

Załącznik nr 7a-szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie 1 Wyposażenie części wspólnych - kuchnia

Lp.	Nazwa urządzenia (typ/model)	szt.
1	Blat roboczy 1000x600x850	1
2	Podblatowa szafa chłodnicza 160 l	1
3	Blat roboczy 2400x600x850 ze zlewem jednokomorowym	1
4	Wielofunkcyjna szatkownica do warzyw + kuter z plastikowym 3l pojemnikiem	1
5	Podblatowa szafa chłodnicza 160 l	1
6	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym z jednym rzędem szuflad 2400x600x850	1
7	Piec konwekcyjno parowy elektryczny 6GN1/1	1
8	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy	1
9	Blat roboczy z półką na sprzęt 500x600x850	1
10	Kuchnia gazowa, 6 palników (6x5.5kW) WxDxH 1200x730x250 mm	1
11	Otwarta podstawa do kuchni gazowej	1
12	Okap przyścienny z oświetleniem i łapaczami tłuszczu 3750x900x500	1
13	Taboret gazowy	1
14	Blat roboczy z półką na sprzęt 500x600x850	1
15	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym 1800x600x850	1
16	Podblatowa szafa chłodnicza 160 l	1
17	Krajalnica grawitacyjna	1
18	Blat roboczy z 2 szufladami 1800x600x850	1
19	Bemar jezdny 800x600x850	1
20	Wózek kelnerski	1
21	Umywarka mycia rąk 400x400x180	1
22	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi 1000x600x1800	1
23	Basen z ociekaczem 1400x600x850 z baterią ze spryskiwaczem	1
24	Zamykany kosz na odpadki	1
25	Zlew porządkowy z baterią ścienną 500x500x260	1
26	Wózek sprzątacza z wieszakiem na mop	1
27	Stół odstawny ze zlewem jednokomorowym i baterią prysznicową 2000x600x850	1
28	Kosz na odpady	1
29	Umywarka mycia rąk 400x400x180	1
30	Zmywarka podblatowa	1
31	Podstawa do zmywarki podblatowej	1
32	Sterylizator do smoczków i butelek	1
33	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym ze stali nierdzewnej 1000x600x850	1
34	Umywarka mycia rąk 400x400x180	1
35	Obieraczka ziemniaków/warzyw 8kg	1
36	Podstawa pod obieraczkę	1
37	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym ze stali nierdzewnej 1800x600x850	1
38	Podblatowa szafa chłodnicza 160 l	1

39	Zlew jednokomorowy z blatem roboczym ze stali nierdzewnej 1000x600x850	1
40	Sterylizator jaj	1
41	Szafa chłodnicza, 670 lit.	1
42	Szafa chłodnicza, 670 lit.	1
43	Szafa mroźnicza, 670 lit.	1
44	Waga do pojemników euro	1
45	Regał 2x220cm	1
46	Umywarka mycia rąk 400x400x180	1
47	Zlew dwukomorowy z blatem 2200x600x850	1
48	Podblatowa szafa chłodnicza 160 l	1
49	Szafki pracownicze 400x500x1700	3

Opis Przedmiotu Zamówienia

Blat roboczy

- stal nierdzewna
- wymiary 1000x600x850

Podblatowa szafa chłodnicza 160l

- Drzwi dwustronne ze stali nierdzewnej 430 AISI z zamkiem
- Top w szarym ABS. Szare boki zewnętrzne
- Wnętrze z białego polistyrenu wysokoudarowego z izolacją 30 mm
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami
- Drzwi z wyjmowaną uszczelką „balonową”
- Wbudowana jednostka chłodnicza
- wentylowany tryb pracy
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowywanie wody z odszraniania
- sterowanie elektromechaniczne
- zewnętrzny cyfrowy wyświetlacz temperatury
- światło wewnętrzne
- Zakres temperatur + 2 ° / + 10 ° C przy temperaturze otoczenia 43 ° C
- Izolacja wolna od CFC i HCFC
- R600a gaz w obiegu chłodniczym
- Gaz w pianie: cyklopentan
- Stopień ochrony IP23
- Poziom hałasu poniżej 45dB

Blat roboczy ze zlewem jednokomorowym

- stal nierdzewna
- wymiary 2400x600x850
- blacha grubość min 1 mm

Wielofunkcyjna szatkownica do warzyw + kuter z plastikowym 3l pojemnikiem

- Maszyna typu Combi wyposażona w urządzenie „Fresh Cut” i Cutter
- wszystkie części mające kontakt z żywnością, które można wyjąć i zabezpieczyć

- Warzywa podawane bezpośrednio do półksiężycowego leja załadowniczego, w którym tłok dociska warzywa do tarcz tnących ze stali nierdzewnej
- Warzywa o długich kształtach ładowane przez specjalny cylindryczny otwór w samym tłoku
- Miska, rotor z dwoma ostrzami i pokrywa, zamontowane bezpośrednio na wale napędowym w miejsce urządzenia „Fresh Cut”, służą do siekania i mieszania przypraw i sosów
- 1 prędkość: 1500 obr./min
- Przezroczysta pokrywa z magnetycznym zabezpieczeniem
- W zestawie: zasobnik „Fresh Cut” z dźwignią bezpieczeństwa, wyrzutnikiem i 4 tarczami tnącymi (tarcza tnąca 2 i 3 mm, tarcza szatkująca 2 mm i tarcza do Julienne 2 mm) oraz wyposażenie tnące: misa z tworzywa sztucznego, przezroczysta pokrywa i gładki rotor z dwoma ostrzami
- Wszystkie plastikowe nasadki do przygotowywania warzyw,
- lej półksiężycowy i lej cylindryczny
- Przystawka do warzyw przeznaczona do krojenia, szatkowanie i tarcia; mikser nożowy do siekania, mieszanie, mielenie i blendowanie.
- Podajnik okrągły (długie warzywa) i półksiężycowy
- Czerwone przyciski WYŁ., Zielone WŁ
- Magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnika.
- wydajność szatkownicy do 250 kg / h, do 200 posiłków
- rozdrabniacz o pojemności roboczej do 1 kg, na 10-50 posiłków

Zlew jednokomorowy z blatem roboczym z jednym rzędem szuflad

- stal nierdzewna
- wymiary 2400x600x850
- min 3 szuflady
- uchwyty szuflad w formie przetłoczeń
- stopki regulowane
- szuflady regulowane na prowadnicach

Piec konwekcyjno parowy elektryczny 6GN1/1

- Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
- Funkcja gotowania na parze bez wytwornicy pary w celu dodawania i zatrzymywania wilgoci
- Sterowanie - ekran cyfrowy
- Port USB
- Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C
- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracji

- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, dla ułatwienia manewrowania tacami

Podstawa pod piec konwekcyjno parowy

- Wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6GN 1/1
- Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.

Blat roboczy z półką na sprzęt - - stal nierdzwna

- wymiary 500x600x850
- podstawa zamknięta z 3 stron z dnem i półką przestawną
- nogi z regulowaną wysokością

Kuchnia gazowa, 6 palników (6x5.5kW) WxDxH 1200x730x250 mm

- Do montażu na otwartej podstawie, wspornikach pomostowych lub systemach wspornikowych
- Wysokowydajne palniki z płomieniem kwiatowym z regulatorem płomienia i zabezpieczonym zapalnikiem
- Zabezpieczenie przed przypadkowym zgaszeniem w standardzie na palnikach
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite
- Podstawy pod naczynia z żeliwa o dużej wytrzymałości
- Jednoczęściowy blat ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- Krawędzie boczne pod kątem prostym, aby umożliwić zlicowane połączenie między urządzeniami
- Sześć płomieni kwiatowych o wysokiej wydajności 5,5 kW
- palniki pozwalające płomieniowi dostosować się do różnych wielkości patelni.
- Urządzenie gazowe dostarczane do użytku z naturalnym lub Gaz LPG
- dysze konwersyjne w standardzie.
- Wielkoformatowa podstawka pod patelnię z żeliwa (stal nierdzewna jako opcja) z długimi środkowymi żebrami, dla umożliwienia użycia od największej do najmniejszej patelni.

Otwarta podstawa do kuchni gazowej

- regulacja wysokości 50 mm nóżki ze stali nierdzewnej
- otwarta dolna komora do przechowywania garnków, patelni itp.

Okap przyścienny

- stal nierdzewna
- oświetlenie,
- łapacze tłuszczu
- wymiary 3750x900x500

Taboret gazowy

- jednopalnikowy (dwukoronowy)
- moc nie mniej niż 9kW
- żeliwny ruszt
- regulowane nóżki

Blat roboczy z półką na sprzęt

- stal nierdzewna
- wymiary 500x600x850

Zlew jednokomorowy z blatem roboczym

- stal nierdzewna
- wymiary 1800x600x850

Krajalnica grawitacyjna

- Podstawa i główne elementy z anodyzowanego aluminium o wysokim połysku i satynowym wykończeniu
- Ostrze ze stali chromowanej z pierścieniem ochronnym dla dodatkowej ochrony
- pokrętło regulacji grubości cięcia
- ostrzałka montowana od góry
- ostrze osłony i deflektor - łatwo zdejmowany do czyszczenia
- Wentylowany silnik napędu ostrza
- System napędu paskiem wieloklinowym
- Zdejmowany system wózka na stałe nasmarowany automatycznym sprzęgłem
- Ochrona przed wodą IP42.
- narzędzia do wyjmowania ostrza w zestawie
- Grubość plastra od 0 do 15 mm, co 1 mm
- Zdolność cięcia: kwadrat: 170x170 mm, prostokątne: 220x145 mm, okrągły: 180 mm

Blat roboczy z 2 szufladami

- stal nierdzewna
- wymiary 1800x600x850

Bemar jezdny

- stal nierdzewna
- wymiary 800x600x850
- ilość pojemników GN min 3
- regulacja temperatury
- ilość półek 1
- wolnostojący

Wózek kelnerski

- stal nierdzewna
- trzypółkowy
- 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, średnica kółek 100 mm,
- wymiary min: szer: 800 - 1200mm | gł: 500mm
- blat i półki z przetłoczeniem 10 mm,
- konstrukcja spawana

Umywalka mycia rąk

- wymiary 400x400x180

Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi

- stal nierdzewna
- wymiary 1000x600x1800
- ilość półek 3 (środkowa montowana na stałe, dwie przestawne)

Basen z ociekaczem z baterią ze spryskiwaczem

- stal nierdzewna

- wymiary 1400x600x850
- mocowanie baterii nastolne

Zamykany kosz na odpadki

- stal nierdzewna (obudowa); plastik (wiadro wewnętrzne)
- trzy przegrody o poj. min 35l każda
- mechanizm pedału do otwierania

Wózek sprzątacza z wieszakiem na mop

- prasę do wyciskania mopów,
- dwa wiaderka,
- mop do mycia podłóg
- uchwyt na worek na śmieci
- koszyk na środki czystości

Zlew porządkowy z baterią ścienną

- wymiary 500x500x260

Stół odstawny ze zlewem jednokomorowym i baterią prysznicową

- stal nierdzewna
- wymiary 2000x600x850
- regulowane stopki
- półka wzmocniona usztywnieniem
- maskownica czołowa

Umywalka mycia rąk

- wymiary 400x400x180

Zmywarka podblatowa

- Wymiary zewnętrzne 600 x 610 x 820 (S x G x W)
- Wymiary komory zmywania 500 x 500 x 330 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 5,35 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Wydajność 540 talerzy/godz. lub 30 koszy/godz.
- Dwupłaszczowa izolowana konstrukcja drzwi
- Dozownik środka do płukania
- 2 programy mycia: (120/180 sekund)
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem
- Podgrzewanie bojlerem ciśnieniowym, temperatura płukania min. 85° C (przy ciśnieniu wody w sieci min. 2-3 bar).
- Auto-diagnostyczny system zgłaszania usterek
- Funkcja Soft Start pompy myjącej
- Możliwość podłączenia do HACCP i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Podstawa do zmywarki podblatowej

- Wymiary zewnętrzne 595 x 540 x 450 (S x G x W)
- Wyprodukowana ze stali nierdzewnej

Sterylicator do smoczków i butelek

- elektryczny parowy

- wsad min 6 butelek
- możliwość regulacji rozmiaru

Zlew jednokomorowy z blatem roboczym

- stal nierdzewna
- wymiary 1000x600x850

Umywalka mycia rąk

- wymiary 400x400x180

Obieraczka ziemniaków/warzyw 8kg

- zdejmowana komora z powierzchnią ścierną, można umiejscowić na stole, wraz z 1 tarczą ścierną i koszem filtracyjnym
- 0,37 kW, 220-240 V 1N 50/60 Hz
- WxDxH 422x396x676 mm kg 26 m³ 0,15

Podstawa pod obieraczkę

- wymiary 420x505x420

Zlew jednokomorowy z blatem roboczym

- stal nierdzewna
- wymiary 1800x600x850

Zlew jednokomorowy z blatem roboczym

- stal nierdzewna
- wymiary 1000x600x850

Sterylizator jaj

- minimalny wsad jaj 30 sztuk
- wykonany ze stali nierdzewnej-obudowa
- automatyczne wyłączanie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej

Szafa chłodnicza, 670l

- Parametry eksploatacyjne według normy EU 2015/1094
 - klasa energetyczna: C
 - całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok
 - klasa klimatyczna: 5
 - EEI indeks: 49,67
 - pojemność netto: 503 litrów
 - zużycie prądu na litr magazynowania: 1,42 kWh/rok/ 1 litr
 - czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.

- Podgrzewana ramka drzwi chroniąca przed tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastiku w komplecie.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Szafa mroźnicza, 670 lit.

- Parametry eksploatacyjne według normy EU 2015/1094
 - klasa energetyczna: D
 - całkowite zużycie prądu: 2869 kWh/rok
 - klasa klimatyczna: 5
 - EEI indeks: 72,62
 - pojemność netto: 503 litrów
 - zużycie prądu na litr magazynowania: 5,7 kWh/rok/ 1 litr
 - czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -15° C do -22° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroniąca przed tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastiku w komplecie.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Waga do pojemników

- waga platformowa
- materiał stal

- wyświetlacz LED
- funkcje pomocnicze (w tym tarowanie oraz zapisywanie)
- kółka i statyw
- zakres ważenia min 200kg

Regał

- wymiary: 200x48x220cm
- 5 poziomów,
- nośność półki min 100kg
- regulacja półek góra/dół
- stopki regulowane +/- 15 mm,

Umywalka mycia rąk

- wymiary 400x400x180

Zlew dwukomorowy z blatem

- stal nierdzewna
- wymiary 2200x600x850
- maskownica czołowa

Szafka pracownicza

- wymiary 400x500x1700