

Załącznik nr 1 A do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ I. Dostawa wyposażenia pracowni dydaktycznych (pracownia planowania żywienia, obsługi konsumenta i gastronomiczna) w Zespole Szkół Rolniczych w Ostrożanach.

WYPOSAŻENIE PRACOWNI PLANOWANIA ŻYWIENIA			
Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry (Wartości wymagane przez Zamawiającego)	Ilość
1.	Oprogramowanie wraz z urządzeniami - dla kelnera do obsługi konsumenta (dwa stanowiska) oraz oprogramowanie gastronomiczne na 15 stanowisk		
1. 1.	Program do obsługi sprzedaży w zakładach gastronomicznych – edukacja	<ul style="list-style-type: none"> - wprowadzanie zamówień i sprzedaży na ekranie dotykowym - graficzna prezentacja sali - dostosowanie informacji na ekranie do indywidualnych potrzeb - kontrola rachunków i zamówienia - możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie - rejestracja czasu pracy kelnera - modyfikowanie potraw - weryfikacja zamówień i rachunków - elastyczne kształtowanie cen - kontrola rabatów - współpraca z kuchnią - współpraca z systemami hotelowymi - współpraca z drukarkami fiskalnymi - wydruk na jednej drukarce z kilku stanowisk sprzedaży POS - współpraca z wagami (potrawy na wagę) - współpraca z przenośnymi urządzeniami do składania zamówień - możliwość modyfikacji potraw - komunikaty dla obsługi 	17 licencji

		- tworzenie opisu dla kuchni / komentarz/- dwie licencje umożliwiające współpracę z urządzeniem fiskalnym, pozostałe 15 w wersji edukacyjnej	
1.2.	Program do prowadzenia gospodarki magazynowej - edukacja	<ul style="list-style-type: none"> - prowadzenie gospodarki magazynowej w oparciu o dokumenty zakupu oraz sprzedaż zrealizowaną na stanowiskach POS - kontrola zużycia surowców na podstawie założonych receptur - wykonywanie rozchodów składników potraw - tworzenie kalkulacji, obliczanie marży, wyliczanie wsadu oraz zapotrzebowania na surowce - obliczanie kaloryczności potraw i wartości potrawy - alergeny widoczne w recepturach - rozliczanie magazynów - rozchody FIFO ze sprzedaży wg zadanych receptur - inwentaryzacja - rozliczanie produkcji gastronomicznej, produkcji wyrobów gotowych i półproduktów - raporty produkcji dziennej - informacje o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw - informacje o składnikach brakujących do przygotowania potraw - wyliczanie wartości energetycznych danego posiłku - definiowanie kart rabatowych - planowanie imprez wraz z rzeczywistym kosztem - przygotowanie listy zakupów na podstawie planowanej imprezy - raporty: wartość przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętej marży, stanowisk sprzedaży - współdziałanie z programem hotelowym - eksport plików do programu do arkusza kalkulacyjnego, - dwie licencje umożliwiające współpracę z urządzeniem fiskalnym, pozostałe 15 w wersji edukacyjnej 	17 licencji
1.3.	Program do obsługi kelnerskiej - edukacja (nie do celów komercyjnych)	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmowanie zamówienia bezpośrednio przy stoliku - otwieranie i zamykanie rachunków - podgląd cen - ustalanie rabatów - wybór form płatności - wprowadzanie modyfikacji do zamawianych dań - wybór dodatków - wysyłanie zamówień na kuchnię - podgląd układu sali - wgląd w informacje na temat stanu realizacji zamówień 	5 licencji
1.4.	Urządzenie typu POS (terminal)	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwanie oprogramowania z pkt. 1.1 - ekran LCD min. 15", szklany, płaski 	2 szt.

	dotykowy) wraz z czytnikiem	<ul style="list-style-type: none"> - dysk SSD min. 32GB - LAN/WLAN - porty szeregowo RS232 min. 3 szt. - port VGA D-SUB 15 pin - chłodzenie pasywne - konstrukcja Heavy duty - bateria UPS (baza minimum 8 generacji) - obudowa wodoszczelna i pyłoodporna - procesor minimum 4 rdzeniowy <u>Czytnik kodów kreskowych</u> - ręczny z uchwytem stojącym - jednoliniowy - wstrząsoodporny - odczyt z ekranów LCD - współpracuje z oprogramowaniem z pkt.1.1 - współpracuje z terminalem dotykowym POS - w zestawie czytnik, podstawka, kabel 	
1.5.	Drukarka bonowa USB	<ul style="list-style-type: none"> - szerokość papieru 80mm lub 58mm ($\pm 0/1$ mm) - obcinacz automatyczny (gilotyna) - ostrze ręczne - interfejs min USB 	2 szt.
1.6.	Drukarka bonowa LAN	<ul style="list-style-type: none"> - szerokość papieru 80mm lub 58mm ($\pm 0/1$ mm) - obcinacz automatyczny (gilotyna) - ostrze ręczne - interfejs min LAN 	1 szt.
1.7.	Szuflada kasowa	<ul style="list-style-type: none"> - kolor zbliżony do terminala urządzenia fiskalnego - współpracuje z urządzeniem fiskalnym z pkt.1.8. 	2 szt.
1.8.	Drukarka fiskalna	<ul style="list-style-type: none"> - współpracowanie z oprogramowaniem z pkt.1.1 - zgodna z warunkami technicznymi jakim powinny odpowiadać urządzenia fiskalne 	2 szt.
1.9.	Urządzenie przenośne – mobilny terminal	<ul style="list-style-type: none"> - system operacyjny umożliwiający integrację i współpracę z oprogramowaniem z pkt. 1.1 „Program do obsługi sprzedaży” - procesor minimum czterordzeniowy - pamięć – min. 4 GB RAM - wyświetlacz – min.4,5" - skaner kodów 1D/2D 	5 szt.

		- baza ładowania - stacja dokująca	
Instalacja, konfiguracja wyżej wymienionego sprzętu i oprogramowania, szkolenie z zakresu obsługi wyżej wymienionych programów oraz urządzeń w siedzibie zamawiającego dla minimum 6 osób.			
2.	Laptopy	<ul style="list-style-type: none"> - ekran dotykowy - przekątna ekranu LCD: min. 14 cali - wyświetlacz: nominalna rozdzielczość LCD min. 1920x1080 pikseli - matryca IPS - wyposażone w system operacyjny umożliwiający integrację i obsługę programu z poz. 1.1, poz. 1.2 i poz. 1.3. - interfejs HDMI, min. 2.0 USB, - zintegrowana karta graficzna (podstawowa) - Procesor - częstotliwość taktowania minimum 2,3 GHz Liczba rdzeni min. 2 Liczba wątków: min. 4 - pojemność dysku minimum 256 GB - typ pamięci min 8 RAM DDR4 - torba - myszka przewodowa - zainstalowane oprogramowanie biurowe – min. edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji multimedialnych, baza danych - program antywirusowy 	15 szt.
3.	Program do planowania, rozliczania i oceny żywienia	<ul style="list-style-type: none"> - praca w chmurze - układanie jadłospisów - szablony z gotowymi dietami - wywiad żywieniowy - bilansowanie diet - baza min. 9000 produktów i potraw - kalkulatory dietetyczne - normy na składniki odżywcze - tworzenie oddzielnych klas - dostęp dla co najmniej 6 nauczycieli - dostęp do programu przez całą dobę - możliwość oceniania prac uczniów - darmowe aktualizacje przez cały okres użytkowania programu 	60 licencji

		<ul style="list-style-type: none"> - szkolenie z obsługi platformy dla nauczycieli - dostęp do platformy przez co najmniej 5 lat 	
4.	Drukarka	<ul style="list-style-type: none"> - druk laserowy, mono i kolor, format min. A4 - możliwość kopiowania i skanowania - jednoprzebiegowa - automatyczne dwustronne drukowanie - praca w sieci - drukowanie na papierze o gramaturze min. do 200g/m² - min. 4 komplety tonerów - Wi-Fi <p>Parametry skanowania</p> <ul style="list-style-type: none"> - skaner płaski, automatyczny podajnik dokumentów - pojemność automatycznego podajnika dokumentów do min. 35 arkuszy - zgodność oprogramowania z systemem operacyjnym Windows 10 posiadany i użytkowanym przez szkołę 	1 szt.
5.	Tablica interaktywna - zestaw	<p><u>Tablica interaktywna z oprogramowaniem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - technologia: na podczerwień - przekątna wymiaru zewnętrznego tablicy minimum 79 cali - proporcje ekranu 4:3, 16:9 - rodzaj powierzchni: twarda, przeznaczona do projekcji i rysowania, matowa, nie skupiająca światła - min 2 pisaki - wskaźnik - zasilana z portu USB - funkcja wielodotyku (multi-touch) - łączność z komputerem poprzez USB <p><u>Projektor ultra-krótkoogniskowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - technologia LCD(trzy panele) - rozdzielczość minimum XGA(1024/768) - proporcje obrazu 4:3, 16:9 - żywotność lampy min 6000h - wbudowane głośniki (min 16 W) - język menu ekranowego - polski - montaż i skonfigurowanie - okablowanie 15 m zainstalowane w korytkach • Wykonawca zainstaluje tablicę na dwóch szkolnych komputerach z możliwością instalacji na innych komputerach w trakcie użytkowania. 	1 szt.

6.	Tabele składu i wartości odżywczej	<ul style="list-style-type: none"> - forma książki - oprawa twarda - tabele z danymi wartości energetycznej i zawartości składników odżywczych (min. białka, tłuszczu, węglowodanów, błonnika wapnia, żelaza i witamin C, A) w produktach spożywczych oraz potrawach 	15 szt.
7.	Album fotografii produktów i potraw	<ul style="list-style-type: none"> - w wersji papierowej - fotografie wielkości porcji produktów i potraw o różnej masie minimum 200 produktów 	5 szt.

WYPOSAŻENIE PRACOWNI OBSŁUGI KONSUMENTA.				
Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry (Wartości wymagane przez Zamawiającego)	Ilość	Nr poz. na rys.
A	B	C	D	E
1.	Drukarka	<ul style="list-style-type: none"> - druk atramentowy, mono i kolor, format min. A3 - automatyczne dwustronne drukowanie, kopiowanie i skanowanie - możliwość kopiowania i skanowania - taca podająca na min. 125 arkuszy oraz automatyczny dwustronny podajnik dokumentów o pojemności min. 50 arkuszy. - drukowanie z komputerów lub urządzeń mobilnych przez WiFi - zgodność oprogramowania z systemem operacyjnym Windows 10 posiadany i użytkowanym przez szkołę w pracowni obsługi konsumenta - kabel zasilający - min. 2 komplety tuszy 	1 szt.	-
2.	Tablica interaktywna - zestaw	<u>Tablica interaktywna z oprogramowaniem:</u> <ul style="list-style-type: none"> - technologia: na podczerwień - przekątna wymiaru zewnętrznego tablicy minimum 79 cali - proporcje ekranu 4:3, 16:9 - rodzaj powierzchni: twarda, przeznaczona do projekcji i rysowania, matowa, nie skupiająca światła - min 2 pisaki - wskaźnik 	1 szt.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - zasilana z portu USB - funkcja wielodotyku (multi-touch) - łączność z komputerem poprzez USB <p><u>Projektor ultra-krótkoogniskowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - technologia LCD(trzy panele) - rozdzielczość minimum XGA(1024/768) - proporcje obrazu 4:3, 16:9 - żywotność lampy min 6000h - wbudowane głośniki (min 16 W) - język menu ekranowego - polski - montaż i skonfigurowanie - okablowanie 15 m zainstalowane w korytkach <p>Wykonawca zainstaluje tablicę na dwóch szkolnych komputerach z możliwością instalacji na innych komputerach w trakcie użytkowania</p>		
3.	Tablica flipchart	<ul style="list-style-type: none"> - magnetyczna - suchocieralna - biała - regulacja wysokości - mobilny stojak na kółkach z możliwością blokowania - aluminiowa półka na markery i gąbki - uchwyt na arkusze papieru - powierzchnia lakierowana - min. 2 kpl. (czarny, czerwony, zielony, niebieski) markerów i gąbka magnetyczna - wymiary 700mmx1000mm 	1 szt.	-
4.	Komplet wyposażenia pracowni konsumenta wraz z szafkami			
4.1	Szafka pod ekspres	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej, wysoki połysk - moduł z wybijakiem na fusy, w wybijaku otwór dzięki, któremu fusy spadają bezpośrednio do pojemnika na odpady w szufladzie poniżej - szuflada z pojemnikiem na odpadki - wymiary min. 414 mm x590 mmx849mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	1.1
4.2	Ekspres do kawy	<ul style="list-style-type: none"> - min. 2- grupowy ekspres ciśnieniowy - programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) - alfanumeryczny wyświetlacz z funkcjami min.: ✓ ustawienia temperatury podgrzewacza do filiżanek 	1szt.	1.2

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ wskaźnikiem czasu parzenia kawy dla każdej z grup ✓ ustawienia daty, godziny, godziny automatycznego włączenia i wyłączenia ekspresu ✓ odczytu licznika wydanych kaw ✓ kontroli częstotliwości regeneracji zmiękczacza do wody - min. 1 dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej z możliwością zaprogramowania stałej ilości porcji - min. 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dżojstików - automatyczny spieniacz w miejscu jednej z dysz - dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców - podgrzewacz do filiżanek z regulacją temperatury pracy - wbudowana pompa rotacyjna - automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze - automatyczny system czyszczenia grup - manometr ciśnienia w bojlerze podczas parzenia kawy, - maksymalna wysokość filiżanki: 120 - obudowa chromowana - wielkość dopasowana do szafki z poz.4.1 W zestawie: - tamper aluminiowy, z drewnianą rączką – 2 sztuki - odbijak do kolby z tworzywa sztucznego, gumowy bolec, okrągły, możliwość mycia w zmywarce, czerwony – 1 sztuka - dzbanek do spieniania mleka, ze stali nierdzewnej, pojemność od 300 ml - 350 ml – 2 sztuki - dzbanek do spieniania mleka, ze stali nierdzewnej, pojemność max 90 ml – 2 sztuki - termometr do mleka z klipsem mocowania do dzbanka, wskazujący temperaturę spienionego mleka co 1°C, z sondą ze stali nierdzewnej – 2 sztuki 		
4.3	Młynek do kawy	<ul style="list-style-type: none"> - elektroniczny - obudowa stalowa - pojemnik na kawę ziarnistą: min. 1,5 kg - żarna ze stali nierdzewnej min. Ø64 - ilość obrotów żaren: min. 1350 obr./min - funkcja kontroli zużycia żaren - płynna regulacja grubości mielenia - minimum 3 tryby mielenia: <ul style="list-style-type: none"> • doza dla pojedynczej kawy • mielenie ręczne ciągle • doza dla podwójnej kawy 	1szt.	1.3

		<ul style="list-style-type: none"> - dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący minimum: <ul style="list-style-type: none"> • temperaturę i wilgotność otoczenia • ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji • godzinę oraz datę • wybrany tryb mielenia - kontrolka informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony) - silnik zabezpieczony wyłącznikiem termicznym 		
4.4	Podstawa chłodnicza	<ul style="list-style-type: none"> - agregat boczny - 2x2szuflady przeszklone z oświetleniem - stal nierdzewna - wysoki połysk - moc min. 3,65 kW - wymiary 1480mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	1.4
4.5	Podstawa szafkowa	<ul style="list-style-type: none"> - szafka na uzdatniacz - drzwi skrzydłowe - ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 500mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	1.5
4.6	Zmywarka	<ul style="list-style-type: none"> - sterowana elektronicznie - cyfrowy wyświetlacz - ze stali nierdzewnej - dwuwarstwowa i izolowana obudowa - komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie - maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 - możliwość mycia pojemników GN 1/1 - minimum 4 cykle myjące: 90s, 120s, 180s, 60s - system regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną - system gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu - system auto diagnostyczny - dozownik detergentu myjącego i nabtyszczacza - wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia - komora oszczędzająca wodę, detergenty, energię i - pompa wspomagająca płukanie - pompa odpływowa - poziom hałasu max 61 dB 	1 szt.	1.6

		<ul style="list-style-type: none"> - podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny - wymiary 600mmx600mmx850mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>		
4.7	Zmiękczac wody	<ul style="list-style-type: none"> - automatyczny czasowo-przepływowy - dopasowany do urządzenia z poz. 4.6 - wielkość dopasowana do szafki z poz. 4.5 	1 szt.	1.6a
4.8	Stanowisko narożne	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - drzwiczki - wymiary 660mmx660mmx849mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	1.7
4.9	Bateria sztorcowa z mieszaczem	<ul style="list-style-type: none"> - sztorcowa z mieszaczem, jednouchwytowa - stojąca - obrotowa wylewka - ceramiczna głowica - powierzchnia chromowana, błyszcząca - wężyki przyłączeniowe - długość wylewki min. 300 	1 szt.	1.8
4.10	Podstawa szafkowa	<ul style="list-style-type: none"> - z wysuwaniem pojemnikiem na odpadki - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 400mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	1.9
4.11	Kostkarka do lodu	<ul style="list-style-type: none"> - wydajności min 46kg/24h - zbiornik max 25kg - chłodzenie wodą lub powietrzem - kostki produkowane metodą natryskową - kostki krystalicznie czyste - kostki o masie max. 18 g - zużycie wody: max. 4 l/godz. - napięcie 230V - wymiary 500mmx580mmx800mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	1.10
4.12	Filtr wody	<ul style="list-style-type: none"> - usuwa zanieczyszczenia mechaniczne - redukuje powstawanie osadów kamienia - usuwa chlor, związki organiczne i inne substancje pogarszające smak i zapach wody - zapobiega rozwojowi bakterii i glonów 	1 szt.	1.11

		- średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopnie niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry]: minimum 60000 l		
4.13	Podstawa meblowa	- 3xblok 2-szuflad przeszklonych z oświetleniem + maskownica boczna - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 2090mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt.	1.12
4.14	Panel wentylacyjny	- panel wentylacyjny boczny - wymiar dopasowany do przestrzeni między elementami linii barowej - wykonany ze stali nierdzewnej - wysoki połysk	3szt.	1.13
4.15	Cokół dolny boczny	- wykonany ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiar dopasowany do rozmiaru mebli	3szt.	1.14
4.16	Podstawa szafkowa	- podstawa szafkowa z szufladami 1/2+ 1/4+ 1/4 - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 400mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt.	1.15
4.17	Podstawa szafkowa	- wykonana ze stali nierdzewnej - podstawa szafkowa z drzwiami skrzydłowymi i półką - wymiary 1200mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt.	1.16
4.18	Podstawa mroźnicza	- wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - agregat - wymiary 500mmx500mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt.	1.19
4.19	Podstawa szafkowa	- podstawa szafkowa z szufladami 1/3+ 1/3+ 1/3 - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 400mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt.	1.20
4.20	Kontuar barowy	- wykonany ze stali nierdzewnej z zabudową nierdzewną - górny blat nierdzewny wibrowany - długość 2500mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt.	1.21

4.21	Blat	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - płyta płaska, wibrowana z miejscowym zagłębieniem i wspawanym ociekaczem i zraszaczem - rant tylny pudłowy H=100 - promień frontowy R15 - polerowany - wymiary 2500mmx700mmx60mm-80mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	1.22
4.22	Blat	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - płyta płaska, wibrowana - rant tylny i lewy pudłowy H=100 - promień frontowy R15, polerowany - łączenie "na włos" z sąsiednimi płytami - wymiary 2780mmx700mmx60mm-80 mm(szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	1.23
4.23	Blat	<ul style="list-style-type: none"> ze stali nierdzewnej - płyta płaska narożna, wibrowana - ranty tylne pudłowe H=100 mm - promień frontowy R15 mm, polerowany - łączenie "na włos" z sąsiednimi płytami - komora zlewowa o wymiarach 400 mm x400 mm x260 mm wspawana (szer. x gł. x wys.) - wymiary 900(700) mm x900(700) mm x60mm-80 mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	1.24
4.24	Blat	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - płyta płaska, wibrowana - rant tylny i lewy pudłowy H=100 mm - promień frontowy R15 mm polerowany - łączenie "na włos" z sąsiednimi płytami - płyta w 1-ym elemencie - wymiary 3100mmx700mmx60mm-80mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	1.25
4.25	Półka	<ul style="list-style-type: none"> - szklana wisząca, 2-poziomowa - montowana na nośnikach ze stali nierdzewnej, polerowanej - szkło półki hartowane - wymiary 1225mmx350mmx700mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	3 szt.	1.26

4.26	Półka	<ul style="list-style-type: none"> - szklana wisząca, 2-poziomowa, - montowana na nośnikach ze stali nierdzewnej, polerowanej - szkło półki hartowane - wymiary 950mmx350mmx300mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	2szt.	1.27
4.27	Dystrybutor napojów zimnych	<ul style="list-style-type: none"> - do przygotowania sorbetu, granity lub kawy mrożonej, - komory o pojemności max. 10 l każda - moc max. 0,35 KW - napięcie 230V 	1szt.	-
4.28	Blender barmański	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność: umożliwiający przygotowanie do 50 drinków/h - min. 4 ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej - sporządzanie drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu - system gwarantujący nieprzerwane przesuwanie się produktów - timer - min. dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna - metalowe sprzęgło - odporny na uderzenia dzbanek max. 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką - piętrowalny - wyjmowana miarka - moc max 0,6 kW - napięcie 230V 	1szt.	-
4.29	Pionowa kruszarka do lodu	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność do 2 kg lodu w ciągu 1 minuty - pokruszony lód wsypywany bezpośrednio do podstawionego szkła - ostrza wykonane ze stali nierdzewnej - obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium - kruszenie lodu na jedną porcję - wydajność do 120 kg lodu/h - system zatrzymujący noże w momencie podniesienia pokrywy - pojemnik do kostek lodu o pojemności min. 2l ze stali nierdzewnej - szczypce do lodu - szufelka do lodu ze stali nierdzewnej - moc do 1500 W - napięcie 230V 	1szt.	-

4.30	Kuchenka mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - heavy duty compact - obudowa zewnętrzna i drzwi wykonana ze stali nierdzewnej - komora pokryta stalą epoksydowaną - dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką - pojemność min 18 l, GN 1/2 - dotykowy wyświetlacz - maksymalny czas gotowania 30 min - minimum 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy - minimum 2 magnetrony na górze i dole komory - minimum 15 poziomów mocy - funkcja automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania - oświetlenie komory typu LED - możliwość piętrowania kuchenek - moc max. 3 kW - napięcie 230V 	1 szt.	-
------	----------------------	--	--------	---

CHARAKTERYSTYKA MEBLI I URZĄDZEŃ wyszczególnionych w pkt.4 Komplet wyposażenia pracowni konsumenta wraz z szafkami

MEBLE

- wszystkie wyroby wykonane z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej do kontaktu z żywnością, wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej, spawane, krawędzie zaokrąglone, bezpieczne, uchwyty szuflad wyprofilowane ze stali
- blaty mebli do pracy o gładkiej powierzchni wibrowanej, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia
- uchwyty drzwi i szafek wyprofilowane z poszycia wzdłuż całej wysokości drzwi lub długości szuflady
- powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami wyprofilowana z min 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu
- wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków zaokrąglone, zapobiegające gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwiające utrzymanie ich w czystości
- dno komór wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody
- szafy i szafki w zależności od modelu z drzwiami uchylnymi na zawiasach skrzydełkowych lub przesuwne zawieszane na wózkach rolkowych
- szafki z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności min. 40 kg. wymiary szuflad zapewniają umieszczenie w nich pojemników GN 1/1 lub 2/3
- spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewniająca sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia - pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N)
- stopki regulowane w meblach, wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji $+25 \div -10$ mm, a stopy regulowane urządzeń ze stali nierdzewnej o zakresie regulacji $-45 \div +20$ mm.

- wszystkie wyroby wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych
- wszystkie wyroby wyposażone w wysoką antybryzgową krawędź tylną ($h = \min 100 \text{ mm}$) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów "kapinoskiem". Płyty płaskie wykonywane z blach o grubości min 1,25 mm, wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniącymi wilgoci. Płyty ze zlewami wykonane z blach o grubości od 1,5 do 2mm, a system usztywnień zapewniający sztywność i odporność na uderzenia.

URZĄDZENIA CHŁODNICZE (STÓŁY I SZAFY CHŁODNICZE/MROŹNICZE)

- całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych do kontaktu z żywnością, wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej, (za wyjątkiem zewnętrznej tylnej ścianki)
- wyposażone w ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad
- nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące w sobie zalety nogi z tworzywa i zalety materiału, z którego zostały wykonane, o zakresie regulacji $-45 \div +20 \text{ mm}$
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej
- ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC
- sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym
- w szafach mroźniczych, schładzarkach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi
- wymuszony obieg powietrza chłodzącego
- szafy chłodnicze z obiegiem wymuszonym wykonane jako szafy o podwyższonej wydajności, umożliwiające wydajne schładzanie potraw z temperatury otoczenia; maksymalna masa produktu, jaką można będzie schłodzić z temperatury $+20^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$, odpowiednio:
 - › min 150 kg w czasie 4,5 godzin
 - › min 65 kg w czasie 2 godzin
- w szafach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - praca wentylatora sterowana wyłącznikiem drzwiowym
- zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika w stołach i szafach chłodniczych i mroźniczych
- energooszczędne i niezawodne agregaty chłodnicze
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do $+43^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej powietrza do 60%
- w stołach chłodniczych i mroźniczych:
 - › filtr przeciwpyłowy skraplacza
 - › panel zabudowy tyłu
 - › maszynownia z prawej strony (opcja)
 - › oświetlenie LED (szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi) (opcja)

UWAGI OGÓLNE.

Elementy meblowe stanowiące wyposażenie sali obsługi konsumenta powinny tworzyć spójną całość (rodzaj zastosowanego materiału, wykończenie blatów, szafek).

Pozostałe wyposażenie pracowni konsumenta				
5.	Żelazko	<ul style="list-style-type: none"> - moc minimum 3000 W - wytwarzanie pary minimum 75 g/min - pionowy wyrzut pary - automatyczne wyłączenie żelazka - automatyczny dobór temperatury - funkcja samooczyszczenia - regulacja strumienia pary - spryskiwacz - długość przewodu min. 3 metry 	1 szt.	
6.	Deska do prasowania	<ul style="list-style-type: none"> - blat perforowany o wymiarach min. 1300mmx380mm - blat wykonany z tworzywa sztucznego - zintegrowany przedłużacz - podstawka pod generator pary - antenka podtrzymująca przewód - pokrowiec zapobiegający kapaniu, wykonany z perforowanej bawełny przepuszczającej parę, pochłaniającej wilgoć - regulowana wysokość od min. 700mm 	1 szt.	
7.	Magiel elektryczny (prasownica)	<ul style="list-style-type: none"> - stojący z możliwością składania - wałek prasujący o szerokości minimum 800mm, wykonany z aluminium, jałowy bieg walca, jednostronnie zawieszony - ochrona przed poparzeniem palców - funkcja pary, zasobnik pary o poj. minimum 0,8 l - co najmniej 5-stopniowa regulacja szybkości obrotów walca - blat roboczy do układania bielizny - prasowanie w funkcji siedzącej - moc minimum 3,5 kW 	1 szt.	
8.	Pralka i suszarka	<p><u>Pralka</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - poziom hałasu (wirowanie) max. 76 dB, (pranie) max. 49dB - ładowana od przodu min. 8 kg - blokada bezpieczeństwa - programator i wyświetlacz elektroniczny - opóźnienie startu pracy - front i górna część wykonane ze stali nierdzewnej - programy prania co najmniej: płukanie + wirowanie, pranie ręczne, delikatny, Eco 60°, Eco 40°, mop - regulacja prędkości wirowania 	1 szt.	

		<ul style="list-style-type: none"> - regulacja temperatury - klasa prania minimum A - klasa wirowania minimum B - klasa energetyczna minimum A++ - zużycie wody max. 62 l/cykl - zużycie energii max 0,82 kWh <p><u>Suszarka</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - załadunek min. 8 kg - pojemność bębna: min. 120 litrów - klasa energetyczna minimum B - suszarka kondensacyjna - panele górny i przedni wykonane ze stali nierdzewnej - możliwość ustawienia na górze pralki - rama łącząca pralkę i suszarkę w słupek 		
9.	Stoły restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> - blat o wymiarach 800mmx800mm, wykonany z płyty meblowej MDF laminowanej o grubości od 30 mm do 36 mm - stelaż z litego drewna bukowego - nogi stołu w kolorze białym, blat drewnopodobny, kolor dopasowany do mebli - możliwość zestawiania w bloki <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$</p>	5szt.	-
10.	Stoły cateringowe	<ul style="list-style-type: none"> - blat o wymiarach 1800 mm x 740 mm, wykonany z polietylenu o grubości minimum 30mm - konstrukcja ramy stalowa malowana proszkowo - składany, antypoślizgowe nogi ze wspornikami z blokadą <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$</p>	2szt.	-
11.	Stoły cateringowe cocktailowe	<ul style="list-style-type: none"> - okrągłe o średnicy min. 600mm - nogi składane, stalowe, malowane proszkowo - blat z tworzywa sztucznego - pokrowiec elastyczny koloru białego, dopasowany do stołu 	5szt.	-
12.	Stoły restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> - blat okrągły o średnicy od 800 mm do 850 mm, wykonany z płyty meblowej MDF laminowanej o grubości min. 18 - nogi cztery, z drewna o przekroju (min. 28), z gumowymi podkładkami, rozstaw między nogami min. 450 - elementy metalowe podtrzymujące konstrukcję 	2szt.	-
13.	Krzesła	<ul style="list-style-type: none"> - siedzisko i oparcie z eko skóry koloru brązowego - siedzisko o wymiarach: szerokość 470mm, wysokość 960mm, głębokość 580mm 	30szt.	-

		wypełnione pianką - nogi krzesła z drewna litego dopasowane do stołów Dopuszcza się tolerancję wymiarów $\pm 10\%$		
14.	Hockery	- krzesło barowe z siedziskiem pokrytym eko skórą w kolorze brązowym - stelaż metalowy - chromowana podstawa - pneumatyczna regulacja wysokości i możliwość obracania - gumowe elementy zapobiegające rysowaniu podłogi - wygodna podpórka pod nogi obracana razem z siedziskiem - oparcie krzesła wykonane ze skóry ekologicznej - wymiary: wysokość siedziska 570mm-800mm, wysokość ogólna 800mm-1030mm, głębokość siedziska 400mm, szerokość siedziska 370mm, szerokość oparcia 370mm, wysokość oparcia 230mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów $\pm 10\%$	6 szt.	
15.	Pomocnik kelnerski	- z płyty meblowej fornirowanej koloru białego z listwami wykończeniowymi w kolorze orzecha amerykańskiego, z poziomymi frezkami w kolorze orzecha amerykańskiego - kształt prosty - prowadnice szuflad z funkcją cichego domykania, samodociągające ze spowalniaczem - drzwiczki bez uchwytów, z funkcją cichego domykania - liczba drzwiczek 2 (górna przeszklona), - wymiary: 1950mmx600mmx420 mm (wys. x szer. x gł.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$	1 szt.	-
16.	Pomocnik kelnerski	- z płyty meblowej fornirowanej białej z listwami wykończeniowymi w kolorze orzecha amerykańskiego, z poziomymi frezkami w kolorze orzecha amerykańskiego - kształt prosty - drzwiczki i szuflady bez uchwytów z funkcją cichego domykania, 2 drzwi, 2 szuflady - wymiary: 900x1380x420mm (szer. x wys x gł.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$	1 szt.	-
17.	Wózek do flambiowania	- konstrukcja metalowo – drewniana - drewno bukowe z elementami stali nierdzewnej i chromowanej - uchwyty do przemieszczania wózka - kółka obrotowe w tym dwa hamulce - wózek wyposażony w jedną szufladę, wysuwaną półkę, miejsce na ustawienie butelek, wbudowane 2 palniki gazowe	1 szt.	-

WYPOSAŻENIE PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ				
Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry (Wartości wymagane przez Zamawiającego)	Ilość	Nr poz. na rys.
1.	Tablica flipchart	<ul style="list-style-type: none"> - magnetyczna - suchościeralna - biała - regulacja wysokości - mobilny stojak na kółkach z możliwością blokowania - aluminiowa półka na markery i gąbki - uchwyt na arkusze papieru - powierzchnia lakierowana - 2 kpl. markerów w kolorze (czarny, zielony, niebieski, czerwony) i magnetyczna gąbka - wymiary min 700mmx1000mm 	1 szt.	-
2.	Taboret	<ul style="list-style-type: none"> - tapicerowany sztuczną skórą w kolorze czarnym - metalowa rama z chromową, błyszczącą powłoką - możliwość sztaplowania - szerokość całkowita min. 400mm - wysokość min. 470mm 	12 szt.	-
3.	Urządzenia kuchenne i meble			
3.1	Moduł szafkowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z drzwiami suwanymi pod zlewozmywak - powierzchnia robocza płyt wyprofilowana z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - blenda nad drzwiami, z miejscem na sterowanie do kuchni indukcyjnej - wymiary 1480mm x 585mm x 810mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	6 szt.	2.1

3.2	Bateria	<ul style="list-style-type: none"> - sztorcowa z mieszaczem, jednouchwytywa - stojąca - obrotowa wylewka - ceramiczna głowica - powierzchnia chromowana, błyszcząca - wężyki przyłączeniowe - z przyłączami wody 3/8" - długość wylewki min. 250mm - średnica wylewki max. 18mm 	6szt.	2.2
3.3	Kuchnia indukcyjna	<ul style="list-style-type: none"> - 1-polowa - kwadratowe pole indukcyjne o wymiarach min. 270mmx270 mm - płyta z ramą nierdzewną do zabudowy w blat nierdzewny na zero - zintegrowany wyświetlacz kontroli jakości - elektroniczny sterownik montowany na froncie zabudowy meblowej do sterowania kuchnią - moc max. 7 kW - napięcie 400V - wymiary 400 mm x 400mm(szer. x dł.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$</p>	6szt.	2.3
3.4	Maskownica	<ul style="list-style-type: none"> - maskownica frontowa wyspy ze stali nierdzewnej - łatwa w demontażu - wymiar dopasowany do przestrzeni między stanowiskami roboczymi 	1szt.	2.4
3.5	Maskownica	<ul style="list-style-type: none"> - maskownica frontowa wyspy ze stali nierdzewnej - z trzema wbudowanymi gniazdami tablicowymi - wymiar dopasowany do przestrzeni między stanowiskami roboczymi 	4szt.	2.5
3.6	Blat	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - wibrowany - wykonany z blachy o grubości min 2 mm - 6 komór zlewowych 400mm x 400mm x 250 mm - 6 otworów do zamontowania indukcji spasowanej na „0” z poziomem blatu - 1-en element - wymiary 4600mmx1400mmx50mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	2.6
3.7	Nadstawka nad wyspą centralną	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - montowana do blatu z pozycji 3.6 	1szt.	2.7

		<ul style="list-style-type: none"> - nogi nadstawki okrągłe, rurowe - rozmieszczenie nóg bezkolizyjne względem zlewów i kuchni indukcyjnych - wymiary 4600mm x 300mm x 500mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>		
3.8	Stół chłodniczy	<ul style="list-style-type: none"> - 2-modułowy - boczny agregat chłodniczy - 1-blok 2-szuflad, 1-drzwi - stół bez blatu - wykonany ze stali nierdzewnej - napięcie 230V - wymiary 1325mmx600mmx810mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	3szt.	2.8
3.9	Cokół	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z dwóch stron wyspy - wymiary 5375mm x 1mm x 160mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	2.9
3.10	Maskownica	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - tylna bocznej ściany urządzenia z poz. 3.11 <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	2.9a
3.11	Moduł szafkowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z dwoma blokami dwóch szuflad - uchwyty szuflad wykonane z poszycia - wymiary 800mm x 585mm x 810 mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	2.10
3.12	Blat	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - wibrowany - wykonany z blachy o grubości minimalnej 2mm - rant, tył i lewy pudełkowy h=100 mm - blat z kapinosem - promień między powierzchnią blatu i rantu minimum R10 ułatwiający czyszczenie - 1 element - wymiary 4800mm x 600mm x 50mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	2.11
3.13	Szafka wisząca	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej, drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia 	4szt.	2.12

		<ul style="list-style-type: none"> - półka ze stali nierdzewnej - wymiary 1200mm x 300mm x 800mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 		
3.14	Kuchenka mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej - heavy duty compact - komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną - dno ceramiczne - zabezpieczona uszczelką - pojemność max. 18 l, GN 1/2 - sterowana za pomocą dotykowego wyświetlacza - maksymalny czas gotowania 30 min - minimum 30 programów gotowania - automatyczne wydłużanie oraz powtarzania cyklu gotowania - oświetlenie komory typu LED - możliwość piętrowania kuchenek - 2 magnetrony na górze i dole komory - min. 15 poziomów mocy - moc min. 2,5 kW - napięcie 230V 	1 szt.	2.13
3.15	Wilk do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność chwilowa max. 300 kg/h - wałek ślimakowy wykonany ze stopu aluminium - korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej - kołek dociskowy wykonany z polietylenu - przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej - sitko o średnicy minimalnej 82 z otworami $\varnothing 6$ - napięcie 230V 	1 szt.	2.14
3.16	Krajalnica uniwersalna	<ul style="list-style-type: none"> - średnica noża max. 250mm - płynna regulacja grubości krojenia od 0 do minimum 12 - maksymalna grubość krojonego produktu: min. 180 - wykonana z anodowanego aluminium - silnik chłodzony powietrzem zabezpieczony metalową pokrywą - osłona na nóż - wbudowana ostrzałka - nóż ustawiony skośnie - odkręcana prowadnica - napięcie 230V - moc min. 0,32 kW 	1 szt.	2.15

3.17	Pakowarka próżniowa komorowa	<ul style="list-style-type: none"> - listwa zgrzewająca o długości max.300 mm - przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych - konstrukcja i komora wykonane ze stali nierdzewnej 304 - możliwość pakowania dużych porcji - możliwość kontroli procesu pakowania - wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej żywotność - uszczelka w kształcie litery V - wyświetlacz cyfrowy - automatyczna praca - regulowany czas zgrzewania - wskaźnik ciśnienia - wydajność pompy minimum 10m³/h - napięcie 230V - moc min. 0,37 kW - w komplecie po 1 opakowaniu worków do pakowarki o rozmiarach min. 300 x 350mm i 350 x 250mm 	1 szt.	2.16
3.18	Okap wyciągowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - centralny - ścięty - oświetlenie LED wbudowane w okap za szybą hartowaną - przepustnice regulacyjne - króciec min 4xØ315 - grubość stali minimum 1 - wymiary 4900mm x 2000mm x 400mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	2.17
3.19	Regał ociekowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - 4 – perforowane półki - konstrukcja spawana - wymiary 800mm x 700mm x 1800mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	2.18
3.20	Zmywarka do mycia garnków i sprzętu kuchennego	<ul style="list-style-type: none"> - wbudowane dozowniki płynu myjącego i nabłyszczacza - wbudowana pompa wspomagająca płukanie - sterowanie elektroniczne - dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo - termostop - tłoczona wanna - pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody - kontrolki pracy i grzania 	1 szt.	2.19

		<ul style="list-style-type: none"> - ruchome ramiona górne i dolne - regulowany termostat bojlera - program samoczyszczenia - nierdzewny filtr wanny - wysokość otworu drzwi – min. 850mm - wymiary kosza: min. 550mm x 610mm - wymiary zmywarki 720 mm x 780 mm x 1900 mm (dł. x gł. x wys.) - napięcie 400V <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>		
3.21	Basen do mycia garnków i sprzętu kuchennego	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - wymiar komory 720mmx535mmx400 mm - rant tylny i lewy pudełkowy h=10mm - blat z kapinosem - powierzchnia wibrowana - wymiary 1880mm x 700mm x 850mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	2.20
3.22	Bateria	<ul style="list-style-type: none"> - sztorcowa ze spryskiwaczem, mieszaczem i wylewką - przyłączy 3/8 	1 szt.	2.21
3.23	Stół przyścienny na szafce z drzwiami skrzydłowymi	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - miejsce na zmiękcacz, na półce otwartej - szuflada podwieszona nad zmiękcaczem - rant tył pudełkowy h=100 - blat z kapinosem - powierzchnia wibrowana - wymiary 955mm x 600mm x 850mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	2.22
3.24	Zmiękcacz wody	<ul style="list-style-type: none"> - automatyczny czasowo-przepływowy - dopasowany do urządzenia z poz. 3.20 	1 szt.	2.23
3.25	Zmiękcacz wody	<ul style="list-style-type: none"> - automatyczny czasowo-przepływowy - dopasowany do urządzenia z poz. 3.26 	1 szt.	2.24
3.26	Piec konwekcyjno-parowy	<ul style="list-style-type: none"> - max. 10xGN1/1 elektryczny - układ pojemników wzdłuż urządzenia umożliwiające korzystanie z pojemników GN 1/2 - górny panel sterujący - automatyczny system myjący 	1 szt.	2.25

		<ul style="list-style-type: none"> - odległość między prowadnicami min 60mm - kolorowy ekran dotykowy - prysznic ręczny wraz z przyłączem - połączenie wifi - sonda wielopunktowa o średnicy max. 3 mm - multifunkcyjna klawiatura - min. 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1 - drzwi z dwustopniowym systemem otwierania - moc min. 15,5 kW - napięcie 400V 		
3.27	Schładzarko-zamrażarka szokowa	<ul style="list-style-type: none"> - z systemem montażowym do pieca z poz. 3.26 - wykonana wewnątrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej - izolacja pianowa - krawędzie wewnątrz urządzenia zaokrąglone - dno z zintegrowanym odpływem i rynienką ociekową na kondensat - wentylator na tylnej ścianie - wyjmowany stelaż z prowadnicami - dotykowy panel sterowania - sonda temperatury schładzanych produktów - funkcja rozmrażania - pojemność min. 5x GN 1/1 - odstęp pomiędzy prowadnicami max. 70 - minimalna wydajność schładzania: 25 kg (+90°C/+3°C) w 90 minut - minimalna wydajność zamrażania 15 kg ((+90°C/-18 °C) w 240 min - moc min 0,5 kW - napięcie 230V 	1 szt.	2.26
3.28	Okap wyciągowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - centralny, ścięty - filtry - przepustnice regulacyjne - króciec Ø250 - grubość stali min 1 - wymiary 900mm x1050mm x 400mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%</p>	1 szt.	2.27

3.29	Stanowisko kawowe	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - szafka z drzwiami - blok szuflad - górna szuflada z wbudowanym pojemnikiem na fusy i odbijakiem oraz otworem przez który fusy spadają do szuflady - krawędzie blatu fazowane 100mm x 100mm - blat, rant tylny, z kapinosem - grubość blachy blatu min 2mm - blat wibrowany - wymiary 1400mm x 700mm x 850mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1 szt.	2.28
3.30	Podgrzewacz	<ul style="list-style-type: none"> - okrągły średnicy max. 460mm - wykonany ze stali nierdzewnej - drzwi obrotowe szklane otwierane do środka - pojemność max 30-40 talerzy - regulacja temperatury od 30°C do 80°C - napięcie 230V - moc max. 0,6 kW 	1 szt.	2.29
3.31	Cyrkulator zanurzeniowy Sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - panel sterowania oraz uchwyt wykonane z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym - system kontroli temperatury - wyświetlacz: wodoodporny, kolorowy min. 3,5" - auto-restart - urządzenie przenośne - wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie - tryby pracy z Timerem: min praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z żądanym czasem - sygnał zakończenia pracy - napięcie 230V 	1 szt.	2.30
3.32	Naświetlacz do jaj	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa i kratka ze stali nierdzewnej - automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie - zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV - pojemność max. 30 jaj 	1 szt.	-
3.33	Blender ręczny, elektryczny	<ul style="list-style-type: none"> - urządzenie wytrzymałe, przeznaczone do pracy ciągłej lub w ciężkich 	6 szt.	-

		<p>warunkach</p> <ul style="list-style-type: none"> - ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością - wymienna nasadka tnąca - min. dwie prędkości - ramię ze stali nierdzewnej o długości nie większej niż 230 mm - osłona ostrza - wieszak - min. cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi - napięcie 230V 		
3.34	Wyciskarka wolnoobrotowa	<ul style="list-style-type: none"> - pojemnik na pulpę, sok, filtr oddzielający miąższ, szczotka - prędkość min 48 obr./min - blokada kapania - wbudowany korek - system czyszczenia podczas pracy: obrotowy koszyk czyszczący - bieg wsteczny - silnik indukcyjny 	2szt.	-
3.35	Robot planetarny	<ul style="list-style-type: none"> - polerowana metalowa misa (minimum 6 l) z rączkami i podziałką wewnątrz - gniazdo wolnych obrotów, gniazdo szybkich obrotów - płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna - funkcja delikatnego mieszania - co najmniej 5 mieszadeł ze stali nierdzewnej - szklany blender o pojemności nie większej niż 2 l - zawiera przystawki min: <ul style="list-style-type: none"> • sokowirówka na całe jabłka • wyciskarka do owoców • młynek / rozdrabniacz do małych porcji jedzenia • przystawka do wyrobu makaronu spaghetti • przystawka do wyrobu makaronu tagliatelle • wałkownica do ciasta • maszynka do mielenia • szatkownica do tarcia, krojenia i szatkowania z zestawem min 7 tarcz • przecierak do warzyw 	2szt.	-
3.36	Termometr cyfrowy z sondą	<ul style="list-style-type: none"> - wodoszczelny - zakres pomiaru: od -50 °C do + 300 °C 	6szt.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - sonda ze stali nierdzewnej minimum 120 - pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy - osłona sondy - ergonomiczny uchwyt - automatyczne wyłączanie przyrządu po 10 min - bateria w zestawie 		
3.37	Termometr cyfrowy bezdotykowy	<ul style="list-style-type: none"> - pomiar temperatury powierzchniowej w podczerwieni - funkcja szybkiej kontroli HACCP - sygnalizacja przy pomocy lampek kontrolnych bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur - zakres pomiaru od -30 °C do +200 °C, z dokładnością do 1°C - bateria w zestawie 	2szt.	-
3.38	Obieraczka do ziemniaków	<ul style="list-style-type: none"> - maksymalny jednorazowy załadunek do 5 kg - wydajność: od 80 do 100 kg/h - dolna część komory w formie obrotowego talerza - obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej - uchylna pokrywa wykonana z poliwęglanu - wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek - wodoodporny panel sterujący - poziom hałasu: max 70 dB. - podstawa z separatorem obierzyn - napięcie 400 V 	1szt.	-
3.39	Prześwietlarka do jaj	<ul style="list-style-type: none"> - dioda LED - prześwietlanie w jasnym pomieszczeniu 	1szt.	-
3.40	Szatkwonica do warzyw	<ul style="list-style-type: none"> - wentylowany silnik o mocy minimalnej 750 W - dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw i okrągły, cylindryczny - do warzyw długich i delikatnych - automatyczne włączenie obrotów po opuszczeniu docisku - łatwa i szybka wymiana tarcz krojących - co najmniej 2 zabezpieczenia - co najmniej 5 tarcz: <ul style="list-style-type: none"> - plasterki 2mm (tarcza z 3 ostrzami) - plasterki 4mm (tarcza z 2 ostrzami) - wiórki 3mm 	1szt.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - wiórki 5mm - wiórki 7mm - gumowe antypoślizgowe nóżki - prędkość minimalna 300 obr./min. - napięcie 230V 		
3.41	Piekarnik konwekcyjny	<ul style="list-style-type: none"> - z nawilżaniem - elektryczny - sterowany manualnie - pojemność komory max. 4 blachy x 2/3 GN - regulator temperatury do 200 °C - min. 4 funkcje: rozmrażanie / cyrkulacja powietrza / obróbka kombinowana / obróbka z użyciem pary, - zbiornik na wodę o poj. 1,3l - min. 1 ruszt, - materiał stal chromowo-niklowa - napięcie 230V 	3szt.	-
3.42	Podstawa pod piec	<ul style="list-style-type: none"> - stal nierdzewna - wymiary dopasowane do piekarnika konwekcyjnego z pozycji 3.41 	3szt.	-
3.43	Salamander elektryczny	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa ze stali nierdzewnej - termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C - możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą systemu do podnoszenia umożliwiającego obróbkę potraw różnej wielkości - wysuwany pojemnik na tłuszcz, - dwie niezależnie sterowane grzałki - bezpiecznik zapobiegający przegrzewaniu się urządzenia - lampka kontrolna, - napięcie 230V - moc min 3,0 kW 	2szt.	-
3.44	Naleśnikarka	<ul style="list-style-type: none"> - płyta grzewcza o średnicy max.400mm, z żeliwa z powłoką ceramiczną zapobiegającą przywieraniu - zabezpieczenie przed przegrzaniem - szuflada do przechowywania przyborów - drewniana szpatuła - obudowa ze stali nierdzewnej - termostat z płynną regulacją temperatury od +50 °C do +250 °C 	2szt.	-

3.45	Robot wieloczynnościowy	<ul style="list-style-type: none"> - bezobsługowy silnik o mocy minimalnej 500 W - funkcje min: miksowania, gotowania na parze, blendowania, ważenia, mieszania, mielenia, ubijania, emulgowania, rozpuszczania, wyrabiania ciasta, gotowania, siekania - ekran dotykowy - automatyczny system blokujący - elektroniczne zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem - wifi - prędkość obrotów płynnie regulowana - ustawienia obrotów do przygotowywania ciasta - zakres pomiarowy min od 1 g do 3000 g z dokładnością do 1 g - pojemność naczynia miksującego min 2,2 l - elektroniczne zabezpieczenie przed przeciążaniem silnika - tworzywo przeznaczone do kontaktu z żywnością - system grzewczy - czujnik temperatury - wykonany ze stali nierdzewnej - procesor min czterordzeniowy - minimalna pamięć flash 16 GB - minimalna pamięć DDR RAM 1 GB - maksymalna masa urządzenia 8 kg 	1 szt.	-
3.46	Robot wieloczynnościowy	<ul style="list-style-type: none"> - cutter – wilk/blender z funkcją podgrzewania - temperatura podgrzewania do 140°C - funkcje min: emulgowania, proszkowania, miksowania, siekania, mieszania i wyrabiania ciasta - pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności min 3,7 - ramię zgarniające i mechanizm do oczyszczania pokrywy - funkcja mieszania wstecznego - funkcja pracy z gorącym produktem - min 4 funkcje prędkości - prędkość obrotów minimalna 100 obrotów/min, maksymalna – 500 obrotów/min - asynchroniczny silnik - min. 2 noże – gładki oraz mikroząbkowany ze stali nierdzewnej - ramię zbierające 	1 szt.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - programowanie receptur - silnik przemysłowy o dużej trwałości - urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej - praca pulsacyjna 		
3.47	Zestaw garnków i naczyń kuchennych			
3.47.1	Zestaw garnków	<ul style="list-style-type: none"> - powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem - wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10 - ergonomiczne, niezagrzewające się uchwyty, wykonane ze stali nierdzewnej, przymocowane za pomocą nitów - pokrywki ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary - do stosowania na kuchenkach indukcyjnych - Wielowarstwowe dno - Możliwość mycia w zmywarkach - w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> - garnek od 5l do 6l - Ø min. 160 + pokrywka - garnek od 2l do 3l - Ø min. 160 + pokrywka 	12 kpl.	-
3.47.2	Zestaw patelni	<ul style="list-style-type: none"> - w zestawie dwie patelnie: <ul style="list-style-type: none"> - Ø od 240 mm do 260 mm + pokrywka ze szkła żaroodpornego - do stosowania na kuchenkach indukcyjnych - rdzeń aluminiowy - tytanowa powłoka z nieprzywierającą powierzchnią - uchwyt nienagrzewający się, ze stali nierdzewnej 18/10 - możliwość mycia w zmywarce <p>oraz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ø dna od 200 mm do 220 mm – do naleśników - do stosowania na kuchenkach indukcyjnych - rdzeń aluminiowy - powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania - uchwyt nienagrzewający się wykonany ze stali 	12kpl.	-
3.47.3	Zestaw siatek do pieczenia pizzy	<ul style="list-style-type: none"> - z aluminium - beznitowe - w zestawie 3 sita <ul style="list-style-type: none"> - średnica zewnętrzna 230 - średnica zewnętrzna 280 	12kpl.	-

		- średnica zewnętrzna 310. Dopuszcza się tolerancję wymiarów $\pm 10\%$		
3.47.4	Zestaw pojemników GN	- do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C - ze stali nierdzewnej - możliwość piętrowania i mycia w zmywarce - w zestawie: - GN 1/9 głębokość 65 mm + pokrywka o grubości min. 0,7 mm - GN 1/9 głębokość 100 mm - GN 1/6 głębokość 65 mm + pokrywka o grubości min. 0,7 mm - GN 1/6 głębokość 100 mm - GN 1/4 głębokość 65 mm + pokrywka o grubości min. 0,7 mm - GN 1/4 głębokość 100 mm - GN 1/1 głębokość 40 mm - GN 1/1 głębokość 65 mm pełne i perforowane Dopuszcza się tolerancję głębokości $\pm 10\%$	12kpl.	-
3.47.5	Zestaw miseczek do zapiekania kokilka	- porcelanowa, biała, okrągła - odporność termiczna do 600°C - można myć w zmywarkach - w zestawie: - 2szt. x średnica 70mm - 2szt. x średnica 90mm - 2szt. x średnica 120mm Dopuszcza się tolerancję średnicy $\pm 10\%$	12kpl.	-
3.47.6	Naczynie do zapiekania	- białe lub kremowe - z porcelany - można myć w zmywarkach - odporność termiczna do 600°C - wymiary 250mm x 180mm x 50mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	12szt.	-
3.47.7	Forma do tarty	- podstawa ceramiczna - brzeg odczepiany wykonany z silikonu odpornego na temperatury do $+220^{\circ}\text{C}$ - można myć w zmywarce - średnica od 260 mm do 280 mm	12szt.	-
3.47.8	Forma do pieczenia	- wykonana z silikonu	12szt.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - odporna na temperatury od -50°C do 250°C - można myć w zmywarce - do minimuffinek i ciastek – różne wzory - wymiary max. 600 mm x400 mm 		
3.47.9	Naczynie z podziałką miarową	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - pojemność od 1 l do 1,5 l - można myć w zmywarce 	12szt.	-
3.47.10	Zestaw misek	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - odporna na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne - można myć w zmywarce - w zestawie 6 misek <ul style="list-style-type: none"> - pojemność 1,4 l - pojemność 2,3 l - pojemność 3,3 l - pojemność 4,0 l - pojemność 4,9 l - pojemność 7 l <p>Dopuszcza się tolerancję pojemności $\pm 10\%$</p>	12 kompletów	-
3.47.11	Przecierak- Sito do przecierania warzyw	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - w zestawie min. 2 sita wymienne o średnicy od 110 do 130 mm - sita o średnicy oczek 2mm, 3mm - średnica przecieraka od 180mm do 220mm - można myć w zmywarce 	12szt.	-
3.47.12	Naczynie do suszenia sałaty	<ul style="list-style-type: none"> - z tworzywa sztucznego - dno antypoślizgowe - pojemność od 4 l do 4,5 l - średnica max. 300 mm - można myć w zmywarce 	12szt.	
3.47.13	Pojemnik do PacoJet – a	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - z przykrywkami 	12szt.	-

3.48	Zestaw noży kuchennych	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - odporne na korozję - wykonane z jednego kawałka stali - W składzie minimum: <ul style="list-style-type: none"> - widelec do mięsa długość 320 - ostrzałka długość 340 - nóż Santoku długość 336 - nóż kucharski długość 370 mm - nóż kucharski długość 330 mm - nóż do szynki długość 331 mm - nóż do chleba długość 333 mm - nóż do oddzielania kości długość 285mm - nóż do obierania długość 193mm <p>Dopuszcza się tolerancję długości ± 10mm</p>	12 kompletów	-
3.49	Zastawa stołowa, sztucze i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw			
3.49.1	Zastawa stołowa	<ul style="list-style-type: none"> - z porcelany - kremowa - można myć w zmywarce i używać w mikrofalówce - dożywotnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów oraz 5 - letnia gwarancja na zarysowania szkliwa - zastawa ma pochodzić z jednej linii - w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> - talerz płytki \varnothing 300mm – 6 szt. - talerz płytki \varnothing 210mm – 6 szt. - talerz płytki \varnothing 170mm – 6 szt. - talerz głęboki \varnothing 230mm – 6 szt. - bulionówka 0,30 l z uszami ze spodkiem – 6 szt. - filiżanka 0,20 l, ze spodkiem można sztaplować – 6 szt. <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 10 %</p>	12 kpl.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - sosjerka max. 180mm x 70mm, ze spodkiem – 1szt. - półmis jajowaty z delikatnie karbowaną powierzchnią rantu 375mmx280mm – 1 szt. - półmis jajowaty z delikatnie karbowaną powierzchnią rantu 355mmx290mm – 1 szt. - salaterka okrągła o średnicy 160 mm o delikatnie karbowanej powierzchni – 1 szt. - waza z pokrywką, okrągła, pojemność od 2 do 3l – 1 szt. - dzbanek do mleka 0,2 l – 1szt. - dzbanek do herbaty z rączką 0,4 l – 1 szt. - cukiernica z pokrywką 0,2 l – 1 szt. - solniczka – 1 szt. - pieprzniczka – 1 szt. - talerz płytki 310 mm z delikatnie karbowaną powierzchnią – 2 szt. - talerz płytki 275 mm z delikatnie karbowaną powierzchnią – 2 szt. - talerz do pasty 310 mm z szerokim rantem – 2 szt. - talerz z szerokim rantem 320 mm – 2 szt. <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów $\pm 10\%$</p>	12 kpl.	
3.49.2	Zastawa stołowa	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z porcelany z min 30% dodatkiem tlenku glinu - odporność na temp. min 180°C - można sztaplować, myć w zmywarce oraz używać w kuchence mikrofalowej. - zastawa ma pochodzić z jednej linii - w zestawie: - <u>kolor beżowy</u> - talerz do pasty średnica 300 mm – 2 szt. - talerz płaski średnica 300mm – 2 szt. - <u>kolor czerwony</u> - talerz do pasty średnica 300mm – 2 szt. - talerz płaski średnica 300mm – 2 szt. - <u>kolor szary</u> - talerz do pasty średnica 300 mm– 2 szt. - talerz płaski średnica 300mm – 2 szt. <p>Dopuszcza się tolerancję wymiaru średnicy talerzy ± 10 mm</p>	12 kpl. zestawów	-
3.49.3	Zestaw sztucze	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 - polerowane na wysoki połysk 	12 zestawów	-

		<ul style="list-style-type: none"> - można myć w zmywarce - sztucze pochodzące z jednej linii - w zestawie: - widelec stołowy – 6 szt. - łyżka stołowa – 6 szt. - nóż stołowy – 6 szt. - widelec do przystawek (stołowy średni) – 6 szt. - łyżka do przystawek (stołowy średni) – 6 szt. - nóż do przystawek (stołowy średni) – 6 szt. - łyżeczka do herbaty – 6 szt. - łyżeczka do kawy – 6 szt. - łyżeczka do latte – 6 szt. - widelczyk do ciasta – 6 szt. - nożyk do owoców – 6 szt. - nóż do masła – 6 szt. - nóż do ryb – 6 szt. - widelec do ryb – 6 szt. - łyżka do sałatek – 2 szt. - widelec do sałatek – 2 szt. - nóż stekowy – 2 szt. - widelec do noża stekowego – 2 szt. - łopatką do ciasta – 1 szt. - łyżka wazowa – 1 szt. - czerpak do sosu – 1 szt. 		
3.49.4	Zestaw desek do serwowania pizzy	<ul style="list-style-type: none"> - z uchwytem - z laminatu drewnianego - odporna termicznie do 350°C - można myć w zmywarkach - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - średnica 280mm - średnica 310mm - średnica 330mm <p>Dopuszcza się tolerancję wymiaru średnicy ± 20 mm</p>	12kpl.	-
3.49.5	Zestaw misek do serwowania	<ul style="list-style-type: none"> - z melaminy - do serwowania przekąsek i dań - w kształcie fali 	12kpl.	-

		<ul style="list-style-type: none"> - możliwość mycia w zmywarce - odporność termiczna: od -20 do 70°C - długość max. 315mm - wysokość max. 150mm - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - 1 szt. czarna - 1 szt. biała 		
3.49.6	Karafka	<ul style="list-style-type: none"> - szklana - odporna na obicia oraz szok termiczny - wysokość do 210mm - pojemność od 0,8 do 1l 	12szt.	-
3.49.7	Koszyk	<ul style="list-style-type: none"> - z tworzywa sztucznego imitującego rattan - szary - dwa uchwyty - możliwość sztaplowania - wymiary 380 mm x280 mm x180mm <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 10\%$</p>	12szt.	-
3.49.8	Zestaw koszyków	<ul style="list-style-type: none"> - z tworzywa sztucznego - szary - możliwość sztaplowania - dwa wyprofilowane uchwyty - ścianki perforowane - 2 sztuki w zestawie - wymiary w podstawie 160mm x240mm x 100 mm <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 10\%$</p>	12kpl.	-
3.49.9	Koszyk na pieczywo	<ul style="list-style-type: none"> - owalny - z polirattan - beżowy - możliwość mycia w zmywarce - możliwość sztaplowania - wymiary 230mm x170 mm x 80 mm <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 10\%$</p>	12szt.	-
3.49.10	Płyta do serwowania	<ul style="list-style-type: none"> - z melaminy - imitacja drewna dębowego - odporna na uderzenia 	12szt.	

		<ul style="list-style-type: none"> - możliwość mycia w zmywarce - odporna na temp. -20°C +70°C - różne rozmiary i kształty 		
3.49.11	Pompka próżniowa do wina	<ul style="list-style-type: none"> - z tworzywa sztucznego - korki do wina min 2 - wysokość od 120mm do 150 mm 	12szt.	-
3.49.12	Dozownik do płynu	<ul style="list-style-type: none"> - montowany w blacie - wylewka w kolorze chrom - mechanizm metalowy - pojemność od 300 do 500ml 	12szt.	-
3.50	Mikser ręczny elektryczny	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa metalowa - elektryczny - moc min. 350 W - regulacja obrotów - min. 5 prędkości roboczych - podstawa do ustawienia miksera i mieszadeł - min dwa rodzaje mieszadeł ze stali nierdzewnej : hakowe i trzepaczki taśmowe 	6szt.	-
3.51	Stół narożny z szafką	<ul style="list-style-type: none"> - uchwyty wykonane z poszycia - maskownica prawa - półka ze stali nierdzewnej - wykonanie ze stali nierdzewnej - wymiary: 868mm x 868mm x 850mm (dł. x gł. x wys.)Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	1szt.	3.1
3.52	Moduł szafkowy	<ul style="list-style-type: none"> - dwie szuflady - uchwyty szuflad z poszycia - wykonane ze stali nierdzewnej - wymiary: 400mm x 485mm x 810mm (dł. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	1szt.	3.2
3.53	Stół chłodniczy	<ul style="list-style-type: none"> - 2-modułowy - z bocznym agregatem chłodniczym - 1-blok 2-szuflad - 1-drzwi - bez blatu - ze stali nierdzewnej 	2szt.	3.3

		- wymiary: 1300mm x 600mm x 810mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$		
3.54	Moduł szafkowy	- wykonany ze stali nierdzewnej - wyposażony w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - wymiary: 1117mm x 485mm x 810mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	3.4
3.55	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - wymiary: 1275mm x 300mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	3.5
3.56	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - wymiary: 1200mm x 300mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	3 szt.	3.6
3.57	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi skrzydłowe - wymiary: 400mm x 300mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	3.7
3.58	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi skrzydłowe - wymiary: 560mm x 560mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	3.8
3.59	Cokół dolny	- ze stali nierdzewnej	1 szt.	-

		- wymiary: 5467mm x 1mm x 160mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$		
3.60	Blat	- ze stali nierdzewnej, wibrowanej - blacha o grubości nie mniejszej niż 2 - rant tył i lewy i prawy pudełkowe h=100 - blat z kapinosem, wymiary: 4567mm x 600mm x 50mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1 szt.	-

CHARAKTERYSTYKA MEBLI I URZĄDZEŃ opisanych w punkcie 3. **Urządzenia kuchenne i meble**

MEBLE

- blaty mebli do pracy o gładkiej powierzchni wibrowanej, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia
- uchwyty drzwi i szafek wyprofilowane z poszycia wzdłuż całej wysokości drzwi lub długości szuflad
- wszystkie wyroby wykonane z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej do kontaktu z żywnością, wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej, spawane, krawędzie zaokrąglone, bezpieczne, uchwyty szuflad wyprofilowane ze stali
- powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami wyprofilowana z min. 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu
- wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków zaokrąglone, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości
- dno komór wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody
- szafy i szafki w zależności od modelu wyposażone w drzwi uchylne na zawiasach skrzydełkowych lub przesuwne zawieszane na wózkach rolkowych
- szafki z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności min. 40 kg. wymiary szuflad zapewniają umieszczenie w nich pojemników GN 1/1 lub 2/3
- spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewnia sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N)
- stopki regulowane w meblach, wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji $+25 \div -10$ mm, a stopy regulowane urządzeń ze stali nierdzewnej o zakresie regulacji $-45 \div +20$ mm.
- wszystkie wyroby wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych
- wszystkie wyroby wyposażone w wysoką antybryzgową krawędź tylną (min. h=100mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów "kapinoskiem". Płyty płaskie wykonywane z blach o grubości min 1,25, wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniącymi wilgoci. Płyty ze zlewami wykonane z blach o grubości od 1,5 do 2mm, a system usztywnień zapewnia sztywność i odporność na uderzenia

URZĄDZENIA CHŁODNICZE (STOŁY I SZAFY CHŁODNICZE/MROŹNICZE)

- wyposażone w ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad
 - całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych (za wyjątkiem zewnętrznej tylnej ścianki) wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej
 - nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące zalety nogi z tworzywa i zalety materiału, z którego zostały wykonane, o zakresie regulacji od – 45 do +20 mm
 - izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej
 - ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC
 - sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym
 - w szafach mroźniczych, schładzarkach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi
 - wymuszony obieg powietrza chłodzącego
 - szafy chłodnicze z obiegiem wymuszonym-wykonane jako szafy o podwyższonej wydajności, umożliwiające wydajne schładzanie potraw z temperatury otoczenia; maksymalna masa produktu możliwa do schłodzenia z temperatury +20°C do +3°C, wynosi odpowiednio:
 - › min 150 kg w czasie 4,5 godzin
 - › min 65 kg w czasie 2 godzin
 - w szafach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - praca wentylatora sterowana wyłącznikiem drzwiowym
 - zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika w stołach i szafach chłodniczych i mroźniczych
 - energooszczędne i niezawodne agregaty chłodnicze
 - wszystkie urządzenia zasilane są napięciem 230V/50Hz
 - agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
 - w stołach chłodniczych i mroźniczych:
 - › filtr przeciwpylowy skraplacza
 - › panel zabudowy tyłu
 - › maszynownia z opcją z prawej strony
 - › oświetlenie LED (szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi) (opcja)
- Elementy meblowe stanowiące wyposażenie pracowni gastronomicznej powinny tworzyć spójną całość (rodzaj zastosowanego materiału, wykończenie blatów, szafek).

4.	Zastawa stołowa i sprzęt kuchenny		
4.1	Zestaw garnków	- powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem - wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10 - ergonomiczne, niezagrzewające się uchwyty, wykonane ze stali nierdzewnej, przymocowane za pomocą nitów - pokrywki ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary - do stosowania na kuchenkach indukcyjnych - Wielowarstwowe dno	6 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> - Możliwość mycia w zmywarkach - w zestawie: - garnek od 1,5 l do 2l - Ø min. 160 + pokrywka - garnek od 4 do 5l - Ø min. 160 + pokrywka - garnek od 5 l do 6 l - Ø min. 160 + pokrywka 	
4.2	Patelnia	<ul style="list-style-type: none"> - nieprzywierająca powłoka - indukcja - dno aluminiowe - wzmocnienie ze stali nierdzewnej - tytanowa warstwa - średnica od 260 mm do 280 mm - uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10 - możliwość mycia w zmywarce 	6szt.
4.3	Patelnia	<ul style="list-style-type: none"> - nieprzywierająca powłoka - indukcja - dno aluminiowe - wzmocnienie ze stali nierdzewnej - tytanowa warstwa - średnica od 200 mm do 240 mm - uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10 - możliwość mycia w zmywarce 	6szt.

4.4	Zestaw sztućców	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 - polerowane na wysoki połysk - można myć w zmywarce - sztućce pochodzące z jednej linii - w zestawie: - nóż stołowy - widelec stołowy - łyżka stołowa - widelczyk do ciasta - łyżeczka do herbaty - sztućce pochodzące z jednej linii ze sztućcami z poz. 3.49.3 	12 kpl.
4.5	Deska do krojenia	<ul style="list-style-type: none"> - do krojenia i zagniatania ciasta - z drewna kauczukowego - wymiary z rantem: 600mm x 400mm x 70mm <p>Dopuszcza się tolerancję długości ± 50 mm</p>	6szt.
4.6	Zestaw desek do krojenia	<ul style="list-style-type: none"> - z polipropylenu GN 1/2 - grubość min. 12 - z wycięciem - atest PZH - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - biała - czerwona - niebieska - zielona - brązowa - żółta - stojak na 6 desek, ze stali nierdzewnej 	6kpl.
4.7	Szpatułka drewniana	<ul style="list-style-type: none"> - z drewna - długość od 270mm do 300 mm 	12szt.
4.8	Zestaw łyżek drewnianych	<ul style="list-style-type: none"> - z drewna - zestaw 3 sztuk - długość od 300mm do 400 mm 	6 kpl.

4.9	Szpatuła do smażenia	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana z poliamidu - odporna na temperaturę do 220°C - można myć w zmywarce - długość od 260mm do 300mm 	6szt.
4.10	Zestaw noży	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - odporne na korozję <p>W składzie min:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nóż szefa kuchni długość ostrza 340mm - nóż kuchenny długość ostrza 290mm - nóż kuchenny Santoku długość ostrza 320mm - nóż do warzyw długość ostrza 195mm <p>Dopuszcza się tolerancję długości ± 20 mm</p>	6 zestawów
4.11	Obierak	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - poziomy - maksymalna długość 165 mm 	6szt.
4.12	Walek do ciasta	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - powierzchnia pokryta materiałem nieprzywierającym - tuleje ślizgowe - stojak chromowany 	6szt.
4.13	Mata silikonowa do wypieków	<ul style="list-style-type: none"> - z nieprzywierającego silikonu - odpowiednia do mroźni, pieców i kuchenek mikrofalowych - można myć w zmywarkach - zakres temperatur od -40°C do 250°C - wymiary 600 mm x400mm <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 50 mm</p>	6szt.
4.14	Prasa do ziemniaków	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - można myć w zmywarce - 3 wymienne tarcze o różnej średnicy otworów - maksymalna średnica tarcz 80 mm - długość do 300mm 	6szt.
4.15	Wyciskacz do czosnku	<ul style="list-style-type: none"> - z akulonu - ergonomiczna rączka - obracana dźwignia ułatwiająca czyszczenie sitka - można myć w zmywarce 	6szt.
4.16	Otwieracz barmański	<ul style="list-style-type: none"> - 3 – funkcyjny - 2 - stopniowy 	3szt.

		<ul style="list-style-type: none"> - uchwyt bordowy - maksymalna długość 120 mm 	
4.17	Otwieracz do puszek	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - uchwyt z polipropylenu - maksymalna długość 200 mm 	3szt.
4.18	Waga gastronomiczna	<ul style="list-style-type: none"> - elektroniczna - ekran LCD - szalka ze stali nierdzewnej - bez miski - zakres ważenia do 5 kg - dokładność do 1 g - funkcja tarowania - zasilana bateriami 	6szt.
4.19	Pojemnik na sztuce	<ul style="list-style-type: none"> - min. 5-częściowy - z tworzywa sztucznego - maksymalne wymiary 400mmx400mm 	6szt.
4.20	Ostrzałka do noży	<ul style="list-style-type: none"> - o noże gładkich i falistych - 3 stopniowa: <ul style="list-style-type: none"> I - diamentowe dyski II - miniaturowa stalka III - dyski wygładzające - prowadnice ustalają prawidłowy kąt ostrzenia 	1szt.
4.21	Tarka	<ul style="list-style-type: none"> - czterostronna - z polerowanej stali nierdzewnej - max. wysokość 250 mm 	6szt.
4.22	Pojemnik barmański na dodatki, stosowany jako pojemnik na przyprawy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - przezroczysta pokrywa z polipropylenu - w zestawie 5 pojemników - wysokość od 65 mm do 90 mm - maksymalna szerokość 140 mm 	6 zestawów
4.23	Rękawice ochronne	<ul style="list-style-type: none"> - z włókna szklanego - odporność termiczna do 350 °C - maksymalna długość 430 mm - 2 sztuki 	6szt.
4.24	Rękawice ochronne	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z neoprenu 	6szt.

		<ul style="list-style-type: none"> - długość 230 – 300mm - odporna na temperaturę do 220°C - 2 sztuki 	
4.25	Tortownica okrągła	<ul style="list-style-type: none"> - regulowana - stalowa - minimalna średnica 160 mm - maksymalna średnica 300 mm - można myć w zmywarce 	6szt.
4.26	Blacha do ciasta	<ul style="list-style-type: none"> - stalowa - powłoka nieprzywierająca - wymiary 360mm x 250mm x 60mm. Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 50 mm 	6szt.
4.27	Forma do ciast keksówka	<ul style="list-style-type: none"> - z silikonu - można myć w zmywarce - wymiary 240 mm x 105 mm (dł. x szer.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 10 mm</p>	6szt.
4.28	Zestaw silikonowych form	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z silikonu - zestaw 3 okrągłych form - do pieczenia - średnica 90 mm, 150 mm, 200 mm - wytrzymałość od -40 do 220°C - można myć w zmywarce. <p>Dopuszcza się tolerancję średnicy ± 10 mm</p>	6 kpl.
4.29	Zestaw końcówek do rękawów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - zestaw min 5 końcówek - różne zestawy - w zestawie minimum: <ul style="list-style-type: none"> - wzór gwiazdka - wzór kwiatek - wzór gwiazdka francuska - końcówka w kształcie litery "V" - końcówka do pączków 	6 kpl.
4.30	Zestaw sit metalowych	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - z uchwytem - w zestawie 2 sita - 1 szt. - maksymalna średnica wewnętrzna sita 200 mm 	6 kpl.

		- 1 szt. - maksymalna średnica wewnętrzna sita 160 mm	
4.31	Sitko plastikowe	- wykonane z tworzywa sztucznego - z rączką - maksymalna średnica wewnętrzna sita 100 mm	6 szt.
4.32	Pokrywa do patelni	- ze szkła żaroodpornego - dopasowana do patelni z poz.4. 2	6 szt.
4.33	Ubijak do ziemniaków	- wykonany ze stali nierdzewnej - można myć w zmywarce - długość od 270mm do 300mm	6szt.
4.34	Tłuczek do mięsa	- dwustronny - wykonany z polerowanego aluminium - długość od 230mm do 250mm	6szt.
4.35	Łyżka cedzakowa	- bez spawów - wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej - ergonomiczny uchwyt - zagięty uchwyt do zawieszania - średnica maksymalna 100 mm - możliwość mycia w zmywarce	6szt.
4.36	Chochla do zupy	- wykonana z polerowanej stali nierdzewnej - monoblok - bez widocznych łączów - maksymalna długość uchwytu 270 mm - minimalna pojemność 0,06 l	6szt.
4.37	Wanna cedzakowa	- wykonana ze stali nierdzewnej - dwa uchwyty i podstawa - można myć w zmywarkach - średnica od 200 mm do 240 mm	6szt.

Wszystkie wymiary zawarte w tabelach podane są w milimetrach