Załącznik nr 1 do SWZ- Opis przedmiotu zamówienia

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia/ wyposażenie	Ilość szt./kpl.	Parametry / wymiary	Cena jedn. netto zł.	Cena ogółem netto zł.
WYPOSAŻENIE KUCHNI					
1.02	**Pomieszczenie na odpady**				
	pojemniki na odpady 80 l	**3**	pojemność 80 l z pokrywą - jezdny, podwozie cztery koła, z dużą nośnością		
1.03	**Zmywalnia**				
	zmywarka kapturowa z funkcja wyparzania	**1**	Wysokość 150-160 cm, wydajność 25-40 koszy/godz., moc 9,0-10,0 kW, zasilanie 400 V, dwa dozowniki pynu, pompa spustowa		
	szafa przelotowa(drzwi przesuwne)	**1**	90x50x200 (stal nierdzewna)		
	stół roboczy	**1**	120x50x85 (stal nierdzewna)		
1.04	**Kredens**				
	szafa magazynowa	**1**	120x60x180 (stal nierdzewna)		
1.10	**Kuchnia**				
	stół roboczy z półką	**1**	60x60x85 (stal nierdzewna)		
	stół z półka dolną i otworem na odpadki	**1**	130x60x85 (stal nierdzewna)		
	szatkownica do warzyw (jarzyniarka)	**1**	z zestawem 5 tarcz , wydajność 100-400 kg/h		
	stół roboczy przyścienny z szafką z drzwiami suwanymi	**1**	60x90x85 (stal nierdzewna)		
	stół roboczy przyścienny z półką	**1**	90x60x85 (stal nierdzewna)		
	pojemniki na odpady 80 l z pokrywą – jezdny	**1**	pojemność 80 l z pokrywą - jezdny, podwozie cztery koła, z dużą nośnością		
	chłodziarka na próbki żywności	**1**	temperatura 0-+10 ^{o}C, pojemność 90-120 l, półki, prowadnice, komplet kasety na próbki w zestawie, stal nierdzewna		

	stół roboczy z 2 półkami i dwoma sufladami	**2**	100x70x85 (stal nierdzewna)		
	piec konwekcyjno-parowy gazowy	**1**	moc całkowita 35-40 kW, temperatura 30-350, ilosc półek 20 GN1/1		
	wózek do rozładunku i załadunku wsadu pieca	**1**	wózek do załadunku i rozładunku wsadu pieca konwekcyjno-parowo gazowego, cztery koła, dwa z hamulcami, stal nierdzewna		
	zmiękczacz wody, uzdatniacz półautomatyczny	**1**	zmiękczacz do współpracy z piecem konwekcyjno-parowym gazowym		
	rękawice do pieca	**1**	rękawice piekarskie do 300 ºC		
	patelnia gazowa uchylna poj. 80 l (przechył automatyczny)	**1**	pojemność 80 l, moc palników 18 kW, przechył misy automatyczny,		
	taboret gazowy 2 palnikowy	**1**	18 kW		
	kuchnia gazowa z piekarnikiem	**1**	6 palnikowa, moc przyłączeniowa piekarnika 7-9 kW, moc przyłączeniowa gazowa 40-52 kW		
	lodówka podblatowa na produkty mleczne	**1**	wymiary 60x60x185 cm, pojemność min. 340 l.		
	lodówka chłodnicza (stół chłodniczy) jedno drzwiowy na sałatki	**1**	pojemność 100l, zakres temperatur (°C) 2 - 8		
	chłodziarka dwudzielna na ciasta i wyroby gotowe	**1**	70x81x200 cm, dwudzielna, zakres temperatury 2 do 8 ºC		
1.11	**Obróbka warzyw i owoców**				
	pojemnik na odpady 80l	**1**	pojemność 80 l z pokrywą - jezdny, podwozie cztery koła, z dużą nośnością		
1.12	**Obróbka jaj**				
	naświetlacz UV do jaj i noży	**1**	czas naświetlania 150 sekund, jednorazowa dezynfekcja 25-30 jaj, lub 8-10 noży		
	stół roboczy z 2 półkami	**1**	130x60x85 (stal nierdzewna)		

	chłodziarka na jajka	**1**	chłodziarka witrynowa 50 l, dwie półki, moc 50 W		
	pojemnik na odpady 80l (na wytłaczanki po jajkach)	**1**	pojemność 80 l z pokrywą - jezdny, podwozie cztery koła, z dużą nośnością		
1.13	**Obróbka wtórna mięsa**				
	pień do mięsa (kloc masarski drewniany)	**1**	drewniany, 50x50x25		
	podstawa kloca masarskiego	**1**	podstawa kloca 50x50x60 ze stali nierdzewnej		
1.14	**Magazyn mięsa i drobiu (obróbka wstępna)**				
	szafa chłodnicza/mroźnicza 68/84,5/200	**2**	wysokość: 200-210 cm, szerokość 65-70 cm pojemność 500-600 l, dwa agregaty: chłodniczy i mroźniczy dwa niezależne sterowane komory: chłodnicza i mroźnicza, zakres temperatur w komorze chłodniczej : -2 ~ +8, w komorze mroźniczej : -10 ~- 20		
	stół roboczy	**2**	60x70x85 (stal nierdzewna)		
1.15	**Mycie sprzętu pomocniczego**				
	regał gastronomiczny ociekowy	**1**	120x40x180 (stal nierdzewna), półki przestawne		
1.16	**Magazyn napojów**				
	regał magazynowy	**1**	90x60x180 (stal nierdzewna), z 5 półkami,		
1.18	**Pomieszczenie na odpady**				
	pojemnik na odpady 80 l	**2**	pojemność 80 l z pokrywą - jezdny, podwozie cztery koła, z dużą nośnością		
1.19	**Mycie termosów i wózków**				
	stół roboczy z 2-półkami	**1**	60x70x85 (stal nierdzewna)		

	zmywarka kapturowa gastronomiczna z funkcja wyparzania	**1**	wysokość 150-160 cm, wydajność 25-40 koszy/godz., moc 9,0-10,0 kW, zasilanie 400 V, dwa dozowniki płynu, pompa spustowa		
1.20	**Magazyn artykułów sypkich**				
	regał 5-poziomowy	**1**	wysokość 175 cm, szerokość 50 cm, długość 170 cm, aluminiowo-polietylenowy		
1.21	**Magazyn owoców**				
	regał magazynowy 4 poziomowy	**1**	60x50x180 (stal nierdzewna), 4 poziomowy, półki perforowane		
	szafa chłodnicza 60x60x180	**1**	60x60x180		
1.22	**Magazyn warzyw**				
	regał magazynowy 4 poziomowy	**1**	140x60x180 (stal nierdzewna)		
	regał magazynowy 4 poziomowy	**1**	100x60x180 (stal nierdzewna)		
	Waga towarowa elektroniczna – udźwig do 150 kg	**1**	udźwig do 150 kg (zasilanie sieciowe i bateryjne)		
XXXXX	**Doposażenie kuchni**				
	wózek kelnerski 2-półkowy	**1**	wymiary półek 86x54		
	krajalnica do wędlin nóż 300 mm	**1**	57x48x40		
	jarzyniarka do warzyw + 4 tarcze	**1**	30x35x55,5		
	mięsiarka planetarna	**1**	mikser planetarny uniwersalny, poj. misy 19-20 l		
	maszynka do mielenia mięsa	**1**	moc 400 W		
	mikser ręczny dł. ramienia ok. 50 cm	**1**	blender, dł. ramienia ok. 50 cm, min. 15000 obr./min, min. moc 400W, regulacja predkości		
	wózek do talerzy	**1**	50x50 cm, 80-90 szt. talerzy o średnicy 160-320 cm, cztery kółka, dwa kółka z hamulcem		

	wózek na pojemniki GN 1/1	**1**	wózek do transportu pojemników GN 1/1 o wymiarach 38x55x170-175, cztery koła, dwa z hamulcami		
	termometr lodówkowy	**6**	ze świadectwem wzorcowania pca		
	taboret odstawczy pod garnek	**2**	taboret pod garnek 50 cm , stal nierdzewna		
				Netto	
				VAT	
				Brutto	

UWAGA:

1. Urządzenia dobrać o parametrach nie gorszych niż podane powyżej w tabeli, **po sprawdzeniu przez Wykonawcę możliwości ich montażu.**
2. Wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze wyposażyć w termometry lodówkowe.
3. Wszystkie urządzeniu muszą być ustawione, podłączone i uruchomione.
4. Wszystkie wymiary (długość, szerokość, wysokość) podane są w cm.
5 Wymiary, moc, pojemność urządzeń z tolerancją +/- 5 %.