

ZAŁĄCZNIK NR 1.

OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

| Lp. | Nazwa urządzenia/wyposażenia | Ilość |
|---|---|-------|
| Wyposażenie lokalu gastronomicznego w Leżajsku | | |
| 1 | Zmywarko wyparzynka- pod blatowa, drzwi dwuwarstwowe, obudowa jednowarstwowa prosta w obsłudze – min. dwa cykle mycia, zużycie wody na 1 cykl nie więcej niż 2,5l, zmywarka na kosze 50x50, napięcie 400 v, dwa dozowniki chemii, w zestawie 3 kosze (na talerz oraz kosz uniwersalny oraz na sztućce) moc podłączeniowa nie mniej niż 5 kw - system Thermostop | 1 |
| 2 | piec do pizzy dwukomorowy- front wykonany ze stali nierdzewnej reszta obudowy stal malowana, regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów ,w drzwiach szyby z hartowanego szkła kryształowego, szamot na dnie, komora pod pizzę 4 x 30 fi – na piecie 400v moc nie mniej niż 8,2 kw | 1 |
| 3 | grill elektryczny płyta- ryflowana - głębokość maksymalnie 68 cm moc nie mniej niż 4,3 kw napięcie 400v, urządzenie ze stali nierdzewnej 18/10, lampki kontrolne włączonego urządzenia oraz grzania | 1 |
| 4 | opiekacz do bułek- powierzchnia opiekacza nie mniejsza niż 34 cm, wykonana z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej, tacka ociekowa, grill – napięcie 230v kontaktowy obie powierzchnie pokryte powłoką ceramiczną | 1 |
| 5 | blat kuchenny - chłodniczy trzydrzwiowy obudowa zewnętrzna i wewnętrzna ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, kompresor o mocy 1,4 km, wspomaganie chłodzenia statycznego wentylatorem, pojemność komory nie mniej niż 370l, napięcie 230v | 1 |
| 6 | ekspres do kawy- sterowanie i robienie kawy proste w obsłudze, system one touch, pompa wibracyjna o mocy nie mniej niż 18,5 bara, automatyczne systemy myjące, duży zbiornik na odpady (nie mniej niż 45 porcji), wbudowany pojemnik na świeżą wodę o pojemności nie mniejszej niż 1,8l- możliwość podpięcia pod zbiornik zewnętrzny, możliwość zrobienia różnych napoi, ruchoma wylewka do szklanek nie mniejszych niż 13,5 cm, napięcie 230 v | 1 |

| | | |
|----|---|-------|
| 7 | witryna do ciast-chłodnicza, dwie półki, pojemność komory nie mniej niż 100l, wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, szyba przednia podwójna zagięta, boczne szyby pojedyncze, kompresor o mocy nie mniejszej niż 1/3 km, odparowanie skroplin automatyczne, grubość izolacji nie mniejsza niż 20mm, napięcie 230v | 1 |
| 8 | kostkarka- produkuje pełną kompaktową kostkę, kostka przezroczysta, regulacja wielkość kostek, posiada filtr pyłkowy, obudowa ze stali nierdzewnej, wydajność nie mniej niż 21 kg na dobę ,ilość kostek na cykl nie mniej niż 15 szt., napięcie 230v | 1 |
| 9 | stół do pizzy z lodówką nad blatową - trzydrzwiowy, blat granit, nadstawka z chłodzeniem statycznym, stół wspomagany wentylatorem, pojemność komory nie mniej niż 350l, samozamykające się drzwi, grubość izolacji nie mniej niż 30 mm, napięcie 230v | 1 |
| 10 | czajnik-elektryczny ze stali nierdzewnej, o pojemności min 2l, napięcie 230v | 1 |
| 11 | blender- barowy do rozdrabniania warzyw, robienia koktajli, oraz deserów, zdejmowany dzbanek o pojemności nie mniejszej niż 2,5l, nóż ze stali nierdzewnej, regulacja prędkości blendera do max 25000 obr/min, trzpień metalowy, napięcie 230v | 1 |
| 12 | wyciskarka do soków-pojemnik na sok ze stali nierdzewnej ,osłona antyrozpryskowa, prędkość nie mniej niż 1400 obr./min. Moc 180w, napięcie 230v | 1 |
| 13 | mikrofalówka- wykonana ze stali nierdzewnej, talerz obrotowy fi245, regulacja mocy, moc nie mniejsza niż 790w, napięcie 230v | 1 |
| 14 | frytkownica- trójfazowa, nie mniejsza niż 8l, uchwyty na obudowie i pojemniku, silikonowy przewód, nierdzewne grzałki, wykonana ze stali nierdzewnej, system strefy zimna, moc nie mniejsza niż 5,5, kw napięcie 400v | 1 |
| 15 | regał magazynowy- chromowy 4 półkowy -rozmiar nie mniej niż 400x900mm | 1 |
| 16 | stół z dwoma zlewami, spawany, ze stali nierdzewnej, wymiary nie mniejsze niż 1000x600x850mm | 1 |
| 17 | szafa przelotowa ze stali nierdzewnej drzwi odsuwane, wymiary niemniejsze niż 800x600x1800mm | 1 |
| 18 | łopata do pizzy -drewniany uchwyt, łopata z blachy nie mniejsza niż 40x 40 cm | 1 |
| 19 | deski do pizzy - komplet 3x30,3x35,3x40,wykonane z drewna bukowego | 1 kpl |

| | | |
|---|---|-------|
| 20 | deski haccp komplet 6 szt. GN 1/2 ze stojakiem –komplet | 1 kpl |
| 21 | nóż do pizzy -zestaw 2 szt. | 1 kpl |
| 22 | walek - do ciasta nieprzywierający -szerokość robocza 25 cm | 1 |
| 23 | dzbanki arc. 1,3l, flakony-26 cm, świeczniki kostka 11cm-zestaw po 19 szt., kolor biały | 1 kpl |
| 24 | przyprawniki 5 elementowy - zestaw 19 szt., kolor biały | 1 kpl |
| 25 | sosjerki do sosów do pizzy -fi 120-zestaw 12 szt., kolor biały | 1 kpl |
| 26. | Płatniki – zestaw 10 szt. | 1 kpl |
| 27 | serwetnik- zestaw 19 szt.-porcelana linii prostej bez zdobień, kolor biały | 1 kpl |
| 28 | pojemnik na sztućce-wykonany z polypropylenu, szary komplet 4 szt. | 1 kpl |
| 29 | Sztućce- zestaw (łyżeczka, widelczyk, nóż ,widelec, łyżka) - łyżeczka 24 szt. - widelczyk 24 szt. -nóż 24 szt. - widelec 24 szt. - łyżka 24 szt. -stal 18/10 grubość 6mm ozdobny pierścień na końcu każdego sztućca | 1 kpl |
| 30 | noże -6 x zestaw noży kuchennych- haccp- uchwyty wyprofilowane zrobione z polipropylenu | 1 kpl |
| 31 | talerze i filiżanki- zestaw porcelanowy przeznaczonej dla gastronomi, talerz płytki 140,210,265 x 60 szt., talerz głęboki 225x 60,filizanka 230 ml ze spodkiem x 60, półmisek owalny 290 x 48, rawierka 230x 48 szt., kolor biały | 1 kpl |
| Wyposażenie pomieszczeń kuchni w Nowej Sarzynie | | |
| 1 | zamrażarka- szafa mroźnicza wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, grubość izolacji 60mm, w zestawie 3 półki, min. 660 l, praca urządzenia w wysokich temp. min. 43 st. C., wymiary max 750x850x2200 zakres -22/-17 st. C. , napięcie 230v | 1 |

| | | |
|----|---|-------|
| 2 | chłodziarka- szafa chłodnicza wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, grubość izolacji 60mm, w zestawie 3 półki, minimum 660 l, praca urządzenia w wysokich temp. min. 43 st. C., wymiary max 750x850x2200 zakres 0/+8 st. C., napięcie 230v | 1 |
| 3 | szatkownica elektryczna- z zestawem tarcz - obudowa silnika z poliwęglanu, wydajność min do 150 kg na /godz. | 1 |
| 4 | piec konwekcyjno- parowy minimum 6 x GN ,możliwość korzystania z blach cukierniczych na około 7 szt., sterowanie elektryczne- możliwość programowania pieca ,funkcja mycia pieca, sonda, wentylator sześćośmigłowy silnik z autorewersem, drzwi z podwójną szybą ,obudowa oraz komora wykonana ze stali nierdzewnej, moc min 10 kw napięcie 400v w zestawie z podstawą do pieca | 1 |
| 5 | krajalnica- do wędlin i sera -powlekana powłoką teflonową, średnica krojonego produktu max 18 cm (rozmiar tarczy), płynna regulacja grubości krojenia od 0 do min 11 mm, silnik chłodzony powietrzem, wbudowana ostrzałka | 1 |
| 6 | mikser do ciast ciężkich z wyjmowaną dzieżą , wydajność 56 kg/h, pojemność dzieży min 20l, napięcie 400v | 1 |
| 7 | frytkownica- trójfazowa, nie mniejsza niż 8l , uchwyty na obudowie i pojemniku, silikonowy przewód, nierdzewne grzałki, wykonana ze stali nierdzewnej, system strefy zimnej, moc nie mniejsza niż 5,5, kw napięcie 400v | 1 |
| 8 | regał magazynowy- chromowy 4 półkowy- rozmiar nie mniej niż 400x900mm | 1 |
| 9 | stół z dwoma zlewami, spawany, ze stali nierdzewnej nie mniejszy niż 1000x600x850mm | 1 |
| 10 | sterylizator do jaj - ze stali nierdzewnej na min 30 szt. jaj | 1 |
| 11 | mikrofalówka- wykonana ze stali nierdzewnej, talerz obrotowy fi245, regulacja mocy, moc nie mniejsza niż 790w, napięcie 230v | 1 |
| 12 | kuchenka elektryczna z piekarnikiem elektrycznym, cztero- polowa, wykonana ze stali nierdzewnej, płyty grzejne żeliwne, moc całkowita nie mniejsza niż 13kw, piekarnik konwekcyjny o mocy nie mniejszej niż 3 kw | 1 |
| 13 | Stoły- zestaw 3 szt.- z półką bez rantu nie mniejszy niż 120 x60, 120 x60 z półką , z półką nie mniejszy niż 170x60 | 1 kpl |
| 14 | pakowarka próżniowa - zrobiona ze stali nierdzewnej, regulowany czas zgrzewu, wyświetlacz cyfrowy, listwa zgrzewająca min 34cm, pompa wydajności min 19m3 - napięcie 230v | 1 |

| | | |
|----|--|-------|
| 15 | zmywarko wyparzynka- pod blatowa, drzwi dwuwarstwowe, obudowa jednowarstwowa prosta w obsłudze - dwa cykle mycia, zużycie wody na 1 cykl nie więcej niż 2,5l, zmywarka na kosze 50x50 cm, napięcie 400 v, dwa dozowniki na chemię, w zestawie 3 kosze (na talerze oraz kosz uniwersalny na sztućce) moc podłączeniowa nie mniej niż 5 kw -system Thermostop | 1 |
| 16 | obieraczka do ziemniaków wsad 100kg/godz., minimalny jednorazowy 10kg, wykonana w większości ze stali nierdzewnej, moc min 0,50kw, napięcie 400v | 1 |
| 17 | patelnia elektryczna, uchylna z systemem prysznica (dolewanie wody z zewnątrz) ,wykonana ze stali nierdzewnej ,powierzchnia robocza min 0,25 m2, moc ponad 6 kw, napięcie 400v | 1 |
| 18 | mikser uniwersalny- min. 3 stopnie prędkości, wyjmowana nierdzewna dzieża, w zestawie hak, mieszadło, różga, pojemność dzieży min. 8l moc o,18 kw napięcie 230v | 1 |
| 19 | okap centralny- z łapaczami, oświetleniem min 370 x 200 cm dwa krućce | 1 |
| 20 | wilk do mięsa- cutter opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania farszów, sosów, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw. pojemnik nie mniejszy niż 2.8l | 1 |
| 21 | przybory kuchenne, wykonane z jednego kawałka stali 2 x zestaw 9 szt. w skład zestawu wchodzi: 3x chochla o różnych pojemnościach, 3x łyżka cedzakowa o różnych pojemnościach, szpatuła, widelec do mięs, łyżka prosta | 1 kpl |
| 22 | rękaw cukierniczy- wykonany z super nylonu, bardzo wytrzymały –min 650ml | 1 |
| 23 | blachy do ciast - 3 ranty 400x600 -zestaw 4 szt. | 1 kpl |
| 24 | pojemnik na sztućce-wykonany z polypropylenu , szary komplet 4 szt. | 1 kpl |
| 25 | sztućce - zestaw (łyżeczka, widelczyk, nóż, widelec, łyżka) - łyżeczka 24 szt. -widelczyk 24 szt. -nóż 24 szt. -widelec 24 szt. -łyżka 24 szt. | 1 kpl |

| | | |
|----|---|-------|
| | -stal 18/10 grubość 6mm ozdobny pierścień na końcu każdego sztućca | |
| 26 | blachy GN do pieca z wzmocnionymi bokami -zestaw 1/1.20x6 1/1.40x6 1.1.65x 4, 1/1.100x2, 1/1.150x1 1/1.65perf.x2 | 1 kpl |
| 27 | bateria prysznicowa- wysięg wylewki min. 28cm, | 1 |
| 28 | otwieracz do konserw duży-posiada mocowanie do blatu, wykonany ze stali nierdzewnej | 1 |
| 29 | noże – zestaw 6 szt noży kuchennych –haccp- uchwyty wyprofilowane zrobione z polipropylenu | 1 kpl |
| 30 | garnki i patelnie zestaw: - patelnie powlekane tytanem bardzo wytrzymałe na zarysowanie 2 x fi 24,2 x fi 32,2 x fi 36,2 x fi 40,2 x grillowa 28x28, garnki 2 x 50l, 2 x 37l, 4 x 24l, 4x 10l, 4x2l, 4x 4l, | 1 kpl |
| 31 | talerze i filiżanki - zestaw porcelany przeznaczonej dla gastronomi, talerz płytki- 140, 210, 265 x 60 szt., talerz głęboki - 225x 60 szt., filiżanka- 230 ml ze spodkiem x 60 szt., półmisek owalny 290 x 48, rawierka 230x 48 szt. , | 1 kpl |
| 32 | deski haccp komplet 6 szt. GN 1/2 ze stojakiem –komplet | 1 kpl |
| 33 | pojemniki plastikowe - zestaw pojemników z pokrywką, wykonane z polipropylenu, przeznaczone do przechowywania żywności 4 x 9,5l, 4 x 6,5l, 4 x 12,5l | 1 kpl |
| 34 | chochelki wykonane z jednego kawałka metalu -zestaw 3 szt. - 125 ml, 250ml, 500ml | 1 kpl |