Załącznik nr 8 do SWZ

*(Nazwa i adres Wykonawcy)*

RO.271.16.2021

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Budowa gminnego przedszkola w Zblewie wraz z miejscami parkingowymi i infrastrukturą towarzyszącą – etap II”**

**Prace wykonane w etapie I budowy gminnego przedszkola w Zblewie wraz z miejscami parkingowymi i infrastrukturą towarzyszącą:**

1. Wykonano tymczasowe ogrodzenie terenu inwestycji siatką leśną o wysokości min. 180 cm.
2. Wykonano przebudowę istniejącej linii napowietrznej SN 15 kV.
3. Wykonano makroniwelację całego terenu inwestycji do rzędnych projektowanych, wywieziono humus wraz z warstwą nienośną ( glebą ) zgodnie z projektem geologicznym, wykonano nasyp z materiału dowiezionego.
4. Wykonano fundamenty obiektu z wyprowadzonym zbrojeniem startowym dla słupów i trzpieni żelbetowych.
5. Wykonano ściany fundamentowe.
6. Wykonano instalację uziemiającą budynek – uziom fundamentowy z wyprowadzeniem z ławy w punktach zacisków probierczych.
7. Wykonano izolację przeciwwilgociową oraz cieplną fundamentów i ścian fundamentowych.
8. Wykonano przepusty wszystkich instalacji ujętych projektem pod fundamentami oraz przez ściany fundamentowe.
9. Zasypano fundamentów i ściany fundamentowe.
10. Zabezpieczono fundamenty i ściany fundamentowe na zimę poprzez okrycie płytami styropianowymi, przykrycie matą wodoodporną i przysypanie gruntem.

**Etap II budowy gminnego przedszkola w Zblewie wraz z miejscami parkingowymi i infrastrukturą towarzyszącą obejmuje wykonanie prac:**

* UZBROJENIE TERENU (zgodnie z dokumentacją projektową)

1. Budowa przyłącza wodociągowego, zasilanego z sieci wodociągowej;
2. Budowa zewnętrznej instalacji p.poż. wraz z hydrantem zewnętrznym nadziemnym oraz budowę zewnętrznej instalacji wodociągowej;
3. Budowa przyłącza kanalizacji sanitarnej, włączonego do sieci kanalizacyjnej;
4. Budowa zewnętrznej instalacji kanalizacji sanitarnej oraz zewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej;
5. Budowa przyłącza kanalizacji deszczowej, włączonego do sieci kanalizacji deszczowej na terenie działki Inwestora;
6. Budowa kanalizacji deszczowej;
7. Budowa zewnętrznej instalacji, zasilanej z istniejącej sieci gazowej, poprzez projektowane przyłącze gazu wraz z szafką z kurkiem głównym i gazomierzem zlokalizowanego przy granicy działki nr 1453;
8. Budowa wewnętrznej linii kablowej zasilającej, z istniejącego złącza kablowo-pomiarowego na granicy działki nr 1453 oraz budowa wewnętrznej linii kablowej zasilającej oświetlenie zewnętrzne;
9. Budowa przyłącza instalacji teletechnicznej, zasilanego z istniejącego sieci telekomunikacyjnej Orange Polska;
10. Wykonanie utwardzonych dojść i dojazdów oraz zieleń niską i wysoką.

* BUDOWA PRZEDSZKOLA

Projektowany obiekt to budynek jednokondygnacyjny, nie podpiwniczony, przykryty dachem płaskim o kącie nachylenia połaci 5° i 7°, murowany w technologii tradycyjnej. Dostęp do obiektu bezpośrednio z terenu.

**UWAGA: Dla obiektu wykonano projekt aranżacji wnętrz, który jest wiodący w stosunku do projektu budowlanego i projektów branżowych.**

**Przed zawarciem umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia szczegółowego harmonogramu rzeczowo-finansowego, stanowiącego załącznik do umowy.**

**Na dzień zawarcia umowy w ramach harmonogramu rzeczowo-finansowego (HRF) Wykonawca wyodrębni koszty realizacji zadania z podziałem na część dot. przedszkola oraz dot. klubu dziecięcego.**

* BRANŻA ARCHITEKTONICZNA, KONSTRUKCYJNA (zgodnie z dokumentacją projektową)

1. Ściany zewnętrzne konstrukcyjne.
2. Ściany wewnętrzne konstrukcyjne.
3. Ściany działowe.
4. Belki żelbetowe i rdzenie żelbetowe (zgodnie z rysunkami konstrukcyjnymi).
5. Nadproża i wieńce (zgodnie z rysunkami konstrukcyjnymi).
6. Sufit podwieszany (nad parterem przewidziano sufit podwieszony z płyt gipsowo-kartonowych na profilach systemowych).
7. Przewody wentylacyjne i spalinowe.
8. Stropodach (płyta żelbetowa – strop typu filigran).
9. Izolacje:

* Termiczna (dach, ściany posadzki)
* Przeciwwilgociowa ( poziome ścian, pozioma posadzki, pozioma dachu)

1. Wykończenie wewnętrzne (sufity podwieszane g-k, ściany, podłogi, malowanie, parapety).
2. Stolarka okienna i drzwiowa.
3. Wykończenie zewnętrzne (pokrycie dachu, elewacja, obróbki blacharskie, cokół, rynny i rury spustowe, podokienniki).
4. Wykonanie instalacji wodociągowej, kanalizacji sanitarnej, centralnego ogrzewania z kotłownią wyposażoną w kocioł na gaz.
5. Wykonanie instalacji elektrycznej.
6. Dostawa i montaż wyposażenia kuchni wg rysunku „Rzut parteru – technologia”.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Charakterystyka (wymagania minimalne)** | **Ilość** |
| Regał magazynowy chromowany 4 półki o wymiarach 0,9x0,455x1,8 | * 4 regulowane półki * 4 regulowane nóżki * udźwig jednej półki regału do 150 kg * przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych, itp. * Materiał wykonania : stal chromowana * Szerokość - W : 900 mm * Głębokość - D : 450 mm * Wysokość - H : 1800 mm * Waga - M : 10.6 kg   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 5 |
| Stół z basenem jednokomorowym spawany w komplecie z baterią sztorcową | Stół z basenem jednokomorowym 700×700×850 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej – ferrytycznej AISI 304. Produkt spawany – wykonany w całości. Głębokość basenu to 30 centymetrów. Nierdzewny basen gastronomiczny to mebel dla profesjonalnych kuchni restauracyjnych, hotelowych, stołówek zakładowych i szkolnych.  Bateria z wyciąganym prysznicem  Wykonana z wymienionych materiałów:  • Mosiądz • Chrom • Stal nierdzewna AISI 304 • Stal chromowana C72 UNI3823 • Żaroodporne tworzywo • Guma EPDM P  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 3 |
| Blat roboczy z 2 półkami  400x700x850 spawany | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 400, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 1 |
| Blat roboczy z 2 półkami  600x700x850 | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 600, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 2 |
| Blat roboczy z 2 półkami  800x700x850 | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 800, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 1 |
| Blat roboczy z 2 półkami  1000x700x850 | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 1000, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 4 |
| Blat roboczy z 2 półkami  1200x700x850 | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 1200, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 3 |
| Blat roboczy z 2 półkami  1500x700x850 | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 1500, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 1 |
| Blat roboczy ze zlewem dwukomorowym  1600x700x850 z blokiem dwóch szuflad i półką | **Stół przyścienny ze zlewem dwukomorowym | szerokość 1600, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem, * komory zlewu prawa strona   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 1 |
| Bateria zlewozmywakowa sztorcowa | * Jednootworowa, wylewka obrotowa * Otwór w stole o śr. 30 mm * Wężyki przyłączeniowe: 1/2'' * Obrotowa regulacja strumienia poprzez zawory * Wysięg 250 mm   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 2 |
| Blat roboczy z 2 półkami  1900x700x850 | **Stół przyścienny z dwiema półkami | szerokość 1600, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, * dwie półki wzmocnione usztywnieniem,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 2 |
| Robot planetarny 10l. | Profesjonalny mikser planetarny o pojemności 10L to urządzenie pozwalające na szybkie rozcieranie, urabianie, ubijanie produktów spożywczych.  W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, rózga, mieszadło i hak do ciasta.  Minimalny wsad mąki: 2,5 kg.  3 prędkości: 148/244/480 obr./min.  Moc elektryczna - 650 - 750W  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja minimum 24 miesiące | 1 |
| Szatkownica do warzyw | Szatkownica do warzyw polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych,  asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy  łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi, zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca  Zestaw tarcz: plastry 2mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki - 714073  dwa otwory wsadowe 158x64mm, Ø 58 mm  możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm   * Wydajność na godzinę : 180 kg/h * Napięcie - U : 230 V * Szerokość - W : 320 mm * Głębokość - D : 304 mm * Wysokość - H : 590 mm * Moc elektryczna : 0.55 kW * Prędkość obrotów : min.- 500 obr/min   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 1 |
| Stół roboczy bez półki spawany o wymiarach 600x700x850 | **Stół przyścienny o szerokości 600, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 3 |
| Stół roboczy bez półki spawany o wymiarach 800x700x850 | **Stół przyścienny o szerokości 800, głębokość 700mm, wysokość 850mm**   * stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, * stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, * stopki regulowane +/- 15 mm, * wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych, * nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, * blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 1 |
| Kosz na odpadki jezdny gastronomiczny 350x350x680 | Pojemnik na odpadki 350x350x680 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, spawany. Kółka skrętne w obudowie ze stali nierdzewnej. Uchwyt boczny po jednej stronie pojemnika.  Długość - 350mm  Szerokość - 350mm  Wysokość - 680mm  Pojemność - 40l.  Materiał - stal nierdzewna  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 3 |
| Kratka ściekowa z syfonem | Stal nierdzewna siatka 143×143×5 mm  Regulowana wysokość gardzieli 37–110 mm  Szeroki kołnierz izolacyjny do połączenia z hydroizolacją budynku  Kołnierz drugiego poziomu izolacji do połączenia z warstwą izolacyjną pod płytkami  Kołnierz ze stali nierdzewnej do mocowania membrany wodoszczelnej lub wodoodpornej tkaniny  Odpływ boczny Ø75/50 mm  Syfon łatwy do czyszczenia łącznie z rurą odpływową  Opcjonalne wykorzystanie syfonu mokrego lub suchego  Syfony zapobiegają przenikaniu zapachów z kanalizacji  Kompatybilność z częściami do kratek ściekowych włączając syfony: mokry, suchy i SMART  Materiał: polipropylen wypełniony talkiem, odporny na uszkodzenia mechaniczne, chemiczne i termiczne  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 5 |
| Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn | Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn i  jednorazowym wsadem do 12 kg   * Materiał wykonania : stal nierdzewna * Wydajność na godzinę : 120 kg/h * Napięcie - U : 400 V * Wysokość - H : 920 mm * Szerokość - W : 450 mm * Głębokość - D : 820 mm * Moc elektryczna : 0.55 kW   **Cechy:**   * jednorazowy wsad do 12 kg * poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa * czasomierz z regulacją do 5 minut * separator obierzyn pod urządzeniem * prosta zwarta obudowa * cicha praca   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 1 |
| Umywalka stalowa 550x450x155 | Umywalka pojedyncza do montażu ściennego. Stal szlachetna, powierzchnia szlifowana matowa, grubość materiału 1 mm. Komora bezspoinowo wspawana w blat. Prostokątny kształt. Półka na armaturę o głębokości 120 mm. Przelew. Zatyczkowy zestaw odpływowo–przelewowy G 1 1/4 B, odpływ tylny środkowy. Fartuch przedni ze ściętymi pod kątem 45° narożami. Przyspawane wsporniki ścienne. Mocowanie zgodnie z EN 31. W komplecie: wkręty i kołki rozporowe. Wymiary (szer. × wys. × głęb.): 550 × 155 × 450 mm  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja 24 miesiące | 4 |
| Dozownik do mydła łokciowy 0,27x0,81x0,16 | **Toaletowy dyspenser na mydło dolewane stal szlachetna polerowana**   * Pojemność: 1 litr * Materiał obudowy: stal nierdzewna * Wykończenie: połysk * Sposób uruchamiania: przycisk * Przeznaczenie: mydło w płynie * Wizjer do kontroli poziomu mydła * Rodzaj montażu: naścienny * Zbiornik wielokrotnego napełniania, można uzupełniać mydłem w płynie z kanistra   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja 24 miesiące | 4 |
| Kosz na śmieci Ø0,315x0,444 | Kosz na śmieci ze stali nierdzewnej - kosz na pedał pojemność: 7 l - kolor: chrom - wewnątrz znajduje się dodatkowy pojemnik z rączką  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja 24 miesiące | 4 |
| Dozownik do ręczników papierowych | **Metalowy polerowany podajnik jednorazowych ręczników papierowych w składce ZZ**   * Materiał obudowy: stal nierdzewna * Wykończenie: połysk * Przeznaczenie: ręczniki papierowe ZZ * Pojemność: 600 listków * Wielkość listka: do 25×23 cm * Wymiary: wysokość - 27 cm, szerokość - 27   cm, głębokość - 13 cm   * Wizjer umożliwiający kontrolowanie liczby ręczników w środku pojemnika * Rodzaj montażu: naścienny   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja 24 miesiące | 4 |
| Szafa chłodnicza | Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej GN2/1 nowoczesna technologia, cichy agregat, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie /rozmrażanie, automatyczne odparowanie skroplin, izolacja z pianki poliuretanowej, grubość korpusu izolowanego 70mm, regulowane nóżki ze stali nierdzewnej, 3 półki GN2/1 z kompletem prowadnic, samo domykające się drzwiczki z zamkiem na klucz, uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej, wymiary półek 530x650 mm, ilość czynnika chłodniczego : R134a/380g, dedykowane prowadnice 840643, temp. maksymalna 8ºC, temperatura minimalna -2ºC, napięcie U:230V, wymiary 0,6/0,6/1,85, moc elektryczna: 0,33kW  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja: minimum 24 miesiące. | 4 |
| Stół ze zlewem dwukomorowym, z półką 1000x700x850 spawany komplecie z baterią | Stół wykonany z wysokiej jakości blachy nierdzewnej o grubości 0,8mm, z regulowanymi nóżkami wykonanymi z mocnych i stabilnych profili 40mm.  Pomiędzy komorami 0 wymiarach 400x500x250 otwór po baterię.  Konstrukcja stołu spawana  Materiał wykonania: stal nierdzewna  Wymiary stołu (mm) 1000x700x850  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty  Gwarancja: minimum 24 miesiące. | 1 |
| Naświetlacz UV | Naświetlacz do dezynfekcji jaj. Obudowa i kratka wykonana ze stali nierdzewnej. Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund. Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie. Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV. Dezynfekcję zapewniają lampy emitujące promieniowanie UV. Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj.  DANE TECHNICZNE:  długość - 358 mm  szerokość - 512 mm  wysokość - 255 mm  moc całkowita - 0, 078kW  napięcie - 230v  materiał - stal nierdzewna  zasilanie - elektryczne  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Sterylizator do noży | Sterylizator do noży Cechy produktu: - Pojemność do 14 sztuk - Wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi - Wyposażony w uchwyt noży ze stali nierdzewnej - Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV - Mikrowyłącznik zabezpieczający przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach - Wbudowany timer z regulacja do 60 minut - Moc 25 W,  - napięcie 230 V  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Zmywarka do naczyń kapturowa | Zmywarka do naczyń wykonana ze stali nierdzewnej, kapturowa, elektroniczna z funkcją wyparzania, przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników, dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie, czas trwania cyklu myjącego 90/120/180 sekund, 2 pary ramion myjąco - płuczących (góra, dół), zużycie wody 2,5l/cykl, kosze 500x500, w komplecie kosz do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce, wyposażona w pompę zrzutową i pompę wspomagającą płukanie, wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory  Moc: 11.42 kW Zasilanie: 400 V Szerokość maks. 750 mm Wysokość maks. 1903 mm  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Regał ociekowy | **Regał ociekowy** **4-półkowy o** wymiarach 70x40x180 cm. Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy 0,8 do 1 mm. Regał jest przeznaczony do przechowywania żywności lub naczyń. Solidna konstrukcja i wzmacniane półki o dużej nośności umożliwiają przechowywanie produktów nawet do 75 kg na każdej półce (przy równomiernie rozłożonym ciężarze). Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym. Półki stałe.  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 2 |
| Blat z otworem na odpadki | Stół roboczy ze stali nierdzewnej o wymiarach 60x60 cm z otworem na kosz na odpadki.  Przeznaczony do filetowania, rozbiórki ryb, mięsa  Ułatwia czyszczenie oraz rozdrabnianie warzyw.  WYMIAR REALNY [DŁUGOŚĆ x SZEROKOŚĆ x WYSOKOŚĆ]: 600 x 600 x 850 mm  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Młynek koloidalny odpadów | Młynek koloidalny odpadów wyposażony w:   * tarczę rozdrabniającą wykonaną ze stali nierdzewnej, * zestaw montażowy Quick-Lock, gwarantujący szybką instalację, * zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie * pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra * wbudowany włącznik pneumatyczny * rozdrabnianie, rozbijanie odpadków w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadzanie ich do kanalizacji * silnik o mocy 0.75 HP * Materiał wykonania : stal nierdzewna * Średnica : 205 mm * Napięcie - U : 230 V * Wysokość - H : 312 mm * Waga - M : 8.8 kg * Moc elektryczna : 0.4 kW   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Szafa przelotowa | **Szafa przelotowa dwudzielna** o wymiarach 1000/600/2000 z drzwiami przesuwanymi – otwarta z dwóch stron (przód i tył) – wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wymiary 100x60x200 cm.  Przeznaczona do przechowywania umytych naczyń. Oddziela pomieszczenie zmywalni od miejsca wydawania posiłków. Stopki nóżek pozwalają na regulację w zakresie od -1 do +2 cm.  Grubość blachy: 0,8 - 1mm.  3 przestawne półki  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Kociołki warzelne | * Zestaw kociołków przechylnych elektrycznych **o pojemności 3 x 30 l.** * Trzy przechylne kotły zamontowane są na wspólnej podstawie. * Zestaw posiada własną wytwornicę pary która zasila wszystkie trzy kotły. * Wyposażona jest w ogranicznik temperatury zabezpieczający grzałki oraz elektroniczny system kontroli poziomu wody z sygnalizacją świetlną i dźwiękową umieszczoną na skrzynce sterowniczej. * Intensywność gotowania reguluje się dopływem pary do każdego zbiornika niezależnie. * Układ sterowania umożliwia trzystopniową regulację mocy grzewczej przez załączenie odpowiednich sekcji grzejnych. * Skrzynka sterownicza w zestawie razem z kociołkami. * Standardowym wyposażeniem kotła jest także armatura bezpieczeństwa zabezpieczająca przed nadmiernym wzrostem ciśnienia. * **Ilość zbiorników warzelnych: 3 szt.** * **Pojemność kotła: 3x30 dm3** * Średnica zbiornika warzelnego: 350 mm * Wysokość całkowita: 1400 mm * **Wymiary gabarytowe(szerokość x głębokość): 1600x560 mm** * Moc znamionowa: 18 kW * Zasilanie: 3N ~ 400V 50Hz * Przyłącze wody ciepłej i zimnej: G1/2” * Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej: 0,05 MPa.   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.   * Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Taboret gazowy | * **Taboret gazowy podwójny** 2 x 9kW, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy),płomień pilotowy palników, * zabezpieczenie przeciwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), * przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l * regulowane nóżki ~ 20 mm   **Parametry techniczne:**   * Moc gazowa : 18 kW * Przystosowane do gazu ziemnego: G20(2E;2H) 20 mbar * Zasilanie : gaz * Szerokość - W : 1140 mm * Głębokość - D : 605 mm * Wysokość - H : 380 mm * Moc kW - 7   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Kuchnia gazowa 4 - palnikowa z piekarnikiem elektrycznym. | **Kuchnia gazowa 4 palnikowa G-20 (gaz ziemny) z piekarnikiem elektrycznym** - kuchnia profesjonalna, gastronomiczna, wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary: 800x700x850 mm. Przeznaczona do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego. Nowoczesny design, ergonomiczne pokrętła,  kontrolki pracy oraz zasilania System zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania. Konfiguracja palników: 3,5+5+2x7 kW. Redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu). Zabezpieczenie przeciwpyłowe, przeszklone drzwi piekarnika. Wymiary piekarnika elektrycznego 600x400 /GN 1/1 ) - z termoobiegiem, grzanie góra - dół, moc piekarnika 7kW, 3 poziomy prowadnic,  oświetlenie komory piekarnika.  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące |  |
| Piec konwekcyjno - parowy z podstawą | * Piec konwekcyjno-parowy| manualny |9,2kW o wymiarach zewnętrznych: (WxDxH) [mm]: 780x850x810. Piec przeznaczony do gastronomii, umożliwia: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie, regenerację * 3 tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza * manualny panel sterujący * wentylatory posiadające zmienne kierunki obrotów * równomierny rozkład temperatur w komorze * 3 prędkości wentylatorów umożliwiają obróbkę delikatnych produktów, wnętrze pieca wykonane z polerowanej stali nierdzewnej, obudowa oraz komora w całości wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, prowadnice umożliwiające korzystanie z blach GN1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400   **Parametry techniczne:**   * sterowanie: manualne * pojemność: 6xGN1/1 lub 600x400 * wymiary zewnętrzne (WxDxH) [mm]: 780x850x810 * odległość między prowadnicami [mm]: 80 * waga [kg]: 110 * moc [kW]: 9,2 * zasilanie [V]: 400 * temperatura [°C]: 30-260 * rekomendowana liczba porcji: 60-110   W zestawie podstawa pod piec z prowadnicami na tace.  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Patelnia elektryczna uchylna | Patelnia uchylna elektryczna o pojemności misy 36 litrów, wykonana ze stali nierdzewnej, zasilanie: 3 NPE 400V 50Hz  Dane techniczne:  Szerokość: 700mm  Głębokość:760mm  Wysokość: 850mm  Moc całkowita - 6kW  Rodzaj przechyłu - mechaniczny  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Stół chłodniczy 4 - szufladowy | Stół chłodniczy z blatem roboczym wyposażony w 4 szuflady. Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płytą wiórową dla wzmocnienie jego konstrukcji. Komora chłodnicza poniżej blatu przeznaczona do przechowywania większej ilości półproduktów lub gotowych produktów.  **Parametry**  Pojemność (l):247  Wymiary (mm):  komora: 830x595x(H)455  Zakres temp. (°C):2 ÷ 8  Wymiary zewnętrzne w mm.:900x700x(H)850  Moc (W):143  Napięcie (V):230  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 1 |
| Szafa do przechowywania zamknięta | **Szafa do przechowywania zamknięta o wymiarach 900x700x1800** wykonana ze stali nierdzewnej. W skład szafy wchodzą półki przestawne o nośności 800N/m². Konstrukcja spawana, stal nierdzewna z gatunku AISI 441, 1.4509. Wymiary: L 900 x B 700 x H 1800 mm.  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 2 |
| Wózek gastronomiczny | **Wózek gastronomiczny 3- półkowy o wymiarach 850x450x900(H)** wykonany ze stali nierdzewnej.  Kompaktowy, zwrotny model, przeznaczony do rozwożenia posiłków i zbierania naczyń, gumowane kółka, odległość między półkami: 250 mm  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 4 |
| Okienko podawcze 0,8x1,40 z półką odkładczą |  | 1 |
| Okienko podawcze 1,0x1,40 z półką odkładczą |  | 1 |
| Roleta podnoszona 0,90x2,00 |  | 1 |
| Odwodnienie liniowe 0,13x0,105x3,78 | KOMPLET ODWODNIENIE LINIOWE Korytko 3, 78m + Akcesoria - | 2 |
| Zawór ze złączką ½” | Zawór odcinający z końcówką do łączenia rur wielowarstwowych w instalacjach c.o., c.w.u. lub ogrzewania podłogowego.  Złączki pasują m.in. do podłączenia rozdzielaczy mosiężnych i stalowych.  **Dane techniczne:**   * Maksymalna temperatura robocza: 120º C * Rozmiar gwintu: 1/2" * Rozmiar rury pex: 16 mm * Ciśnienie max: 16 bar * Zdejmowana końcówka zaworu * Zawór z dławikiem   Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty.  Gwarancja: Minimum 24 miesiące | 4 |
| Stół z 4 krzesłami | Stół o wymiarach 140x80 stabilny i 4 bezpieczne krzesła. Sprzęty powinny być minimalistyczne i łatwe w utrzymaniu czystości.  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty. | 1 kpl. |
| Szafa porządkowa | Szafa porządkowa z przeznaczeniem na: odzież roboczą i zewnętrzną, szafki indywidualne pracowników - zamykane.  Wykonana na zamówienie, z płyty MDF, wg pomiarów.  Wszystkie materiały muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty. | 1 |

1. Montaż wybranych elementów aranżacji wg odrębnego opracowania
2. Zagospodarowanie terenu.
3. Montaż ogrodzenia – panele stalowe H=1,6m L=355mb , brama wjazdowa przesuwna H=1,6m L= 5 mb, balustrada ze stali nierdzewnej H=1,1m L=17mb oraz furtki H=1,6m, 3 szt., L=1,5mb (kolor do uzgodnienia).
4. Montaż oznakowania bezpieczeństwa, dróg ewakuacyjnych itp.
5. Wyposażenie obiektu w gaśnice i inne niezbędne elementy bezpieczeństwa p.poż.

* BRANŻA SANITARNA – INSTALACJE + PRZYŁĄCZA (zgodnie z dokumentacją projektową)

1. Zewnętrzna instalacja wodociągowa.
2. Zewnętrzna instalacja p.poż.
3. Zewnętrzna instalacja kanalizacji sanitarnej i technologicznej.
4. Zewnętrzna kanalizacja deszczowa.
5. Zewnętrzna instalacja gazu.
6. Wewnętrzna instalacja wodociągowa.
7. Wewnętrzna instalacja p.poż.
8. Wykonanie opomiarowania zużycia wody na cele bytowo-gospodarcze i p.poż.
9. Wewnętrzna instalacja kanalizacyjna.
10. Instalacja centralnego ogrzewania.
11. Instalacja wentylacji.
12. Wewnętrzna instalacja gazu.
13. Przyłącze wodociągowe.
14. Przyłącze kanalizacji sanitarnej.
15. Przyłącze kanalizacji deszczowej.

* BRANŻA ELEKTRYCZNA – INSTALACJE (zgodnie z dokumentacją projektową)

1. Instalacja zasilająca i układ pomiarowy.
2. Wyłącznik główny GWP.
3. Rozdzielnice.
4. Instalacja gniazd wtyczkowych 230V oraz punkty zasilające.
5. Instalacja oświetleniowa.
6. Instalacje ochronne.

* BRANŻA TELETECHNICZNA – INSTALACJE + PRZYŁACZA (zgodnie z dokumentacją projektową).

1. Instalacja światłowodowa.
2. Instalacja okablowania strukturalnego.
3. Instalacja SSWiN.
4. Instalacja CCTV (monitoringu przemysłowego).
5. Przyłącze instalacji teletechnicznej.

* Montaż urządzeń sanitarnych i armatury czerpalnej („biały montaż”) wykonać po zakończeniu robót wykończeniowych ścian i posadzek oraz po przedstawieniu Zamawiającemu co najmniej dwóch wzorów przed wbudowaniem.
* Zamawiający ogłosi osobne postępowanie na wyposażenie obiektu przedszkolnego (elementy niebędące przedmiotem załączonej aranżacji) W związku z tym, Wykonawca będzie zobowiązany do pełnej współpracy z dostawcą wyposażenia. Współpraca będzie polegała na udostępnieniu (jeżeli będzie to konieczne) pomieszczeń w celu montażu, ustawienia lub zainstalowania wyposażenia przedszkolnego.
* Sale oznaczone jako nr 11 ( sala „klub dziecięcy”), 12 (umywalnia), 13 (magazyn), 14 (szatnia) przeznaczone będą na klub dziecięcy dla dzieci do lat 3. W związku z tym, Wykonawca zobowiązany będzie do osobnej wyceny w/w podzadania (tj. osobnych 4 pomieszczeń) uwzględniając algorytm dot. pomieszczeń pozostałych oraz innych elementów budowy.
* Uwaga: Wykonawca ograniczy do minimum ruch pojazdów ciężkich przez Plac 700-lecia w każdy czwartek w godzinach 600 - 1300
* POZOSTAŁE ELEMENTY dot. ZAMÓWIENIA (obowiązki Wykonawcy) - odbiory
* Skompletowanie dokumentacji powykonawczej, niezbędnych dokumentów do przekazania powstałego obiektu do odbioru końcowego oraz do użytku, łącznie ze wszystkimi uzgodnieniami, badaniami, protokołami, akceptacjami i decyzjami oraz uzyskać prawomocną decyzję pozwolenia na użytkowanie obiektu.
* Przed odbiorem końcowym Wykonawca opracuje i przekaże Zamawiającemu elaborat kolaudacyjny zawierający m.in. dokumentację powykonawczą, zaakceptowaną przez Inspektora Nadzoru, certyfikaty, świadectwa i aprobaty techniczne użytych materiałów i wykonanych robót, protokoły z wykonanych prób, badań i pomiarów, pełną dokumentację powykonawczą wraz z zaznaczeniem zmian w przypadku ich wystąpienia we wszystkich branżach, w których nastąpiła zmiana z kopiami rysunków wchodzących w skład zatwierdzonego projektu budowlanego z naniesionymi na czerwono zmianami (a w razie potrzeby także opis uzupełniający), potwierdzonych przez projektanta, ramową instrukcję eksploatacji i konserwacji, która powinna zawierać listę wszystkich urządzeń, procedur i zasad wykonywania czynności koniecznych dla ich prawidłowego użytkowania, instrukcje obsługi wszystkich zamontowanych w obiekcie urządzeń i wyposażenia, dokumenty inne określone w specyfikacjach technicznych wykonania i odbioru robót budowlano – montażowych, Dziennik Budowy, oświadczenie Kierownika Budowy o doprowadzeniu do należytego stanu i porządku terenu budowy, oraz prawomocną decyzję o pozwoleniu na użytkowanie obiektu
* Wymagania dotyczące dokumentacji powykonawczej

a) Wykonawca przygotuje i przekaże Zamawiającemu zaakceptowaną przez Inspektora Nadzoru Inwestorskiego dokumentację powykonawczą, zawierającą m.in: certyfikaty, świadectwa i aprobaty techniczne użytych materiałów i wykonanych robót, protokoły z wykonanych prób, badań i pomiarów, pełną dokumentację powykonawczą wraz z zaznaczeniem zmian w przypadku ich wystąpienia we wszystkich branżach, w których nastąpiła zmiana z kopiami rysunków wchodzących w skład zatwierdzonego projektu budowlanego z naniesionymi na czerwono zmianami (a w razie potrzeby także opis uzupełniający), potwierdzonych przez projektanta, ramową instrukcję eksploatacji i konserwacji, która powinna zawierać listę wszystkich urządzeń, procedur i zasad wykonywania czynności koniecznych dla ich prawidłowego użytkowania, instrukcje obsługi wszystkich zamontowanych w obiekcie urządzeń i wyposażenia, dokumenty inne określone w specyfikacjach technicznych wykonania i odbioru robót budowlano – montażowych, Dziennik Budowy, oświadczenie o doprowadzeniu do należytego stanu i porządku terenu budowy, operaty geodezyjne i geotechniczne, geodezyjne pomiary powykonawcze, prawomocne pozwolenie na użytkowanie. Wykonawca wykona i przekaże wszelkie dokumenty wymagane umową i SWZ Zamawiającemu w ilości 5 egzemplarzy w formie papierowej oraz 2 egzemplarze w formie elektronicznej (w formacie pdf i ath);

b) Wykonawca skompletuje dokumenty niezbędne do przygotowania wniosku oraz uzyskania prawomocnego pozwolenia na użytkowanie obiektu, a po uzyskaniu prawomocnego pozwolenia na użytkowanie przekaże dokumentację Zamawiającemu w ilości 2 egzemplarzy w formie papierowej i formie elektronicznej (w formacie pdf i ath);

c) Wykonawca opracuje instrukcję bezpieczeństwa pożarowego, eksploatacji obiektu i urządzeń, plan ewakuacji oraz wykona scenariusz pożarowy do projektu wykonawczego;

d) kompletna dokumentacja powykonawcza wraz z innymi opracowaniami zostanie przekazana Zamawiającemu na 7 dni przed terminem odbioru końcowego przedmiotu umowy.

Osobno należy skompletować dokumentację i dokumenty dla kontroli ochrony p.poż. obiektu;

e) wszelkie koszty związane z ww. obowiązkami dotyczącymi dokumentacji powykonawczej i robót budowlanych ponosi Wykonawca ;

f) Wykonawca przeniesie na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do sporządzonych opracowań zgodnie z ustawą z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (jeżeli dotyczy)