

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiot zamówienia: dostawa wraz z montażem wyposażenia kuchni i stołówki
w budynku Przedszkola i Żłobka Samorządowego w Niebylcu**

Zakres dostawy:

A. Technologia kuchni

Lp.	Nazwa produktu i opis wymaganych parametrów minimalnych	j.m.	Ilość
1	SZATNIA/POMIESZCZENIE SOCJALNE		
1.1	Stół ze zlewem, ociekaczem i półką 1200 x 600 x 850 mm: - rant prawy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia zagłębiona na 10 mm wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, usztywniona od spodu elementami metalowymi, - wysokość rantu 50 mm, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
1.2	Bateria z giętkim kranem 40 x 300 x 400 mm: - sterowanie dźwigniowe, - giętki kran, - przyłącze 3/8", - wąż przyłączeniowy 40 cm	szt.	1
1.3	Szafa na środki czystości 800 x 600 x 2000 mm: - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - podwójne drzwi skrzydłowe, - 2 półki z regulacją wysokości, 1 półka stała	szt.	1
1.4	Bateria z prysznicem: - sterowanie dźwigniowe - giętki kran - przyłącze 3/8" - wąż przyłączeniowy 40 cm	szt.	1
1.5	Szafa BHP 1 osobowa z przegrodą 400 x 500 x 1700: - jednodrzwiowa szafa ubraniowa wyposażona jest w półkę, - wieszaki boczne oraz drążek na wieszaki ubraniowe, - wykonana z blachy czarnej o grubości 0.6mm-1.0mm, - malowana farbami proszkowymi (epoksydowo- poliestrowymi) w kolorze RAL 7035, - zamykana zamkiem krzywkowym w systemie MASTER KEY, - całość osadzona na cokole wykonanym z blachy ocynkowanej (malowanej) o grubości 1.0mm	szt.	6
2	ZMYWALNIA POJEMNIKÓW KATERINGOWYCH		
2.1	Zmywarka do naczyń i garnków 650 x 845 x 1640 mm: - zmywarka do garnków, koszy, rondli, itp., - zasilanie 400V, - moc min. 7,0 kW, - sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego, - system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie, - dwie pompy myjące, - 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 180", 240"), - termometr bojlera i wanny, - wysokość drzwi: 50 cm, W zestawie: - 1 x nierdzewny ruszt na naczynia 55 x 70 cm, - 1 x kosz uniwersalny, na szkło 55 x 55 cm,	szt.	1

	- 1 x kosz na tace 55 x 55 cm		
2.2	Zmiękcacz automatyczny 455 x 233 x 540 mm: - zasilanie 230 V, - automatyczna regeneracja, odbywająca się czasowo – co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, - możliwość regeneracji ręcznej w każdym momencie (urządzenie w trakcie regeneracji ma pracować normalnie z dopuszczalnym podawaniem nieuzdatnionej wody), - ilość uzdatnionej wody między regeneracjami: 1500 litrów, - zbiornik soli 20 kg; ilość złoża 5 litrów; ciśnienie robocze 1,5 – 6,0 bar, średnica przyłącza ¾ cala;	szt.	1
2.3	Stół z basenem 800 x 700 x 850 mm / h=400: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 2,0 mm, - wysokość rantu min 40 mm, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
2.4	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką: - bateria stołowa, - nierdzewny przewód ciśnieniowy, - sprężyna wyrównująca, - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, - uchwyt ścienny, - uchwyt spryskiwacza, - bateria	szt.	1
2.5	Stół przyścienny z półką 900 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
2.6	Regał perforowany 1000 x 500 x 1800 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - 4 półki perforowane mocowanych na stałe	szt.	2
2.7	Umywalka z włącznikiem kolanowym 400 x 385 x 280 mm: - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - wysokość rantu 30 mm, - grubość płyty 30 mm, - w standardzie: wylewka, włącznik czasowy, mieszacz wody oraz wężyki przyłączeniowe	szt.	1
3	ZMYWALNIA NACZYŃ		
3.1	Stół przyścienny z półką 800 x 600 x 900 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
3.2	Stół z otworem na odpadki 1200 x 600 x 900: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm, - otwór na odpadki	szt.	1
3.3	Kosz na odpady: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - 4 kółka, - pokrywa z uchwytem	szt.	1
3.4	Stół załadowniczy ze zlewem dwukomorowym do zmywarki 2000 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, - płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek 500 x 500 mm, - wysokość kołnierza ochronnego 200 mm, - grubość płyty roboczej 40 mm,	szt.	1

	- szkielet stołu ze wspornikami na kosze		
3.5	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką: - bateria stołowa, - nierdzewny przewód ciśnieniowy, - sprężyna wyrównując, - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, - uchwyt ścienny, - uchwyt spryskiwacza, - bateria	szt.	1
3.6	Okap przyścienny kondensacyjny z oświetleniem nad zmywarki 1200 x 100 x 450 mm: - wykonany ze stali nierdzewne, - konstrukcja nitowano-zgrzewana, - króciec \varnothing 250mm	szt.	1
3.7	Zmywarka kapturowa 724 x 818 x 1599-2040: - zasilanie 400 v/3N/ 50 Hz, - moc min. 8,5 kW, - wydajność: 60/30/24/6 koszy/h; 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600"), - wymiary kosza: 500 x 500 mm, - wysokość otworu drzwi - 450 mm, - bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW, - tłoczona wanna o pojemność 15 l / 2,1 kW, - górne i dolne ramiona myjąco - płuczące z kompozytu, - sterowanie elektroniczne na froncie dolnej części zmywarki, - podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu, - licznik cykli mycia, - termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP, - system samooczyszczenia, - automatyczny start po zamknięciu kaptura, - autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów, - dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel, - kontrolki pracy i grzania, - regulowany termostat bojlera, - kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce	szt.	1
3.8	Zmiękczacz automatyczny 455 x 233 x 540 mm: - zasilanie 230 V, - automatyczna regeneracja, odbywająca się czasowo – co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, - możliwość regeneracji ręcznej w każdym momencie (urządzenie w trakcie regeneracji ma pracować normalnie z dopuszczalnym podawaniem nieuzdatnionej wody), - ilość uzdatnionej wody między regeneracjami: 1500 litrów, - zbiornik soli 20 kg; ilość złoża 5 litrów; ciśnienie robocze 1,5 – 6,0 bar, średnica przyłącza $\frac{3}{4}$ cala	szt.	1
3.9	Urządzenie do dezynfekcji butelek i smoczków 304 x 191 x 378 mm: - elektryczny sterylizator parowy, - zasilanie 230 V, - moc min. 0,5 kW	szt.	2
3.10	Stół wyładowniczy do zmywarki z miejscem na zmywarę podblatową 1600 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, - płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek 500 x 500 mm, - wysokość kołnierza ochronnego 200 mm, - grubość płyty roboczej 40 mm, - szkielet stołu ze wspornikami na kosze	szt.	1
3.11	Zmywarka do szkła i naczyń 575 x 605 x 820 mm: - zasilanie 400 v/3N/ 50 Hz, - moc min. 5,0 kW, - wydajność: 60/30/24/6 koszy/h, - 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600"), - wymiary kosza: 500 x 500 mm, - wysokość otworu drzwi - 365 mm, - bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW, - tłoczona wanna o pojemność 20 l / 2,1 kW,	szt.	1

	<ul style="list-style-type: none"> - górne i dolne ramiona myjąco - płuczące z kompozytu; sterowanie elektroniczne na froncie KAPTURA zmywarki, - podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu, - licznik cykli mycia, - termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP, - system samooczyszczenia, - automatyczny start po zamknięciu kaptura, - autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów, - dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel. - kontrolki pracy i grzania, - regulowany termostat bojlera, - kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce 		
3.12	<p>Umywalka z włącznikiem kolanowym 400 x 385 x 280 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - wysokość rantu 30 mm, - grubość płyty 30 mm, - w standardzie: wylewka, włącznik czasowy, mieszacz wody oraz wężyki przyłączeniowe 	szt.	1
3.13	<p>Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi 1000 x 700 x 2000 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - poczwórne drzwi suwane, - 2 półki z regulacją wysokości, 1 półka stała, - uchwyt wykonany z poszycia drzwi 	szt.	2
4	STREFA WYDAWCZA		
4.1	<p>Stół przelotowy z drzwiami suwanymi 1100 x 700 x 850 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonnym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm, - drzwi suwane, - uchwyt drzwi wykonany z poszycia 	szt.	1
4.2	<p>Stół przelotowy z drzwiami suwanymi 1100 x 700 x 850 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonnym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm, - drzwi suwane, Uchwyt drzwi wykonany z poszycia 	szt.	1
4.3	<p>Nadstawka nad stół 1100 x 400 x 400 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 	szt.	2
5	KUCHNIA		
5.1	<p>Podstawa jezdna pod garnki 400 x 400 x 450 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 	szt.	1
5.2	<p>Bemar jezdny 3-komorowy 1250 x 700 x 900 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 230V, - moc min. 2,0 kW, - sterowanie na dłuższym boku, - pojemność: 3x GN 1/1 200 mm, - regulacja temperatury: 30 - 90°C, - tłoczone komory, - niezależne sterowanie komór - oszczędność energii, - kran spustowy do każdej komory, - wykonanie nierdzewne, - urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze, - grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory, - kontrolka włączenia i grzania, - 4 koła skrętne (2 z hamulcem), - dolna półka, - komplet pojemników z uchwytami i z pokrywami 3xGN 1/1 200 + 6xGN 1/2 200 + 6xGN 1/3 200 	szt.	1

5.3	Stół przyścienny z dwiema półkami 1000 x 600 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.4	Półka wisząca podwójna przestawna 1000 x 400 x 660 mm: - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - konsole z regulacją wysokości zawieszenia półek +/- 50mm	szt.	1
5.5	Regał jezdny na pojemniki GN 1/1 400 x 540 x 1800 / t=110: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304,	szt.	1
5.6	Stół przyścienny z półką 1800 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.7	Półka wisząca podwójna przestawna 1800 x 400 x 660 mm: - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - konsole z regulacją wysokości zawieszenia półek +/- 50mm	szt.	1
5.8	Stół ze zlewem dwukomorowym i półką 1800 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia zagłębiona na 10 mm wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, usztywniona od spodu elementami metalowymi, - wysokość rantu 50 mm, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.9	Bateria z giętkim kranem 40 x 300 x 400 mm: - sterowanie dźwigniowe, - giętki kran, - przyłącze 3/8", - wąż przyłączeniowy 40 cm	szt.	1
5.10	Wilk do mięsa 450 x 290 x 520 mm: - zasilanie 230V, - moc min. 1,1 kW, - korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne, - demontowany korpus mielący, - sitko z otworami o \varnothing 6 mm, - kołek dociskowy z tworzywa, - przycisk: włącz/wyłącz, - wydajność: 150kg/h, - pojemnik na mięso, - \varnothing sitka - 8 cm, - system Unger - szarpak, nóż dwustronny, - sitko z otworami o \varnothing 8 mm, nóż dwustronny, - sitko z otworami o \varnothing 4,5 mm	szt.	1
5.11	Kłoc masarski 500 x 700 x 900 mm: - klejone sezonowane drewno bukowe, grubość płyty roboczej 200mm	szt.	1
5.12	Stół przyścienny z półką 1550 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.13	Półka wisząca podwójna przestawna 1800 x 400 x 660 mm: - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - konsole z regulacją wysokości zawieszenia półek +/- 50mm	szt.	1
5.14	Stół ze zlewem i półką 1550 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia zagłębiona na 10 mm wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, usztywniona od spodu elementami metalowymi, - wysokość rantu 50 mm, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.15	Bateria z giętkim kranem 40 x 300 x 400 mm: - sterowanie dźwigniowe,	szt.	1

	<ul style="list-style-type: none"> - giętki kran, - przyłącze 3/8", - wąż przyłączeniowy 40 cm 		
5.16	<p>Stół ze zlewem i półką 1550 x 700 x 850 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia zagłębiona na 10 mm wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, usztywniona od spodu elementami metalowymi, - wysokość rantu 50 mm, - grubość płyty 40 mm 	szt.	1
5.17	<p>Bateria z giętym kranem 40 x 300 x 400 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sterowanie dźwigniów, - giętki kran, - przyłącze 3/8", - wąż przyłączeniowy 40 cm 	szt.	1
5.18	<p>Szatkwonica 425 x 215 x 495 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 230V, - moc min. 0,25 kW, - nablatowa szatkownica o pochylonej budowie z półkolistym cylindrem podawczym, - wydajność 5 kg/min. lub 20-400 porcji dziennie, - płyta dociskowa wykonana z acetalu i podajnik rurowy o średnicy 56 mm, - pojemność cylindra min. 1,5 litra, - narzędzia tnące o średnicy 185 mm wykonane są ze stali nierdzewnej/ aluminium/acetalu, posiadające wymienne lub stałe noże, z możliwością mycia w zmywarce, - silnik obracający narzędzia bezpośrednio, bez pasa, - podstawa maszyny i cylinder podawczy: anodowane aluminium, - płyta dociskowa: acetal, - narzędzia tnące: stal nierdzewna/aluminium/poliamid wzmocniony włóknem szklanym, - tarcza wyrzutowa: acetal, - jedna prędkość - 350 obr/min, - zabezpieczenie termiczne, - przekładnia planetarna 	szt.	1
5.19	<p>Stół przyścienny z półką 1400 x 700 x 850 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonącym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm 	szt.	1
5.20	<p>Półka wisząca podwójna przestawna 1400 x 400 x 660 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - konsole z regulacją wysokości zawieszenia półek +/- 50mm 	szt.	1
5.21	<p>Regał perforowany 700 x 700 x 1800 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - 4 półki perforowane mocowanych na stałe 	szt.	1
5.22	<p>Stół z basenem 800 x 700 x 850 mm / h=400:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 2,0 mm, - wysokość rantu min 40 mm, - grubość płyty 40 mm 	szt.	1
5.23	<p>Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bateria stołowa, - nierdzewny przewód ciśnieniowy, - sprężyna wyrównująca, - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, - uchwyt ścienny, - uchwyt spryskiwacza, - bateria 	szt.	1
5.24	<p>Regał perforowany 700 x 700 x 1800 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - 4 półki perforowane mocowanych na stałe 	szt.	1
5.25	<p>Umywalka z włącznikiem kolanowym 400 x 385 x 280 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - wysokość rantu 30 mm, - grubość płyty 30 mm, 	szt.	1

	- w standardzie: wylewka, włącznik czasowy, mieszacz wody oraz wężyki przyłączeniowe,		
5.26	Stół przyścienny 1500 x 600 x 900 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłującym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.27	Szafa chłodnicza - 110 l nierdzewna 600 x 615 x 855 mm: - zasilanie 230V, - moc min. 0,15 kW, - szafa chłodnicza nierdzewna, minimalna pojemność 130 l ,chłodzenie dynamiczne, sterownik elektryczny, automatyczne rozmrażanie , zamek w drzwiach,3 przesuwne ruszty, kółka z tyłu	szt.	1
5.28	Półka wisząca podwójna przestawna 1500 x 300 x 660 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - konsole z regulacją wysokości zawieszenia półek +/- 50mm	szt.	1
5.29	Stół ze zlewem i półką 1500 x 600 x 900 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia zagłębiona na 10 mm wykonana z blachy o grubości min 1,5 mm, usztywniona od spodu elementami metalowymi, - wysokość rantu 50 mm, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
5.30	Bateria z giętkim kranem 40 x 300 x 400 mm: - sterowanie dźwigniowe, - giętki kran, - przyłącze 3/8", - wąż przyłączeniowy 40 cm	szt.	1
5.31	Półka wisząca podwójna przestawna 1500x 300x 660 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - konsole z regulacją wysokości zawieszenia półek +/- 50mm	szt.	1
5.32	Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna 600 x 615 x 1870 mm: - zasilanie 230V, - chłodzenie dynamiczne, - precyzyjny sterownik elektroniczny, - wydajny agregat chłodniczy, - automatyczne rozmrażanie, - zamek drzwi, - łatwo wymienna uszczelka drzwi, - 4 przestawne ruszty, - (3 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm), - kółka z tyłu	szt.	1
5.33	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny 933 x 867 x 1080 mm: - zasilanie 400 v/3N/ 50 Hz, - moc min. 15,2-18,6 kW, - elektryczny piec konwekcyjno - parowy; 10 lub 11xGN1/1, - trzy szyby drzwi, - system automatycznego mycia, - automatyczne schładzanie, - piec wyposażony w system iniekcyjny połączony z rekuperatorem, - zakres pracy 30 – 300 °C, - panel gładki i wodoodporny bez pokręteł i wystających przycisków, - możliwość zaprogramowania min. 99 programów po min. 9 kroków, - zmienne prędkości wentylatora, - dwukierunkowe obroty wentylatora; taktowanie wentylatora, - nierdzewna rynienka na skropliny z drzwi, - slot USB; łącze LAN, - środek myjący dozowany bezpośrednio do komory, komora tłoczona	szt.	2
5.34	Podstawa - 16 przewodnic GN 1/1 830 x 585 x 700 mm: - podstawa pod piec konwekcyjno- parowy - 16 przewodnic GN 1/1, - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - wymiar dostosowany do proponowanego modelu pieca	szt.	2
5.35	Zmiękcacz automatyczny 455 x 233 x 540 mm: - zasilanie 230 V,	szt.	1

	<ul style="list-style-type: none"> - automatyczna regeneracja, odbywająca się czasowo – co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, - możliwość regeneracji ręcznej w każdym momencie (urządzenie w trakcie regeneracji ma pracować normalnie z dopuszczalnym podawaniem nieuzdatnionej wody), - ilość uzdatnionej wody między regeneracjami: 1500 litrów, - zbiornik soli 20 kg; ilość złoża 5 litrów; ciśnienie robocze 1,5 – 6,0 bar, średnica przyłącza ¾ cala; 		
5.36	<p>Taboret z palnikiem gazowym 500 x 500 x 480 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie gazowe, - moc min. 13 kW, - taboret gazowy wykonany ze stali nierdzewnej z żeliwnym rusztem, - średnica palnika: 18 cm, dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50, - regulowane nóżki 	szt.	2
5.37	<p>Kuchnia z szafką gazowa 1200 x 700 x 900 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie gazowe, - moc min. 35 kW, - specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, - całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), - pokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, - żeliwny kominek, - łączenie "na włos", - ruszty wykonane z nierdzewnych prętów ułatwiające przesuwanie garnków i patelni po powierzchni roboczej, - wyjmowana wanna pod palnikiem umożliwiającą szybki dostęp serwisowy oraz zachowanie higieny - możliwość mycia w zmywarce, - palniki o mocy: 3,5 kW, 3x5,5kW i 2x 7,5kW 	szt.	1
5.38	<p>Zestaw dwóch kotłów warzelnych, przechylnych, elektrycznych (pojemność 2x30 l) na podstawie z półką 1210 x 460 x 890 mm + podstawa z półka H515:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 400V, - moc min. 15 kW, - zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304), - dwa niezależne układy sterujące pracą każdego zbiornika, - regulator zapewniający ciągłą regulację temperatury w zbiorniku warzelnym, - możliwość napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną, - elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu, - ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych, - zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem, - przyłącze oraz zawór wody zimnej 	szt.	1
5.39	<p>Patelnia uchylna elektryczna 1200 x 900 x 900 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 400 v/3N/ 50 Hz, - moc min. 18 kW, - specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, - całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), - pokrętło pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, - podwójny żeliwny kominek, - łączenie "na włos", - nierdzewna wanna – dno o grubości min. 12mm, - wymiar misy (mm): 110 x 560 x 220h, - ręczny przechył misy, - wylewka do napełniania misy wodą po prawej stronie 	szt.	1
5.40	<p>Płyta robocza z półką 400 x 900 x 900 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, - całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), - pojedynczy żeliwny kominek, - łączenie "na włos", - szuflada z pełnym wysuwem i pojemnikiem GN 1/1 - 150mm/h 	szt.	1
5.41	<p>Kocioł gazowy, pojemność 150 l 800 x 900 x 900 mm Zbiornik Ø 600 x 540:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 400V, - moc min. 21 kW, 	szt.	1

	<ul style="list-style-type: none"> - grzanie pośrednie, - specjalnie tłoczona górna płyta ze stali, - nierdzewnej o grubości 2 mm, - kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316, - zabezpieczenie ciśnieniowe, - bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą, - uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę, - możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek, - system precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania, - ochrona przed przenikaniem wody, - zawór spustowy okrągły 2", - specjalny kształt rękojeści chroniący użytkownika przed poparzeniem, - regulowane nogi ze stali nierdzewnej, - autoklaw - kocioł ciśnieniowy, - automatyczne dopuszczanie wody do płaszczu wodnego 		
5.42	<p>Nadstawka wewnątrz wyspy (z wbudowanymi gniaздkami z miejscem na baterię sztorcową) 2400 x 200/250 x 1550 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali AISI 304, - dostosowana do wyspy, - stojąca na 4 nogach 	szt.	1
5.43	<p>Bateria stojąca kolumnowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wysokość ramienia 70 cm, - obrotowa kolumna, - obrotowa wylewka, - przyłącze 1/2", - mocowanie do płyty stołu o grubości do 45 mm, - ramię A = 200 mm, B = 580 cm 	szt.	1
5.44	<p>Okap centralny indukcyjno-kompensacyjny 4600 x 2300 x 450 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 230V, - wyposażony w labiryntowe łapacze tłuszczu, - oświetlenie LED, - kompensacja w postaci perforacji na ścianie bocznej, - szczelina do wiązki indukcyjnej, - króćce wyciągowe 4x315 mm, - króćce nawiewne: 2 strony 3x250mm (na każdą stronę) 	szt.	1
5.45	<p>Stół centralny z półką 1800 x 1000 x 900 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłoniącym wilgoci), - grubość płyty 40 mm 	szt.	1
5.46	<p>Nadstawka podwójna nad stół 1800 x 400 x 700 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 	szt.	1
6	OBRÓBKI BRUDNE		
6.1	<p>Umywarka z włącznikiem kolanowym 400 x 385 x 280 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, - wysokość rantu 30 mm, - grubość płyty 30 mm, - w standardzie: wylewka, włącznik czasowy, mieszacz wody oraz wężyki przyłączeniowe 	szt.	1
6.2	<p>Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 750 x 800 x 950 mm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 400V, - moc min. 0,55 kW, - wewnętrzna powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund), - czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków), - czas cyklu: do 6 min, - zużycie wody: 2,5 l/min, - urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych, - możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby), - w komplecie wyłącznik 	szt.	1
6.3	<p>Separator do obierzyn okrągły Ø 320 x 380:</p> <ul style="list-style-type: none"> - do oddzielania obierzyn, - wykonanie nierdzewne 	szt.	1

6.4	Stół z basenem 800 x 700 x 850 mm / h=300: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 2,0 mm, - wysokość rantu min 40 mm, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
6.5	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką: - bateria stołowa, - nierdzewny przewód ciśnieniowy, - sprężyna wyrównująca, - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, - uchwyt ścienny, - uchwyt spryskiwacza, - bateria	szt.	1
6.6	Stół przyścienny z półką 650 x 700 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonnym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
6.7	Stół ze zlewem i półką 1300 x 600 x 850 mm: - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,0 mm (wygłuszona i wzmocniona od spodu materiałem nie chłonnym wilgoci), - rant tylny, - grubość płyty 40 mm	szt.	1
6.8	Bateria z prysznicem: - bateria stołowa, - nierdzewny przewód ciśnieniowy, - sprężyna wyrównująca, - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, - uchwyt ścienny, - uchwyt spryskiwacza, - bateria	szt.	1
6.9	Naświetlacz bakteriobójczy do jaj z rejestratorem 425 x 375 x 185 mm: - urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj, - zasilanie 230V, - moc min. 0,08 kW, - działanie bakteriobójcze, niszczenie pleśni i zarodników, - dezynfekcja jednorazowa do 30 sztuk jaj, - długość trwania cyklu – do 90 s, - klasa ochronności - IP20, - trwałość promienników UV – min. 7000 godzin	szt.	1
6.10	Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna 600 x 615 x 1870 mm: - zasilanie 230V, - chłodzenie dynamiczne, - precyzyjny sterownik elektroniczny, - wydajny agregat chłodniczy, - automatyczne rozmrażanie, - zamek drzwi, - wymienna uszczelka drzwi, - 4 przestawne ruszty (3 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm), - kółka z tyłu, - cyfrowy panel sterowania	szt.	1
7	MAGAZYN SUCHY I MROŹNICZY		
7.1	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm – 3314 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	1
7.2	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm – 1543 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach,	szt.	1

	- min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału		
7.3	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm – 1842 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	1
7.4	Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna 775 x 735 x 1870 mm: - zasilanie 230V, - chłodzenie statyczne, - precyzyjny sterownik elektroniczny, - wydajny agregat chłodniczy, - dodatkowy ruszt mrozący od góry, - automatyczne rozmrażanie, - łatwo wymienna uszczelka drzwi, - 6 stałych rusztów (650 x 480 mm), - możliwość umieszczenia GN 2/1 lub przegrody, - regulowane nóżki z przodu, - zakres temp -18 -22° C, - cyfrowy panel sterowania	szt.	1
8	CHŁODNIA SUROWCOWA		
8.1	Komora chłodnicza kompletna z drzwiami i agregatem w systemie glikolowym 2721 x 2200 x 2400: <i>Szczegółowy opis wykonania komory ujęto poniżej</i>	szt.	1
8.2	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm – 2400 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	1
8.3	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm - 1280 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	1
8.4	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm - 570 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	1
9	MAGAZYN WARZYW		
9.1	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm - 1956 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min. nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	1
9.2	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm - 1278 x 577 x 1700 mm: - wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów, - półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach, - min nośność półki 190 kg/1m, - możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału	szt.	2

Szczegółowy opis wykonania komory chłodniczej (poz. 8.1):

1. Przeznaczenie: do przechowywania żywności.

2. Wymagania konstrukcyjne:

- 1) spełnienia wymagania dotyczące: urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
- 2) komora wykonana z paneli z rdzeniem poliuretanowym o gęstości izolacji minimum 45 kg/m³ i grubości minimum 80 mm, obłożone gładką blachą stalową, ocynkowaną, pokrytą białym trwałym lakierem poliuretanowym dopuszczalnej do kontaktu z żywnością o grubości od 0,65 do 0,75mm.
- 3) panele łączone ze sobą na pióro-wpust oraz za pomocą zamków hakowych (bez nitowania).

4) panele podłogowe termostatyczne ze wzmocnionych, izolowanych materiałów, grubości jak panele ściennie i sufitowe, od strony wewnętrznej wykonane z antypoślizgowej żywicy szklanej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, z atestem na antypoślizgowość R11, wzmocniona sklejką wodoodporną o grubości mim. 9mm.

5) wykończenie wnętrza i styki segmentów w narożnikach bez szczelin i wgłębień, odpowiednio zabezpieczone (bez nitowania).

3. Cechy konstrukcyjne:

1) kształt komory zbliżony do prostopadłościanu o wymiarach zewnętrznych: szerokość 270 cm, głębokość 240 cm, wys. 2400 cm.

2) mechanizmy zaciskowe (zamki hakowe) oraz system piór-wpust segmentów komory mają zapewnić szczelność połączeń komory, łatwość ich montażu i demontażu, dając przy tym jednocześnie bardzo dobrą izolację cieplną i brak mostków termicznych.

3) drzwi uchylne na zawiasach, lewe o wymiarach w świetle: szerokość 70 cm i wysokość 194 cm, grubość panelu 80 mm.

4) panel ścienny przystosowany do zamontowania płata drzwiowego. Ościeżnica wykonana ze stali nierdzewnej z wybudowaną grzałką elektryczną w miejscu styku z płatem drzwiowym również w dolnej części – w przypadku komór o temperaturze poniżej 0°C.

5) drzwi zabezpieczone w solidny trwały zamek z możliwością zamykania na klucz, uniemożliwiające zatrzaśnięcie się w komorze.

6) dopuszczalne obciążenie podłogi min. 500 kg/m².

7) komora wyposażona w sterownik temperatury z cyfrowym wyświetlaczem.

8) komora wyposażona w system półek (regałów) z min. 4 poziomami półek, na trzech ścianach (układ U).

9) kurtyna paskowa w świetle drzwi, w celu zminimalizowania strat ciepła przy każdorazowym otwarciu drzwi.

10) oświetlenie LED wewnątrz komory wyłączane i włączane automatycznie (czujnik drzwiowy) z systemem alarmu o otwartych drzwiach.

4. Instalacja chłodnicza:

1) instalacja chłodnicza ma zawierać fabrycznie zamontowany w narożniku komory agregat chłodniczy, który stanowi też element konstrukcyjny korpusu komory - bez wycinania i mechanicznej ingerencji w konstrukcję korpusu komory, z systemem glikolowym (odprowadzenie ciepła za pomocą glikolu). Agregat chłodniczy musi zawierać: parownik, skraplacz wodny z układem pompowym z automatyką, wyposażony w pełną automatykę chłodniczą, elektroniczny sterownik z bieżącym odczytem temperatury z możliwością podłączenia systemu monitoringu pracy (złącze RS485, Modbus) w jednej obudowie oraz montowaną na zewnątrz pomieszczenia chłodnicę glikolu.

2) wytyczne dla układu chłodniczego z systemem glikolowym:

- układ chłodniczy nie może podlegać rejestracji w CRO (wg. Ustawy F-gazowej),
- agregat chłodniczy o obniżonej emisji ciepła i hałasu,
- brak generowanych zysków ciepła przez układ chłodniczy do pomieszczenia, w którym znajduje się komora chłodnicza,
- moc chłodnicza agregatu dostosowana do pojemności komory chłodniczej. Do obliczeń należy przyjąć maksymalne obciążenia dla projektowanej komory nie mniej niż 1,3 kW (przy temp. odparowania -8°C),
- zakres temperatur wewnątrz komory od +2 do +12 °C przy temperaturze otoczenia do +32 °C,
- zasilanie: **230V/50Hz**,
- czynnik chłodniczy ekologiczny R455a lub R290, bezpieczny dla środowiska naturalnego (nie dopuszcza się czynnika R404A),
- parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, automatyczny system odszraniania gorącym czynnikiem lub grzałką elektryczną,
- system odparowania skroplin. Nie przewiduje się podłączenia skroplin do kanalizacji,
- chłodnica glikolu w obudowie przystosowana do zamontowania na zewnątrz budynku o mocy dostosowanej do mocy układu chłodniczego,
- wydajność układu pompowego systemu glikolowego do 20 mb instalacji, w tym max 4 m w pionie,
- zastosowany glikol: propylenowy do temp. -25°C.

Mikroprocesorowe sterowanie komorą z wyświetlaczem z możliwością nastawy żądanej temperatury co 0,1°C. Sterownik wyposażony w sygnalizację alarmów (wizualną i dźwiękową), w tym minimum:

- niskiej i wysokiej temperatury w komorze,
- otwartych drzwi,
- wysokiej temperatury na skraplaczu.

5. Wymagania dodatkowe:

1) pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

- dokumentacja techniczno-ruchowa,
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy (przeszkolenie personelu),

2) firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski,

3) przed dostawą należy dołączyć katalog z oferowanym modelem komory. Katalog ten ma zawierać wszystkie informacje o wymaganych przez Zamawiającego parametrach technicznych i wymagania dotyczące montażu urządzenia,

4) przeszkolenie personelu z wręczeniem pełnej dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi urządzeń w języku polskim,

5) wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, na instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

B. Wyposażenie kuchni i stołówki

Lp.	Nazwa produktu i opis wymaganych parametrów minimalnych	j.m.	Ilość
1	Talerz płytki Ø 200 mm: - średnica 200 mm, wysokość 18 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, piętrowanie	szt.	252
2	Miska Ø 125 mm: - średnica 125 mm, wysokość 53 mm, pojemność 0.35 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, piętrowanie	szt.	252
3	Łyżeczka do deserów, dla dzieci, L 133 mm: - kolor srebrny, długość 133 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce, linia przeznaczona dla dzieci	szt.	252
4	Łyżka stołowa, dla dzieci, L 168 mm: - kolor srebrny, długość 168 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce, linia przeznaczona dla dzieci	szt.	252
5	Widelczyk stołowy, dla dzieci, L 172 mm: - kolor srebrny, długość 172 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce, linia przeznaczona dla dzieci	szt.	252
6	Nóż stołowy, dla dzieci, L 182 mm: - kolor srebrny, długość 182 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce, linia przeznaczona dla dzieci	szt.	252
7	Kubek sztaplowany, V 0,25 l: - kolor biały, średnica 74 mm, wysokość 90 mm, szkło hartowane, pojemność 0.25 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych	szt.	264
8	Pojemnik stalowy z uchwytnymi, GN 1/3, H 150 mm: - kolor srebrny, głębokość 176 mm, wysokość 150 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C; temperatura min. -40 °C, pojemność 5.7 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/3, piętrowanie	szt.	9
9	Pokrywa stalowa z wycięciem na uchwyty do pojemników, GN1/3: - kolor srebrny, głębokość 176 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C; szerokość: 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/3	szt.	9
10	Pojemnik stalowy z uchwytnymi, GN 1/4, H 150 mm: - kolor srebrny, głębokość 162 mm, wysokość 150 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 3.6 l, szerokość 265 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/4, piętrowanie	szt.	4
11	Pokrywa stalowa z wycięciem na uchwyty do pojemników, GN ¼: - kolor srebrny, głębokość 265 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C, szerokość 162 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN ¼	szt.	4
12	Pojemnik stalowy z uchwytnymi, GN 1/2, H 150 mm: - kolor srebrny, głębokość 265 mm, wysokość 150 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 8.5 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/2, piętrowanie	szt.	4
13	Pokrywa stalowa z wycięciem na uchwyty do pojemników, GN ½: - kolor srebrny, głębokość 265 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN ½	szt.	4
14	Pojemnik stalowy z uchwytnymi, GN 1/1, H 150 mm: - kolor srebrny, głębokość 325 mm, wysokość 150 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300°C, Temperatura min. -40°C, pojemność 19 l, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	1
15	Pokrywa stalowa z wycięciem na uchwyty do pojemników, GN 1/1: - kolor srebrny, głębokość 530 mm, stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1	szt.	1
16	Garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 320 mm, V 20.9 l:	szt.	3

	- średnica 320 mm, wysokość 260 mm, stal nierdzewna, pojemność 20.9 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej		
17	Garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 360 mm, V 36.6 l: - średnica 360 mm, wysokość 360 mm, stal nierdzewna, pojemność 36.6 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	3
18	Garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 280 mm, V 15.4 l: - średnica 280 mm, wysokość 250 mm, stal nierdzewna, pojemność 15.4 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	3
19	Garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 200 mm, V 6.3 l: - średnica 200 mm, wysokość 200 mm, stal nierdzewna, pojemność 6.3 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	4
20	Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 400 mm, V 31.4 l: - średnica 400 mm, wysokość 250 mm, stal nierdzewna, pojemność 31,4 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	3
21	Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 160 mm, V 1.9 l: - średnica 160 mm, wysokość 95 mm, stal nierdzewna, pojemność 1.9 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	5
22	Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 240 mm, V 7.2 l: - średnica 240 mm, wysokość 160 mm, stal nierdzewna, pojemność 7.2 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	4
23	Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 200 mm, V 3.3 l: - średnica 200 mm, wysokość 105 mm, stal nierdzewna, pojemność 3.3 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	4
24	Rondel z pokrywką, stalowy, Ø 160 mm, V 1.9 l: - średnica 160 mm, wysokość 95 mm, stal nierdzewna, pojemność 1.9 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	3
25	Rondel z pokrywką, stalowy, Ø 200 mm, V 3.3 l: - średnica 200 mm, wysokość 105 mm, stal nierdzewna, pojemność 3.3 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	3
26	Rondel z pokrywką, stalowy, Ø 240 mm, V 5 l: - średnica 240 mm, wysokość 110 mm, stal nierdzewna, pojemność 5 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	2
27	Patelnia, stalowa, teflonowana, Ø 240 mm: - średnica 240 mm, wysokość 42 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	4
28	Patelnia, stalowa, teflonowana, Ø 280 mm: - średnica 280 mm, wysokość 48 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	4
29	Patelnia nieprzywierająca, Comfort, Ø 200 mm: - średnica 200 mm, wysokość 42 mm, pojemność 1 l, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej	szt.	4
30	Patelnia do naleśników, nieprzywierająca, do indukcji, Ø 255 mm: - średnica 255 mm, wysokość 17 mm, aluminium teflonowane, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	6
31	Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 200 mm: - średnica 200 mm, wysokość 80 mm, stal nierdzewna, pojemność 1,6 l	szt.	4
32	Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 240 mm: - średnica 240 mm, wysokość 100 mm, stal nierdzewna, pojemność 2,7 l	szt.	5
33	Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 280 mm: - średnica 280 mm, wysokość 100 mm, stal nierdzewna, pojemność 4 l	szt.	4

34	Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 320 mm: - średnica 320 mm, wysokość 110 mm, stal nierdzewna, pojemność 6 l	szt.	3
35	Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 360 mm: - średnica 360 mm, wysokość 130 mm, stal nierdzewna, pojemność 8 l	szt.	4
36	Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 500 mm, V 14 l: - średnica 500 mm, wysokość 130 mm, stal nierdzewna, pojemność 14 l	szt.	3
37	Sitko z uchwytem, Ø 120 mm: - średnica 120 mm, długość 140 mm, stal nierdzewna	szt.	3
38	Sitko z uchwytem, Ø 180 mm: - średnica 180 mm, długość 170 mm, stal nierdzewna	szt.	3
39	Sito stalowe z podwójną siatką, Ø 300 mm: - średnica 300 mm, długość 430 mm, stal nierdzewna	szt.	2
40	Cedzak, durszlak z uchwytem, Ø 360 mm: - średnica 360 mm, wysokość 220 mm, stal nierdzewna	szt.	2
41	Łyżka cedzakowa, monoblok, Ø 100 mm: - średnica 100 mm, długość 325 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	2
42	Łyżka cedzakowa, monoblok, Ø 140 mm: - średnica 140 mm, długość 385 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	2
43	Łyżka cedzakowa, monoblok, Ø 200 mm: - średnica 200 mm, długość 480 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	1
44	Chochla, monoblok, Ø 80 mm, V 0.12 l: - średnica 80 mm, długość 295 mm, stal nierdzewna, pojemność 0.12 l, mycie w zmywarce	szt.	4
45	Chochla, monoblok, Ø 100 mm, V 0.25 l: - średnica 100 mm, długość 340 mm, stal nierdzewna, pojemność 0.25 l, mycie w zmywarce	szt.	5
46	Chochla, monoblok, Ø 140 mm, V 0.67 l: - średnica 140 mm, długość 440 mm, stal nierdzewna, pojemność 0.67 l, mycie w zmywarce	szt.	2
47	Łyżka cedzakowa, L 345 mm: - okrągły uchwyt, długość 345 mm, stal nierdzewna	szt.	6
48	Widelec do przewracania, L 320 mm: - okrągły uchwyt, długość 320 mm, stal nierdzewna	szt.	6
49	Łyżka do serwowania, L 328 mm: - okrągły uchwyt, długość 328 mm, stal nierdzewna	szt.	6
50	Chochla, Ø 70 mm, L 280 mm: - okrągły uchwyt, średnica 70 mm, długość 280 mm, stal nierdzewna	szt.	6
51	Łyżka do spaghetti, L 307 mm: - okrągły uchwyt, średnica 8.5 mm, długość 307 mm, stal nierdzewna	szt.	5
52	Łopatką do przewracania, L 320 mm: - długość 320 mm, stal nierdzewna	szt.	6
53	Łopatką kątową do pizzy, L 150 mm: - długość 150 mm, stal nierdzewna, szerokość 90 mm, mycie w zmywarce	szt.	5
54	Łopatką kątową do pizzy, L 260 mm: - długość 260 mm, wykonania: stal nierdzewna, szerokość 80 mm, mycie w zmywarce	szt.	5
55	Łopatką perforowaną, L 170 mm: - długość 170 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	4
56	Łopatką kątową, 100x75 mm: - uchwyt z tworzywa, część robocza stal nierdzewna, długość 270 mm, szerokość 75 mm	szt.	4
57	Różga, L 250 mm: - stalowa część robocza, rękojeść z tworzywa, grubość drutów 2mm, długość 250 mm	szt.	4
58	Różga, L 350 mm: - stalowa część robocza, rękojeść z tworzywa, grubość drutów 2mm, długość 350 mm	szt.	4
59	Różga, L 450 mm: - stalowa część robocza, rękojeść z tworzywa, grubość drutów 2mm, długość 450 mm	szt.	2
60	Łyżka cedzakowa, Ø 160 mm: - wykonana ze stali nierdzewnej, część robocza wyprofilowana do użytku z naczyniami o mniejszych średnicach, duże otwory do szybkiego ociekania, średnica 160 mm, długość 350 mm, stal nierdzewna	szt.	2
61	Szufelka, V 0.15: - wysokość 50 mm, długość 260 mm, stal nierdzewna, pojemność 0.15 l, szerokość 75 mm	szt.	2
62	Szufelka, V 0.65 l: - wysokość 85 mm, długość 305 mm, stal nierdzewna, pojemność 0.65 l, szerokość 125 mm	szt.	2

63	Dzbanek miarka polipropylen 1 l: - podziałka, masa: 0.09 kg, polipropylen, pojemność 1 l	szt.	4
64	Dzbanek miarka polipropylen 2 l: - przezroczysty, • podziałka, masa 0.18 kg, polipropylen, pojemność 2 l	szt.	3
65	Tarka czterostronna ze stali nierdzewnej: - stal nierdzewna, antypoślizgowa podstawa, głębokość 80 mm, wysokość 230 mm, szerokość 100 mm	szt.	3
66	Szczypce uniwersalne L 300 mm: - uchwyt i element roboczy wykonany z silikonu, odporne na wysoką temperaturę, blokada otwarcia, nie absorbuje zapachów i kolorów, nie rysują powierzchni, długość 300 mm, mycie w zmywarce	szt.	8
67	Szczypce uniwersalne, L 230 mm: - uchwyt i blokada pokryta silikonem, nie absorbuje zapachów i kolorów, odporne na wysoką temperaturę, blokada otwarcia, długość 230 mm, mycie w zmywarce	szt.	5
68	Wyciskacz do czosnku: - modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości, ergonomiczna rączka, obracana dźwignia ułatwiająca czyszczenie sitka, głębokość 180 mm, tworzywo sztuczne	szt.	3
69	Porcjoner do ryżu i puree, CR 1/12, 70 g: - gramatura ok. 70g, 1/12, o 67 mm, długość 250 mm	szt.	5
70	Krajacz do jaj, 2-ostrza: - możliwość krojenia w plastry i cząstki, wykonany ze stali nierdzewnej i silikonu, grubość plastra ~5 mm, głębokość 95 mm, wysokość 40 mm, stal nierdzewna, szerokość 120 mm, mycie w zmywarce	szt.	3
71	Wyciskacz do cytryn: - przeznaczony do cytryn i lomonek, z zawieszka do powieszenia, wykonany z malowanego aluminium, średnica 55 mm, długość 208 mm	szt.	4
72	Wydrążacz do jabłek, Ø 16 mm: - rączka wykonana z tworzywa, ostrze wykonane ze stali nierdzewnej, średnica 16 mm, długość 185 mm	szt.	7
73	Otwieracz do konserw, mocowany do blatu: - nóż z kółkiem w komplecie, otwieranie puszek o wysokości od 20 do 400 mm, mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami, wysokość 640 mm	szt.	2
74	Termometr tarczowy, zakres od -40°C do +40°C: - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt umożliwiający zawieszenie, wskaźnik temperatury w zakresie -40÷40°C, średnica 52 mm	szt.	10
75	Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą, zakres od -50°C do +300 °C: - obracana sonda wykonana ze stali nierdzewnej, funkcja zatrzymania odczytu, pomiar w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita, zakres temperatury -50÷300°C / -58÷572°F, możliwość wzorcowania termometru, głębokość 21 mm, wysokość 160 mm, szerokość 52mm	szt.	3
76	Nóż kuchenny, L 255 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 255 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	4
77	Nóż do szatkowania, białownik, L 210 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 210 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	3
78	Nóż do chleba, L 315 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, oze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 315 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	2
79	Nóż do wędlin, L 315 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego, oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 315 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	3
80	Nóż do oddzielania kości, prosty, L 155 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 155 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	3
81	Nóż do filetowania, giętki, L 220 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 220 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	3

82	Nóż do oddzielania kości, zagięty, L 160 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 160 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	3
83	Nóż do oddzielania kości, zagięty, L 160 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 160 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	3
84	Nóż do pomidorów, L 115 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 115 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	8
85	Nóż do obierania, L 100 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 100 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	8
86	Nóż do jarzyn, L 60 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego oraz miękkiego, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 60 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	4
87	Tasak, L 160 mm: - antypoślizgowa rękojeść wykonana z tworzywa, ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, długość 160 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	2
88	Widelec kuchenny, L 120 mm: - ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC, rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia, możliwość mycia i wyparzania w zmywarce, długość 120 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	4
89	Nożyczki do ziół, L 200 mm: - 5 noży do cięcia ziół, długość 200 mm, stal nierdzewna, mycie w zmywarce	szt.	1
90	Listwa magnetyczna, L 330 mm: - długość 330 mm	szt.	5
91	Ostrzałka elektryczna do noży: - minimalny kąt ostrzenia 6 stopni, proces ostrzenia bez udziału wody, wymienne taśmy ostrzące, do ostrzenia noży i nożyczek, obudowa wykonana z tworzywa, łatwo wymiennalna okładzina ścierna, kąt ostrzenia 14 - 28 stopni, głębokość 110 mm, wysokość 130 mm, moc elektryczna 0.11 kW, prędkość obrotowa 3000 obr/min, szerokość 320 mm, rodzaj zasilania: prąd, Napięcie 230V	szt.	1
92	Nożyce do drobiu, L 250 mm: - długość 250 mm, stal nierdzewna	szt.	2
93	Obieraczka do warzyw, L 100 mm: - stal nierdzewna, długość 100 mm	szt.	4
94	Obieraczka do warzyw: - powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej	szt.	4
95	Tłuczek do mięsa, L 230 mm: - rozmiar części roboczej 40x40 mm, długość do rączki 120 mm, 2 powierzchnie rozbijające, długość 230 mm, aluminium	szt.	3
96	Zestaw desek HACCP: - deski gładkie, komplet 6 desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach, głębokość 300 mm, szerokość 450 mm, mycie w zmywarce	kpl.	2
97	Stojak stalowy na 6 desek: - stojak na 6 desek, głębokość 270 mm, wysokość 270 mm, stal nierdzewna, szerokość 300 mm	szt.	2
98	Młynek do przypraw, akrylowy, H 300 mm: - ceramiczny mechanizm mielenia, możliwość regulacji grubości mielenia, polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw, kolor transparentny, wysokość 300 mm, wykonanie: akryl	szt.	4
99	Koszyk uniwersalny z polipropylenu, 380 x 270 x 90 mm: - możliwość mycia w zmywarce, głębokość 270 mm, wysokość 90 mm, wykonanie z polipropylenu, szerokość 380 mm, mycie w zmywarce	szt.	4
100	Pojemnik stalowy, GN 1/1, H 40 mm: - polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C, wykonany ze stali nierdzewnej, pojemność GN przybliżona, zastosowanie: witryny i lady chłodnicze, piece konwekcyjno-parowe, bemaury, termosy transportowe, przechowywanie żywności w chłodniach, kolor srebrny, głębokość 325 mm, wysokość 40 mm, temperatura max.: 300	szt.	20

	°C, temperatura min. -40 °C, pojemność 5 l, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie		
101	Pojemnik aluminiowy, teflonowany, GN 1/1, H 20 mm: - pojemnik aluminiowy teflonowany, kolor srebrny, głębokość 325 mm, wysokość 20 mm, materiał wykonania: aluminium, temperatura max.: 300 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 2.5 l, szerokość 530 mm, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	20
102	Pojemnik stalowy, perforowany, Comfort, GN 1/1, H 65 mm: - polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych, wykonany ze stali nierdzewnej, pojemności GN przybliżone, średnica oczka ok. 2.8 mm, głębokość 325 mm, wysokość 65 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna, temperatura max. 300 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 8 l, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	20
103	Pojemnik emaliowany, GN 1/1, H 65 mm: - wykonane ze stali pokrytej emalią, pojemności GN przybliżone, kolor: czarny, głębokość 530 mm, wysokość 65 mm, materiał wykonania: stal emaliowana, pojemność 8 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	20
104	Pojemnik z polipropylenu z pokrywką szczelną, GN 1/1, H 150 mm: - wykonane z nieprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (7x2 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony, fioletowy, brązowy, biały), możliwość stosowania w temperaturze od -40°C do 95°C, pokrywa ze specjalnym kanałem odprowadzającym powietrze, pojemności GN przybliżone, kolor transparentny, głębokość 530 mm, wysokość 150 mm, materiał wykonania: polipropylen, temperatura max. 95 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 21 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	20
105	Pojemnik z polipropylenu z pokrywką szczelną, GN 1/1, H 200 mm: - wykonane z nieprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (7x2 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony, fioletowy, brązowy, biały), możliwość stosowania w temperaturze od -40°C do 95°C, pokrywa w komplecie, pojemności GN przybliżone, kolor transparentny, głębokość 530 mm, wysokość 200 mm, materiał wykonania: polipropylen, temperatura max. 95 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 28 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	20
106	Pojemnik z polipropylenu z pokrywką szczelną, GN 1/2, H 200 mm: - wykonane z nieprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (7x2 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony, fioletowy, brązowy, biały), możliwość stosowania w temperaturze od -40°C do 95°C, pokrywa w komplecie, pojemność GN przybliżona, kolor transparentny, głębokość 265 mm, wysokość 200 mm, materiał wykonania: polipropylen, temperatura max. 95 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 12.5 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, rozmiar GN: GN 1/2, piętrowanie	szt.	20
107	Pojemnik z polipropylenu z pokrywką szczelną, GN 1/2, H 150 mm: - wykonane z nieprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (7x2 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony, fioletowy, brązowy, biały), możliwość stosowania w temperaturze od -40°C do 95°C, pokrywa w komplecie, pojemności GN przybliżone, kolor transparentny, głębokość 265 mm, wysokość 150 mm, materiał wykonania: polipropylen, temperatura max. 95 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 10 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, rozmiar GN: GN 1/2, piętrowanie	szt.	20
108	Pojemnik Fifo, V 16 l: - łatwa kontrola zapasów (FIFO), pokrywa dzielona załadowcza/wyładowcza, wyposażony w system ColorClip (oznaczanie przeznaczenia pojemnika), w komplecie klipsy (czerwony, niebieski, zielony, żółty), głębokość 340 mm, wysokość 200 mm, materiał wykonania: polipropylen, pojemność 16 l, szerokość 415 mm, piętrowanie	szt.	2
109	Pojemnik Fifo, V 7 l: - łatwa kontrola zapasów (FIFO), pokrywa dzielona załadowcza/wyładowcza, wyposażony w system ColorClip (oznaczanie przeznaczenia pojemnika), w komplecie klipsy (czerwony, niebieski, zielony, żółty), głębokość 200 mm, wysokość 200 mm, materiał wykonania: polipropylen, pojemność 7 l, szerokość 395 mm, piętrowanie	szt.	4
110	Pojemnik z polipropylenu z pokrywką szczelną, GN 1/3, H 150 mm:	szt.	12

	- wykonane z nieprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (7x2 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony, fioletowy, brązowy, biały), możliwość stosowania w temperaturze od -40°C do 95°C, pokrywa w komplecie, pojemność GN przybliżona, kolor transparentny, głębokość 176 mm, wysokość 150 mm, materiał wykonania: polipropylen, temperatura max. 95 °C, temperatura min. -40 °C, pojemność 6 l, szerokość 325 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych, rozmiar GN: GN 1/3, piętrowanie		
111	Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej, skręcany, 3-półkowy: - wymiary powierzchni roboczej 800 x 500 mm, maksymalne obciążenie do 75 kg, gumowe kółka z hamulcami, nośność: 225, głębokość 525 mm, wysokość 940 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna, szerokość 845 mm, konstrukcja: skręcana	szt.	4
112	Regał ociekowy na pojemniki i tace GN 1/1, 600 x 550 x 1130 mm: - dwa poziomy wyprofilowanych półek, do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN, głębokość 550 mm, wysokość 1130 mm, szerokość 600 mm	szt.	1
113	Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców: - przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych, asynchroniczny silnik o dużej mocy, forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw, model przeznaczony do pracy ciągłej, obudowa silnika ze stali nierdzewnej, kosz ze stali nierdzewnej wymiwalny do łatwego i szybkiego czyszczenia, tacka zbierająca krople, pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwozdemontowalny do czyszczenia, głębokość 535 mm, wysokość 505 mm, moc elektryczna min. 0.7 kW, prędkość obrotowa 3000 obr/min, szerokość 235 mm, przystosowanie do pracy ciągłej, napięcie 230V	szt.	1
114	Wycinarki gładkie: - komplet wycinarek gładkich, 14 wycinarek w komplecie, średnica wszystkich pierścieni, wysokość 30 mm	szt.	2
115	Wybierak do ciasta L 360 mm: - odporność termiczna do +220°C, długość 360 mm, materiał wykonania: silikon, mycie w zmywarce	szt.	3
116	Wałek L 395 mm: - wykonany z jednego kawałka drewna, tożyska kulkowe, długość rączki 130 mm, średnica 85 mm, długość 395 mm	szt.	2
117	Rękawice kuchenne: - komplet bawełnianych rękawic, impregnowanych przeciwogniowo, 2-palczaste, para rękawic prawo i lewo ręczna, długość 430 mm, temperatura max. 230 °C	kpl.	2
118	Blacha granitowa do pieczenia, smażenia, nieprzywierająca, GN 1/1: - blacha z powłoką nieprzywierającą do pieców z komorą w standardzie GN 1/1, proste krawędzie, powłoka nieprzywierająca, kolor czarny, głębokość 325 mm, wysokość 40 mm, wysokość wewnętrzna 40 mm, materiał wykonania: emalia, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	10
119	Ruszt stalowy, GN 1/1: - ruszt do pieców, lodówek, szaf chłodniczych i innych urządzeń gastronomicznych, materiał wykonania: stal nierdzewna, kolor srebrny, głębokość 325 mm, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	10
120	Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb, GN 1/1: - Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb do pieców z komorą w standardzie GN 1/1. Ruszt umożliwiający smażenie bez użycia tłuszczu, blacha pozwalająca na smażenie różnych produktów, kolor srebrny, głębokość 325 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	6
121	Blacha do jajek i placków, GN 1/1: - blacha do smażenia jajek i placków dedykowana do pieców z komorą w standardzie GN 1/1. Blacha wykonana z nieprzywierającego tworzywa, aluminiowa, pokryta teflonem, przeznaczona do smażenia jajek, racuchów i placków itp., z zagłębieniami, kolor czarny, srebrny, głębokość 325 mm, materiał wykonania: aluminium, szerokość 530 mm, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych, przystosowanie do piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie	szt.	6
122	Kosz do talerzy: - kolor szary, głębokość 500 mm, wysokość 100 mm, materiał wykonania: polipropylen, szerokość 500 mm	szt.	3
123	Pojemnik na sztućce do zmywarek:	szt.	4

	- kolor szary, głębokość 210 mm, wysokość 150 mm, materiał wykonania: polipropylen, szerokość 430 mm		
124	Pojemnik na sztućce, szary, GN 1/1: - kolor szary, głębokość 325 mm, wysokość 100 mm, materiał wykonania: polietylen, szerokość 530 mm, mycie w zmywarce, rozmiar GN: GN 1/1	szt.	2
125	Miesiarka planetarna, 3-biegowa, V 25 l: - w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek, części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej, dzieża zawieszona na ruchomych ramionach, wyjmowana, osłona bezpieczeństwa, podstawa stalowa malowana proszkowo, długość przewodu zasilającego min 1400 mm, moc elektryczna min. 1.5 kW, pojemność 25 l, rodzaj zasilania: prąd, napięcie 230V	szt.	1
126	Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 240 mm, V 5 l: - garnek satynowany ze stali nierdzewnej, w komplecie z pokrywką, wielowarstwowe, kapsułowe dno, nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty, średnica 240 mm, wysokość 110 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna, pojemność 5 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	3
127	Garnek stalowy do duszenia z pokrywką, Ø 360 mm, V 11.2 l: - garnek satynowany ze stali nierdzewnej, w komplecie z pokrywką, wielowarstwowe, kapsułowe dno, nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty, średnica 360 mm, wysokość 110 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna, pojemność 11,2 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchni ceramicznej, przystosowanie do kuchni elektrycznej, przystosowanie do kuchni gazowej, przystosowanie do kuchni indukcyjnej	szt.	2
128	Wanna przedczakowa, Ø 400 mm: - stal polerowana, średnica 400 mm, wysokość 220 mm	szt.	1
129	Mieszadło drewniane, L 1000 mm: - mieszadło wykonane z drewna bukowego, grubość 20 mm, głębokość 100 mm, długość 100 mm	szt.	1
130	Waga pomocnicza, legalizowana, zakres 15 kg, dokładność 5g: - zastosowanie na kuchni jako waga pomocnicza, lub jako waga kontrolna, • pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem, • zabezpieczenie przed przeciążeniem, wielokrotne tarowanie, możliwość pracy na bateriach i na zasilaczu, zakresy pomiaru: (g, kg, lb, oz) sumowanie, ważenie kontrolne z sygnałem, wymiary szalki 242x190 mm (szalka wykonana ze stali nierdzewnej), czas pracy na zasilaniu baterijnym min. 1500 godz., czas stabilizacji pomiaru ok. 3 s, regulowane 4 nóżki, poziomicą, obudowa wykonana z ABS, kalibracja cyfrowa, dokładność pomiaru: 5, zakres pomiaru: 15	szt.	2
131	Waga magazynowa, legalizowana, zakres 150 kg, dokładność 50 g: - zasilanie sieciowe 230 V, zasilacz w komplecie, ruchomy wyświetlacz, konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia, wymiary platformy min. WxD - 550 x 420 mm, zakres ważenia: do 150 kg, dokładność do 50 g, ważenie, ważenie kontrolne, liczenie sztuk, sumowanie, platforma wykonana ze stali nierdzewnej, waga legalizowana, głębokość 686 mm, wysokość 896 mm, dokładność pomiaru: 50, zakres pomiaru: 150, szerokość 420 mm	szt.	1
132	Dzbanek, V 1,450 l: - kolor transparentny, średnica 114 mm, wysokość 234 mm, materiał wykonania: szkło, pojemność 1.45 l, mycie w zmywarce, przystosowanie do kuchenek mikrofalowych	szt.	24
133	Koszyk uniwersalny polipropylen, 375 x 150 mm: - głębokość 150 mm, wysokość 70 mm, materiał wykonania: polipropylen, szerokość 375 mm, mycie w zmywarce	szt.	20
134	Ubijak do ziemniaków, L 610 mm: - średnica elementu ubijającego 130 mm, długość 610 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna	szt.	2
135	Mikser ręczny, 0.75 kW, U 230 V: - możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 200 litrów, zespół silnikowy ze stali nierdzewnej, demontaż dzwonu umożliwiający szybkie czyszczenie, długość ramienia 550 mm, dzwon ze stali nierdzewnej, moc elektryczna 0.75 kW, prędkość obrotowa min. 9500 obr/min, napięcie 230V	szt.	1
136	Mikser ręczny, 0.25 kW, U 230 V: - specjalny do: sosów, kremów i małych potraw, w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania, mocowanie ściennie, prędkość obrotowa trzepaczki min. 350-1560 obr/min, długość ramienia 190 mm, do obróbki średnich ilości w naczyniach do 10 litrów, obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu, moc elektryczna 0.25 kW, prędkość obrotowa min. 2000-12500 obr/min, napięcie 230V	szt.	1
137	Mikser ręczny, 0.4 kW, U 230 V:	szt.	1

	- do obróbki średnich ilości w naczyniach do 45 litrów, całkowity demontaż dzwonu i noża, spełnianie wymogów HACCP, długość ramienia 363 mm, dzwon całkowicie ze stali nierdzewnej, moc elektryczna 0.4 kW, prędkość obrotowa min. 2300-9600 obr/min, napięcie 230V		
138	Płyn do maszynowego mycia naczyń, V 20 l: - przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców, pojemność 20 l	szt.	4
139	Płyn do nabłyszczania naczyń i szkła, V 10 l: - kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła, nadający połysk, zapobiegający powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych, pojemność 10 l	szt.	3
140	Tabletki solne do zmiękczaczy, M 25 kg: - sól w formie tabletek w workach, pakowana w workach po 25 kg	op.	8
141	Środek do pielęgnacji stali, V 1 l: - do usuwania kurzu, tłuszczu, śladów palców, nabłyszczający, pozostawiający połysk bez smug, pojemność 1 l	szt.	6
142	Płyn do mycia grilli i pieców z triggerem, V 1 l: - do usuwania tłustych zabrudzeń, nadający się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarniczych, pojemność 1 l	szt.	10
143	Środki czyszczące 50 saszetek po 60 g - komplet środków czyszczących pakowanych po 50 saszetek	op.	4
144	Smar do zaworów kotłów warzelnych 400g	szt.	3

- Należy uwzględnić, że przedmiot zamówienia będzie użytkowany w przedszkolu i żłobku. Z tego względu przedmiot oferty powinien odpowiadać wymaganiom profesjonalnego prowadzenia działalności, jak np. dla małej, średniej i dużej gastronomii, tj. spełniać normy bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wymagane atesty i dopuszczenia do stosowania w zakładach zbiorowego żywienia.
- Przedmiot zamówienia musi odpowiadać ogólnym wymaganiom bezpieczeństwa i zdrowia dotyczącym kontaktu dostarczanych urządzeń i wyposażenia z żywnością.
- Zamawiający dopuszcza tolerancję w wymiarach lub parametrach (w tym mocy) poszczególnych urządzeń i wyposażenia do +/-5%, z zastrzeżeniem, że jeśli wymiar lub parametr podano jako minimalny lub maksymalny, wskazana tolerancja nie znajduje zastosowania.
- Tolerancja wymiarów poszczególnych mebli i urządzeń zaplecza kuchennego dopuszczalna jest jednocześnie z zachowaniem ciągłości linii technologicznych. Wymiary poszczególnych mebli i urządzeń technologii kuchni należy doprecyzować zgodnie ze stanem faktycznym pomieszczeń.
- Urządzenia i wyposażenie dostarczone do Zamawiającego mają być fabrycznie nowe, kompletne, nieużywane oraz wolne od wad fizycznych i prawnych.
- Wszystkie naczynia i sztućce muszą być przystosowane do mycia w zmywarce. Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa była z jednej serii i modelu. Zamawiający wymaga, aby sztućce były z tej samej serii i modelu.
- Wykonawca w ramach zamówienia dostarczy meble, urządzenia i wyposażenie, rozmieści w docelowym miejscu użytkowania oraz dokona montażu i/lub instalacji, uwzględniając w tym pierwsze uruchomienie wszystkich urządzeń.
- Wykonawca przeprowadzi instruktaż (szkolenie) dla wskazanych przez Zamawiającego użytkowników z obsługi urządzeń.
- Wykonawca przekaze instrukcje użytkowania wszystkich urządzeń w języku polskim.