

SABATINI

RESTAURACJA & CATERING

OD 1994

Załącznik nr 1
do ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR 2/2025/KPO/HORECA/DAJK-RES

„DAJK-RES” E.J.KOŁCZ
al. Józefa Piłsudskiego nr 17
35-073 Rzeszów

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego w ramach realizacji Projektu
pn.: *Dywersyfikacja i uodpornienie na przyszłe kryzysy firmy „DAJK-RES” E.J. KOŁCZ*

Realizacja w ramach Umowy o dofinansowanie Nr: **POD.01.03-IW.01-4222/24-00** z dnia 27.12.2024 r.

Zapytanie ofertowe prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną
w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 oraz zasadach określonych
w art. 6c Ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Sygnatura postępowania: 2/2025/KPO/HORECA/DAJK-RES

Rzeszów; 10.03.2025 r.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa i instalacja urządzeń tworzących innowacyjną linię produkcyjną do produkcji diet specjalistycznych** w Restauracji Sabatini zlokalizowanej w budynku Cech Rzemiosł Wielobranżowych w Rzeszowie przy Al. Piłsudskiego 17.

II. RODZAJ I ZAKRES ROBÓT:

1. **Zakres dostawy sprzętów i urządzeń przedstawia część tabelaryczna (Tabela 1.) oraz rys. nr 4.0 Technologia kuchni.** Dla każdego rodzaju sprzętu/asortymentu określono minimalne parametry techniczne, które musi on spełniać. Zostanie to przez Zamawiającego zweryfikowane przed podpisaniem umowy.
2. **DOTYCZY KAŻDEGO SPRZĘTU I URZĄDZENIA: sprzęt fabrycznie nowy, nigdy nieużywany.**
3. **W cenę powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, wniesieniem, instalacją sprzętu i urządzeń oraz instruktażem.**
4. Wszelkie nazwy własne użyte w opisach przedmiotu zamówienia, określają minimalny dopuszczalny standard jakości przedmiotu zamówienia. Dopuszcza się możliwość przedstawienia w ofercie rozwiązań równoważnych tj. zaproponowanie rozwiązań, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe, wydajnościowe, użytkowe, od wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca jest obowiązany wykazać, że oferowany przez niego przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.
5. Przez zapis dotyczący minimalnych wymagań parametrów jakościowych, Zamawiający rozumie wymagania zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami producenta, ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Tak więc posługiwanie się nazwami producentów czy produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający przy opisie przedmiotu zamówienia wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych, co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych parametrach lub lepszych. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia stosownych dokumentów, uwiarygadniających te materiały lub urządzenia.
6. W przypadku, gdy Wykonawca nie złoży wraz z ofertą dokumentów o zastosowaniu innych materiałów i urządzeń, to rozumie się przez to, że do kalkulacji ceny oferty ujęto artykuły zaproponowane w załącznikach. Pod pojęciem parametry rozumie się funkcjonalność, przeznaczenie, kolorystykę, strukturę, materiały, kształt, wielkość, bezpieczeństwo i wytrzymałość.
7. Gdziekolwiek w dokumentach zamówienia powołane są konkretne normy i przepisy, które spełniać mają materiały, sprzęt i inne towary, będą obowiązywać postanowienia najnowszego wydania lub poprawionego wydania powołanych norm i przepisów o ile w warunkach zamówienia nie postanowiono inaczej. W przypadku gdy powołane normy i przepisy są państwowe lub odnoszą się do konkretnego kraju lub regionu, mogą być również stosowane inne odpowiednie normy zapewniające równy lub wyższy

poziom wykonania niż powołane normy lub przepisy, pod warunkiem ich sprawdzenia i pisemnego zatwierdzenia przez Zamawiającego. Różnice pomiędzy powołanymi normami, a ich proponowanymi zamiennikami muszą być dokładnie opisane przez Wykonawcę i przedłożone Zamawiającemu do zatwierdzenia w formularzu oferty.

Tabela 1. Szczegółowy zakres i minimalne oczekiwane parametry techniczne sprzętu i urządzeń

Lp.	Nazwa urządzenia/sprzętu	Specyfikacja	Ilość	Wymiary (dł. x szer. x wys.)
1	Grill elektryczny z rusztem stalowym	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – góra ryflowana, dół gładki, – obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, – powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną, – korytko na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu, – z przyciskiem włącz/wyłącz, – termostat z płynną regulacją temperatury do 300 °C, – powierzchnia grillująca co najmniej 220 x 230 mm, – szczotka do czyszczenia w zestawie, – Moc: 1800 kW.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 310x370x210
2	Stół neutralny z szufladą	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blaty wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu rant o wysokości 100 mm, – szuflady skrzyniowe na stabilnych, teleskopowych prowadnicach z pełnym wysuwem, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1200x700x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
3	Gazowa patelnia przechylna	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak):	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak:

		– min. 60 l, – stal nierdzewna AISI 304 18/10, – temperatura minimalna: 75°C, – temperatura maksymalna: 300°C, – termopara z zapalnikiem piezoelektrycznym, – stalowe, regulowane nóżki, – manualne unoszenie zbiornika, – wanna z zaokrąglonymi narożnikami ze stali AISI 304 18/10 o grubości nie mniejszej jak 10 mm, – ręczne przechylenie za pomocą korbki , – kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu, – moc gazowa min.: 13 kW, – napięcie: 230 V, – moc elektryczna: 200 W Patelnia będzie stanowiła część ciągu technologicznego (poz. 3,4,5 i 6). W celu zachowania jednolitości należy dostarczyć urządzenia jednego producenta.		800x714x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
4	Frytownica elektryczna	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Frytownica elektryczna z szafką, dwukomorowa, – stal nierdzewna AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406, – komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304, – termostat bezpieczeństwa, – nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy, – Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, – pojemność komory frytownicy: min. 2x7 litrów, – Moc: 10,5 kW. Frytownica będzie stanowiła część ciągu technologicznego (poz. 3,4,5 i 6). W celu zachowania jednolitości należy dostarczyć urządzenia jednego producenta.	1 szt.	wymiarów nie mniejsze jak: 400x714x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
5	Kuchnia gazowa 4 palnikowa	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – kuchnia gazowa wolnostojąca 4 palnikowa,	2 szt.	wymiarów nie mniejsze jak:

		– każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu), – zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem, – regulacja mocy każdego palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy pokrętła, – blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406, – Moc: 28 kW Kuchnie gazowe będą stanowiły część ciągu technologicznego (poz. 3,4,5 i 6). W celu zachowania jednolitości należy dostarczyć urządzenia jednego producenta.		700x714x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
6	Podstawa neutralna do kuchni poz. 5	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Podstawa ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, zamknięta z trzech stron. Kompatybilna z kuchniami gazowymi 4 palnikowymi z poz. 5. Podstawy neutralne powinny pasować do kuchni z poz. 5 i będą stanowiły część ciągu technologicznego (poz. 3,4,5 i 6). W celu zachowania jednolitości należy dostarczyć urządzenia jednego producenta.	2 szt.	- zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
7	Bateria kolumnowa montowana do kuchni	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Bateria profesjonalna kolumnowa do zamontowania w kuchni gazowej 4 palnikowej o wysięgu co najmniej 60 cm i wysokości co najmniej 80 cm.	1 szt.	- zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
8	Okap przyścienny z filtrami tłuszczu i oświetleniem bocznym	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Opis techniczny wykonania: – okap wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – okap wyciągowy wyposażony w filtry labiryntowe oraz króćce wywiewne, – okap z rynienką ociekową, umożliwiającą odprowadzenie kondensatu poprzez zawory spustowe, – okap przyścienny przygotowany do zawieszania	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 900x900 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni

		na specjalnej szynie montażowej przykręcaniej do ściany; możliwość podwieszenia do sufitu na uchwytych znajdujących się w przedniej części okapu, – króćce nierdzewne z uszczelką, o znormalizowanych średnicach 250 mm, – okapy od długości min. 900x900 mm.		
9	Umywalka o wymiarach nie mniejszych niż 400x300x900H z baterią bezdotykową	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Umywalka wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 400x300x900 z baterią bezdotykową - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
10	Stół z blokiem 3 szuflad po lewej stronie i z 2 półkami po prawej stronie	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blaty wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, – szuflady skrzyniowe na stabilnych, teleskopowych prowadnicach z pełnym wysuwem, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym – stół bez rantów. Od rozdzielni kelnerskiej należy pozostawić miejsce na kostkarkę pod blatem (kostkarka o wymiarach 460x600x700).	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1900x800x850 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni

11	Nadstawka neutralna 2 poziomowa	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – nadstawka wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat nadstawki z blachy 1,5 mm, Nadstawka zamontowana na sztywno ze stołem z poz. 10	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1000x300x700 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
12	Makaroniarka elektryczna na podstawie zamkniętej z drzwiami wraz z koszami do gotowania makaronów i pierogów (2 duże + 2 małe)	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, elektryczne wolnostojące, o pojemności min. 26 litrów. – blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406, – blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie, – kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu, – wanna powinna być wyposażona w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobą, – ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych, – termostat bezpieczeństwa, – komplecie 4 kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 (2 duże o wymiarach nie mniejszych jak 145x295 mm + 2 małe o wymiarach nie mniejszych jak 165x145 mm) z nienagrzewającym się uchwytem, – Moc: 4,4 kW.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 400x714x850 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
13	Nadstawka grzewcza z oświetleniem na stół do poz. 14	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – nadstawka wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat nadstawki z blachy 1,5 mm, – oddzielne sterowanie do każdej półki oświetlenia i grzania. Nadstawka zamontowana na sztywno ze stołem z poz. 14	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1000x300x700 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni

14	Stół wydawczy do rozdzielni kelnerskiej - 2 półki bez rantów lewy bok zabudowany	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu również kapinos, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1100x800x850 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
15	Blat neutralny na podstawie zamkniętej z 3 stron	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Blat będzie stanowił integralną część ciągu technologicznego (poz. 3,4,5 i 6). W celu zachowania jednolitości należy dostarczyć urządzenia jednego producenta.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 200x714x850 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
16	Stół z półką z nadstawką 2 poziomową na odkładanie talerzy	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu i z tyłu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym, – nadstawka wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat nadstawki z blachy 1,5 mm, – Nadstawka zamontowana na sztywno.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1900x450x1400 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
17	Stół załadowczy z 2 komorami zlewowowymi, dopasowany do zmywarki poz. 19	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu rant o wysokości 100 mm,	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1400x720x850 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni

		– standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym, – prowadnice ze spadkiem w stronę zmywarki.		
18	Bateria zlewowa profesjonalna łokciowa	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): - przepływ wody min. 23l/min.	2 szt.	n/d
19	Zmywaka kapturowa	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Zmywarka przemysłowa kapturowa do mycia porcelany, – ekran dotykowy, – pompa płuczająca, pompa myjąca, pompa spustowa, – kosz 500x500mm (+/- 20%), – zużycie wody maks. 3,3 litry na cykl, – wysokość załadunku min. 440 mm, – dozownik detergentu i nabłyszczacza, – orurowanie ze stali nierdzewnej, – automatyczne czyszczenie, – komplet koszy w zestawie, – Moc całkowita: 9,32 kW	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 630x720x2010 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
20	Stół odbiorczy, dopasowany do zmywarki poz. 19	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu rant o wysokości 100 mm, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym, – prowadnice ze spadkiem w stronę zmywarki.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1000x720x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
21	Piec konwekcyjno-parowy wraz z podstawą	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – wielopunktowa sonda, – automatyczny system myjący, – szerokość nie większa jak 51 cm,	1 szt.	wymiary nie <u>większe</u> jak: 5010x950x1000

		– pojemność min. 10GN 1/1, – kolorowy, dotykowy panel sterowania, – regulacja temperatury w zakresie 30-270°C, – oświetlenie komory LED, – izolowana obudowa pieca wpływająca na oszczędność energii elektrycznej i zwiększająca bezpieczeństwo personelu kuchni, – obudowa w całości ze stali nierdzewnej – współczynnik szczelności: min. IPX 4 – regulowana prędkość wentylatorów w piecu.		- zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
22	Okap przyścienny z filtrami tłuszczu o wymiarach nie mniejszych jak 1100x1300x500H	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Opis techniczny wykonania: – okap wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – okap wyciągowy wyposażony w filtry labiryntowe oraz króćce wywiewne, – okap z rynienką ociekową, umożliwiającą odprowadzenie kondensatu poprzez zawory spustowe, – okap przyścienny przygotowany do zawieszania na specjalnej szynie montażowej przykręcanej do ściany; możliwość podwieszenia do sufitu na uchwytych znajdujących się w przedniej części okapu, – króćce nierdzewne z uszczelką, o znormalizowanych średnicach 250 mm.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1100x1300x500 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
23	Okap przyścienny z filtrami i oświetleniem o wymiarach nie mniejszych jak 2x1500x1000x500H	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – okap wentylacyjny wyciągowy centralny, wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – okap wyposażony w filtry labiryntowe (łapacze tłuszczu) z przepływem powietrza na poziomie min. 550 m³/h z oświetleniem zabudowanym i hermetycznie zabezpieczonym na powierzchni okapu – zlicowane z górną powierzchnią okapu, – obudowa oświetlenia ze stali nierdzewnej.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 2x1500x1000x500 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
24	Regał ociekowy 4 półkowy	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – Regał metalowy z podwójną ochroną antykorozyjną oraz z powłoką antibakteryjną, – wytrzymałe półki do 290kg i 900kg na cały regał,	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1000x600x1800

		– materiał: Ocynk + Żywica Epoksydowa jako zabezpieczenie antykorozyjne odporne na zarysowania, – Powłoka antybakteryjna, – odporny na wilgotne warunki atmosferyczne - do stosowania w chłodniach i mroźniach, – pokryte warstwą cynku oraz żywicy epoksydowej odpornej na ścieranie, – regulacja półek co 2,5cm, – możliwość łączenia regałów w ciągi.		- zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
25	Stół z basenem gastronomicznym	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu rant o wysokości 100 mm, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym, – komora basenu tłoczona.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 600x700x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
26	Szafa mroźnicza z 4 półkami na każdą stronę	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – korpus wykonany w całości ze stali chromoniklowej 1.4301 (AISI 304), wewnątrz i z zewnątrz, – wymuszony obieg powietrza z automatycznym odraszaniem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym, – agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia, – elektroniczny sterownik, – drzwi skrzydłowe wykonane w całości ze stali nierdzewnej 1.4301 (ISI 304), – Pojemność brutto: min. 1400 l, – Zakres temperatur: - 15°C -22°C, – zamek, – Moc: 940 Watt, – oświetlenie LED, – możliwość podłączenia do kontroli zgodnie z systemem HACCP, za pomocą Wi-Fi lub Bluetooth.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1390x810x2020 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni

27	Stół ze zlewem po prawej stronie i blatem roboczym	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu rant o wysokości 100 mm, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1000x700x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
28	Stół centralny z półką i nadstawką 2 poziomową i zlewem	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blaty wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu i z tyłu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1300x650x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
29	Stół centralny z półką i nadstawką 2 poziomową i szufladami	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – stół wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – blat stołu z blachy 1,5 mm, – blaty wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym, – blat o grubości 50 mm, z przodu i z tyłu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, – szuflady skrzyniowe na stabilnych, teleskopowych prowadnicach z pełnym wysuwem, – standardowa wysokość stołu 850 mm, – z dociskiem uziemiającym.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1300x600x850 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
30	Regał magazynowy o wymiarach nie mniejszych niż 2600x500x1750H	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – regał metalowy z podwójną ochroną antykorozyjną oraz z powłoką antybakteryjną, – wytrzymałe półki do 290kg i 900kg na cały regał, – materiał: Ocynk + Żywica Epoksydowa jako	2 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 2600x500x1750 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia

		zabezpieczenie antykorozyjne odporne na zarysowania, – Powłoka antybakteryjna, – odporny na wilgotne warunki atmosferyczne - do stosowania w chłodniach i mroźniach, – pokryte warstwą cynku oraz żywicy epoksydowej odpornej na ścieranie, – regulacja półek co 2,5cm, – możliwość łączenia regałów w ciągi.		kuchni
31	Regał magazynowy 1900x400x1800H	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – regał metalowy z podwójną ochroną antykorozyjną oraz z powłoką antybakteryjną, – wytrzymałe półki do 290kg i 900kg na cały regał, – materiał: Ocynk + Żywica Epoksydowa jako zabezpieczenie antykorozyjne odporne na zarysowania, – Powłoka antybakteryjna, – odporny na wilgotne warunki atmosferyczne - do stosowania w chłodniach i mroźniach, – pokryte warstwą cynku oraz żywicy epoksydowej odpornej na ścieranie, – regulacja półek co 2,5cm, – możliwość łączenia regałów w ciągi.	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1900x400x1800 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
32	Taboret gazowy	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – taboret gazowy min. 9 kW, – konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, – zabezpieczenie przeciwwypływowe odcinające gaz, podczas zalania palnika, – płomień pilotowy, w zestawie dysze na gaz ziemny, jak i LPG, – ruszt żeliwny, – przystosowany do garnków o pojemności do 100 litrów, – w komplecie bateria montowana do ściany.	1 szt.	szerokość: 500-700 mm, Głębokość: 500-700 mm, wysokość z podstawą max 420 mm - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
33	Komora chłodnicza o wymiarach nie mniejszych niż 1700x2000x2300 dodatkowo z regałami w literę C	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – ściany komory zbudowane z powlekanych blach ocynkowanych lub nierdzewnych, – izolacja o grubości od 80-100 mm, – zbudowana z demontowanych elementów, które są łączone za pomocą zamków hakowych typu Cam-Lock,	1 szt.	wymiary nie mniejsze jak: 1700x2000x2300 - zgodnie z rys. 4.0

		– trapezoidalny system łączenia paneli, – bezpieczny system zamykania komory z możliwością awaryjnego otwarcia od wewnątrz, – chłodzenie za pomocą Monoblok, – oświetlenie LED, – podłoga antypoślizgowa, – dodatkowo z regałami w literę C, przystosowanymi do wilgotnych pomieszczeń.		Technologia kuchni
34	Zgniatacz do butelek, opakowań	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – zgniatarka do butelek do zamontowania na ścianie do butelek o poj. maks. 2 l, – konstrukcja ze stali lakierowana proszkowo na kolor jasnoszary.	1 szt.	wymiary nie większe jak: 200x150x600
35	Zgrzewarka do pojemników cateringowych z dodatkowymi tacami na zupy	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc, – solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej, – pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania, – podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii, – blokada przeciwprzegrzaniowa, – podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa, – Moc: 700 W, – antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy.	1 szt.	wymiary nie większe jak: 250x650x300
36	Wilk do mięsa (maszynka do mielenia)	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Profesjonalna maszynka do mielenia mięsa, posiadająca nóż oraz sitko ze stali nierdzewnej. – wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium, – lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej, – w zestawie powinien być kolek dociskowy wykonany z tworzywa sztucznego, – w zestawie sitko $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm, – wydajność chwilowa: nie mniejsza jak 200 kg/h,	1 szt.	wymiary nie większe jak: 370x220x440

		– moc min. 1100 W, – nóżki antypoślizgowe.		
37	Pakowarka próżniowa komorowa	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Urządzenie przeznaczone do pakowania produktów spożywczych i technicznych. – konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304, – regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, – możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody, – funkcja marynowania, – cyfrowy wyświetlacz, – dno z dużym wgłębieniem oraz wypukłą, przezroczystą pokrywą pozwalającą na pakowanie dużych porcji, – wydajność pompy: min. 10 m³/h, – Moc: 370 W.	1 szt.	wymiary nie większe jak 400x500x450
38	Regał ze stali nierdzewnej do rozdzielni kelnerskiej	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – regał wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – nogi regałów z półkami stałymi z profili 30x30 mm, zakończone stopkami z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji wysokości ±15 mm, – półki w regałach spawanych o grubości 30 mm; wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej.	1 szt.	1500-1800x300-400x1600 - zgodnie z rys. 4.0 Technologia kuchni
39	Wózek na garnki	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): – wózek wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, – półka wózka z blachy 1,0 mm lub 1,5 mm, – koła z tworzywa sztucznego, – nośność min. 150 kg	1 szt.	wymiary nie większe jak: 400-500x600-900x650
40	Szatkwonica wraz z kutrem - urządzenie wielofunkcyjne wraz z zestawem tarcz do szatkownicy tj. wiórka, plastry,	Oczekiwane parametry techniczne (nie gorsze jak): Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą tarcz i	1 szt.	wymiary nie większe jak:

	do tarcia sera, kostka 10x10	kratek. – silnik asynchroniczny, – 2 wymienne przystawki, – szatkownica: prędkość: min.1500 obr./min, – kuter: prędkość: min. 1500 obr./min – funkcja pracy pulsacyjnej, – podwójne zabezpieczenie – 2 mikrowłazniki bezpieczeństwa, – w komplecie tarcza do plastrów, wiórków i tarcia sera oraz kostki 10x10, – Moc: 1500 W.		300x350x500
--	-------------------------------------	--	--	-------------