

WYPOSAŻENIE KUCHNI W URZĄDZENIA

L.p.	Nazwa	Nr Dostawcy	Ilość	Jedn. miary
	Wszystkie meble nierdzewne powinny być wykonane ze stali J4. Grubość stali - 1,2 mm			
	Opakowania zwrotne			
1	1 Regał 4-półkowy E3210 1200/600/1800	E3210/1200/600/1800	1	szt.
	Magazyn warzyw i owoców			
2	2 Regał 4-półkowy E3210 1400/600/1800	E3210/1400/600/1800	2	szt.
3	3 Szafa chłodnicza 685 l nierdzewna	FG07170	1	szt.
4	4 Szafa mroźnicza 685 l nierdzewna	FG08170	1	szt.
	Pomieszczenie porządkowe			
5	5 Szafka porządkowa z umywalką E3005 1000/500/1800	E3005/1000/500/1800	1	szt.
6	6 Umywalka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.
	Kuchnia mleczna			
7	6 Regał 5-półkowy perforowany E3240 900/700/1800	E3240/900/700/1800	1	szt.
8	7 Basen 1-kom. gł. 400 mm E2810 900/700/850	E2810/900/700/400	1	szt.
9	Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką	FG15710	1	szt.
10	8 Stół roboczy z półką dolną E1040 1000/600/850 mm	E1040/1000/600	1	szt.
11	U Umywalka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.
12	9 Stół ze zlewem 1-kom.(L) półka dolna 600/700/850mm	E2040/600/700	1	szt.
13	10a Stół z blokiem szuflad(P) i półką E1168 1300/700	E1168/1300/700/P	1	szt.
14	10b Stół z blokiem szuflad(L) i półką E1168 1300/700	E1168/1300/700/L	1	szt.
15	11 Szafa chłodnicza 685 l nierdzewna	FG07170	1	szt.
16	12 Lodówka na próbki do żywności	CCZ01-054DK	1	szt.
17	13 Stół chłodniczy 2-drzwiowy agregat dolny	FG07005	1	szt.
18	14 Stół roboczy z półką dolną E1040 1400/700/850mm	E1040/1400/700	1	szt.
19	15 Kuchnia gazowa, 4-palnikowa, 700 mm, 22,9 kW	FG09450	1	szt.
20	16 Stół roboczy z półką E 1040/400/700	E1040/400/700	1	szt.
21	17 Kociołek elektryczny przechylny podwój. KEP.30.1x2	KEP-30.1x2	1	szt.
22	Podstawa kotła KEP.30.1x2 bez półki	ACE.31.3	1	szt.
23	18 Okap przyścienny E 6030 3000/900	E6030/3000/900	1	szt.
24	Oświetlenie do okapu E 6030 3000	E6030/3000	1	szt.
25	W Wózek kelnerski 3-półkowy	FG01003	1	szt.
	Wiatrołap			
26	19 Waga platformowa DB-II Plus 60	DB-II Plus 60 LCD360	1	szt.
27	20 Stół roboczy z półką dolną E1040 1200/600/850 mm	E1040/1200/600	1	szt.
28	U Umywalka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.
29	1 Umywalka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.
	Przygotownia warzyw i UV jaj			
30	U Umywalka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.
31	21 Stół roboczy z półką dolną E1040 900/600/850 mm	E1040/900/600	1	szt.
32	22 Obieraczka do ziemniaków OZO-1.1/S	OZO-1.1/S	1	szt.
33	23 Basen 1-kom. gł. 400 mm E2810 800/600/850	E2810/800/600/400	1	szt.
34	24 Stół ze zlewem (P) blat nad zmyw.E2520 1200/600	E2520/1200/600/P	1	szt.
35	25 Szafa chłodnicza 140l lakierowana	FG07012	1	szt.
36	26 Naświetlacz szufladowy ProfiChef 30	PC02013	1	szt.
37	27 Stół z blokiem szuflad(L) i półką E1168 1500/600	E1168/1500/600/L	1	szt.
	Magazyn jaj			
38	28 Regał 4-półkowy E3210 1300/400/1800	E3210/1300/400/1800	1	szt.
	Magazyn produktów suchych			
39	29 Regał 4-półkowy E3210 1300/500/1800	E3210/1300/500/1800	2	szt.
	Chłodnia			
40	30 Komora chłodnicza 3800x2400x2500 mm z podłogą budowlaną, agregat monoblok sufitowy (konieczna wentylacja przestrzeni nad agregatem), izolacja 80 mm, drzwi chłodnicze zawiasowe wraz z zamkiem o wymiarze w świetle ościeżnicy 0,80 x 2,00 m (H)	Zanotti	1	szt.
41	31 Komplet regałów aluminiowo polipropylenowych w układzie "L"	Alushelf	1	szt.
	Kuchnia			

42	U Umywarka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.
43	32 Stół ze zlewem 1-kom.półka dolna 600/600/850mm	E2040/600/600	1	szt.
44	33a Stół z blokiem szuflad(P) i półką E1168 1300/600	E1168/1300/600/P	1	szt.
45	33b Stół z blokiem szuflad(L) i półką E1168 1300/600	E1168/1300/600/L	1	szt.
46	34 Mikser spiralny 20 l	FG10421	1	szt.
47	35 Stół roboczy b/półki E1030 1000/600/850mm	E1030/1000/600	1	szt.
48	36 Piec k-p kombi el. 6xGN1/1 elektron. EOM06DSL - Włoska produkcja * kolorowy panel sterowania LCD * programowalny * wielopunktowa sonda termiczna * wykonanie ze stali kwasoodpornej AISI 304 * system automatycznego mycia * dostęp do chmury z przepisami	954642	2	szt.
49	Podstawa pod piec konwekcyjny E 1620 910/720/850	E1620/910/720/850	2	szt.
50	Zmiękcacz automatyczny czasowy ProfiChef	PC00201	1	szt.
51	Tabletki solne do systemów uzdatniania wody 25 kg	PC00225	1	szt.
52	37 Okap przysięenny E 6030 2100/1000	E6030/2100/1000	1	szt.
53	Oświetlenie do okapu E 6030 2100	E6030/2100	1	szt.
54	38 Stół roboczy b/półki E1030 600/700/850mm	E1030/600/700	1	szt.
55	39 Stół chłodniczy 2-drzwiowy agregat dolny	FG07005	1	szt.
56	40 Stół ze zlewem 1-kom. półka dolna 700/700/850mm	E2040/700/700/P	1	szt.
57	41 Stół z blokiem szuflad(P) i półką E1168 1000/700	E1168/1000/700/P	1	szt.
58	42 Basen 1-kom. gł. 400 mm E2810 1000/700/850	E2810/1000/700/400	1	szt.
59	Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką	FG15710	1	szt.
60	43 Regał/4 półki E3245 1200/700/1800	E3245/1200/700/1800	1	szt.
61	W Wózek kelnerski 3-półkowy	FG01003	1	szt.
62	44 Szafa chłodnicza 685 l nierdzewna	FG07170	1	szt.
63	45 Kłoc masarski z polietylenu na podstawie 500x500	FG12243	1	szt.
64	46 Stół z blokiem szuflad(P) i półką E1168 1100/600	E1168/1100/600/P	1	szt.
65	47 Stół roboczy centralny z półką E1048 1400/700	E1048/1400/700	1	szt.
66	Wyspa grzewcza złożona z urządzeń grzewczych linii 700 , stanowiska neutralne liniowe - całość stanowi jeden wspólny monoblok, od dołu i boku cokół nierdzewny			
67	48 Kuchnia gazowa 6 - palnikowa na podstawie otwartej 36 kw - urządzenie linii 700	700.KG-6.S	1	szt.
68	49 Stanowisko robocze SR-400 - element linii 700	700.SR-400	1	szt.
69	Podstawa otwarta T-400	700.T-400	1	szt.
70	50 Patelnia gazowa PTG-03 10 kW - urządzenie linii 700	700.PTG-03	1	szt.
71	51 Stanowisko robocze SR-800 - element linii 700	700.SR-800	3	szt.
72	Podstawa otwarta T-800	700.T-800	3	szt.
74	52 Kocioł warzelny BGK-80 16kW - urządzenie linii 700	700.BGK-80	2	szt.
75	53 Okap centralny E 6120 3500/1800	E6120/3500/1800	1	szt.
76	Oświetlenie do okapu 3500 E 6120	E6120/3500	1	szt.
	Zmywalnia			
77	54 Stół ze zlewem 1-kom.(P) b/półki 1200/700/850mm	E2030/1200/700/P	1	szt.
78	55 Zmywarka kapturowa ProfiChef PCZ-02100 wsad 42 cmkosz 50x50 cm (na wyposażeniu 3 kosze i 2 pojemniki na sztućce)dozownik płynu nabtyszczającegoodozownik płynu myjącego moc 9.55 kWzużycie wody 2.5 litra na cykl	PCZ-02100	1	szt.
79	Zmiękcacz automatyczny czasowy ProfiChef	PC00201	1	szt.
80	Tabletki solne do systemów uzdatniania wody 25 kg	PC00225	1	szt.
81	56 Stół roboczy z półką dolną E1040 800/700/850 mm	E1040/800/700	1	szt.
82	57 Szafa przelotowa/drzwi suwane E3095 1000/700/2000	E3095/1000/700/2000	2	szt.
83	W Wózek kelnerski 3-półkowy	FG01003	1	szt.
	Mycie wózków			
84	W Wózek kelnerski 3-półkowy	FG01003	5	szt.
85	Bateria ścienna ze spryskiwaczem i wylewką	FG15712	1	szt.
86	Zmywalnia butelek			
87	58 Stół ze zlewem 1-kom. (L) bez półki 1200/600/850mm	E2030/1200/600/L	1	szt.
88	Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką	FG15710	1	szt.
89	59 Zmywarka uniwersalna "T" 400V ProfiChef PCZ-02052	PCZ-02052	1	szt.
90	Podstawa pod zmywarkę PZ-3/QQ-50/PCZ	6025	1	szt.
91	Zmiękcacz automatyczny czasowy ProfiChef	PC00201	1	szt.
92	Tabletki solne do systemów uzdatniania wody 25 kg	PC00225	1	szt.
93	60 Sterylizator butelek Philips		5	szt.
94	61 Stół roboczy z półką dolną E1041 2000/600/850mm	E1041/2000/600	2	szt.
95	U Umywarka kolanowa 40x40x22,5 cm	FG15007	1	szt.

W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia określono jakikolwiek materiał, wyrób lub technologię w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję, w szczególności przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów, dopuszcza się dla tych materiałów, urządzeń lub wyrobów możliwość zastosowania rozwiązań równoważnych przy zachowaniu nie gorszych parametrów. Wszelkie znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę użyte w niniejszej dokumentacji mają wyłącznie charakter przykładowy i winny być interpretowane, jako definicje minimalnych standardów i parametrów jakościowych, a nie jako nazwy konkretnych rozwiązań mających zastosowanie i należy je odczytać z dopiskiem „**lub równoważne**”. **Zastosowanie rozwiązań równoważnych nie może prowadzić do pogorszenia właściwości przedmiotu zamówienia w stosunku do przewidzianych w dokumentacji.** W przypadku, gdy w opisie przedmiotu odniesiono się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, dopuszcza się dla zastosowania rozwiązań równoważnych przy zachowaniu nie gorszych parametrów niż przewidziane we wskazanej normie, ocenie technicznej, specyfikacji technicznej i systemach referencji technicznych. Wszelkie normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych użyte w niniejszej dokumentacji należy odczytać z dopiskiem „lub równoważne”. Jednocześnie Wykonawca, który powołuje się na normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych opisywanym przez Zamawiającego, zobowiązany jest wykazać, że oferowane przez niego rozwiązania spełniają przesłanki do uznania za równoważne tj. spełniają wymagania określone przez wskazane normy, oceny techniczne, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych. Zamieszczone zdjęcia i rysunki mają jedynie charakter przykładowy i poglądowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu, przy czym dopuszczalne jest składanie ofert równoważnych, pod warunkiem zachowania norm, konstrukcji, parametrów i standardów, którymi charakteryzuje się dany asortyment. Na etapie realizacji należy umożliwić weryfikację dostarczanych mebli i w przypadku stwierdzenia niezgodności, możliwe jest wstrzymanie całej dostawy wraz z nakazem natychmiastowej wymiany na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza tolerancje wymiarów poszczególnych elementów wyposażenia w zakresie +/- 2% o ile zmiana wymiarów nie będzie powodować kolizji z innymi elementami wyposażenia i jest zgodna z założeniami funkcjonalno-użytkowymi projektu architektonicznego