Sygnał dźwiękowy z opcją wyłączenia.  UWAGA:  Krawędzie płyty powinny zostać zabezpieczone stalowa ramą (ochrona przed uszkodzeniem mechanicznym) | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Stół z segmentem szuflad (L) i półką |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 2200 |
| 800 |
| 850 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| 240716115003.jpg\*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| **Szkielet stołu** wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Półki stołu pełne (grubość 40 mm).  Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2.  Strona **lewa** podstawy szkieletowej (rys) wyposażona w segment z szufladami. Segment z szufladami wyposażony w prowadnice rolkowe o nośności 40 kg. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem i tyłem. Szuflady wyposażone w ergonomiczny uchwyt wyprofilowany z poszycia wzdłuż całej długości szuflady. **UWAGA: górna szuflada wyposażona w organizer na sztućce dostosowany do całej powierzchni szuflady.**  Szkielet stołu mobilny wyposażony w samonastawne zespoły jezdne z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, w tym dwa zestawy jezdne z blokadą ruchu.  Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu powinna wynosić ok. 160 mm (dla wysokości wyrobu 850 mm) lub 200 mm (dla wysokości wyrobu 900 mm)  **Płyta wierzchnia stołu** o grubości min. 40 mm wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, dodatkowo wygłuszona materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci.  W płycie wierzchniej należy przewidzieć otwór o wymiarach umożliwiających osadzenie płyty indukcyjnej (nr na rys 1.4). W górnej części szkieletu (w segmencie z półkami) pod blatem, wzdłuż dłużej krawędzi stołu należy przewidzieć maskownicę z zainstalowanymi gniazdami: 1x 230V i 1x 400V. **Energia elektryczna z gniazda podłogowego (pod stołem: 1 gniazdo siłowe trójfazowe i 1 gniazdo 230V)**. Na maskownicy powinien być zainstalowany dodatkowo wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający zatrzymanie pracy urządzenia w przypadku awarii lub zagrożenia życia. Przewód do zasilania gniazd powinien być ukryty w konstrukcji. Stół szkieletowy wyposażony w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchni roboczej. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Płyta indukcyjna 4 pola grzewcze (do zabudowy) |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 590 |
| 520 |
| 44 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230-400/7,35 |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Płyta indukcyjna do zabudowy z czteroma polami grzewczymi. Płyta wykonana z czarnego szkła ceramicznego.  Regulowany zegar umożliwiający kontrolę procesu gotowania. Wskaźnik ciepła resztkowego. Rozpoznawanie obecności garnka. Sterowanie elektroniczne dotykowe. Do każdego pola grzewczego dedykowane niezależne przyciski "plus" i "minus" umożliwiające precyzyjną regulację temperatury. Funkcja blokady zapewniająca utrzymanie wprowadzonych parametrów pracy w sytuacji przypadkowego dotknięcia panelu sterującego. Płyta wyposażona w funkcję szybkiego podgrzewania. Sygnał dźwiękowy z opcją wyłączenia. Dostępna funkcja łączenia dwóch pól w jedno większe.  UWAGA:  Krawędzie płyty powinny zostać zabezpieczone stalowa ramą (ochrona przed uszkodzeniem mechanicznym) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Stół z szafką (P) i szufladami (L) |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 900 |
| 600 |
| 850 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| Stół z szafką otwartą i szufladami DM 3129 szerokość: 700 mm (800x700x850)\*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane.  **Płyta wierzchnia stołu** o grubości min. 40 mm wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, dodatkowo wygłuszona materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci. Płyta wierzchnia wyposażona w wysoką antybryzgową krawędź tylną (min 40 mm). Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku.  Półka stołu pełna, ruchoma (grubość min. 30 mm). Elementy nośne zaczepów półek muszą być wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości - demontowalne.  Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2.  Segment z szufladami wyposażony w prowadnice rolkowe o nośności 40 kg. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem i tyłem Szuflady wyposażone w ergonomiczny uchwyt wyprofilowany z poszycia wzdłuż całej długości szuflady. **UWAGA: górna szuflada wyposażona w organizer na sztućce dostosowany do całej powierzchni szuflady.**  **Korpus stołu** wyposażony jest w nogi ze stopkami z możliwością regulacji wysokości w zakresie +25 ÷ -15 mm, od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm. Stopki wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości.  Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu powinna wynosić ok. 160mm (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm). | |
| Nazwa wyposażenia | Szafa chłodnicza z agregatem |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 660 |
| 681 |
| 2045 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/0,192 |
| Szafa chłodnicza nierdzewna 440L, Dora metal DM-92615\*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonanie ze stali nierdzewnej. Pojemność komory chłodniczej 440 L.  Chłodzenie z zastosowaniem hydrocarbonu (czynnik chłodniczy R290) zmniejszające zużycie energii elektrycznej. Urządzenie przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5.  Izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości min. 60 mm. Uchwyt wykonany w sposób łatwy do wymycia, np. profilowany. Drzwi wyposażone w łatwo wymienną wciskaną uszczelkę magnetyczną. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.  Komora wyposażona w 3 ruszty 470x510 mm. Możliwość regulacji odstępów między rusztami.  Wymuszony obieg powietrza wewnątrz komory.  Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami.  Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; alarm nieprawidłowej temperatury. Sygnalizacja otwartych drzwi.  Automatyczne odszranianie i odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika  Wewnętrzne oświetlenie LED. Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i wyłącznikiem wewnętrznego wentylatora w momencie otwarcia drzwi.  Nogi wykonane ze stali nierdzewnej regulowane w zakresie do 50 mm.  Skraplacz umieszczony poza przestrzenią przeznaczoną na przechowywanie produktów. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Stół ze zlewem 1.-komorowym i szafką |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 600 |
| 600 |
| 850 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane.  **Płyta wierzchnia:** profil płyty wierzchniej wykonany jako monolit z jednego formatu blachy technologią gięcia, spawania oraz tłoczenia; krawędź przednia blatu stołu powinna być wyposażona w tzw. „kapinosek”. Tylni rant płyty o wysokości min. 40 mm ponad krawędź płyty. Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm. Grubość płyty min. 40 mm. Powierzchnia robocza płyty wyprofilowana jest z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu. Ochronny kołek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.  **Stół korpusowy** – szafka – korpus wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Korpus stołu wyposażony jest w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie +25 ÷ -15 mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm. Stopki wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości.  Drzwi na zawiasach skrzydełkowych. Uchwyty wykonane w sposób łatwy do wymycia. Elementy nośne zaczepów półek muszą być wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości – demontowalne.  Przestrzeń pomiędzy posadzką a korpusem szafki powinna wynosi 160 mm (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm)  Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2  Wytrzymałość korpusu szafki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 200-250kg/m2  Komora zlewu powinna być wykonana technologią tłoczenia zapewniającą łatwe utrzymanie jej w czystości. Komora zlewu z blachy w gatunku AISI 304 o grubości min. 0,6 mm. Dno komory powinno być wyprofilowane w taki sposób, aby zapewnić całkowite odprowadzenie wody. Komora zlewu musi być wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym.  Wykonany otwór pod baterię stojącą (średnica 30 mm). | |
| Nazwa wyposażenia | Bateria zlewozmywakowa stojąca jednootworowa z wylewką obrotową i wyciąganym prysznicem |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| 445 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| * Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej * Jednootworowa, wylewka obrotowa * Regulacja strumienia * Wymagany otwór w stole: 30 mm * Wężyki przyłączeniowe: 3/8” o długości 350mm | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Umywalka z szafką |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 500 |
| 500 |
| 850 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane.  **Płyta wierzchnia** profil płyty wierzchniej wykonany jako monolit z jednego formatu blachy technologią gięcia, spawania oraz tłoczenia wyposażona w antybryzgową krawędź tylną (min. 40 mm). Połączenie powierzchni płyty z rantem/krawędzią wykonane po łuku. Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia z zabezpieczającym korpus wyrobów tzw. „kapinoskiek”.  Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm. Grubość płyty min. 40 mm.  Ochronny kołek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.  **Szafka** – korpus wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Korpus stołu wyposażony jest w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie +25 ÷ -15 mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm. Stopki wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości.  Drzwi na zawiasach skrzydełkowych. Uchwyt drzwiczek wykonany w sposób łatwy do wymycia. Elementy nośne zaczepów półek muszą być wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości - demontowalne.  Komora umywalki powinna być wykonana technologią tłoczenia zapewniającą łatwe utrzymanie jej w czystości. Komora umywalki z blachy w gatunku AISI 304 o grubości min. 0,6 mm. Dno komory powinno być wyprofilowane w taki sposób, aby zapewnić całkowite odprowadzenie wody. Komora umywalki musi być wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym.  Wykonany otwór pod baterię stojącą. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Bateria umywalkowa |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| Indywidualnie |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Mosiądz - chromowane wykończenie; złącze DIN G3/8''; obrotowa wylewka;  Zakres działania: od 0,5 bar do 8 bar, przy maks. 90 °C | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Pojemnik na odpady |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Średnica [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 445 |
| 560 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| **Charakterystyka techniczna:** | |
| Wykonanie ze stali nierdzewnej.  Pojemnik wyposażony w zdejmowaną pokrywę z uchwytem  Połączenie ściany bocznej (walca) z dnem wykonane po łuku,  Wyposażony w cztery kółka z blokadą ruchu i elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Dozownik do mydła w płynie |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 155 |
| 125 |
| 225 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| * Pojemność: 1 litr * Materiał obudowy: tworzywo ABS * Kolor obudowy: biała obudowa, szary przycisk * Sposób uruchamiania: przycisk * Wizjer do kontroli poziomu mydła * Przeznaczenie: mydło w płynie * Rodzaj montażu: naścienny, przykręcany * Opakowanie zawiera zestaw wkrętów z kołkami * Zawór niekapek * Zbiornik wielokrotnego napełniania, można uzupełniać z kanistra * Sprężyna: stal hartowana * Zamek i klucz: plastik * Posiada atest PZH | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Podajnik ręczników papierowych |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 270 |
| 120 |
| 270 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| * Materiał obudowy: stal nierdzewna 430 * Wykończenie powierzchni: szczotkowane * Przeznaczenie: ręczniki papierowe ZZ * Pojemność: ok. 600 sztuk * Wielkość listka: do 250 x 230 mm * Sposób dozowania: wyciągnięcie jednej sztuki papieru powoduje wysunięcie się kolejnej * Zamek i klucz: metal * Okienko kontrolne informujące o ilości ręczników * Rodzaj montażu: naścienny, przykręcany | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Piec konwekcyjny 3xGN 2/1 z termoobiegiem |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 900 |
| 850 |
| 640 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 400/7,0 |
| \*\*ruszt GN 2/1 | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej  Możliwość zastosowania tac GN 2/1 na trzech poziomach pieczenia.  Zaokrąglone krawędzie wewnątrz komory oraz łatwo demontowalne prowadnice na pojemniki GN zapewniające utrzymanie higieny.  Oświetlenie komory.  Czytelny i przyjazny w obsłudze panel sterowniczy zapewniają pełen komfort pracy.  Podwójna szyba w drzwiach z wentylowaną szybą zewnętrzną dzięki którym możliwe jest zapewnienie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi. Równomierny rozkład temperatur uzyskany dzięki odpowiedniej cyrkulacji powietrza.  Regulacja temperatury w zakresie: 50-250°C Pojemność komory: 3x GN 2/1 W komplecie powinny być blachy GN 2/1 (3 szt.) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Podstawa pod piec konwekcyjny otwarta |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 870 |
| 900 |
| 645 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Podstawa otwarta wykonana ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304; służy do przechowywania akcesoriów wyposażenia kuchni.  Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane.  Podstawa wyposażona w stopki wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości.  Półka stołu pełna (grubość 40 mm). Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym 4x2,6kw + 3,5kw (piekarnik) |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 800 |
| 700 |
| 900 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 400/13,9 |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Kuchnia indukcyjna nastawna wykonana z wysokogatunkowych stali nierdzewnych. Płyta robocza wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304 o grubości 1,5 mm.  Płyty żeliwne, okrągłe są umieszczone i hermetycznie uszczelnione w górnym tłoczonym blacie.  **Piekarnik:**  Podwójna szyba w drzwiach z wentylowaną szybą zewnętrzną dzięki którym możliwe jest zapewnienie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi.  Grzanie: góra, dół, góra/dół  Termoobieg: Tak  Zakres temperatur: 50o - 300oC  Wymiary komory: 575 x 450 x 316 mm  GN: GN 1/1 | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Stół z szafką |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 800 |
| 700 |
| 900 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane.  **Płyta wierzchnia stołu** o grubości min. 40 mm wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, dodatkowo wygłuszona materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci. Płyta wierzchnia wyposażona w wysoką antybryzgową krawędź tylną (min 40 mm). Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku.  **Korpus stołu** wyposażony jest w nogi ze stopkami z możliwością regulacji wysokości w zakresie +25 ÷ -15 mm, od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm. Stopki wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości.  Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu powinna wynosić ok. 160mm (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm).  Półka stołu pełna (grubość min. 30 mm). Elementy nośne zaczepów półek muszą być wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości - demontowalne.  Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2.  Drzwi na zawiasach skrzydełkowych. Uchwyt drzwiczek wykonany w sposób łatwy do wymycia.  Ochronny kołek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Stół |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 8 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 750 |
| 750 |
| 728 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Stół posiada blat o grubości 18mm, wykończony obrzeżem 2mm.  Płyta dwustronnie melaminowana, w klasie higieniczności E-LE - o zmniejszonej zawartości formaldehydów w stosunku do E-1.  Stelaż stołu metalowy, malowany proszkowo na kolor srebrny. Nogi o profilu 30x30mm, rama pod blatem o profilu 40x20mm.  Rama oraz nogi wycinane są w technologii laserowej. Precyzyjnie wycięte elementy przekładają się na łatwość montażu oraz stabilność stołu.  Regulatory poziomujące krzywiznę podłogi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Krzesło |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 16 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 470 |
| 530 |
| 820 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Maksymalne obciążenie: 120 kg  Wysokość od podłoża do siedziska: 45 cm  nogi - drewno bukowe, ze wzmocnionymi metalowymi wspornikami (równomierne rozprowadzenie obciążenia) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Robot planetarny |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 3 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 400/7,0 |

\*\*

|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna:  Funkcje minimalne: ubijanie piany, wyrabianie ciasta, miksowanie, rozdrabnianie, mieszanie, krojenie na plastry, tarcie na wiórki, mielenie mięsa, wyciskanie soku  - moc silnika min. 1200 W – max. 1500 W  - pojemność misy roboczej min. 5,5 l – max. 7,0 l  - pojemność kielich: min. 1,6 l – max. 2,3 l  - wykonanie korpusu: metal  - wbudowana waga z wyświetlaczem  - wykonanie misy roboczej: stal nierdzewna  - regulacja obrotów: płynna lub skokowa  - zabezpieczenie przed przegrzaniem  - praca pulsacyjna  -zasilanie 230V |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Krajalnica uniwersalna |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/0,65 do 0,7 |

\*\*

|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna: |
| moc: min. 65 W – max. 170 W  - zasilanie: 230 V  - metalowa konstrukcja,  - schowek na kabel/ miejsce na przechowywanie kabla  - średnica noża: min. 170 mm  - ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej  - regulacja grubości cięcia min. do 20 mm  - antypoślizgowe nóżki  - osłona ostrza  - zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Szatkownica elektryczna do warzyw |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/0,75 |

\*\*

|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna: |
| - ciecie w plastry od 2 mm do 10 mm  - rozdrabnianie lub tarcie  - ścieranie lub ciecie w kostkę 10 mm x 10 mm  - moc silnika min. 750W  - 5 wymiennych tarcz ze stali nierdzewnej  - zabezpieczenie umożliwiające uruchomienie urządzenia tylko w przypadku prawidłowego złożenia, przygotowania do pracy i zamknięcia pokrywy |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Obieraczka do ziemniaków |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/ 0.55 |

\*\*

|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna: |
| -wsad jednorazowy min 6 kg surowca  - wydajność min 140 kg/h  - wykonana ze stali nierdzewnej  - wyposażona w panel sterowania, włącznik, wyłącznik oraz programator czasowy (timer)  - wyposażona w separator obierzyn  - dołączona podstawa do obieraczki  - moc min 0.55 kW  - zasilanie: 230 V |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Sokowirówka |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 3 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/0,8 |



|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna: |
| - moc: min. 800 W  - pojemnik na sok: min. 1,0 l z przystawką do usuwania piany  - pojemnik na miąższ min. 1,8 l  - regulacja obrotów: min. 5 – stopniowa  - gęste sitko ze stali nierdzewnej  - automatyczne oddzielanie miąższu  - antypoślizgowe nóżki  - obudowa ze stali nierdzewnej  - możliwość mycia elementów w zmywarce  - wyjmowany zbiornik na miąższ  - regulacja obrotów: mechaniczna - skokowa  - blokada przed włączeniem urządzenia bez założonej pokrywy  - zasilanie: 230 V |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Blender kielichowy |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 3 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/16 do 17 |

\*\*

|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna: |
| - Moc maksymalna [W]: min. 1600 W – max. 1700 W  - Pojemność kielicha [l]: min. 2,5 l – max. 2,6 l  - Wykonanie kielicha: Trytanowe tworzywo sztuczne lub poliwęglan – tworzywo niezawierające BPA (nie wydziela szkodliwego bisfenolu A)  - Kielich z miarką, przezroczysty  - Nóż ze stali nierdzewnej  Funkcje: System zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem, Blender wysokoobrotowy, Blender do smoothie  Funkcje dodatkowe: Rozdrabnianie  - regulacja obrotów w zakresie: min. od 8000 - 8350 obr./ min. do max. 32000 obr./ min.  - zabezpieczenie przed przegrzaniem  - zasilanie: 230 V |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Czajnik elektryczny |
| Pomieszczenie | KLASOPRACOWNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| - |
| - |
| - |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230 |

\*\*

|  |
| --- |
| Charakterystyka techniczna: |
| - obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej  - czajnik bezprzewodowy  - ergonomiczny uchwyt z polipropylenu  - podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°  - duża pokrywka ułatwiająca nalewanie  - ochrona przed włączeniem na sucho  - zabezpieczenie przez przegrzaniem  - automatyczny wyłącznik  - lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki  - wskaźnik poziomu wody w czajniku  - minimalna objętość 4 l  - zasilanie 230 V  - moc całkowita min. 2000 W |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Kapturowa maszyna do mycia naczyń konsumenckich |
| Pomieszczenie | ZMYWALNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 635 |
| 635 |
| 1510 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 400/7,0 |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wydajność maszyny: min. 40 koszy/h; wymiar kosza: 500 x 500 mm.  Wysokość komory wejścia do maszyny: 440 mm  Oddzielne obiegi mycia i płukania.  Płukanie z wyparzaniem wodą o temperaturze min. 65°C. (zmywarka wyposażona w funkcję thermostop zabezpieczającą przed płukaniem poniżej temp 65°C). Wyświetlacz temperatur wody myjącej i płuczącej  Zmywarka jest przystosowana do podłączenia zarówno do wody ciepłej jak i zimnej o twardości do 3 stopni niemieckich  Kaptur zamknięty ze wszystkich stron, co redukuje straty pary i ciepła oszczędzając nawet do 3 kW/godzinę energii (mniejsza wilgotność w pomieszczeniu kuchennym pomaga zachować odpowiedni poziom higieny).  Uchwyt z trzech stron kaptura pozwalający na ergonomiczne zamykanie i otwieranie kaptura.  System mycia składający się z dwóch obrotowych ramion myjących.  Filtr powierzchniowy oraz sito wyjmowalne.  Obudowane wewnętrznie doprowadzenia wody do dysz myjących i płuczących w celu ułatwienia czyszczenia urządzenia  Głęboko tłoczony, bezspoinowy zbiornik  Cykl samoczyszczenia  Pompa wspomagająca płukanie, pompa odpływowa oraz dozownik środków myjących i płuczących | |
| Nazwa wyposażenia | Stół szkieletowy |
| Pomieszczenie | ZMYWALNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 1200 |
| 700 |
| 850 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Stół na 4 nogach wykonany ze stali nierdzewnej  Konstrukcja wyrobów spawano - zgrzewana. Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane.  **Płyta wierzchnia stołu** o grubości min. 40 mm wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, dodatkowo wygłuszona materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci. Płyta wierzchnia wyposażona w wysoką antybryzgową krawędź tylną (H=min 100 mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią. Połączenie powierzchni płyty z rantem tylnym wykonane po łuku.  Stopki regulowane wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa odpornego na zarysowania i chemikalia, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji od 25 do -15 mm.  Stół wyposażony jest w ochronny kołek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.  Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej w zakresie od 200 do 250kg/m2 | |
| Nazwa wyposażenia | Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki) |
| Pomieszczenie | ZMYWALNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 275 |
| 620 |
| 535 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230 |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Urządzenie przeznaczone do zmiękczania wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu.   * Natężenie przepływu NOM/MAX [l/min]: 1,8-30/75 * Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [litry]: 2400 * Zużycie soli [kg]: 1,2 * Zbiornik soli [kg]: 20 * Ciśnienie robocze [Bar]: 1,5 - 6,0 * Maksymalna temperatura wody [°C]: <40 * Waga [kg]: 12 * Średnica przyłącza [cal]: 3/4 | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Wózek kelnerski 2.-półkowy |
| Pomieszczenie | ZMYWALNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 925 |
| 640 |
| 900 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| wozek transportowy 2_polkowy\*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonane ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304  Konstrukcja wyrobów spawano - zgrzewana.  Płyty płaskie wykonane z blach o grubości minimum 1,2 mm, dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonącymi wilgoci  Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane  Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150kg/m2  Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 200-250kg/m2  Wyposażone w koła samonastawne z bieżnikiem z elastycznej niebrudzącej gumy – dwa kółka posiadają blokady ruchu | |
|  | |
| Nazwa wyposażenia | Szafa chłodnicza 2-temperaturowa (2.komorowa) |
| Pomieszczenie | MAGAZYN SPOŻYWCZY |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 720 |
| 790 |
| 2050 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/0,49 |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Szafa chłodnicza GN 2/1 wersja 2-temperaturowa +/+ z wymuszonym obiegiem powietrza. Pojemność 640 L.  Każda komora posiada oddzielny sterownik.  Wykonanie ze stali nierdzewnej.  Czynnik chłodniczy R290  Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem.  zmniejszające zużycie energii elektrycznej. Urządzenie przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5.  Izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości min. 60 mm. Uchwyt wykonany w sposób łatwy do wymycia, np. profilowany. Drzwi wyposażone w łatwo wymienną wciskaną uszczelkę magnetyczną. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.  Możliwość regulacji odstępów między rusztami.  Wymuszony obieg powietrza wewnątrz komory.  Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami.  Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; alarm nieprawidłowej temperatury. Sygnalizacja otwartych drzwi.  Wewnętrzne oświetlenie LED. Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i wyłącznikiem wewnętrznego wentylatora w momencie otwarcia drzwi.  Nogi wykonane ze stali nierdzewnej regulowane w zakresie do 50 mm.  Skraplacz umieszczony poza przestrzenią przeznaczoną na przechowywanie produktów. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Szafa chłodnizo-mroźnicza poj. 590l |
| Pomieszczenie | MAGAZYN SPOŻYWCZY |
|  |  |
| Liczba sztuk |  |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 720 |
| 881 |
| 2045 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] | 230/ 0,93 |
| \*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonanie ze stali nierdzewnej. Pojemność szafy chłodniczo-mroźniczej 590 L (290 +300 L).  Produkt z dwoma agregatami.  Chłodzenie z zastosowaniem hydrocarbonu (czynnik chłodniczy R290) zmniejszające zużycie energii elektrycznej. Urządzene przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40⁰C przy wilgotności względnej 40%).  Zakres temperatury: +2…+10 (komora chłodnicza), -14…-22 (komora mroźnicza)  Izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości min. 60 mm. Uchwyt wykonany w sposób łatwy do wymycia, np. profilowany. Drzwi wyposażone w łatwo wymienną wciskaną uszczelkę magnetyczną. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.  Komora wyposażona w 3 ruszty 470x510 mm. Możliwość regulacji odstępów między rusztami.  Wymuszony obieg powietrza wewnątrz komory.  Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami.  Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; alarm nieprawidłowej temperatury. Sygnalizacja otwartych drzwi.  Automatyczne odszranianie i odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika  Wewnętrzne oświetlenie LED. Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i wyłącznikiem wewnętrznego wentylatora w momencie otwarcia drzwi.  Nogi wykonane ze stali nierdzewnej regulowane w zakresie do 50 mm.  Skraplacz umieszczony poza przestrzenią przeznaczoną na przechowywanie produktów. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa wyposażenia | Regał magazynowy |
| Pomieszczenie | MAGAZYN SPOŻYWCZY |
|  |  |
| Liczba sztuk | 2 |
| Wymiary:  Szerokość [mm]  Głębokość [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 1000 |
| 600 |
| 1800 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| regał\*\* | |
| Charakterystyka techniczna: | |
| Wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304  Usztywniane półki z blachy o grubości 1,0 mm; Półki regału pełne, trwale połączone, spawane do szkieletu regału.  Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane  Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +15/-10mm  Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 145 mm  Maksymalne obciążenie każdej półki powinno wynosić min. 70 kg/m2 | |
|  | |
| Nazwa wyposażenia | Pojemnik na odpady |
| Pomieszczenie | ZMYWALNIA |
|  |  |
| Liczba sztuk | 1 |
| Wymiary:  Średnica [mm]  Wysokość [mm] |  |
| 445 |
| 560 |
| Zasilanie/Moc [V/kW] |  |
| \*\* | |
| **Charakterystyka techniczna:** | |
| Wykonanie ze stali nierdzewnej.  Pojemnik wyposażony w zdejmowaną pokrywę z uchwytem  Połączenie ściany bocznej (walca) z dnem wykonane po łuku,  Wyposażony w cztery kółka z blokadą ruchu i elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. | |

(\*\*) zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy

**UWAGA:** Wszędzie tam, gdzie przedmiot zamówienia opisany jest poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów, danych (technicznych lub jakichkolwiek innych), identyfikujących pośrednio lub bezpośrednio towar bądź produkt Zamawiający dopuszcza zastosowanie przez Wykonawcę rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych w dokumentacji stanowiącej opis przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że będą one posiadały co najmniej takie same lub lepsze parametry techniczne i funkcjonalne i nie obniżały określonych standardów. Ciężar udowodnienia o zachowaniu parametrów wymaganych przez Zamawiającego leży po stronie składającego ofertę.

Za równoważny, w stosunku do wskazanego przedmiotu zamówienia, Zamawiający uzna taki, oferowany przez Wykonawcę sprzęt, który pod względem wizualnym, funkcjonalnym, technicznym i użytkowym będzie równoważny do opisanego w przedmiocie zamówienia.

Za równoważne pod względem:

a) wizualnym i funkcjonalnym - Zamawiający rozumie tak wykonany sprzęt, który umożliwi na etapie jego eksploatacji osiągnięcie zakładanych walorów wizualnych i funkcjonalnych w trakcie użytkowania, takich jak przy użyciu sprzętu o parametrach referencyjnych,

b) technicznym i użytkowym - Zamawiający rozumie tak wykonany sprzęt, który posiada równoważną pod względem technicznym budowę i wyposażenie co zawarty w opisie przedmiotu zamówienia sprzęt, o podanych parametrach referencyjnych.

4. Zamawiający zastrzega, że zaproponowany przez Wykonawcę w ramach niniejszego postępowania asortyment winien spełniać wszystkie wymogi podane w opisie przedmiotu zamówienia. W związku z tym w przypadku zaproponowania produktów równoważnych, niezbędnym jest opisanie przez Wykonawcę sposób precyzyjny, kompletny i jednoznaczny w kolumnie „Uwagi” załącznika nr 2.1.