

ZAŁĄCZNIK NR 1.

**OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	NAZWA URZĄDZENIA/WYPOSAŻENIA	ILOŚĆ
1	<b>Stół dostawczy bez rantów</b> Wykonany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej, o wymiarach nie mniejszy niż 600x700x850, z pełną półką, dostarczony w stanie zmontowanym	1
2	<b>Taboret elektryczny</b> Kwadratowa płyta grzewcza o wymiarach minimum 400x400mm, minimum 3-stopniowa regulacja mocy płyty grzewczej, trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, moc urządzenia minimum 5 kW, zasilanie 400/50 V/Hz, wymiary nie mniejsze niż 600x600x400 mm	1
3	<b>Stół zlewozmywakowy 1-zbiornikowy z blokiem szuflad</b> Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej o wymiarach nie mniejszy niż 1800x600x850, z blokiem minimum 3 szuflad	1
4	<b>Półka wisząca z szynami</b> Półka ścienna (wisząca), pełna, z szynami wykonana z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej. Wymiary minimum 1600x300.	1
5	<b>Stół zlewozmywakowy 2-zbiornikowy z półką</b> Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, spawany nie mniejszy niż 2000x600x850 mm	1
6	<b>Basen 2-komorowy</b> Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, spawany nie mniejszy niż 1200x600x850mm g-400	1
7	<b>Napełniacz z wylewką</b> bateria prysznicowa, stojąca, 1-otworowa - wysięg wylewki minimum 28cm	1
<b>PRACOWNIA CIASTKARSKA</b>		
8	<b>Piec cukierniczy, konwekcyjny z nawilżaniem,</b> Profesjonalny piec piekarniczo cukierniczy z zamontowanym systemem nawilżania. Obudowa oraz komora pieczenia wykonane ze stali	1

	<p>nierdzewnej, drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, system chłodzenia elementów sterujących, termostat elektromechaniczny minimum od +50st.C do +300 st. C, nawilżanie pośrednie, manualne za pomocą przycisku, wymiary minimum 790x750x(H)635, pojemność komory minimum 4 blachy, moc minimum 3400W, napięcie 230.</p>	
9	<p><b>Podstawa pod piec cukierniczy</b> Pasująca do pieca piekarniczo cukierniczego oferowanego zgodnie z opisem w pozycji powyżej nr. 8 tj. „Piec cukierniczy, konwekcyjny z nawilżaniem”, wykonana ze stali nierdzewnej</p>	1
10	<p><b>Kuchnia elektryczna wraz z pasującą podstawą wykonaną ze stali nierdzewnej</b> Wymiary minimum 400x700x280, płyty okrągłe o średnicy minimum 220 mm, zasilanie elektryczne- minimum 3N(400V, 50 Hz), moc płyt minimum 2x2,6Kw=5,2Kw, płyty żeliwne, szybkogrzejne, minimum 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty,</p>	1
11	<p><b>Stół roboczy z prowadnicami na blachy</b> Wykonany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej, z prowadnicami do tac i pojemników GN. Dostarczony w stanie zmontowanym. Wymiary 800x600x850.</p>	1
12	<p><b>Stół narożny</b> Wykonany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej z półką otwartą, tył posiada tzw. rant. wymiary minimum 970x600x850</p>	2
13	<p><b>Stół roboczy z blokiem szuflad i szafką otwartą</b> Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Dostarczony w stanie zmontowanym. Szuflady powinny posiadać prowadnice teleskopowe z łożyskami kulkowymi co zapewni całkowite wysunięcie. Blok szuflad po lewej stronie po prawej otwarta szafka. Wymiary minimum 1000x600x850</p>	1
14	<p><b>Półka wisząca z szynami</b> Półka ścienna (wisząca), pełna, z szynami wykonana z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej. Wymiary minimum 1600x300.</p>	1
15	<p><b>Stół roboczy z szufladami i szafką</b> Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Dostarczony w stanie zmontowanym. Szuflady powinny posiadać prowadnice teleskopowe z łożyskami kulkowymi co zapewni całkowite wysunięcie. Blok szuflad po lewej stronie po prawej szafka z drzwiami. Wymiary minimum 1000x600x850</p>	1

16	<p><b>Szafa chłodniczo-mroźnicza</b></p> <p>Dwutemperaturowa szafa chłodniczo-mroźnicza o pojemności minimum 2x700 l, wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz.</p> <p>Wyposażona w dwie niezależne komory: chłodniczą i mroźniczą z oddzielnymi kompresorami, parownikami i sterownikami, w zestawie z półkami w każdej z niezależnych komór minimum 5 sztuk. Zakres temperatur: -komora chłodnicza 0 do +8 st. C, - komora mroźnicza: -18 do -22 st. C., poliuretanowa izolacja termiczna o grubości minimum 60mm, możliwość regulacji odstępów między półkami, moc minimum 1150W</p>	1
17	<p><b>Basen wysoki</b></p> <p>Stół z basenem jednokomorowym wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wysokość komory nie mniej niż 400 mm. Otwór pod baterię na środku komory. Wymiary nie mniej niż 600x600x600</p>	1
18	<p><b>Napełniacz z wylewką</b></p> <p>bateria prysznicowa, stojąca, 1-otworowa - wysięg wylewki minimum 28cm</p>	1
19	<p><b>Regał ociekowy</b></p> <p>wykonany ze stali chromowanej z półkami przestawnymi ociekowymi, minimum 5 półek, rozmiar nie mniej niż 600x600x1800</p>	1
<b>MAGAZYN CHŁODNICZY WYROBÓW GOTOWYCH</b>		
20	<p><b>Szafa chłodnicza</b></p> <p>wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, grubość izolacji minimum 60 mm, w zestawie 3 półki, minimum 700l, praca urządzenia w wysokich temp. min. 43 st. C., wymiary 700x895x2040, zakres -2 do +8 C., napięcie 230 V</p>	1
21	<p><b>Szafa chłodnicza</b></p> <p>wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, grubość izolacji minimum 60 mm, w zestawie minimum 5 szt. półek, pojemność minimum 1400l, praca urządzenia w wysokich temp. min. 43 st. C., wymiary max 1400x895x2040, zakres temp. -1 do +10 st. C., napięcie 230 V, obieg powietrza wymuszony za pomocą wentylatorów</p>	1
22	<p><b>Wózek platformowy magazynowy</b></p> <p>wykonany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej, wyposażony w zestawy skrętne z których minimum dwa posiadają blokadę kierunku ruchu i obrotu, posiada gumowe zderzaki, minimalne wymiary dł. 800, szerokość 500</p>	2
<b>MAGAZYN SUROWCÓ</b>		

23	<p><b>Szafa chłodnicza</b></p> <p>wykonana ze stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, grubość izolacji 60 mm, w zestawie 3 półki, minimum 660l, praca w wysokich temperaturach minimum 43 st. C, wymiary max 750x850x2200 zakres 0/+8 st. C, napięcie 230v</p>	2
24	<p><b>Regał magazynowy</b></p> <p>ze stali chromowanej z półkami przestawnymi minimum 5 półek, możliwość regulowania wysokości półek, rozmiar nie mniej niż 1300x600x1800 mm</p>	1
25	<p><b>Waga kalkulacyjna</b></p> <p>z legalizacją minimum do 15 kg, wbudowany akumulator wraz z układem ładowania zapewniającym pracę w dowolnym miejscu, wbudowane dodatkowe gniazdo na baterie, czas pracy na akumulatorze minimum 150 h pracy ciągłej, wyświetlacz wskazujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-masę- 5 cyfr,</li> <li>- cenę- 5 cyfr,</li> <li>-należność- 6 cyfr</li> </ul>	1
26.	<p><b>Regał magazynowy</b></p> <p>ze stali chromowanej z półkami przestawnymi, minimum 5 półek, możliwość regulowania wysokości półek, wymiary nie mniej niż 1300x400x1800</p>	1
<b>POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE</b>		
27	<p><b>Wieszaki na mopy</b></p> <p>automatyczny wieszak/organizer, minimum 5 automatycznych uchwytów, zastosowanie do narzędzi o średnicy trzonka max 35 mm, sposób montażu za pomocą wkrętów, guma zaciskowa chroniąca przed zadrapaniem dostosowana do mocowania drążków/trzonek zarówno o przekroju okrągłym, jak i nieregularnym.</p>	1
28	<p><b>Szafka na środki czystości</b></p> <p>Szafa metalowa do przechowywania środków czystości. Zamykana na klucz, drążek na wieszaki, materiał: blacha stalowa o minimalnej grubości 0,8 mm, liczba półek minimum 5, nośność półki minimum 40 kg,</p>	1
29	<p><b>Zestaw do utrzymania czystości na mokro:</b></p> <p>Do stosowania na każdego rodzaju powierzchni.</p> <p>Uchwyt do mopa Materiał: polipropylen, poliamid, stal nierdzewna Szerokość: minimum 40cm -Kij teleskopowy Materiał: stal, polipropylen Długość: minimum 84 - 144cm</p>	1

	<p>-Mop Materiał: mikrowłókno poliestrowe, poliamid Maks temp. prania: 70oC Długość: minimum 40cm -Podstawowe wiadro Materiał: polipropylen, stal ocynkowana Pojemność: minimum 25l -Prowadnica Materiał: polipropylen, aluminium -Prasa Materiał: polipropylen, stal nierdzewna -Podstawa jezdna na kółkach Materiał: polipropylen, guma termoplastyczna, stal ocynkowana Podstawa jezdna odporna na działanie środków chemicznych oraz wytrzymała na uszkodzenia mechaniczne.</p>	
30	<p><b>Piec konwekcyjno-parowy</b> minimum 6x GN, możliwość korzystania z blach cukierniczych na około 7sz., sterowanie elektryczne- możliwość programowania pieca, funkcja mycia pieca, sonda, wentylator 6-śmigłowy silnik z autorewersem, drzwi z podwójną szybą, obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej, moc min 10 kw, napięcie 400 V</p>	1
31	<p><b>Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy</b> otwarta z półką, pasująca do pieca konwekcyjno-parowego opisanego w pozycji nr. 30</p>	1
32	<p><b>Okap przyścienny z oświetleniem</b> wyposażony w łapacze tłuszczu, króćce oraz oświetlenie. Wykonany z wysokogatunkowej, atestowanej stali nierdzewnej, w zestawie z listwami do montażu na ścianie. Wymiary nie mniejszy niż 1700x900x450. Zasilanie minimum 230V,0,04 kW</p>	1
33	<p><b>Regał ociekowy na naczynia kuchenne</b> wykonany ze stali chromowanej z półkami stałymi ociekowymi, minimum 5 półek, rozmiar nie mniej niż 800x600x1800</p>	1
34	<p><b>Podstawa pod zmywarę</b> Powinna posiadać minimum 2 pary prowadnic na kosze o wymiarach 500x500 mm, wymiary podstawy: 590x600 mm, wysokość 500mm</p>	1
35	<p><b>Stół odstawczy z półką</b> Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, o wymiarach nie mniejszych niż 800x600x850</p>	1