

Wykaz wyposażenia technologicznego kuchni głównej w bloku K Szpitala w Pułtusk															
L.P.	Nazwa	Model	Producent	Szt.	Wymiary			Moc kW	Napięcie V	Woda z,c,uzd.	Gaz m ³ /h	Odpływ mm	Cena netto zł	Wartość netto zł	
					Długość mm	Głębokość mm	Wysokość mm								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. Dostawa surowców															
1.1	Waga pomostowa 200kg z kolumną pomiarową, podest ze stali nierdzewnej			1	500	500	120	0,3	230						
1.2	Wózek transportowy z podstawą pełną, wykonany ze stali nierdzewnej, wymiary użytkowe platformy wózka min 620x820mm			1	960	660	900								
1.3	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch pozycji blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. 5. Przesławianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1000	600	850								
1.4	Umywalka ze stali nierdzewnej			1	400	400	400			z+c		DN50			
	Bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)			1				0,2	230						
2. Magazyn ziemniaków i warzyw															
2.1	Paleta magazynowa, polietylenowa o nośności do 700kg,			10	1200	800	120								
2.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			3	1200	600	2000								
2.3	Waga pomostowa do 150kg z kolumną pomiarową, podest ze stali nierdzewnej			1	700	700	900	0,3	230						
3. Magazyn bielizny brudnej															
3.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1000	600	2000								
3.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1100	600	2000								
4. Szatnia kobiet brudna															
4.1	Szafa odzieżowa z zamkiem oraz ze skośnym daszkiem			6	400	490	1800								
4.2	Ławka szatniowa			1	1200	460	440								
5. Szatnia kobiet czysta															
5.1	Szafa odzieżowa z zamkiem oraz ze skośnym daszkiem			6	400	490	1800								
5.2	Ławka szatniowa			1	1200	460	440								
6. Szatnia mężczyzn brudna															
6.1	Szafa odzieżowa z zamkiem oraz ze skośnym daszkiem			5	400	490	1800								
6.2	Ławka szatniowa			1	1200	460	440								
7. Szatnia mężczyzn czysta															
7.1	Szafa odzieżowa z zamkiem oraz ze skośnym daszkiem			5	400	490	1800								
7.2	Ławka szatniowa			1	1200	460	440								
8. Magazyn bielizny czystej															
8.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1500	600	2000								
9. Pomieszczenie na sprzęt porządkowy															
9.1	Zlew porządkowy ze stali nierdzewnej, blacha o grubości 1,5 mm			2	600	600	500			z+c		DN50			
	Bateria sztorcowa z długą wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon			2											
9.2	Półka wisząca 1-poziomowa, wykonana ze stali nierdzewnej 1,2mm grubość blachy			1	1100	300	200								

9.3	Urządzenie do czyszczenia na sucho i mokro, szorowarka z odsysaniem			2	530	420	350	2,5	230				
9.4	Regał prosty (serwisowy wspomagający 7 półkowy), ze stali nierdzewnej z 6 półkami pełnymi i 1 przestawną (druga od dołu), półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	590	520	1910						

10. Przechowywanie i dezynfekcja jaj											
10.1	Szafa chłodnicza poj.500 l, obudowa zewnętrzna oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, izolacja poliuretanowa 60mm, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi z zamkiem, przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 C, obieg powietrza wymuszony, temperatura wnętrza -2:+10 C, na wyposażeniu: oświetlenie i 5 rusztów ze stali nierdzewnej, alarm otwartych drzwi, rejestrator temperatury dla potrzeb HACCP			1	615	880	2040	0,55	230		
10.2	Zlewozmywak 2-kom ze stali nierdzewnej z półką spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne, płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm., usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, których kształt uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komory wykonane technologią tłoczenia, wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku min R 14. Nogi z możliwością regulacji w zakresie ±15mm. Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Rant płyty tylni wygięty w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50mm ponad krawędź płyty, 5. Zagłębienie płyty na ok. 30mm od boków i 50mm od czoła. 6. Przystawanie płyty z tyłu min. 65mm. 7. W płycie zabrania się stosowania na wypełnienie materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. 8. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym.			1	1000	600	850		z+c	DN50	
	Bateria sztorcowa z długą wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon			1							
10.3	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. 5. Przystawanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1400	600	850				
10.4	Naświetlacz UV do jaj, jednorazowy wsad 30 jaj, cykl naświetlania 40 sek.			1	400	300	200	0,04	230		
10.5	Pojemnik jezdny na odpadki z przykrywą wykonany ze stali nierdzewnej, dno tłoczone czyli nie może być spawane pod kątem prostym z powierzchnią boczną, zaokrąglenia tych płaszczyzn gwarantują łatwe usuwanie brudu i odpadków oraz szczelność nawet przy odpadach płynnych, poj.70l.			1	ø402		671				
11. Pomieszczenie urządzeń chłodniczych											
11.1	Komora chłodnicza warzyw, bezzamkowa, wym.wew. 2080x3330x2300, panele białe, z antystatyczną i trudno-brudzącą się powłoką PCV pokrywającą wewnętrzną i zewnętrzną stronę paneli, grubość panela 80mm, łączenie paneli wykończone elementami PCV i listwami wykończeniowymi, oświetlenie wewnątrz. Komora przygotowana do wbudowania w zagłębienie i jednolite wykończenie posadzki wewnątrz i zewnątrz komory, na tym samym poziomie (komora bezprogowa)			1	2260	3490	2300 +80 +160	1	230		DN32

11.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1000	600	2000										
11.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1200	600	2000										
11.4	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1400	600	2000										
11.5	Komora mroźnicza bezszamkowa, wym.wew.2180x3290x2300, panele białe, z antystatyczną i trudno-brudzącą się powłoką PCV pokrywającą wewnętrzną i zewnętrzną stronę paneli, grubość panela 100mm, łączenie paneli wykończone elementami PCV i listwami wykończeniowymi, oświetlenie wewnątrz. Komora przygotowana do wbudowania w zagłębienie i jednolite wykończenie posadzki wewnątrz i zewnątrz komory oraz na tym samym poziomie (komora bezprogowa). Mata elektryczna do wbudowania w podłogę budowlaną, zapobiegająca przemarzaniu podłoża.			1	2380	3490	2300+100+160	1	230				DN32				
11.6	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1200	600	2000										
11.7	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1000	600	2000										
11.8	Paleta ładunkowa z tworzywa sztucznego			1	1200	800	120										
11.9	Komora chłodnicza mięsa i drobiu, bezszamkowa, wym.wew. 2280x3040x2300 panele białe, z antystatyczną i trudno-brudzącą się powłoką PCV pokrywającą wewnętrzną i zewnętrzną stronę paneli, grubość panela 80mm, łączenie paneli wykończone elementami PCV i listwami wykończeniowymi, oświetlenie wewnątrz. Komora przygotowana do wbudowania w zagłębienie i jednolite wykończenie posadzki wewnątrz i zewnątrz komory, na tym samym poziomie (komora bezprogowa)			1	2440	3200	2300+80+160	1	230				DN32				
11.10	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	900	600	2000										
11.11	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1000	600	2000										
11.12	Paleta ładunkowa z tworzywa sztucznego			1	1200	800	120										
11.13	Komora chłodnicza wędlin, bezszamkowa, wym.wew.2060x3040x2300, panele białe, z antystatyczną i trudno-brudzącą się powłoką PCV pokrywającą wewnętrzną i zewnętrzną stronę paneli, grubość panela 80mm, łączenie paneli wykończone elementami PCV i listwami wykończeniowymi, oświetlenie wewnątrz. Komora przygotowana do wbudowania w zagłębienie i jednolite wykończenie posadzki wewnątrz i zewnątrz komory oraz na tym samym poziomie (komora bezprogowa)			1	2220	3200	2300+80+160	1	230				DN32				
11.14	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	900	600	2000										
11.15	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1000	600	2000										
11.16	Pojemnik transportowy	pojemniki na żywność- dostawcy wędlin (nie podlega wycenie)		3													

11.17	Szafa chłodnicza ryb, pojemność min 7 sztuk pojemników do ryb 600x400x160mm z wkładem perforowanym ze stali nierdzewnej, obudowa zewnętrzna oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, izolacja poliuretanowa 60mm, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi z zamkiem, przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 C, na wyposażeniu: alarm otwartych drzwi, rejestrator temperatury dla potrzeb HACCP, zakres temperatur -1:+1 C			1	700	895	2040	0,65	230				
11.18	Komora chłodnicza nabiątu, bezzamkowa, wym.wew. 1820x4490x2300, panele białe, z antystatyczną i trudno-brudzącą się powłoką PCV pokrywającą wewnętrzną i zewnętrzną stronę paneli, grubość panela 80mm, łączenie paneli wykończone elementami PCV i listwami wykończeniowymi, oświetlenie wewnętrzne. Komora przygotowana do wbudowania w zagłębienie i jednolite wykończenie posadzki wewnątrz i zewnątrz komory oraz na tym samym poziomie (komora bezprogowa)			1	1980	4650	2300 +80 +160	1	230			DN32	
11.19	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			5	1100	600	2000						
11.20	Wózek 2- półkowy, transportowy, wykonany ze stali nierdzewnej, odległość pomiędzy półkami minimum 580mm			1	910	610	900						
11a. Agregaty chłodnicze													
11.1a	Split do komór chłodniczych (11.1a, 11.9a, 11.13a, 11.18a, 11.59a, 20.1-2szt) przystosowany do zamontowania na zewnątrz budynku. Wszystkie chłodnie podłączone do wspólnej centrali chłodniczej, która składa się z dwóch sprężarek oraz dwu-wentylatorowego skraplacza zamontowanych na wspólnej ramie i obudowanych. Obudowa całkowicie zamknięta w wersji dźwiękochłonnej, płynna regulacja wydajności chłodniczej, zestaw zimowy, sterowanie elektroniczne. Chłodnice zamontowane w komorach muszą być odszranianie grzałką elektryczną. Wszystkie zasilania chłodnicze do chłodnic w komorach wyposażone muszą być w zawory odcinające, zawór elektromagnetyczny, wzmocnienie, filtr, zawór rozprężny termostatyczny. Temperatury we wszystkich komorach regulowane za pomocą niezależnych elektronicznych paneli sterujących. System monitoringu temperatur dla celów HACCP			1				8,2	400				
11.5a	Split do komory mroźniczej, agregat zabudowany przystosowany do montażu na zewnątrz budynku i wyciszony (głośność w odległości 10m – 45dba). Na wyposażeniu: elektroniczny panel sterujący montowany przy komorze chłodniczej, zestaw zimowy, chłodnica odszraniana elektrycznie. System monitoringu temperatur dla celów HACCP			1				3,11	400				
12. Przygotownia wstępna warzyw													
12.1	Maszyna z płuczką do obierania ziemniaków, marchewki, buraków, pietruszki, selera, cebuli i czosnku oraz do odwirowywania wody z sałaty. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, wsad jednorazowy 15kg, wydajność 400kg/h, wyposażenie: tarcza do obierania twardych warzyw korzeniowych i cebuli z powierzchnią ścierną 2sztuki, tarcza do mycia warzyw, kosz do odwirowywania sałaty, podstawa z pojemnikiem na miazgę wykonana ze stali nierdzewnej.			1	max500	max 630	max 1200	0,37	400				

12.2	<p>Basen jednokomorowy ze stali nierdzewnej, płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,5mm, komora spawana z blachy min. 1,5mm, wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku min R 14. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownicze z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające sztywności konstrukcji, nogi z możliwością regulacji w zakresie ±15mm. Głębokość komory h=400mm. Wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² Ranty płyty wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50mm ponad krawędź płyty. Przestawianie płyty z tyłu min. 65mm. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. Komora basenu wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym. 																2	800	700	850								z+c					DN50				
12.2a	<p>Młynek koloidalny do odpadków, moc 1KM, czas pracy ciągłej 3 min., wyłącznik pneumatyczny do zamontowania przy stole, potrójne wycieszenie komory rozdrabniającej, cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonana ze stali nierdzewnej</p>																	1												1,1	230						
	<p>Bateria prysznicowa z wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon</p>																	2																			
12.3	<p>Wózek basen jednokomorowy ze stali nierdzewnej, z blachy o grubości min 1,5mm, komory spawana z blachy min. 1,5mm, wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku min R 14. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownicze z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające sztywność konstrukcji. Wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. 																	1	1000	600	850																
12.4	<p>Wózek-basen do płukania niski z rączką. Opis jak poz 12.3</p>																	1	720	600	620																
12.5	<p>Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m² Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. Przestawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm. 																	2	1000	700	850																

12.6	Zlewozmywak 2-kom ze stali nierdzewnej z półką spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdluzne, plyta wierzchnia wykonana z blachy o grubosci minimum 1,5mm., usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, ktorzych ksztalt uniemozliwia zaleganie zanieczyszczen a ich umiejscowienie zapewnia dostep do czyszczenia. Komory wykonane technologia tlóczenia, wszystkie polaczenia scian i dna sa wykonane po luku min R 14. Nogi z mozliwoscia regulacji w zakresie ±15mm. Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałosc plyty wierzchniej na obciazenia statyczne w plaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałosc półki na obciazenia statyczne w plaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałosc szkieletu na obciazenia statyczne w plaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Rant plyty tylni wygięty w gore z blachy stanowiącej plaszczyźnie roboczą plyty na wysokość 50mm ponad krawędz plyty. 5. Zagłębienie plyty na ok. 30mm od boków i 50mm od czola. 6. Przesztawianie plyty z tyłu min. 65mm. 7. W plycie zabrania sie stosowania na wypelnienie materialow chlonących wilgoć, nawet jesli sa przed tym wstepnie zabezpieczone. 8. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym.			1	1000	700	850			z+c	DN50		
12.7	Bateria sztorcowa z dluga wylewka, dwukolumnowa, dwa okragle kurki ciepla/zimna woda, kazdy wyposażony w uchwyt ulatwiajacy obsluge przy tlustych lub zajętych dloniach oraz syfon			1	400	400	400			z+c	DN50		
12.7	Umywalka ze stali nierdzewnej			1	400	400	400	0,2	230				
12.8	Pojemnik jezdyny na odpadki z przykrywa wykonany ze stali nierdzewnej, dno tlócone czyli nie moze byc spawane pod katem prostym z powierzchnia boczna, zaokraglenia tych plaszczyzn gwarantuja latwe usuwanie brudu i odpadkow oraz szczelnosc nawet przy odpadach plynnych, poj.70l.			1	ø402		671						
13. Przygotownia miesa i drobiu													
13.1	Szafa chlodnicza poj.700 l, obudowa zewnetrzna oraz wnetrze wykonane ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe z wyswietlaczem temperatury, izolacja poliuretanowa 60mm, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykajace sie drzwi z zamkiem, przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 C, obieg powietrza wymuszony, temperatura wnetrza -2:+10 C, na wyposazeniu: oswietlenie i 5 rusztow ze stali nierdzewnej, alarm otwartych drzwi, rejestrator temperatury dla potrzeb HACCP			1	700	880	2040	0,55	230				
13.2	Basen jednokomorowy ze stali nierdzewnej, plyta wierzchnia wykonana z blachy o grubosci min 1,5mm, komora spawana z blachy min. 1,5mm, wszystkie polaczenia scian i dna wykonane po luku min R 14. Szkielet: nosniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownicze z trzech stron komory wykonane z blachy o grubosci min. 1,0mm zapewniajace sztywnosc konstrukcji, nogi z mozliwoscia regulacji w zakresie ±15mm. Głebokosc komory h=400mm Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałosc plyty wierzchniej na obciazenia statyczne w plaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałosc szkieletu na obciazenia statyczne w plaszczyźnie pionowej 250kg/m2 3. Ranty plyty wygięte w gore z blachy stanowiącej plaszczyźnie roboczą plyty na wysokość 50mm ponad krawędz plyty. 4. Przesztawianie plyty z tyłu min. 65mm. 6. W plytach zabrania sie stosowania na wypelnienia materialow chlonących wilgoć, nawet jesli sa przed tym wstepnie zabezpieczone. 7. Komora basenu wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym.			1	1100	700	850			z+c	DN50		
	Bateria prysznicowa z wylewka, dwukolumnowa, dwa okragle kurki ciepla/zimna woda, kazdy wyposażony w uchwyt ulatwiajacy obsluge przy tlustych lub zajętych dloniach oraz syfon	AZ112	Gort	1									
13.3	Pieñ do miesa z plyta polietylenowa, szkielet wykonany ze stali nierdzewnej z profili kwadratowych (40x40x1,25)			1	600	600	750						

13.4	Sterylicyzator do noży wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi wykonane z przezroczystego poliwęglanu, sterylizacja za pomocą naświetlania promieniami ultrafioletowymi, wewnątrz magnetyczny uchwyt na sterylizowane narzędzia, regulator czasu sterylizacji, wyłącznik bezpieczeństwa drzwi otwartych, automatyczne wyłączenie sterylizacji, montowany na ścianie.			1	max580	max 170	max630	0,3	230				
13.5	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszcz. blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. 5. Przystawanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min. 20mm.			1	1500	700	850						
13.6	Maszyna do mielenia mięsa, o wydajności 300kg/h, na wyposażeniu końcówka typu unger z dwoma nożami, dwa sitka+ szarpak			1	max350	max550	max500	1,47	400				
13.7	Pojemnik jezdny na odpadki z przykrywa wykonany ze stali nierdzewnej, dno tłoczone czyli nie może być spawane pod kątem prostym z powierzchnią boczną, zaokrąglenia tych płaszczyzn gwarantują łatwe usuwanie brudu i odpadków oraz szczelność nawet przy odpadach płynnych, poj.70l.			1	ø402		671						
13.8	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszcz. blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. 5. Przystawanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1200	700	850						

13.9	Zlewozmywak 2-kom ze stali nierdzewnej z półką spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne, płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm., usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, których kształt uniemożliwia załeganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komory wykonane technologią tłoczenia, wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku min R 14. Nogi z możliwością regulacji w zakresie ±15mm. Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Rant płyty tylni wygięty w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50mm ponad krawędź płyty, 5. Zagłębienie płyty na ok. 30mm od boków i 50mm od czoła. 6. Przystawianie płyty z tyłu min. 65mm. 7. W płycie zabrania się stosowania na wypełnienie materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. 8. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym.				1	1000	700	850			z+c	DN50		
	Bateria sztorcowa z długą wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon				1									
13.10	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. 5. Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.				1	1000	700	850						
13.11	Umywalka ze stali nierdzewnej				1	400	400	400			z+c	DN50		
	bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)				1				0,2	230				
13.12	Nacinarka mięsa - urządzenie do rozbijania mięsa przeznaczone do pracy ciągłej, urządzenie napędzane wentylowanym silnikiem o mocy min 400W. Dwa komplety stalowych ostrzy (po 44 tarcze w każdym). Aluminiowa gardziel wsadowa o rozmiarze 30x160mm, dodatkowo funkcja biegu wstecznego.				1	450	200	430	0,4	230				
14. Pokój kierownika i dietetyka														
14.1	Zestaw biurowy	TYP-zestaw meblowy nie podlega wycenie			2									
14.2	Fotel obrotowy	TYP-zestaw meblowy nie podlega wycenie			2									
15. Magazyn zasobów														
15.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm				4	1000	600	2000						
16. Pokój socjalny personelu														
16.1	Stolik 4-os.	podlega wycenie			2	1200	800	850						
16.2	Krzesi	podlega wycenie			8									

16.3	Stół ze zlewem 1-kom ze stali nierdzwiennej i z szafką dwudrzwiową, drzwi suwane, płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm., usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzwiennej, których kształt uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia, wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku min R 14. Nogi z możliwością regulacji w zakresie ±15mm. Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Rant płyty tylni wygięty w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50mm ponad krawędź płyty, 5. Zagłębienie płyty na ok. 30mm od boków i 50mm od czoła. 6. W płycie zabrania się stosowania na wypełnienie materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. 7. Komora zlewozmywakowa wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym.			1	1000	600	850													z+c	DN50	
	Bateria sztorcowa z długą wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy twardych lub zajętych dloniach oraz syfon			1																		
16.4	Szafka wisząca, wykonana ze stali nierdzwiennej, z półką przestawną, zawias wbudowany w korpus szafki tak aby żadna jego część nie ograniczała jej światła po otwarciu drzwiczek i nie mogła zaczepić o wkładane rzeczy.			1	1000	400	600															
16.5	Umywalka ze stali nierdzwiennej			1	400	400	400															
	Bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)			1					0,2	230												
17. Magazyn dobowy																						
17.1	Regał magazynowy ze stali nierdzwiennej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1100	600	2000															
17.2	Regał magazynowy ze stali nierdzwiennej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1200	600	2000															
17.3	Szafa chłodnicza poj.700 l, obudowa zewnętrzna oraz wewnątrz wykonane ze stali nierdzwiennej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, izolacja poliuretanowa 60mm, automatyczne odparowanie skroplin, samodomkające się drzwi z zamkiem, przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 C, obieg powietrza wymuszony, temperatura wewnątrz -2;-10 C, na wyposażeniu: oświetlenie i 5 rusztów ze stali nierdzwiennej, alarm otwartych drzwi, rejestrator temperatury dla potrzeb HACCP			1	700	880	2040	0,55	230													
17.4	Szafa chłodnicza poj.min 2x330 l, obudowa zewnętrzna oraz wewnątrz wykonane ze stali nierdzwiennej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, izolacja poliuretanowa 60mm, automatyczne odparowanie skroplin, samodomkające się drzwi z zamkiem, przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 C, obieg powietrza wymuszony, temperatura wewnątrz -2;-10 C/-14;-21C, na wyposażeniu: oświetlenie i 4 ruszty ze stali nierdzwiennej, alarm otwartych drzwi, rejestrator temperatury dla potrzeb HACCP			1	700	880	2040	1,1	230													

17.5	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. 5. Przystawanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1000	700	850							
18. Magazyn produktów suchych														
18.1	Paleta ładunkowa z tworzywa sztucznego			4	1200	800	120							
18.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			4	1300	600	2000							
19. Magazyn pieczywa														
19.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			2	1100	600	2000							
19.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1200	600	2000							
19.3	Wózek 2- półkowy, transportowy, wykonany ze stali nierdzewnej, odległość pomiędzy półkami minimum 580mm			1	910	610	900							
19.4	Maszyna do krojenia pieczywa, wydajność ok. 150 bochenków/h, grubość kromki 9mm			1	620	700	460	0,37	230					
19.5	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. 5. Przystawanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1200	700	850							
20. Pomieszczenie na odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne														
20.1	Pojemnik na odpadki z tworzywa sztucznego			6	400	400	700							
21. Kuchnia														
21.1	Umywalka ze stali nierdzewnej			3	400	400	400					z+c	DN50	
	bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)			1				0,2	230					

21.2	<p>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką pełną, spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Płyta zagłębiona na 10mm, wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Ranty płyty pełne bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m²2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m²3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m²4. Przesławianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min. 20mm.			4	1400	700	850					z+c		DN50	
	<p>Bateria sztorcowa z długą wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon</p>			4											
21.3	<p>Stół z półką pełną i 2 szufladami po lewej stronie, półka spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniona elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem, bokami i tyłem o rozmiarze mieszczącym min pojemnik 1/1 GN. wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m²2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m²3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m²4. Przesławianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min. 20mm.			1	1000	700	850								
21.3a	<p>Stół z szafką korpusową z drzwiami otwieranymi i jedną półką wewnątrz, płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Drzwi zawiasowe szafki nakładane na korpus. Otwarcie drzwi zawiasowych na kąt 90o umożliwia korzystanie z całego światła technologicznego szafki-brak wystających elementów takich jak zamki, zawiasy w świetle szafki. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 190o. Półka wewnątrz szafki wyjmowana z regulacją położenia. wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m²2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m²3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m²4. Przesławianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	900	700	850								

21.3- stanowi- sko mężne	Stół z półką pełną i 2 szufladami po lewej stronie, półka spawana do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdlżne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Bez rantów. Oba dłuższe boki płyty wykończone po promieniu min R14 na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem, bokami i tyłem o rozmiarze nieuszczącym min pojemnik 1/1 GN. Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2				1	1000	700	850										
21.3a stanowi- sko mężne	Stół z szafką korpusową z drzwiami otwieranymi i jedną półką wewnątrz, płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Bez rantów. Oba dłuższe boki płyty wykończone po promieniu min R14 na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Drzwi zawiasowe szafki nakładane na korpus. Otwarcie drzwi zawiasowych na kąt 90o umożliwia korzystanie z całego światła technologicznego szafki-brak wystających elementów takich jak zamki, zawiasy w świetle szafki. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 190o. Półka wewnątrz szafki wymiowana z regulacją położenia. Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2	KPASX0-090EK			1	900	700	850										
21.4	Szafa chłodnicza poj.700 l, obudowa zewnętrzna oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, izolacja poliuretanowa 60mm, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi z zamkiem, przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 C, obieg powietrza wymuszony, temperatura wnętrza -2,+10 C, na wyposażeniu: oświetlenie i 5 rusztów ze stali nierdzewnej, alarm otwartych drzwi, rejestrator temperatury dla potrzeb HACCP				3	700	880	2040	0,55	230								
21.5	Pojemnik jezdny na odpadki z przykrywa wykonany ze stali nierdzewnej, dno tłoczne czyli nie może być spawane pod kątem prostym z powierzchnią boczną, zaokrąglenia tych płaszczyzn gwarantują łatwe usuwanie brudu i odpadków oraz szczelność nawet przy odpadach płynnych, poj.70l.				3	ø402		671										
21.6	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm				1	1200	600	2000										
21.7	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm				3	1300	700	2000										
21.8	Zmywarka do mycia sprzętu kuchennego z powierzchnią załadunku o wymiarach min dłxszxwys:1200x770x860mm, pompa odpływu, pompa ciśnienia wody płuczącej, podwójne ściany urządzenia z wygłuszeniem redukującym hałas, sterowanie elektroniczne sygnalizujące gotowość do pracy i aktualnie trwający proces w zmywarce. Wbudowany dyspenser środka nabyśczającego. , min 4 programy mycia 120sek, 240sek, 360sek oraz program kontynuacji mycia, na wyposażeniu kosz druczany płaski oraz wkład na tacę/ pojemniki GN, kosz na noże przybory kuchenne, wkład z bolkami do misek, tac, desek do krojenia itd.				1	max 1400	max 950	max 1990/2450	21	400	uzd.							
	Stacja uzdatnienia wody z programowalnym sterownikiem objętościowego rozbioru wody i regeneracji dostosowana do poboru wody zmywarki.				1	400	400	650	1	230								

21.9	<p>Stół z basenem 1-komorowym, h=400mm. Płyta zagłębiona na 10mm, wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Ranty płyty pełne bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Komora spawana z blachy min. 1,5mm, wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku min R 14. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające sztywności konstrukcji, nogi z możliwością regulacji w zakresie ±15mm. wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² 3. Przesławianie płyty z przodu min.35mm, z tyłu min. 65mm, 4. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. 5. Komora basenu wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym. 				1	1000	700	850			z+c	DN50		
21.10	Bateria prysznicowa z wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon				1									
21.10a	Młynek koloidalny do odpadków, moc 1KM, czas pracy ciągłej 3 min., wylącznik pneumatyczny do zamontowania przy stole, potrójne wyciszenie komory rozdrabniającej, cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonana ze stali nierdzewnej				1				1,1	230				
21.11	Okap kondensacyjny przyścienny ze stali nierdzewnej (+ blenda maskująca z tyłu okapu - szer. 30cm)				1	1600	1200	550						
21.12	<p>Stół szkieletowy z półką pełną, półka spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu.</p> <p>wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² Przesławianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm. 				1	1500	600	850						

21.13	Stół chłodniczy ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, przystosowana do pracy w temp otoczenia +32 C, temperatura wewnątrz w zakresie -2:+8 C, bezobsługowe usuwanie skroplin z rozmrażania (odparowanie), automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką, izolacja poliuretanowa 50mm, wymuszony obieg powietrza, uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym-demontowalna, możliwość demontowania nośników przewodnic GN w celu dokładnego oczyszczenia wnętrza, płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Wyposażenie: 2 ruszty nierdzewne na komorę, rejestrator temperatury dla celów HACCP, szuflada neutralna na noże i przybory kuchenne	CKA401110-142EK	Gort	1	1420	700	850	0,5	230											
21.14	Krajalnica żywności z średnicą noża min.250mm, grubość krojonego plastra w zakresie 0-16mm, wbudowana ostrzałka noża			1	520	400	350	0,5	230											
21.15	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	900	600	2000													
21.16	Szatkownica do warzyw, wydajność min 420kg/h, na wyposażeniu zestaw 18 tarcz dostosowanych do mycia w zmywarce: plastry 1mm, 2mm, 3mm, 5mm, 10mm, 15mm, słupki 2x2mm, 4,5x4,5mm, 8x8mm, wiórki: 1,5mm, 3mm, 6mm, 10mm, tarcza do tarcia ziemniaków na plakci ziemniaczane tzw.miazgę, kostka 7,5x7,5mm, 10x10mm, 15x15mm, 20x20mm, wieszaki naścienne do 18 tarcz			1	635	475	515	0,37	230/400											
21.17	Wózek pomocniczy do szatkownicy z pojemnikiem poliwęglanowym GN1/1			1	740	355	350/900													
21.18	Podstawa szatkownicy ze stali nierdzewnej			1	570	670	600													
21.19	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką pełną pod zlewem po prawej oraz od lewej segmentem 3 szuflad (moduł 400mm długi) i szafką otwieraną (moduł 400mm długi) z półką wewnętrzną, półka pod zlewem spawana do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdluzne. Płyta zagłębiona na 10mm, wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Ranty płyty pełne bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem, bokami i tyłem o rozmiarze mieszczącym min pojemnik 1/1 GN. wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Przesztawianie płyty z przodu min.35mm, z tyłu min 65mm, z boków min 20mm.			1	1500	700	850			z+c		DN50								
	Bateria sztorcowa z długą wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon			1																

21.20	<p>Stół z półką pełną i segmentem 3 szuflad, półka spawana do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°.</p> <p>Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem, bokami i tyłem o rozmiarze mieszczącym min pojemnik 1/1 GN.</p> <p>wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² 4. Przesławanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min. 20mm. 			3	1600	700	850							
21.21	<p>Stół chłodniczy ze stali nierdzewnej bez blatu, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, przystosowana do pracy w temp otoczenia +32 C, temperatura wewnątrz w zakresie -2: +8 C, bezobsługowe usuwanie skroplin z rozmrażania (odparowanie), automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką, izolacja poliuretanowa 50mm, wymuszony obieg powietrza, uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym-demontowalna, możliwość demontowania nośników przewodnic GN w celu dokładnego oczyszczenia wnętrza, wyposażenie: 2 ruszty nierdzewne na komorę, rejestrator temperatury dla celów HACCP, szuflada neutralna na noże i przybory kuchenne</p>	CKA401110-142EK	Gort	2	1420	700	850	0,5	230					
21.22	<p>Stół z półką pełną i blatem przestającym nad stół chłodniczy, półka spawana do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Na długości z obu stron blat wykonany po łuku o promieniu min R14 na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm.</p> <p>wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² 4. Przesławanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm. 			2	1420	600	850							
21.23	<p>Stół z szafką korpusową z drzwiami przesuwными i jedną półką wewnątrz, płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Bez rantów. Od frontu płyta wykończona po promieniu min R14 na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Półka wewnątrz szafki z regulacją położenia.</p> <p>wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² 			2	1300	700	850							

21.24	<p>Stół bez półki ze wzmocnieniami, płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniona elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu.</p> <p>wymagania techniczne:1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² 3. Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.</p>				2	1500	700	850										
21.25	<p>Stół z półką pełną, półka spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu.</p> <p>wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.</p>				1	1300	700	850										
21.27	<p>Waga elektroniczna stołowa 15kg, automatyczne zerowanie pustej szalki, automatyczne wygaszanie wyświetlacza, energooszczędność (regulacja jasności świecenia, możliwość wygaszania wyświetlacza, automatyczne wyłączanie wagi)</p>				1	235	342		0,3	230								
21.28	<p>Stół z szafką korpusową z drzwiami otwieranymi i jedną półką wewnątrz, płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. Drzwi zawiasowe szafki nakładane na korpus.Otwarcie drzwi zawiasowych na kąt 90o umożliwia korzystanie z całego światła technologicznego szafki-brak wystających elementów takich jak zamki, zawiasy w świetle szafki. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 190o. Półka wewnątrz szafki wyjmowana z regulacją położenia.wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poz.125 kg/m² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m² 4.Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.</p>				1	1200	700	850										
21.29	<p>Profesjonalny robot kuchenny z misą 3l oraz zestawem 4 tarcz i przystawką do szatkowania, obudowa wykonana jest z metalu, wydajność 2kg/minutę przy szatkowaniu. Tarcze z wymiennymi nożami</p>				1	285	350	440	1	230								

21.30	Krajalnica wędlin, podstawa, osłona noża, stół przesuwany wykonane ze specjalnego stopu aluminium, przez co łatwiej jest utrzymać urządzenie w czystości, natomiast ostrze wykonane jest z wysokiej jakości utwardzanej stali. - Sprawne i bezpieczne ostrzenie noża dzięki prostej do zainstalowania ostrzałce - Osłona noża dodatkowo wpływa na bezpieczeństwo pracy - Regulacja grubości krojenia od 0 do 13mm			1	385	355	360	0,11	230				
21.31	Kociołek gazowy okrągły w obudowie kwadratowej o pojemności 35l z grzaniem pośrednim. W kotle gazowym pod zbiornikiem umieszczony jest palnik gazowy przystosowany do spalania gazu ziemnego GZ 50, . Regulacja temperatury odbywa się poprzez termoregulator i zawór gazowy. Kotle wyposażone są w osprzęt umożliwiający prawidłową i bezpieczną eksploatację. Elementy stykające się z produktami spożywczymi, a głównie zbiornik warzelny oraz obudowa zewnętrzna wykonane są ze stali kwasoodpornej o najwyższej jakości gat. 1.4301. Średnica kotła 400mm. Wyposażenie standardowe; zawór bezpieczeństwa na obudowie, zawór wodny, zawór spustowy z kratką zabezpieczającą, system odprowadzania spalin, zawór bezpieczeństwa z termoparą.			3	max700	max700	850	0,1	230	1	0,65	DN50	
21.32	Bemar elektryczny na szafce z drzwiami skrzydłowymi, pojemność min. 4xGN1/3, termostatyczna kontrola temperatury			2	max400	min 900 max920	900	1,5	230	z		DN50	
21.33	Trzon kuchenny gazowy 4-palnikowy z piekarnikiem gazowym. Palniki i piekarnik wyposażone w zapalarkę elektryczną. Piekarnik przystosowany do pojemników GN2/1, wyposażony w ruszt i blachę. Temperat. piekarnika regulowana w zakresie 0-300°C.			1	max800	min 900 max920	900	0,1	230		3,9		
21.33A	Trzon solid top na szafce z drzwiami skrzydłowymi, żeliwna płyta grzewcza o grubości 10mm składająca się z 2 części i okrągłego wyjmowanego elementu pomiędzy nimi, wymiar całkowity płyty min. 800x600mm. Urządzenie wyposażone w zapalarkę elektryczną			1	max800	min 900 max920	900	0,1	230		2		
21.34	Płyta grillowa gazowa 1/2 gładka i 1/2 ryflowana na szafce z drzwiami skrzydłowymi, 2 niezależne strefy grzewcze. Wyposażona w rylnikę zbiorczą na soki powstające podczas grillowania, pod płytą zamontowana wyjmowana tacka, zbierająca te soki. Urządzenie wyposażone w zapalarkę elektryczną			1	max800	min 900 max920	900	0,1	230		1,8		
21.35	Patelnia przechyłna gazowa, powierzchnia użytkowa misy min. 40 dm ² . Misa podnoszona elektrycznie, wychył misy sterowany przy pomocy dwóch nożnych pedałów, umożliwiający zatrzymanie misy w żądanej pozycji, z górnym i dolnym ogranicznikiem wychyłu. Termostatyczna kontrola temperatury w zakresie 0-270°C, patelnia wyposażona w zapalarkę elektryczną			2	max800	min 900 max920	900	0,1	230	z	1,8		
21.36	Segment neutralny na szafce z drzwiami skrzydłowymi			4	max400	min 900 max920	900						
21.37	Odwodnienie liniowe			1	3200	300							
21.38	Odwodnienie liniowe			1	3200	600							
21.39	Odwodnienie liniowe			1	2100	300							
21.40	Okap wyciągowy centralny ze stali nierdzewnej o grubości blachy 1mm, z filtrami labiryntowymi i oświetleniem, wyposażony w rylniki ociekowe i króciec spustowy z zaworem kulowym 1/2" lub pojemnik spływowy do odprowadzania tłuszczu, przepustnice regulacyjne, oświetlenie w oprawie o stopniu ochrony IP65 (wytrzymałość termiczna obudowy mieszcząca się w klasie T4 wg IEC-31-80			1	4400	2500	550	1	230				
21.41	Kocioł warzelny elektryczny poj.250l kwadratowy w obudowie kwadratowej, grzanie pośrednie			2	max1400	max900	850	18	400	z			

21.42	Kocioł warzelny elektryczny poj.150l okrągły w obudowie kwadratowej, grzanie pośrednie, Elementy stykające się z produktami spożywczymi, a głównie zbiornik warzelny oraz obudowa zewnętrzna wykonane są ze stali kwasoodpornej o najwyższej jakości gat. 1.4301. Średnica kotła min 600mm. Wyposażenie standardowe; zawór bezpieczeństwa na obudowie, zawór wodny, zawór spustowy z kratką zabezpieczającą, termostat bezpieczeństwa, zawór ciśnieniowy			2	max800	max900	850	16	400	z				
21.42a	Kocioł warzelny elektryczny poj.150l z wbudowanym mieszadłem i automatycznym przechyłem, grzanie pośrednie			1	max1600	max850	1050	16	400	z				
21.43	Stół odstawczy z półką pełną, półka spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Rantły płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2. Przesławanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	400	900	850							
21.44	Taboret grzewczy gazowy			2	600	600	458				0,94			
21.45	Okap wyciągowy centralny ze stali nierdzewnej o grubości blachy 1mm, z filtrami labiryntowymi i oświetleniem, wyposażony w rynienki odciekowe i kociołek spustowy z zaworem kulowym 1/2" lub pojemnik sphywowy do odprowadzania tłuszczu, przepustnice regulacyjne, oświetlenie w oprawie o stopniu ochrony IP65 (wytrzymałość termiczna obudowy mieszcząca się w klasie T4 wg IEC-31-80			1	4400	2400	550	1	230					
21.46	Odwodnienie liniowe			2	3200	600								
21.47	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN, tryby pracy: para 30-130C, gorące powietrze 30-300C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300C, varo-parowanie 30-99C, wykańczanie potraw 30-300C, automatyczny system myjący, automatyczne odkamienianie, sonda-czujnik temperatury rdzenia z 7 punktami kontroli temperatury, wbudowany automatycznie związany spryskiwacz ręczny, złącze USB, możliwość zaprogramowania min 350 programów po 12 kroków każdy, 5-programowalnych prędkości pracy wentylatora, ekran dotykowy z czytelną symboliką, cyfrowe wskaźniki temperatury i czasu, załadunek wzdłużny pojemników GN, odstęp pomiędzy prowadnicami na GN min 70mm co zapewnia jednorazowy max załadunek 6x GN1/1-65.			1	847	771	757	1	230	uzd.	1,2	kratka		
21.48	Podstawa ze stelażem			1	850	780	900							
	Stacja uzdatnienia wody do pieców konwekcyjnych i napełniania płaszczy wodnych wszystkich kotłów z programowalnym sterownikiem objętościowego rozbioru wody i regeneracji dostosowana do poboru wody.			1	400	400	650	1	230					

21.49	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN, tryby pracy: para 30-130C, gorące powietrze 30-300C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300C, varo-parowanie 30-99C, wykańczanie potraw 30-300C, automatyczny system myjący, automatyczne odkamienianie, sonda-czujnik temperatury rdzenia z 7 punktami kontroli temperatury, wbudowany automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny, złącze USB, możliwość zaprogramowania min 350 programów po 12 kroków każdy, 5-programowalnych prędkość pracy wentylatora, ekran dotykowy z czytelną symboliką, cyfrowe wskaźniki temperatury i czasu, załadunek wzdłużny pojemników GN, odstęp pomiędzy prowadnicami na GN min 70mm co zapewnia jednorazowy max załadunek 10x GN1/1-65.			1	847	771	1017	1	230	uzd.	2,3	kratka		
21.50	Podstawa ze stelażem			1	850	780	700							
21.51	Okap wyciągowy przyścienny ze stali nierdzewnej o grubości blachy 1mm, z filtrami labiryntowymi wyposażony w rynienki ociekowe i króciec spustowy z zaworem kulowym 1/2" lub pojemnik spływowy do odprowadzania tłuszczu, przepustnice regulacyjne			1	2400	1300	550							
21.52	Regał jezdny, wykonany ze stali nierdzewnej, na min 13 pojemniki GN 1/1-100			1	465	610	1750							
21.53	Schładzarka do żywności 10x1/1GN, dostosowana do typu pieca konwekcyjnego, pojemność 10 GN1/1, o wydajności 36kg/cykl, schładzanie żywności +70:+3 w 90minut, dwa tryby pracy wg czasu i wg temperatury produktu, konstrukcja ze stali nierdzewnej, wymuszony obieg powietrza, samoczynne domknięcie drzwi, sonda do kontrolowania temperatury, min 4 niezależne programy z możliwością własnej konfiguracji przez użytkownika, drukarka przebiegu procesu, wózek transportowy + stelaż na GN do współpracy z piecami konwekcyjno-parowymi, zamek, rejestrator temp.			1	850	950	1950	1,4	230					
21.54	Stół z półką pełną, półka spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne. Płyta wykonana z blachy nierdzewnej grubości min. 1,5mm, usztywniania elementami metalowymi. Ranty płyty przylegające do ściany wysokości min 100mm i grubości 20mm z górną płaszczyzną pochyloną pod kątem 15°. Połączenie powierzchni płyty z rantami wykonane po łuku o promieniu wewnętrznym min R14, dodatkowo ten sam promień występuje na połączeniu powierzchni roboczej z powierzchnią czołową płyty co tworzy tzw. 'kapinosek'. Grubość płyty od czoła 50mm. Rant tylni pełny bez pustej przestrzeni od strony ściany/boków tak aby zapewnić wysoki standard higieny i uniknąć gromadzenia się tam brudu i kurzu. wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2. Przeszwanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			2	900	500	850							
21.55	Mikser planetarny na podstawie, misa nierdzewna 10l i 20l, 3 prędkości, 3 rodzaje mieszadeł: różga druciana, hak aluminiowy, mieszadło płaskie aluminiowe, z osłoną miski i z możliwością nastawienia czasu			1	520	580	1160	0,37	400					
21.55a	Podstawa pod mikser			1	500	600	500							
21.56	Półka wisząca 1-poziomowa, wykonana ze stali nierdzewnej 1,2 mm grubość blachy			1	1500	300	200							
21.57	Półka wisząca 1-poziomowa, wykonana ze stali nierdzewnej 1,2 mm grubość blachy			3	1400	300	200							
21.58	Pakowarka próżniowa, wykonana ze stali nierdzewnej, pompa 21m3/h, listwa z podwójnym zgrzewem - 420mm, wymiary komory; 420x370x170mm			1	550	580	470	0,8	230					
Boks szefa kuchni														
21.58	Zestaw biurowy	(meble-nie podlegające wycenieniu)		1										
Komora wyrobów gotowych														

21.59	Komora na wyroby gotowe, bezzarkowa, wym.wew. 3000x3240x2300 panele białe, z antystatyczną i trudno-brudzącą się powłoką PCV pokrywającą wewnętrzną i zewnętrzną stronę paneli, grubość panela 80mm, łączenie paneli wykonane elementami PCV i listwami wykończeniowymi, oświetlenie wewnątrz. Komora przygotowana do wbudowania w zagłębienie i jednolite wykończenie posadzki wewnątrz i zewnątrz komory, na tym samym poziomie (komora bezprogowa)			1	3160	3400	2300+80+160	1	230						DN32
21.60	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1300	600	2000								
21.61	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami perforowanymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm			1	1200	600	2000								
21.62	Regał jezdny, wykonany ze stali nierdzewnej, na min 13 pojemniki GN 1/1-100			6	465	610	1750								
22. Pomieszczenie detergentów															
22.1	Paleta ładunkowa z tworzywa sztucznego			1	1200	800	120								
22.2	Umywalka ze stali nierdzewnej			1	400	400	400								DN50
	bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)			1				0,2	230						
26. Ekspedycja na zew.budynku															
26.2	Umywalka ze stali nierdzewnej			1	400	400	400								DN50
	bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)			1				0,2	230						
27. Zmywalnia termosów i poj.GN															
27.1	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Rant płyty boczny wygięty w górę na wysokość 100mm wykonane z dwóch poszczególnych blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. 5. Przystawanie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1600	700	850								
27.2	Pojemnik jezdny na odpadki z przykrywa wykonany ze stali nierdzewnej, dno tłoczone czyli nie może być spawane pod kątem prostym z powierzchnią boczną, zaokrąglenia tych płaszczyzn gwarantują łatwe usuwanie brudu i odpadków oraz szczelność nawet przy odpadach płynnych, poj.70l.			1	ø402		671								
27.3	Basen jednokomorowy ze stali nierdzewnej, płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min 1,5mm, komora spawana z blachy min. 1,5mm, wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku min R 14. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownicze z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające sztywności konstrukcji, nogi z możliwością regulacji w zakresie ±15mm. Głębokość komory h=400mm Wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 3. Ranty płyty wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 100mm ponad krawędź płyty. 4. Przystawanie płyty z tyłu min. 65mm. 6. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym wstępnie zabezpieczone. 7. Komora basenu wyposażona w syfon z sitkiem nierdzewnym.			1	1000	700	850								DN50

	Młynek koloidalny do odpadków, moc 1KM, czas pracy ciągłej 3 min., wyłącznik pneumatyczny do zamontowania przy stole, potrójne wyciszenie komory rozdrabniającej, cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonana ze stali nierdzewnej	AZ701+AZ703	Gort	1				1,1	230				
27.4	Bateria prysznicowa z wylewką, dwukolumnowa, dwa okrągłe kurki ciepła/zimna woda, każdy wyposażony w uchwyt ułatwiający obsługę przy tłustych lub zajętych dłoniach oraz syfon			1									
27.5	Zmywarka do mycia sprzętu kuchennego z powierzchnią załadunku o wymiarach min dłxszxwys:1200x770x860mm, pompa odpływu, pompa ciśnienia wody płuczącej, podwójne ściany urządzenia z wygłuszeniem redukującym hałas, sterowanie elektroniczne sygnalizujące gotowość do pracy i aktualnie trwający proces w zmywarce. Wbudowany dyspenser środka nabyliczającego, min 4 programy mycia 120 sek, 240 sek, 360 sek oraz program kontynuacji mycia, na wyposażeniu kosz druczany płaski oraz wkład na tace/ pojemniki GN			1	max 1400	max 950	max 1990/2450	21	400	uzd.	kratka		
	Stacja uzdatnienia wody z programowalnym sterownikiem objętościowego rozbioru wody i regeneracji dostosowana do poboru wody zmywarki.			1	400	400	650	1	230				
27.6	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 100mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. 5. Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	1500	700	850						
27.7	Wózek transportowy z półkami gretingowymi, odstęp pomiędzy półkami dostosowany do wysokości termosów			1	970	620	1800						
27.8	Wózek 2- półkowy, transportowy, wykonany ze stali nierdzewnej, odległość pomiędzy półkami minimum 580mm			1	910	610	900						
27.9	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdłużne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m ² 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² 4. Rant tylni płyty wygięty w górę na wysokość 100mm wykonany z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. 5. Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.			1	800	700	850						
27.10	Regał - podest z 2 półkami perforowanymi, Rant tylni dospawany do konstrukcji na wysokość 100mm, wykonany z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym.			2	1000	700	850						
27.11	Urządzenie wysokociśnieniowe do mycia termosów strumieniem wody pod ciśnieniem			1	375	360	935	3,1	230	z+c			

27.12	Okap kondensacyjny nad zmywarkę UXTLS (+ blenda maskująca z tyłu okapu - szer. 30cm)		1	1800	1200	550												
28. Magazyn czystych poj.GN i termosów																		
28.1	Paleta ładunkowa z tworzywa sztucznego		2	1200	800	120												
28.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z 5 półkami pełnymi, 2 przyspawane na stałe, 3 przestawne, profile nośne 30x30x10mm, półki usztywniane z blachy o grubości min 1,5mm		4	1300	600	2000												
29. Stanowisk mycia wózków																		
29.1	Urządzenie wysokociśnieniowe do mycia termosów strumieniem wody pod ciśnieniem		1	375	360	935	3,1	230	z+c									
29.2	Odwodnienie liniowe		1	600	300													
30. Magazyn wózków czystych																		
30.1	Bemar jezdny ze stali nierdzewnej o pojemności 3x1/1GN z niezależnym sterowaniem komór, zakres temperatur 30-95C, komory tłoczone, z blatem rozsuwanym i szafką grzewczą		2	1305	740	900	3,45	230										
30.2	Bemar jezdny ze stali nierdzewnej o pojemności 2x1/1GN z niezależnym sterowaniem komór, zakres temperatur 30-95C, komory tłoczone, z blatem rozsuwanym i szafką grzewczą		2	960	740	850	2,3	230										
31. Ekspedycja posiłków na oddziały																		
31.1	Umywalka ze stali nierdzewnej		1	400	400	400			z+c									DN50
	bateria bezdotykowa, sensorowa (w instalacji wod-kan przewidzieć zawory zwrotne)		1				0,2	230										
31.2	Stół z półką ze stali nierdzewnej, płyta wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym co zabezpiecza przed wchłanianiem wilgoci. Szkielet z profili kwadratowych (40x40x1,25), półka pełna spawana do szkieletu i wyposażona w usztywnienie wzdluzne, wymagania techniczne: 1. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m2 2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2 3. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m2 4. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. 5. Przystawianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm.		1	1000	600	850												
31.3	Bemar jezdny ze stali nierdzewnej o pojemności 3x1/1GN z niezależnym sterowaniem komór, zakres temperatur 30-95C, komory tłoczone, z blatem rozsuwanym i szafką grzewczą		6	1305	740	960	3,45	230										
31.4	Wózek 2- półkowy, transportowy, wykonany ze stali nierdzewnej, odległość pomiędzy półkami minimum 580mm		1	910	610	900												
	Termos na napoje z wkładem ze stali nierdzewnej, poj.ok.11l z kranikiem		7	485	230	480												

Łączne zapotrzebowanie na moc elektryczną dla proponowanych urządzeń:				215,26	kW	gaz (m3/h)	18,63	Razem wartość netto
Rezerwa 5%				10,76	kW	rezerwa 5%	0,93	VAT22%
Razem				226,03	kW	razem	19,56	Razem wartość brutto

Uwaga:

....., dn.

.....
podpis i pieczęć osoby upoważnionej oraz pieczęć firmowa Wykonawcy