

## Wykaz i szczegółowy opis sprzętu/przedmiotów – kuchnia

**Magazyn brudnych warzyw**

| L.p. | Nazwa urządzenia | Opis  | Numeracja odpowiadająca pozycjom formularza ofertowego |
|------|------------------|---|--|
| 1.   | Regał magazynowy | Parametry techniczne: <b>Regał magazynowy 4-półkowy</b><br>Wymiary:<br>Długość 120 cm +/- 3%<br>Szerokość 60 cm +/- 3%<br>Wysokość 180 cm +/- 3 %<br>Wykonany ze stali nierdzewnej.<br>Grubość blachy min. 0,8 mm.<br>Regał przeznaczony ma być do przechowywania żywności lub naczyń.<br>Nośność min. 50 kg na każdej półce.<br>Konstrukcja regału ma się opierać się na kształtownikach o przekroju zamkniętym.<br>Półki mocowane na stałe. | 14   |
| 2.   | Regał magazynowy | Parametry techniczne: <b>Regał magazynowy 4-półkowy</b><br>Wymiary:<br>Długość 90 cm +/- 3%<br>Szerokość 40 cm +/- 3%<br>Wysokość 180 cm +/- 3%<br>Wykonany ze stali nierdzewnej.<br>Grubość blachy min. 0,8 mm.<br>Regał przeznaczony ma być do przechowywania   | 15   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>żywności lub naczyń.<br/>         Nośność min. 50 kg na każdej półce.<br/>         Konstrukcja regału ma się opierać na kształtownikach o przekroju zamkniętym.<br/>         Półki mocowane na stałe.</p> |  |
|--|--|--|--|

### Obróbka brudna

| L.p. | Nazwa urządzenia          | Opis   |    |
|------|---------------------------|--|----|
| 1.   | Obieraczka do ziemniaków  | <p>Parametry techniczne: <b>Obieraczka do ziemniaków</b> wykonana ze stali nierdzewnej. Jednorazowy wsad - min 10 kg ziemniaków. Wydajność min 80 kg/godz. Pokrywa z poliwęglanu lub innego nieprzewodzącego materiału z wyłącznikiem bezpieczeństwa. Czasomierz z regulacją.</p>  | 9  |
| 2.   | Stół ze zlewem i półką    | <p>Parametry techniczne: <b>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości min 1 mm. Blat z wgłębieniem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach min 40 mm x 40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:<br/>         Długość 120 cm +/- 3%<br/>         Szerokość 60 cm +/- 3%<br/>         Wysokość 85 cm +/- 3%</p> | 17 |
| 3.   | Stół ze zlewem 2 komorowy | <p>Parametry techniczne: <b>Stół ze zlewem 2-komorowym</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Konstrukcja spawana. Półka dolna. Komory zlewu</p>   | 18 |

|    |                               |   |    |
|----|-------------------------------|---|----|
|    |                               | <p>wykonane z blachy o grubości min 1 mm. Błat z wcięciem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach min. 40mm x 40mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 120 cm +/- 3%<br/> Szerokość 60 cm +/- 3%<br/> Wysokość 85 cm +/- 3%</p>  |    |
| 4. | Naświetlacz do jaj szufladowy | <p>Parametry techniczne: Naświetlacz (sterylizator) przeznaczony do odkażania jaj i noży. Obudowa ze stali nierdzewnej. Krata na jajka wykonana ze stali chromowej. Jednorazowa dezynfekcja min 30 jaj lub min 6 noży.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 52 cm +/- 3%<br/> Szerokość 36 cm +/- 3%<br/> Wysokość 24 cm +/- 3%</p>   | 10 |
| 5. | Stół roboczy z półką          | <p>Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z półką dolną</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 130 cm +/- 3%<br/> Szerokość 60 cm +/- 3%<br/> Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości min 0,8 mm.</p> <p>Błat stołu wodoodporny i zmywalny.</p> <p>Stelaż stołu opierać się ma na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b><br/> Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p> | 21 |

### Magazyn spożywczy

|    |                            |  |    |
|----|----------------------------|--|----|
| 1. | Szafa chłodnicza (sztuk 2) | Parametry techniczne: Szafa chłodnicza o pojemności całkowitej min. 600 l.<br>Szafa ma być wyposażona w min. 3 rusztowe półki o nośności min 8 kg każda.<br>Wymiary zewnętrzne:<br>Długość 78 cm +/- 3%<br>Szerokość 70 cm +/- 3%<br>Wysokość 185 cm +/- 3%  | 11 |
| 2. | Stół roboczy z półką       | Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z półką dolną<br>Wymiary:<br>Długość 120 cm +/- 3%<br>Szerokość 60 cm +/- 3%<br>Wysokość 85 cm +/- 3%<br>Wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości min. 0,8.<br>Błat stołu wodoodporny i zmywalny.<br>Stelaż stołu opierać się ma na kształtownikach o profilu zamkniętym.<br><b>Wykonanie:</b><br>Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm. | 22 |
| 3. | Zamrażarka skrzyniowa      | Parametry techniczne: <b>Zamrażarka skrzyniowa min. 200 l</b> . Wnętrze – aluminium. Ręczne rozmrażanie. W wyposażeniu jeden kosz na produkty. System chłodzenia grawitacyjny.<br>Wymiary:<br>Długość 95 cm +/- 3%<br>Szerokość 60 cm +/- 3%   | 12 |

|    |                  |   |    |
|----|------------------|---|----|
|    |                  | Wysokość 80 cm +/- 3%   |    |
| 4. | Regał magazynowy | <p>Parametry techniczne: <b>Regał magazynowy 4-półkowy</b></p> <p>Wymiary:<br/> Długość 120 cm +/- 3%<br/> Szerokość 60 cm +/- 3%<br/> Wysokość 180 cm +/- 3 %</p> <p>Wykonany ze stali nierdzewnej.<br/> Grubość blachy min. 0,8 mm.<br/> Regał przeznaczony będzie do przechowywania żywności lub naczyń.<br/> Nośność min 50 kg na każdej półce.<br/> Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym.<br/> Półki mocowane na stałe.</p> | 14 |

### Zmywalnia

|    |  |   |    |
|----|--|---|----|
| 1. | Stół załadowczy ze zlewem 1 komorowym, zaczep po lewej z półką | <p>Parametry techniczne: <b>Stół załadowczy ze zlewem 1-komorowym, zaczep po lewej z półką</b></p> <p>wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości min 1 mm. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40 mm x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 90 cm +/- 3%<br/> Szerokość 75 cm +/- 3%<br/> Wysokość 88 cm +/- 3%</p> | 19 |
| 2. | Zmywarka kapturowa   | <p>Parametry techniczne: Gastronomiczna zmywarka kapturowa do naczyń z funkcją wyparzenia przeznaczona do mycia wszelkiego typu naczyń. Wykonana ze stali nierdzewnej, moc min 6 kW.</p>  | 13 |

|    |                             |   |    |
|----|-----------------------------|---|----|
|    |                             | Wymiary:<br>Długość 70-80 cm<br>Szerokość 60-70 cm<br>Wysokość 140-150 cm   |    |
| 3. | Szafa przelotowa            | Parametry techniczne: <b>Szafa przelotowa</b> z drzwiami przesuwными – otwarta z dwóch stron (przód i tył) – wykonana ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do przechowywania umytych naczyń, wyposażona w 2 półki montowane na stałe.<br>Wymiary:<br>Długość 76,5 cm +/- 3%<br>Szerokość 70 cm +/- 3%<br>Wysokość 180 cm +/- 3% | 26 |
| 4  | Stół wyładowniczy bez półki | Parametry techniczne: <b>Stół wyładowniczy bez półki, zaczep po prawej</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40 mm x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Wymiary:<br>Długość 60 cm +/- 3%<br>Szerokość 75 cm +/- 3%<br>Wysokość 88 cm +/- 3%                                  | 27 |

### Kuchnia

|    |                  |  |   |
|----|------------------|--|---|
| 1. | Piec konwekcyjny | Parametry techniczne: <b>Piec konwekcyjny z nawilżaniem – elektryczny</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Sterowanie manualne. Pojemność komory 4xGN 1/1. Minimalny wsad 4 blachy. W wyposażeniu min 4 blachy. Regulacja temperatury w zakresie do 300°C. Moc min 6kW.<br>Elementy funkcjonalne pieca: podstawa pod | 1 |
|----|------------------|--|---|

|    |                                |  |    |
|----|--------------------------------|--|----|
|    |                                | piec 4xGN 1/1; uzdatniacz wody manualny 8l oraz prysznic ręczny, umożliwiające mycie pieca. Elementy kompatybilne z modelem pieca.   |    |
| 2. | Wilk do mięsa                  | Parametry techniczne: <b>Maszynka do mielenia mięsa (wilk)</b> do rozdrabniania mięsa surowego bądź gotowanego, ryb, ziemniaków i gotowanych warzyw. Wydajność min 70 kg/godz. Konstrukcja urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej.  | 2  |
| 3. | Patelnia elektryczna uchylna   | Parametry techniczne: <b>Patelnia elektryczna w całości</b> wykonana ze stali nierdzewnej. Pojemność misy min 50 l. Misa i pokrywa misy wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej. Patelnia ma umożliwiać przechył misy do 45°. Moc min 8 kW.<br>Wymiary:<br>Długość 80 cm +/- 3%<br>Szerokość 70 cm +/- 3%<br>Wysokość 85 cm +/- 3%   | 3  |
| 4. | Stół roboczy z półką (sztuk 2) | Parametry techniczne: <b>Stół roboczy z półką</b> dolną<br>Wymiary:<br>Długość 60 cm +/- 3%<br>Szerokość 60 cm +/- 3%<br>Wysokość 85 cm +/- 3%<br>wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości min 0,8. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.<br><b>Wykonanie:</b><br>Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm. | 23 |

|    |   |  |    |
|----|---|--|----|
| 5. | Kuchnia elektryczna                         | <p>Parametry techniczne: <b>kuchnia elektryczna 4-płytkowa</b> z dolną półką. Wykonanie – stal nierdzewna. Moc płyt 3 x min 2,5 kW +1 x min 2 kW.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 80 cm +/- 3%<br/> Szerokość 70 cm +/- 3%<br/> Wysokość 85 cm +/- 3%</p>   | 4  |
| 6. | Okap centralny wyciągowy                    | <p>Parametry techniczne: <b>Okap centralny skośny z łącznikami tłuszczu i oświetleniem z wbudowanym wentylatorem ze sterowaniem i wyprowadzaniem zużytego powietrza</b> przez otwór w ścianie zewnętrznej zakończony metalową żaluzją.</p> <p>Wymiary 250 cm x 170 cm x 52,5 cm (+/-3%) wykonany ze stali nierdzewnej.</p> <p>Okap zamontowany będzie centralnie nad blok urządzeń kuchennych zgromadzonych pośrodku pomieszczenia kuchennego.</p> | 5  |
| 7. | Taboret gastronomiczny indukcyjny (sztuk 2) | <p>Parametry techniczne: Taboret elektryczny indukcyjny o mocy min 5 kW wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja taboretu i średnica płyty ma pozwalać na gotowanie na nim dużych ilości potraw w naczyniach o bardzo dużej pojemności – min 80 l bez konieczności podnoszenia ich.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 50 cm +/- 3%<br/> Szerokość 50 cm +/- 3%<br/> Wysokość 38 cm +/- 3%</p>             | 6  |
| 8. | Stół roboczy z szafką                       | Parametry techniczne: <b>Stół roboczy z szafką z</b>   | 24 |



|    |                         |   |    |
|----|-------------------------|---|----|
|    |                         | <p>drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 130 cm +/- 3%<br/> Szerokość 60 cm +/- 3%<br/> Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min 0,8. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b><br/> Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p> |    |
| 9. | Krajalnica do wędlin    | <p>Parametry techniczne: <b>Aluminiowa krajalnica</b> do wędlin i mięsa o średnicy noża min 25 cm i mocy min 150 W. Nóż wykonany ze stali nierdzewnej.</p>  | 7  |
| 10 | Regał ociekowy          | <p>Parametry techniczne: Regał ociekowy składany wykonany ze stali nierdzewnej, nogi wykonane z kątownika, półki perforowane.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 90 cm +/- 3%<br/> Szerokość 60 cm +/- 3%<br/> Wysokość 180 cm +/- 3%</p>   | 16 |
| 11 | Stół ze zlewem głębokim | <p>Parametry techniczne: <b>Basen - zlew głęboki 1-komorowy</b> wykonany ze stali nierdzewnej.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 100 cm +/- 3%<br/> Szerokość 60 cm +/- 3%<br/> Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Głębokość komory wynosi min 40 cm. Basen jest przeznaczony do ręcznego mycia naczyń o</p>   | 20 |

|    |                        |  |    |
|----|------------------------|--|----|
|    |                        | <p>dużej pojemności. Stelaż stołu z basenem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b></p> <p>Basen ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p>   |    |
| 12 | Stół ze zlewem i półką | <p>Parametry techniczne:<b>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości min 1 mm. Błat z wgłębieniem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 120 +/- 3%<br/> Szerokość 60 +/- 3%<br/> Wysokość 85 cm +/- 3%</p> | 17 |
| 13 | Szatkownica            | <p>Parametry techniczne:<b>Szatkownica</b> do rozdrabniania surowych warzyw i owoców wykonana z aluminium. Wydajność około 40 kg/godz.</p> <p>Rozdrabniarka ma dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw o wymiarach min 15 x 7 cm i okrągły, cylindryczny o średnicy min 5 cm - do warzyw długich i delikatnych.</p>   | 8  |
| 14 | Stół roboczy z szafką  | <p>Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z szafką z drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka.</p> <p>Wymiary:<br/> Długość 130 cm +/- 3%</p>   | 24 |

|    |                              |  |    |
|----|------------------------------|--|----|
|    |                              | <p>Szerokość 60 cm +/- 3%</p> <p>Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b></p> <p>Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p>   |    |
| 15 | Stół roboczy z półką         | <p>Parametry techniczne:<b>Stół roboczy</b> z półką dolną wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości 0,8-1 mm.</p> <p>Wymiary:</p> <p>Długość 100 cm +/- 3%</p> <p>Szerokość 60 cm +/- 3%</p> <p>Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b></p> <p>Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p> | 25 |
| 16 | Gofrownica (sztuk 2)         | <p>Gofrownica wykonana ze stali nierdzewnej.</p> <p>Dwie płyty żeliwne z powłoki ceramicznej.</p> <p>Moc: minimum 2kW. Możliwość wykonania co najmniej 2 gofrów jednocześnie.</p> <p>Wymiary:</p> <p>Długość 40 cm +/- 3%</p> <p>Szerokość 25 cm +/- 3%</p> <p>Wysokość 26 cm +/- 3%</p>   | 28 |
| 17 | Termos cateringowy (sztuk 2) | <p>Pojemność: 14 l +/- 3%. Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej</p>   | 29 |

|    |  |  |    |
|----|--|--|----|
| 18 | Pojemnik termoizolacyjny z pokrywą (sztuk 2) | Pojemność: 45 l +/- 3%<br>Wysokość: min 30 cm  | 30 |
| 19 | Garnek z pokrywą 10l (sztuk 5)               | Garnek z pokrywą z otworem do uwalniania pary przystosowany przede wszystkim do kuchni gazowej i elektrycznej.<br>Materiał wykonania: stal nierdzewna<br>Pojemność: 10l +/- 3%<br>Wysokość: min 19 cm<br>Średnica: min 24 cm | 31 |
| 20 | Talerze płytkie (sztuk 100)                  | Talerze wykonane z trwałego materiału.<br>Przystosowane do mycia w zmywarkach.<br>Średnica: 25 cm +/- 3%<br>Kolor: biały   | 32 |
| 21 | Talerze głębokie (sztuk 100)                 | Talerze wykonane z trwałego materiału.<br>Przystosowane do mycia w zmywarkach.<br>Średnica: 22,5 cm +/- 3%<br>Kolor: biały   | 33 |
| 22 | Talerze deserowe (sztuk 100)                 | Talerze wykonane z trwałego materiału.<br>Przystosowane do mycia w zmywarkach.<br>Średnica: 19,5 cm +/- 3%<br>Kolor: biały   | 34 |
| 23 | Łyżki stołowe (sztuk 100)                    | Materiał: stal nierdzewna<br>Długość: 19 cm +/- 3%   | 35 |
| 24 | Widelce stołowe (sztuk 100)                  | Materiał: stal nierdzewna<br>Długość: 19 cm +/- 3%   | 36 |
| 25 | Kubek do gorących napojów (sztuk 100)        | Materiał: szkło hartowane<br>Pojemność: 0,25 l<br>Wysokość: min 9 cm<br>Średnica: min 7 cm<br>Kolor: przezroczysty   | 37 |

Dodatkowe informacje:

1. Do każdego urządzenia należy dołączyć instrukcję obsługi i materiały dot. użytkowania, które są sporządzone w języku polskim i posiadają okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.
2. Dostarczony sprzęt i wyposażenie muszą być fabrycznie nowe i wolne od wad.
3. Dostarczony sprzęt i wyposażenie powinno posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, świadectwa jakości oraz spełniać wszelkie wymogi norm w szczególności:
  - odpowiada wymaganiom ogólnym określonym w art. 3 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str.4 oraz Dz. Urz. UE L 188 z 18.07.2009, str. 14);
  - posiadają deklarację CE.