



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dn. 22.10.2024r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Nazwa	Sztuk	Wymiary	OPIS (minimalne parametry)
1	Komora chłodnicza	1	Szerokość od 2250mm do 2360mm . długość od 2300mm do 2516mm , wysokość od 2200mm do 2300mm	drzwi chłodnicze przylgowe szerokości min.90mm z „zamkiem bezpiecznym”, grubość skrzydła min.65 mm, Rama drzwi z stali nierdzewnej spawanej gr min.1,5 mm. obróbki otworów drzwiowych z blachy nierdzewnej gr. min.1 mm ,konstrukcja komory samonośna wykonana z płyt warstwowych malowanych na biało ,grubość ścian min 80mm , wypełnienie pianą izolacyjną - zamknięte komórki, obróbki blacharskie wewnątrz komory z blachy malowanej na biało - łączone nitami w kolorze białym chłodnica o wymiarach min.1100 x 420 x 150mm wysokości , obudowa z blachy nierdzewnej , min. waga 11kg , powierzchnia wymiany parownika min : 6,3 m2 , rozstaw lamel : 4,5 / 9 mm, ilość wentylatorów chłodnicy min : 3 szt w technologii EC , zasięg chłodnicy min 3m, moc chłodnicza chłodnicy min 2,08 KW przy odparowaniu -10 C i delta T 8K dla czynnika R449A ,automatyka chłodnicza prefabrykowana zapewniająca intuicyjną nastawę temperatury , sterująca zaworami elektromagnetycznymi , sprężarką , chłodnicą i automatyczny defrost parownika min 1,2 kW . Instalacja odprowadzania skroplin grawitacyjna fi min ½” z zasyfonowaniem . Rurociągi chłodnicze miedziane fi 3/8” tłoczenie , fi 5/8” ssanie w otulinie z syntetycznego kauczuku - ścianka min 13mm zgodna z PN-EN 14304:2009 . Filtr – odwadniacz 3/8” , wziernik freonu . Instalacja chłodnicza około 20 mb w całości lutowana w technologii lutu twardego w osłonie gazu obojętnego. oświetlenie komory włączane automatycznie w technologii mikrofalowej agregat skraplający zdalny współpracujący z w/w chłodnicą o wymiarach podstawy min. 487 X 412 i wysokości od 300 mm do 400mm , skraplacz agregatu zdalny wyniesiony na zewnątrz lokalu z płynną regulacją wentylatora , sprężarka agregatu zdalny umieszczony wewnątrz lokalu , waga łączna kpl agregatu skraplającego min.33 kg max 35 kg, moc chłodnicza min 1550 W przy odparowaniu – 10 stopni C dla czynnika R449A w temperaturze otoczenia + 32 stopnie C , moc akustyczna wg ISO3745 / ISO 3743-1, max. 65dBA , zabezpieczenia ciśnieniowe LP i HP z restartem ręcznym. Agregat przystosowany do pracy z czynnikiem R449A Instalacja elektryczna zasilająca i sterująca urządzenia chłodnicze miedziana OMY. 5 regałów 4 półkowych, chromowanych, o udźwigu minimum 250 kg na półkę, dopasowanych do wymiarów komory
2	wentylacja	1	wg opisu	wentylator kanałowy dedykowany do odciągów z okapów kuchennych o wymiarach min :350x350x320mm H o wydajności min : 3300 m3/h i ciśnieniu statycznym min 720 Pa , waga min 14 kg, kaseta filtracyjna o wym 500x500mm z wysokowydajnym filtrem przeciwtłuszczowym w klasa filtracji EN779:2012 przystosowanym do czyszczenia w zmywarkach 2 szt w/w - wkładu filtra przeciwtłuszczowego, kanały wentylacyjne z blachy obustronnie cynkowanej / od 250, 315 do 450mm/ w klasie szczelności C , zawiesia

				kanatów systemowe , regulator wydajności wentylatora transformatorowy o wymiarach 170x255x140mm oraz min : I max 5A waga 5 kg, przepustnice do regulacji wydatków powietrza z króćców okapu, wyrzutnia zewnętrzna o dł min 12mb Instalacja elektryczna zasilająca oświetlenie okapu i wentylator wyciągowy OMY.
3	Szafa BHP 1-osobowa z przegrodą	3	370-420x450-530x1650-1720	malowana proszkowo, zamykana na zamek, dzielona w środku
4	Stół z półką	2	980-1020x630-680x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
5	Basen 1-komorowy	1	780-820x680-720x880-920	stal nierdzewna, gł. Komory 400mm, rant
6	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką	1	110-190x400-450x1000-1200	spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
7	Regał ociekowy, z tacą na ociek	1	830-930x680-720x1780-1820	stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane, półki perforowane, wysuwana taca ociekowa
8	Stół z półką	1	600-700x650-900x850-920	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
9	Basen 1-komorowy	1	780-820x680-720x880-920	stal nierdzewna, gł. Komory 400mm, rant,
10	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką	1	110-190x400-450x1000-1200	spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
11	Zmywarka do szkła i naczyń z pompą	1	560-580x580-620x800-840	wysokość otworu min. 360mm, dwupłaszczowe drzwi,sterowanie elektroniczne, system wykrywania usterek, chemia i sól
12	Zmiękcacz automatyczny	1	480-500x220-240x500-600	regeneracja objętościowa
13	Stół roboczy z miejscem na zmywarkę	1	1200-1400x680-720x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
14	Szafa magazynowa z drzwiami, na kółkach	1	830-900x580-620x1780-1820	Szafa dzielona ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych,drzwi, dzielona
15	Regał magazynowy, 4 półki, składany	1	1000-1100x420-480x1810-1840	minimum dwie warstwy chromu, 4 półki, obciążenie do 290 kg na półkę
16	Stół z półką	1	1650-1730x580-620x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
17	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką	1	1180-1220x580-620x880-920	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
18	Stół ze zlewem 1-komorowym	1	1580-1620x680-720x880-920	Stół ze zlewem jednokomorowym ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
19	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką	1	1780-1820x680-720x880-920	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,

20	Stół chłodniczy, dwoje drzwi, przedłużony blat	1	1550-1600x840-880x880-920	stół wykonany ze stali ASI304, wykończenie drzwiami na zawiasach samodomykających, Czynnik chłodniczy R290
21	Stół z półką	1	1980-2020x680-720x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
22	Szafa magazynowa z drzwiami, na kółkach	1	980-1020x580-620x1780-1820	Szafa dzielona ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,drzwi
23	Piec piekarniczo cukierniczy	1	900-960x840-910x1040-1120	zakres temperatury 30-300C, urządzenie do odzysku ciepła, panel sterowania dotykowy minimum 8 calowy, automatyczny system mycia z wewnętrzym załadunkiem chemii(bez zewnętrznych pojemników), poprzeczny układ pojemników Gn, potrójna szyba, minimum siedem prędkości wentylatora, sonda minimum pięć punktowa, prysznic, prowadnice na min. 8 blach 600x400, prowadnice min. 10 Gn 1/1, dozowanie wody w ml w określonym czasie i w określonej ilości wtrysków, zatrzymanie wentylatora w trakcie pracy.
24	Podstawa - 16 prowadnic	1	800-860x545-625x670-730	wykonanie nierdzewne, minimum 15 prowadnic
25	Zmiękcacz automatyczny	1	480-500x220-240x500-600	regeneracja objętościowa
26	Stół bez półki	1	680-720x680-720x880-920	nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
27	Patelnia elektryczna uchylna	1	780-820x680-720x880-920	Wanna nierdzewna, dno o grubości min.1.1cm, moc do 11kW, zawór do napełniania wody, 400V
28	Kuchnia indukcyjna 4-palnikowa	1	1080x1120-780-820x880-920	moc palnika min. 3,5kW, timer każdego pola, sterowanie elektroniczne i manualne oddzielne każdego pola, ustawienie 10 stopniowe, wymiar pola min. 360x380, sterowanie na blacie
29	Taboret z palnikiem indukcyjnym	1	580-620x580-620x350-400	moc min. 7kW, system chłodzenia,
30	Okap przyścienny, z łapaczami tłuszczu i oświetleniem	1	3850-4200x1100-1300x420-470	stal nierdzewna, skrzyniowy, oświetlenie, łapacze
31	Basen 1-komorowy	1	980-1020x680-720x880-920	stal nierdzewna, gł. Komory 400mm, rant
32	Regał ociekowy, z tacą na ociek	1	680-720x680-720x1780-1820	stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane, półki perforowane, wysuwana taca ociekowa
33	Stół z półką, wycięcie na słup	1	1580-1620x320-370x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
34	Stół z półką	1	1580-1620x680-720x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
35	Stół z półką	1	1980-2020x680-720x880-920	Stół z półką ze stali nierdzewnej, w standardzie rant tylni, wzmocnione od spodu podwójnie laminowaną płytą, obrzeża płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, stopki regulowane,
36	zgrzewarka ręczna z matrycą	1	250-280x550-570x200-240	szerokość folii do zgrzewarki min. 180mm, amortyzacja ucisku, czas zgrzania do 5 sekund, czas nagrzania do 11minut

37	waga pomocnicza, zakres 15 kg	1	250-270x260-280x100-140	wyświetlacz ciekłokrystaliczny, wielokrotne tarowanie,
38	zestaw pojemników GN	1	530-535x320-330xwys.	komplet 6 pojemników Gn 1/1, do obróbki termicznej od 20 do 150 mm wys.
39	termos stalowy, V 15 l	5	średnica 320-340x290-300	Objętość max 15l. Wentyl, zatrzaski
40	pojemnik termoizolacyjny, GN 1/1 300 mm	7	580-620x390-410x390-410	polipropylen, pokrywa
41	Pakowarka próżniowa	1	350-360x440-450x410-450	wykonanie nierdzewne, sterowanie cyfrowe nim.9 programów użytkownika, ustawianie czasu opróżniania, ustawianie czasu zgrzewania
42	wózek 3-półkowy	1	980-1020x580-620x880-920	Wózek z 3 półkami ze stali nierdzewnej, kółka
43	wózek transportowy ze stali nierdzewnej, 14x GN 1/1	1	330-410x500-600x1650-1810	kółka, blokada na tace
44	Krajalnica - nóż gładki	1	400-420-500-520x380-410	wykonana z aluminium, taśmowy napęd, system ostrzący, moc maks. 0,2kW, grubość cięcia max.15mm
45	szatkownica do warzyw,	1	320-330x290-310x540-560	prędkość min. 1400obr/min, hamowanie silnikiem, 2 otwory wsadowe, tarcze
46	Mikser ręczny zanurzeniowy	1	minimum 400mm	moc maks. 0.5kW, długość przystawki min. 350mm, obroty min. 10000 na minutę
47	garnek do gotowania ryżu	1	450-480x410-430x340-360	pojemność min. 5L, moc max. 2kW, pojemnik wyjmowany
48	szatkownica	1	390-420x160-180-120-140	stalowa, regulacja cięcia,
49	Deski - zestaw	2	min. 300x200	1 zestaw 6 sztuk gn 1/1, 2 zestaw 6sztuk Gn 1/2 plus podstawa
50	cyrkulator do gotowania sous vide	1	140-150x110-120x320-330	wyświetlacz, pompa cyrkulacji, regulacja temp. Min o 0.1st.C
51	siekacz zmiękczający do mięsa	1	140-150x40-50x101-105	liczba ostrzy min. 40
52	tłuczek do mięsa	1	min. 150	stal nierdzewna oraz tworzywo, min 3 powierzchnie robocze
53	wałek L 395 mm	1	min. 380	drewniane wykonanie, łożyska, średnica min. 80, długość min. 380
54	ubijak, L 300 mm	1	min. 280	min. 20 drutów