**Załącznik nr 5 do Umowy**

**FORMULARZ CENOWY**

**Dostawa i montaż wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble) na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach w Polsce:**

**Tabela 1. Szczegółowa wycena usługi montażu w wymienionych pozycjach:**

| **Lp.** | **Nazwa produktu/przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość (na potrzeby 1 klasopracowni)** | **Cena jedn. Netto**  **za 1 usługę montażu za szt./zestaw w 1 lokalizacji** | **Wartość netto** | **VAT** | **Wartość**  **brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Pomieszczenie klasopracowni: pracownia kulinarna - sala szkoleń i degustacji potraw** | | | | | | | |
| **1.1.** | **Wyspa kuchenna – stół warsztatowy nr 1.1, 1 zestaw stołu warsztatowego składa się z części 1A i z części 1B (części stołu łączone ze sobą), wymiar wyspy po złożeniu: 2600 x 1400 x 850 mm** | **sztuka** | **2** | **XXX** | **XXX** | **XXX** | **XXX** |
| * 1. **A** | **Część 1A:** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| * 1. **B** | **Część 1B:** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| **1.3** | **Wyspa kuchenna – stół pokazowy** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5** | **Meble** | **X** | **1** | **XXX** | **XXX** | **XXX** | **XXX** |
| **1.5.1** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 30 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną  (szafka oznaczona nr 1 na rys. nr 2.). | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.2** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 2 na rys. nr 2). W blacie szafki umieszczona płyta indukcyjna. Nad szafką z płytą indukcyjną zlokalizowany jest okap kuchenny do montażu do ściany. | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.3** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 3 na rys. nr 2). | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.4** | Szafka stojąca (szer. x gł. wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z szufladą w blacie szafki umieszczony jest zlew jednokomorowy z baterią (szafka oznaczona nr 4 na rys. 2): | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.5** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 80 cm (wys. bez gr. blatu) z 3 szufladami (szafka oznaczona nr 5 na rys. 2): | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.6** | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 140 cm z piekarnikiem elektrycznym i 2 szufladami (szafka oznaczona nr 6 na rys. 2): | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.7** | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 140 cm z lodówką (szafka oznaczona nr 7 na rys. 2) | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.6** | **Piec konwekcyjny** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.7** | **Podstawa pod piec konwekcyjny** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.8** | **Umywalka na szafce z drzwiczkami** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| **1.9** | **Dozownik do mydła w płynie** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej) | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| **1.10** | **Pojemnik/ podajnik na ręczniki papierowe** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej) | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| 1. **Pomieszczenie zmywalni** | | | | | | | |
| **2.1.** | **Stół ze zlewem 2 – komorowym** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **2.3.** | **Zmywarka do naczyń** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **2.4** | **Podstawa pod zmywarkę** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **2.5.** | **Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki)** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **3. Pomieszczenie magazynu spożywczego** | | | | | | | |
| **3.1.** | **Szafa chłodnicza** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **3.2.** | **Szafa chłodniczo – mroźnicza** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **RAZEM Cena za montaż ( 1lokalizacja ):** | | | | |  |  |  |
| **RAZEM Cena za montaż( 5lokalizacji ):**  ***(Cena 1 lokalizacji x 5)*** | | | | |  |  |  |

**Tabela 2. Szczegółowa wycena dostawy w wymienionych pozycjach:**

| **Lp.** | **Nazwa produktu/przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość (na potrzeby 5 klasopracowni)** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **VAT** | | **Wartość**  **brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **%** | **wartość**  **podatku VAT** |
| **1. Pomieszczenie klasopracowni: pracownia kulinarna - sala szkoleń i degustacji potraw** | | | | | | | | |
| 1.1 | **Wyspa kuchenna – stół warsztatowy nr 1.1, 1 kpl./zestaw stołu warsztatowego składa się z części 1A i z części 1B (części stołu łączone ze sobą), wymiar wyspy po złożeniu: 2600 x 1400 x 850 mm, :**  Każda z 5 klasopracowni położonych na terenie Polski zostanie wyposażona w wyspę kuchenną – stół warsztatowy w ilości 2 sztuki Łączna ilość wysp kuchennych podlegająca dostawie i montażowi : 10 sztuk  W załączniku nr 1 – do opisu przedmiotu zamówienia przedstawiono założenia techniczne wykonania wysp kuchennych. | **sztuka** | 10 sztuk | **xxx** | **xxx** | **xx** | **xxx** | **xxx** |
| 1.1.A | **Część 1A:** Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Blat wykonany z drzewa klejonego – dąb (grubość blatu min. 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), blok 3 szuflad umieszczony z dwóch stron stołu (górne szuflady należy wyposażyć w wkłady/ organizery do szuflad na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflad), pozostała cześć stołu posiada półki ze stali nierdzewnej, 2 gniazda pod blatem 230v (po każdej stronie stołu od strony frontowej szuflad) gniazda powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP, kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. Bok stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Regulacja wysokości. Wymiary stołu: 1300x1400x850 mm. Stół będzie zasilany w energię elektryczną z gniazda podłogowego.  Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 | **sztuka** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 1.1.B | **- Część 1B:** Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Blat wykonany z drzewa klejonego -dąb (grubość blatu min. 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością ), w blacie otwór na indukcję dwupolową (parametry indukcji podano w pkt. 1.2, dostarczony stół powinien być wraz z zainstalowaną w stole płytą indukcyjną). Blok 3 szuflad umieszczony z dwóch stron stołu (górne szuflady należy wyposażyć w wkłady/ organizery do szuflad na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflad), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej. Bok stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony w kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, regulacja wysokości. 2 gniazda pod blatem 230V (po każdej stronie stołu od strony frontowej szuflad) gniazda powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP. Wymiary stołu: 1300x1400x850 mm. Stół będzie zasilany w energię elektryczną z gniazda podłogowego.  Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 | **sztuka** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 1.2 | **Płyta indukcyjna - 2 pola grzewcze** (na potrzeby wysp kuchennych – stołów warsztatowych „część 1B”, płyty należy zainstalować w stołach warsztatowych):  -Wymiary (Szerokość x głębokość x wysokość): [mm] 290x520 x 44 (tolerancja wymiarów: dla szerokości i głębokości +- 5%, wysokość min. 44 mm – max. 54 mm);  -Typ produktu: płyta do zabudowy;  -Kolor płyty grzewczej: czarny;  -Napięcie zasilania: 230 V (instalacja jednofazowa);  - Wykończenie płyty grzewczej: szklane;  -Moc przyłączeniowa [kW]: min. 3,65;  -Indukcja bezramkowa  -Sterowanie elektroniczne dotykowe na płycie grzewczej;  - Funkcja Booster;  - Rozpoznawanie obecności garnka;  -Blokada ustawień;  -Sygnał dźwiękowy;  - Wskaźnik ciepła resztkowego;  - Blokada przed przypadkowym uruchomieniem; | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.3 | **Wyspa kuchenna – stół pokazowy:**  Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Blat wykonany z drzewa klejonego -dąb (odcień do ustalenia z Zamawiającym, grubość blatu niemniej niż 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), w blacie otwór na indukcję czteropolową (parametry indukcji podano w pkt. 1.4, dostarczony stół powinien być wraz z zainstalowaną w stole płytą indukcyjną). Blok 3 szuflad ze stali nierdzewnej umieszczony z lewej strony stołu (górną szufladę należy wyposażyć w wkład/ organizer do szuflad na sztućce dostosowany do całej powierzchni szuflady), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej. Boki stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony w kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, regulacja wysokości. 2 gniazda pod blatem 230V, powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP. Wymiary stołu: 2200x800x850 mm. Stół będzie zasilany z gniazd podłogowych zlokalizowanych pod stołem (gniazda zrealizowane przez Zamawiającego): na potrzeby indukcji 1 gniazdo siłowe trójfazowe 16A/ 400V, na pozostałe potrzeby zasilania stołu 1 gniazdo zasilające 16A/230 V. Stół należy wyposażyć w instalację wraz z wtyczkami zasilającymi 400V i 230V, które będą wpięte do gniazd podłogowych.  Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304  Każda z 5 klasopracowni położonych na terenie Polski zostanie wyposażona w wyspę kuchenną – stół pokazowy w ilości – 1 sztuka. Łączna ilość wysp kuchennych podlegająca dostawie i montażowi: 5 sztuk  W załączniku nr 1 – do opisu przedmiotu zamówienia przedstawiono założenia techniczne wykonania wysp kuchennych. | **sztuka** | **5 sztuk** |  |  |  |  |  |
| 1.4 | **Płyta indukcyjna - 4 pola grzewcze** (na potrzeby wyspy kuchennej – stół pokazowy 1.3, płytę należy zainstalować w stole pokazowym):   |  |  | | --- | --- | | -Wymiary (S x G x W) [mm]: 590x520x44 (tolerancja wymiarów:  dla wysokości + - 10 % dla pozostałych wymiarów + - 2 %);  -Typ produktu: płyta do zabudowy  -Kolor płyty grzewczej: czarny  -Napięcie zasilania: 230 V/400 V 2N (instalacja trójfazowa)  -Moc przyłączeniowa [kW] min.: 7,35  -Indukcja bezramkowa ze szlifem  -Sterowanie płyty grzewczej: elektroniczne dotykowe (sensorowe) na płycie  grzewczej  -Strefy indukcyjne z opcją Booster  -Wykrywanie obecności garnka  -[Funkcja łączenia dwóch pól w jedno większe](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=40016957073)  -Sygnał dźwiękowy  - Wskaźnik ciepła resztkowego  - Blokada przed przypadkowym uruchomieniem  - Blokada przed zmianą ustawień | czarny | | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.5 | **Meble**  **w tym:** | **zestaw** | **5 zestawów** | **XXX** | **XXX** | **XX** | **XXX** | **XXX** |
| 1.5.1. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 30 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 1 na rys. nr 2.). | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.2. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 2 na rys. nr 2). W blacie szafki umieszczona płyta indukcyjna. Nad szafką z płytą indukcyjną zlokalizowany jest okap kuchenny. | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.3. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 3 na rys. nr 2). | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.4. | Szafka stojąca (szer. x gł. wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z szufladą w blacie szafki umieszczony jest zlew jednokomorowy z baterią (szafka oznaczona nr 4 na rys. 2): | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.5. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 80 cm (wys. bez gr. blatu) z 3 szufladami (szafka oznaczona nr 5 na rys. 2): | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.6. | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 140 cm z piekarnikiem elektrycznym i 2 szufladami (szafka oznaczona nr 6 na rys. 2): | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.7. | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 140 cm z lodówką (szafka oznaczona nr 7 na rys. 2) | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.6 | **Piec konwekcyjny** - moc całkowita + - 3%: 2,67 kW  - zasilanie elektryczne  - obudowa stal nierdzewna  - wymiary + - 4%: dł. 595 x szer. 615 x wys. 570 mm  - temperatura maksymalna: 300oC  - pojemność: 4 blachy (438 x 315 mm)  - timer: 0 – 120 minut  - 2 wentylatory  - drzwi z podwójną szybą  - odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm  - oświetlenie wewnętrzne  - w zestawie 4 blachy | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.7 | **Podstawa pod piec konwekcyjny** - podstawa ze stali nierdzewnej  - ilość par prowadnic: min. 4  - format prowadnic: 438 x 315 mm  - regulowana wysokość nóżek  - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): dł. min. 535 – max. 595 mm x szer. min. 425 – max. 595 mm x wys. min. 700 mm – max 855 mm | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.8 | **Umywalka na szafce z drzwiczkami**. Wykonana ze stali i profili nierdzewnych. Umywalka wyposażona w baterię umywalkową z mieszaczem ceramicznym oraz w syfon. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komora wykonana technologią tłoczenia. Podane wymiary umywalki + - 3%. | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.9 | **Dozownik do mydła w płynie** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej): - obudowa wykonana z tworzywa ABS  - okienko do kontroli ilości mydła  - pojemność min. 400 ml  - sposób uruchomienia: przycisk  - sprężyna: stal hartowana  - przeznaczony do mydła w płynie  - rodzaj montażu naścienny  - zawór niekapek  - możliwość demontażu wewnętrznego pojemnika w celu wyczyszczenia bądź zdezynfekowania  - kolor obudowy biały  - wymiary: szerokość min. 90 mm, głębokość min. 95 mm, wysokość min. 180 mm | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.10 | **Pojemnik/ podajnik na ręczniki papierowe** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej): - przeznaczenie ręczniki papierowe ZZ  - wielkość listka: do 250 mm x 230 mm  - pojemność min. 400 szt.  - materiał obudowy: tworzywo ABS  - kolor obudowy: biały  - zamek i klucz: plastik  - okienko kontrolne informujące o ilości ręczników  - rodzaj montażu: naścienny, przykręcany  - sposób dozowania: wyciągnięcie jednej sztuki papieru powoduje wysunięcie się kolejnej  - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): szer. min. 280 – max. 300 mm x gł. min. 125 – max. 150 mm x wys. min. 350 mm – max 380 mm | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.11 | **Stół:** - blat stołu wykonany z płyty wiórowej laminowanej, grubości min. 18 mm, wykończone obrzeża, kolor blatu drewnopodobny – dąb (Zamawiający dopuszcza zmianę kolorystyki blatu – zmiana wymaga zgody Zamawiającego)  - stelaż stołu wykonany z metalu, nogi o przekroju (+ -5%) 30 x 30 mm lub o przekroju 50 mm x 25 mm  - wykończenie metalowych części farbą proszkową – kolor biały  - regulacja wysokości nóg;  - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): szer. min. 74 – max. 80 cm x gł. min. 74 – max. 80 cm x wys. min. 72,5 cm – max. 75 cm  Dostarczone stoły powinny być w pełni funkcjonalne tj. złożone.    Płyty wiórowe użyte w wyrobach meblowych muszą spełniać wymagania klasy E1 w zakresie higieniczności, zgodnie z PN-EN 312:2005 lub równoważną.  Poglądowy widok stołu: | **sztuka** | **40 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.12 | **Krzesło typu skandynawskiego:** - materiał siedziska – polipropylen  - nogi- drewno bukowe, ze wzmocnionymi metalowymi wspornikami (które równomiernie rozprowadzają obciążenie)  - maksymalne obciążenie min. 120 kg  - wysokość krzesła: min. 80 cm – max. 83 cm  - głębokość krzesła: min. 51 cm – max 54 cm  - szerokość krzesła: min. 45 cm – max. 47 cm  - wysokość od podłoża do siedziska: min. 41 cm – max. 45 cm  - kolory krzesła siedziska (kolorystyka podana na potrzeby jednej klasopracowni, analogicznie kolorystyka będzie wyglądała w 5 klasopracowniach): biały – 8 szt., szary 8 szt., zielony – 8 szt., żółty 8 szt. (siedziska o różnych kolorach powinny posiadać ten sam kształt siedzisk)  - nogi mają zabezpieczenia które zapobiegają rysowaniu podłogi przez drewniane nóżki  Dostarczone stoły powinny być w pełni funkcjonalne tj. złożone.  Poglądowy widok krzesła: | **sztuka** | **160 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.13 | **Wózek transportowy.**  Wózek transportowy dwupółkowy wykonany z stali nierdzewnej, wyposażony w cztery kółka z blokadą ruchu i elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy.  Wymiary wózka + - 6% : 925 mm długość, 640 mm szerokość, 900 mm wysokość. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2. Pomieszczenie zmywalni** | | | | | | | | |
| **2.1** | **Stół ze zlewem 2 – komorowym.** Wykonany ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony: w baterie sztorcową z wylewką i prysznicem, mocowanie nastolne, wysokość całkowita baterii niemniej niż 850 mm oraz syfon. Ranty tył, lewa i prawa strona. . Komora zlewozmywaków zaokrąglona, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości. Konstrukcja wyrobu spawana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm. Komory wykonane technologią tłoczenia. Stół wyposażony w nogi regulowane.  Stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.  Położenie komór zlewów (strona prawa lub lewa) podlega uzgodnieniu z Zamawiającym.  Poglądowy widok stołu z dwoma zlewami: | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.2** | **Szafa przelotowa**.  Szafa przelotowa wykonana ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, szafa przelotowa posiada drzwi skrzydłowe, możliwość przełożenia drzwi. Szafa wyposażona w półki. Wyposażona w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.3** | **Zmywarka do naczyń:**   * Wymiary +- 2%: 600 x 600 x 830 mm * rozmiar kosza min. 500 x 500 mm * wydajność: min. 40 koszy, * zmywarka z elektronicznym panelem sterowania i termostatycznym systemem napełniania * zużycie wody max. 2,4l./cykl, * 3 programy mycia; 90”, 120” , 180”, * moc elektryczna min. 6,2 kW * min. 20-litrowy zbiornik z mocą cieplną 2.8 kW * Min. 600 W pompa myjąca. * Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi, * możliwość mycia tac o wymiarze poj. GN 1/1, * otwarcie drzwi: min. 380 mm, użyteczny wewnętrzny prześwit: min. 360 mm * filtr do tacy ze stali nierdzewnej w zbiorniku * wbudowane dozowniki detergentu (myjący, nabłyszczacza) * wbudowana pompa spustowa – moc min. 35 W – cykl opróżniania * ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej AISI-304,   wyposażenie: Kosz uniwersalny CT-10, kosz na naczynia CP-16/18, 2x pojemniki na sztućce. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.4** | **Podstawa pod zmywarkę.** Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej. Przestrzeń na kosze min. 500 x 500 mm. Wysokość podstawy 400 mm. Miejsce na 2 kosze.  Podane wymiary podstawy + - 2% | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.5** | **Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki)** Parametry techniczne:   * Natężenie przepływu + - 3 %: NOM/MAX [l/min]: 1,8-35/75 * Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh [litry] min. : 2400 * Zużycie soli [kg] max. : 1,2 * Zbiornik soli [kg] min: 20 * Głowica elektroniczna. * Ciśnienie robocze [Bar]: 2,0 - 6,0 * Maksymalna temperatura wody [°C]: <30 * Wymiary [mm] + - 3 %.: 280 szerokośćx520 głębokość x540 wysokość * Średnica przyłącza [cal]: 3 / 4 * Zasilanie 230 V   Rodzaj regeneracji Automatyczna (objętościowa inteligentna)  Do uzdatniacza wody należy dostarczyć tabletki solne min. 25 kg. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.6** | **Regał ociekowy**.Min. 4 półki perforowane, regał spawany. Wykonany ze stali i profili nierdzewnych. Regał wyposażony w nogi regulowane. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 700 N/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,0 mm. stałe, spawane. Grubość półki wynosi min.35 mm. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **3. Pomieszczenie magazynu spożywczego** | | | | | | | | |
| **3.1** | **Szafa chłodnicza.**  - Pojemność [l]: min. 400;  - Wymiary zewnętrzne [mm] + - 8%: 597 x 654 x 1884;  - Drzwi samoczynnie zamykane;  - Klasa klimatyczna min 4 ;  - Klasa efektywności energetycznej: C  - Czynnik chłodniczy R 600a;  - Maksymalne obciążenie półki min: 30 [kg];  - Liczba regulowanych półek: min. 4;  - Kierunek otwierania drzwi – możliwość zmiany;  - Wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy;  - oświetlenie wnętrza - LED  - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze srebrnym lub białym;  - Materiał obudowy: stal szlachetna;  - Materiał drzwi: stal szlachetna;  - Kolor: stal szlachetna;  -Automatyczna metoda odszraniania;  - Sygnał ostrzegawczy w razie awarii: optyczny i dźwiękowy;  - Szafa wyposażona w zamek zabezpieczający; | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **3.2** | **Szafa chłodniczo – mroźnicza**  - Pojemność całkowita [l]: min. 361 w tym: min. 254 l część chłodnicza, min. 107 l część mroźnicza;  - Wymiary zewnętrzne (s x g x w) [mm] + - 10%: 600 x 615 x 2000;  - Drzwi samoczynnie zamykane;  - Klasa klimatyczna min 4 ;  - Czynnik chłodniczy R 600a  - Maksymalne obciążenie półki min: 24 [kg];  - Liczba regulowanych półek: min. 3;  - Kierunek otwierania drzwi – możliwość zmiany;  - Wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy;  - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym;  - Materiał obudowy: stal szlachetna;  - Materiał drzwi: stal szlachetna;  - Kolor: stal szlachetna;  - Rodzaj sterowania: elektroniczny  -Metoda odszraniania automatyczna / manualna;  - Sygnał ostrzegawczy w razie awarii: optyczny i dźwiękowy;  - Szafa wyposażona w zamek zabezpieczający; | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **3.3** | **Regał na produkty suche**  Regał spawany, wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 700 mm (szerokość) x 500 mm (głębokość) x 1800 mm (wysokość).  - półki pełne ilość półek 4 szt.  - obciążenie półki min. 70 kg / m2  - regał na kółkach z hamulcami | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| **RAZEM Cena za dostawę ( 5 lokalizacji)w wysokości:** | | | | |  |  |  |  |