

Zakres rzeczowy	
Przedmiot	specyfikacja techniczna
kontener gastronomiczny-szt. 1	Kontener specjalistyczny - gastronomiczny, całoroczny, składający się z dwóch modułów tworzących razem jeden obiekt - wspólną przestrzeń posiadający ścianki działowe w miejscu łączenia umożliwiające funkcjonowanie poszczególnych modułów niezależnie. Wymiar kontenera: ~10000 x 2438 mm h=2,85 m (wysokość powinna być utrzymana, możliwy odchył wysokości do 2cm - wymóg konieczny ze względu na specyfikę terenu oraz możliwości przewożenia) . Kompatybilność ze specjalistyczną platformą do przewożenia dwóch modułów łącznie na kat. B+E z systemem szybkiego mocowania typu twist lock (8 szt.) Konstrukcja samonośna z profili giętych na zimno Kolor widocznych elementów konstrukcji: antracyt (opcjonalnie do wyboru inny kolor) Kolor ścian zewnętrznych: antracyt (opcjonalnie do wyboru inny kolor) Kolor ścian wewnętrznych biały Podłoga - podbita blachą, ocieplana watą szklaną, łączna grubość podłogi 150 mm Ocieplenie sufitu 100 mm styropian, 50 mm wata szklana, trzy warstwy blachy Wypełnienie ścian kontenera - płyta warstwowa ocieplana 100 mm 1 x drzwi wejściowe 1-2x kłapa sprzedażowa Kompletna instalacja elektryczna ze skrzynką bezpieczników, przyłączem zewnętrznym Oświetlenie wewnętrzne, zewnętrzne, klapy sprzedażowej w technologii LED Instalacja wodna dwuobiegowa z przyłączem do wody bieżącej i przyłączem do kanalizacji. Niezależny system ekologiczny karnistrowy redukujący zużycie wody (system zamknięty)

Specjalistyczne wyposażenie meblowe - kpl. 1	Specjalistyczne wyposażenie meblowe na indywidualne wymiary ze stali nierdzewnej z podbiciem blatów w technologii ultra light. Kompletne wyposażenie (zgodnie z zatwierdzonym przez technologa projektem – niezbędna dla Sanepidu) w meble na wymiar w całości ze stali nierdzewnej. Wyposażenie wewnętrzne modułowe z możliwością dowolnej aranżacji. Zlew dwukomorowy Umywalka Blaty robocze 1x Okap gastronomiczny wraz z instalacją wyciągową z separatorami tłuszczu (rozwiązanie pozwalające zredukować emisję tłustych oparów), zaworem spustowym, wentylatorem gastronomicznym Wyłożenie ścian w częściach roboczych stalą nierdzewną Szafka BHP – ubraniowa Montaż wszystkich urządzeń typowo gastronomicznych Montaż chłodnictwa Podstawa pod piec konwekcyjny
wyposażenie gastronomiczne - kpl. 1	Kuchnia elektryczna 6 płytowa Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, 10xGN 1/1, 850x842x1014 mm Zamrażarka szokowa - Touch - min. 350 litrów - 15x GN 1/1 Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawką szklaną Stół mroźniczy 3-drzwiowy Grill kontaktowy Panini Termos do zupy 10l Kuchenka indukcyjna wolnostojąca pojedyncza Dyspenser do napojów - 3 x 18l Warnik do wody 20,5 l Klimatyzacja z wifi i z funkcją grzania