**załącznik nr 1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Szafa socjalna BHP – 3 szt.**

**OPIS:** stalowa, malowana proszkowo na kolor szary RAL 7035, dwudrzwiowa szafa ubraniowa na odzież czysta i brudną zamykana zamkiem cylindrycznym. Szafa dedykowana dla dwóch osób-musi posiadać dwie osobne komory. Każda z tych komór musi posiadać swój własny, niezależny zamek. . Wszystkie elementy szafy musza być wykonane z blachy min. 0,5 mm. Wentylacja szafy ubraniowej odbywa się poprzez system otworów wentylacyjnych umożliwiających cyrkulację powietrza. Szafa ubraniowa jest wyposażona w stabilną półkę wewnętrzną. Szafa wyposażona w drążki z haczykami, wieszaki na ręczniki, lusterka, półkę nad drążkiem, atesty certyfikaty, deklaracje, 2 zamki, min 2 klucze; wymiar ok. 600x500x1800 (całkowita) wysokość) mm (+/-100 mm)

1. **Szafa mroźnicza – 1 szt.**

**OPIS:** nierdzewna, jednodrzwiowa szafa mroźnicza z drzwiami pełnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie zakres temperatur od -7 do -23 st. C (+/-5), pojemność min.
513 l brutto. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym, min. 5 półek z dopuszczalnym maksymalnym obciążeniem większym lub równym 30 kg każda Wskaźnik temperatury zewnętrzny, sygnał optyczny i dźwiękowy w razie awarii. Klasa klimatyczna min.SN-ST, , Wymiary zewnętrzne ok. 747x750x1864 mm.(+/-120mm)

1. **Szafa chłodnicza – 1 szt.**

**OPIS:** nierdzewna, jednodrzwiowa szafa chłodnicza z drzwiami pełnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie obiegowe, zakres temperatur od +1 do +15 st. C, (+/- 5st. C)) pojemność min. 664 l brutto, użytkowa min. 491 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym z tłoczonymi prowadnicami, min 6 półek regulowanych z tworzywa sztucznego o nośności min. 30 kg każda. Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny i dźwiękowy w razie awarii, automatyczne odszraniane. Klasa klimatyczna 5. Wymiary zewnętrzne ok. 747x750x2064 mm. (+/- 50 mm)

1. **Regał magazynowy – 1 szt.**

**OPIS:** 5 półek stałych, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego z otworami fi 8 lub fi 10 mm umożliwiającymi przymocowanie regału do ściany, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 2560x400x2000 mm. (+/-50mm)

1. **Regał magazynowy – 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1700x600x1800 mm (+/- 50 mm)

1. **Basen do mycia warzyw – 1 szt.**

**OPIS:** komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1000x700x850 mm. (+/-50 mm)

1. **Bateria kolumnowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca kolumnowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg min.280 mm) i spryskiwaczem w oplocie stalowym (wysięg min.1000 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, wymaga mocowania kontrującego do ściany, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita min. H=870 mm

1. **Stół roboczy ze zlewem – 1 szt.**

OPIS: mebel wg. indywidualnego projektu, komora zlewowa tłoczona po prawej stronie blatu z otworem przystosowanym do montażu syfonu, maskownica frontowa, pod komorą na długości 1150 mm (+/-5mm) półka dolna spawana, centralnie umieszczony blok 3 szuflad, po lewej stronie podstawa szkieletowa z miejscem na pojemnik na odpady, blat stołu z przetłoczeniem ok. 19 mm (+/- 3 mm)w stosunku do górnej krawędzi blatu, wzmocniony metalowymi profilami typu omega, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, rant tył i prawy bok ok. 40 mm (+/- 5 mm), nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 2300x700x850 mm (+/-50 mm)

1. **Bateria sztorcowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg min. 180 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita min. H=255 mm

1. **Pojemnik na odpady – 1 szt.**

**OPIS:** pojemnik jezdny z tworzywa sztucznego w kolorze szarym z pokrywą szczelna, dedykowany na odpady, poj. min. 80 l, profilowane uchwyty, wymiar całkowity min. Fi 460 x H 710 mm

1. **Naświetlacz do jaj – 1 szt.**

**OPIS:** urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów, max wsad 30 szt. jaj, czas sterylizacji min. 90 sekund, automatyczne wyłączanie lamp przy otwartej szufladzie, kratka na jaja ze stali chromowanej, urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 445, rozmiar zewnętrzny 360x530x245 mm (+/-100 mm)

1. **Stół roboczy przyścienny ze zlewem – 1 szt.**

**OPIS:** komora zlewowa tłoczona po lewej stronie blatu z otworem przystosowanym do montażu syfonu, maskownica frontowa, pod komorą półka dolna spawana, po prawej stronie podstawa szkieletowa z miejscem na chłodziarkę podblatową, blat stołu z przetłoczeniem 19 mm (+/- 3 mm) w stosunku do górnej krawędzi blatu, wzmocniony metalowymi profilami typu omega, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, rant tył i prawy bok 40 mm (+/- 5 mm), nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1415x650x900 mm (+/-50 mm)

1. **Bateria sztorcowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg min. 180 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita min. H=255 mm

1. **Chłodziarka podblatowa – 1 szt.**

**OPIS:** jednodrzwiowa szafa chłodnicza wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor INOX lub szary z drzwiami pełnymi nierdzewnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie obiegowe, zakres temperatur od +1 do +15 st. C (+/- 5 st. C), pojemność min.180 l brutto, użytkowa min. 160 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym z tłoczonymi prowadnicami, min. 4 półki regulowane z tworzywa sztucznego o nośności min. 30 kg każda. Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny w razie awarii, automatyczne odszraniane. Klasa klimatyczna min. 4. Wymiary zewnętrzne ok. 600x600x850 mm. (+/- 50 mm)

1. **Zlew porządkowy dwupoziomowy z umywalką – 1 szt.**

**OPIS:** komora zlewowa tłoczona na dolnym poziomie mebla z otworem przystosowanym do montażu syfonu oraz rusztem ociekowym do mopów, w górnej części komora umywalkowa tłoczona z otworem przystosowanym do montażu syfonu, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 500x700x850 mm (+/-50 mm)

1. **Bateria prysznicowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria łokciowa zlewozmywakowa stojąca prysznicowa, 1-otworowa z wyciąganą wylewką prysznicową (wysięg min.230 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’(zawór 2x3/8), wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita min. H=250 mm

1. **Szafa magazynowa – 1 szt.**

**OPIS:** 3 półki wewnętrzne przestawne, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, drzwi skrzydłowe z zawiasami po prawej stronie, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 500x500x1800 mm. (+/-50 mm)

1. **Szafa chłodniczo-mroźnicza – 1 szt.**

**OPIS:** nierdzewna, dwudrzwiowa dwukomorowa szafa chłodniczo-mroźnicza z drzwiami pełnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie obiegowe w części chłodniczej oraz statyczne w komorze mroźnej, zakres temperatur w komorze chłodniczej od +1 do +15 st. C (+/- 5 st. C) oraz od -14 do -28 st. C (+/- 5 st. C) w komorze mroźnej, pojemność min. 361 l brutto, użytkowa min. 345 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym, w komorze chłodniczej tłoczone prowadnice z min. 4-ma półkami regulowanymi z tworzywa sztucznego o nośności min. 30 każda, w komorze mroźnej tłoczone prowadnice z min.2-ma półkami szklanymi przestawnymi z dopuszczalnym obciążeniem do 20 kg każda – min. 3 poziomy magazynowania – każdy poziom z 1 wysuwanym koszem (łącznie 3 kosze) . Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny i dźwiękowy w razie awarii, automatyczne / manualne odszraniane. Klasa klimatyczna 5 Wymiary zewnętrzne ok. 600x615x2000 mm. (+/- 50 mm)

1. **Stół roboczy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył i lewy bok 40 mm (+/-5 mm), pod blatem blok 3 szuflad po lewej stronie, po prawej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1180x600x850 mm (+/- 50 mm)

1. **Półka wisząca 2-poziomowa – 1 szt.**

**OPIS:** 2-poziomowa połka wzmocniona metalowymi profilami typu omega, regulowana, przestawna na konsolach pionowych mocowanych do ściany, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 2380x300x600 mm (+/- 50 mm)

1. **Stół roboczy narożny – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant narożny tył (od strony ścian) 40 mm (+/-5 mm), pod blatem półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 600x700x1200x1200x850 mm (+/- 50 mm)

1. **Stół roboczy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm (+/- 5 mm), pod blatem blok 2 szuflad po prawej stronie, po lewej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1090x700x850 mm (+/- 50 mm)

1. **Zlew dwukomorowy – 1 szt.**

**OPIS:** 2 komory zlewowe tłoczone umiejscowione centralnie z otworami przystosowanymi do montażu syfonów, pod komorami podstawa szafkowa z drzwiami skrzydłowymi bez pleców, blat stołu z przetłoczeniem 19 mm (+/- 3 mm) w stosunku do górnej krawędzi blatu, wzmocniony, wyposażony w 2 otwory fi 33 mm osobne do każdej komory przystosowane do montażu baterii, rant tył 40 mm (+/- 5 mm), nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1000x700x850 mm (+/- 50 mm)

1. **Bateria sztorcowa - 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg min.180 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita min. H=255 mm

1. **Stół roboczy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm (+/- 5mm), pod blatem blok 3 szuflad po lewej stronie, po prawej stronie 2 półki dolne spawane wzmocnione metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1900x700x850 mm (+/- 50 mm)

1. **Regał magazynowy ociekowy – 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 595x600x1800 mm
(+/- 50 mm)

1. **Basen do mycia garów – 1 szt.**

**OPIS:** komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 800x600x850 mm. (+/- 50 mm)

1. **Bateria kolumnowa niska – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca kolumnowa, 1-otworowa ze spryskiwaczem w oplocie stalowym (wysięg min. 210 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, nie wymaga mocowania kontrującego do ściany, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita min. H=440 mm

1. **Moduł neutralny – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS**: element neutralny TOP do obsadzenia na podstawie szafkowej, zintegrowana szuflada higieniczna z zaokrąglonymi krawędziami z pełnym wysuwem, podstawa szafkowa 3-stronnie zamknięta z drzwiami skrzydłowymi. Mebel wykonany w całości ze stali nierdzewnej tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, powierzchnia robocza do użytkowania uniwersalnego jako uzupełnienie ciągu grzewczego. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, wymiar zewnętrzny modułu 400x730x870 mm (+/- 200 mm)”

1. **Trzon kuchenny z piekarnikiem – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** trzon gazowy 6-palnikowy z piekarnikiem elektrycznym oraz szafką, palniki o mocy: min.3 palniki x min. 6 kW; z pilotem, misy pod palnikowe demontowane, ruszty żeliwne, piekarnik z rusztem GN 2/1, moc piekarnika min. 5,5 kW, drzwi piekarnika oraz podstawy szafkowej pełne, sterowanie trzonem oraz piekarnikiem za pomocą odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł, umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej, tłoczone z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia z innymi elementami wyspy „na włos”, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 1200 x730 x870 (+/-100 mm) mm”

1. **Warnik gazowy – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** warnik gazowy jednokomorowy do gotowania makaronu, pierogów i produktów mącznych (skrobiowych) na podstawie szafkowej z drzwiami, komora higieniczna tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami wykonana ze stali nierdzewnej o pojemności min. 40 l, wyposażona w ociekacz , w zestawie 3 kosze z nienagrzewającymi się rączkami z tworzywa sztucznego oraz pokrywą nierdzewną komory, czujnik bezpieczeństwa odcinający grzanie w przypadku braku wody. Palniki umiejscowione są pod komorą główną, wykonane ze stali nierdzewnej, moc grzewcza min. 12 kW, precyzyjna regulacja temperatury umożliwiająca kontrole temperatury w komorze co umożliwia przygotowanie potraw typu ravioli czy gnocchi~~.~~ Sterowanie urządzeniem za pomocą odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 600x730x870 mm (+/-200 mm)”

1. **Blat odkładczy – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** element neutralny w formie blatu centralnego z jedną dolną półką wykonywany na indywidualne zamówienie z profilowaniem krawędzi blatu (kapinosy) i przetoczeniami zgodnymi z zabudową wyspy grzewczej, licowany jednym z boków do wyspy, konstrukcja spawana, mebel w całości wykonany ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki z profilu kwadratowego regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 1460x400x870 mm (+/-100 mm)

1. **Płyta grillowa – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** płyta grillowa gazowa do obsadzenia na podstawie szafkowej, powierzchnia grillowa mieszana: gładka + ryflowana, palniki umiejscowione bezpośrednio pod strefa grzewczą, nierdzewne, o mocy min. 11 kW, niezależne sterowanie grzaniem (2 strefy), pod płytą pojemnik na przepalony tłuszcz, w płycie otwór spustowy do pojemnika, płyta zespawana z korpusem, zakres regulacji temperatury urządzenia co najmniej od 120 do 280 st. C.

Płyta wyposażona w skrobak, Podstawa pod urządzenie 3-stronnie zamknięta, drzwi podstawy szafkowej pełne skrzydłowe sterowanie płytą za pomocą, odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej, tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 800x730x870 mm (+/- 100 mm)”

1. **Frytownica – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** frytownica gazowa 2-komorowa z niezależnym sterowaniem o pojemności: 2x min 10 l na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi, 2 kosze i 2 pokrywy, Komory ze stali nierdzewnej, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę,

Ze „strefą zimną”, kosze oraz pokrywy z nienagrzewającymi się uchwytami, spust oleju. moc min. 20 kW Podstawa pod urządzenie z drzwiami skrzydłowymi, sterowanie płytą za pomocą, odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej tłoczonej z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 600x730x870 mm (+/-200mm)”

1. **Patelnia przechylna – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** patelnia elektryczna przechylna (przechył ręczny) z misą o pojemności min. 50 l na podstawie zamkniętej, dno komory higienicznej wykonane ze stali nierdzewnej DUPLEX urządzenie wyposażone w kompletna armaturę, czujnik bezpieczeństwa odcinający grzanie w przypadku braku wody lub innej zawartości., moc grzewcza min. 9,5 kW, zakres regulacji temperatury urządzenia co najmniej od 120 do 280 st. C. Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej, tłoczone z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 800x730x870 mm (+/- 100 mm)”

1. **Podstawa pod piec K-P – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną, w blacie przy tylnej ściance termoizolacyjnej rewizja fi 50 mm w celu podłączenia mediów do urządzenia, brak tylnego rantu – tył podstawy stanowi izolowana ścianka nierdzewna o grubości 30 mm (+/-3 mm) wykonana z profili kwadratowych oraz blachy, pod blatem 2 rzędy prowadnic GN 1/1 po prawej stronie, po lewej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega – dedykowana na zmiękczacz wody, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1395x860x700/1800 mm (+/-100 mm)

1. **Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt.**

**OPIS:** Elektryczny piec konwekcyjno-parowy bojlerowy o pojemności 11xGN 1/1, urządzenie klasy premium, automatyczny system mycia, sterowanie elektroniczne z panelu dotykowego, w pełni programowalne menu w języku polskim, system myjący oraz odkamieniający z podajnikiem detergentów na płyn myjący i odkamieniający (płyny dostarczane osobno), termosonda, min 5 prędkości wentylatora, zakres regulacji temperatury urządzenia co najmniej od 40 do 280 st. C. Piec ma umożliwiać następujące obróbki: gotowanie na parze, blanszowanie, pieczenie, kombinowana obróbka termiczno-parowa, regeneracja pieczenie z sondą, gotowanie, pieczenie, niskotemperaturowe grillowanie, wędzenie. Wyjście USB dla HACCP oraz moduł WiFi. Zasilanie 400 V 3~N+P 32A, moc min. 16 kW, waga urządzenia do 146 kg, wykonanie ze stali AISI 304, wymiar urządzenia 900x890x1170 mm (+/-100 mm)”

1. **Osprzęt do pieca k-p: zmiękczacz półautomatyczny wody– 1 kpl.**

**OPIS:** zawiera 12x1 l płynu myjącego do pieca, 12x1 l płynu odkamieniającego co pieca, 25 kg soli pastylkowanej do regeneracji złoża w zmiękczaczu wody oraz zmiękczacz półautomatyczny wody doprowadzanej do pieca, ze zbiornikiem na sól o pojemności 15 kg, wydajności do 1950 l wody miedzy regeneracjami, ilością złoża 6,5 kg, wymiary zmiękczacza 410x280x475 mm (+/\_ 50 mm)

1. **Okap wyspowy – 1 szt.**

**OPIS:** Okap wyspowy nierdzewny centralny 2-częściowy, z labiryntowymi łapaczami tłuszczu oraz oświetleniem halogenowym, model kapturowy, dedykowane 4 króćce fi 250, zintegrowane podwiesia - okap wymaga podłączenia pod wyciąg wymuszony – montaż do sufitu i podłączenie okapu do systemu wyciągowego po stronie dostawcy wyposażenia. Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 4000x2000x500 mm (+/-50 mm)

1. **Stół roboczy przyścienny – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm (+/- 5 mm), pod blatem półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1240x600x850 mm (+/-50 mm)

1. **Stół serwisowy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, bez rantów, pod blatem blok 3 szuflad po prawej stronie, po lewej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, front i prawa strona zamknięta maskownicą na całej wysokości, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 2850x700x850 mm (+/- 50 mm)

1. **Nadstawka serwisowa – 1 szt.**

**OPIS:** nadstawka neutralna jednopoziomowa montowana do blatu stołu serwisowego licowana do krawędzi frontowej, wzmocniona przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność nadstawki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego z mocowaniami do blatu stołu serwisowego, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 2850x300x450 mm. (+/-50 mm)

1. **Regał magazynowy chromowany– 1 szt.**

**OPIS:** regał do samodzielnego montażu, 4-półkowy, półki przestawne ażurowe, konstrukcja stalowa, chromowana, nożność min. 200 kg / półkę, rozmiar zewnętrzny 1220x455x1820 mm (+/- 50 mm)

1. **Regał magazynowy odkładczy – 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, , nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1440x500x2000 mm (+/-50 mm).

1. **Regał magazynowy odkładczy– 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1280x700x2000 mm (+/-50 mm).

1. **Basen do mycia warzyw – 1 szt.**

**OPIS:** komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 900x700x850 mm (+/-50 mm).

1. **Bateria kolumnowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca kolumnowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg min. 280 mm) i spryskiwaczem w oplocie stalowym (wysięg min. 1000 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, wymaga mocowania kontrującego do ściany, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=min. 870 mm

**POZOSTAŁE INFORMACJE:**

1. Uwaga!. Pozycje 29-35 stanowią wyspę grzewczą. Zamawiający dopuścił odchylenia od podanych wymiarów, które były wyliczone do utworzenia wyspy grzewczej-W związku z powyższym prosimy zwrócić uwagę na fakt, że urządzenia dobrane przez Wykonawcę pod względem wymiarów musza utworzyć wyspę grzewczą

2. Wymagana gwarancja min 1 rok, zwiększenie okresu gwarancji będzie punktowane w kryteriach oceny ofert, reakcja na zgłoszenie serwisowe do 12 godzin

3. Wymagany instruktaż z obsługi urządzeń w tym pokaz i instruktaż kulinarny w zakresie obsługi pieca dla osób wskazanych przez Zamawiającego.

4. Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca sporządzi szczegółową kalkulację z cenami netto, vat i brutto oferowanego sprzętu i wyposażenia, zawierającą nazwę i producenta oferowanego urządzenia, sprzętu (jeżeli jest to możliwe) oraz dołączy karty katalogowe urządzeń.”