

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cel zamówienia: Dostawa i montaż wyposażenia do działu gastronomicznego tworzonego Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Kętrzynie.
2. Zamówienie obejmuje:
  - 2.1 dostawę fabrycznie nowego, nie starszego niż 2022 r., wolnego od wad fizycznych i prawnych, roszczeń osób trzecich sprzętu do pomieszczeń działu gastronomicznego (kuchni, zmywalni, magazynów) wraz z rozładunkiem tych urządzeń, wykonanie podłączeń i podejść do istniejących instalacji wodnych, kanalizacyjnych, elektrycznych niezbędnych do uruchomienia dostarczanego sprzętu, zgodnie z dokumentacją techniczno-rozruchową producentów poszczególnych urządzeń,
  - 2.2 przeprowadzenie bezpłatnego instruktażu (szkolenia) wskazanych przez Zamawiającego osób z zakresu obsługi i konserwacji Przedmiotu zamówienia,
  - 2.3 dostarczenie aktualnego projektu technologicznego kuchni uwzględniającego specyfikacje dostarczonych i zainstalowanych urządzeń,
  - 2.4 dostarczenie wraz z dostawą wszelkich niezbędnych dokumentów wymaganych przy tego typu sprzęcie tj. dokumenty gwarancyjne, instrukcję obsługi, deklarację zgodności WE, atesty i inne dokumenty, instrukcje i pozwolenia określone prawem, które otrzyma od producenta przedmiotu zamówienia, dla zapewnienia Zamawiającemu prawidłowej eksploatacji przedmiotu zamówienia.
  - 2.5 zapewnienie bezpłatnego serwisu gwarancyjnego i serwisu pogwarancyjnego na warunkach określonych umową obejmującego Przedmiot zamówienia na terenie kraju;
3. Urządzenia muszą posiadać wymagane prawem polskim, atesty dopuszczające do stosowania na rynku polskim, zgodne z normami obowiązującymi w Polsce i Unii Europejskiej.
4. **Wymagana wizja lokalna w celu pomiaru i dopasowania mebli technologicznych do wymiarów rzeczywistych, zgodnie z projektem technologicznym. Wykonawca powinien z min. jednodniowym wyprzedzeniem poinformować Zamawiającego o planowanym zamiarze odbycia wizji.**
5. Szczegółowy opis wyposażenia – **podane wymiary stołów są wymiarami orientacyjnymi ze względu na zachowanie ciągu technologicznego**

### I. Wyposażenie pomieszczenia kuchni

L.P	NAZWA/RODZAJ	IŁOŚĆ SZT.	PARAMETRY
1.	Lodówka	1	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Szafa chłodnicza o poj. od 600 l</li><li>2. Szerokość do <b>1340 mm</b></li><li>3. Drzwi pełne - 2 szt</li><li>4. Materiał stal nierdzewna</li><li>5. Zasilanie 230 V</li><li>6. Regulowane nóżki</li><li>7. Temperatura chłodzenia <b>od -2 do 12 °C</b></li><li>8. Min. 4 półki</li><li>9. Półki w kpl.</li></ol>
2	Kuchnia elektryczna	1	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Moc do - 17,4 kW</li><li>2. Napięcie 400 V</li><li>3. Cztery płyty grzejne o średnicy <b>od 220mm</b></li><li>4. Min. sześciostopniowa regulacja mocy</li><li>5. Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty</li></ol>

			<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Piekarnik elektryczny z komorą wykonaną ze stali nierdzewnej o wymiarach GN 2/1</li> <li>7. Trzy poziomy przewodnic</li> <li>8. Tace 2 szt. i 1 ruszt (wyposażenie piekarnika) w kpl.</li> <li>9. Drzwi piekarnika z szybami</li> <li>10. Ogrzewanie piekarnika poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przetwornikiem do sterowania górną i dolną strefą.</li> </ol>
3.	Patelnia Elektryczna	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moc całkowita do 10,8 kW</li> <li>2. Napięcie 400 V</li> <li>3. Wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>4. Pojemność 50-60 l</li> <li>5. Przechylna misa ułatwiająca ściąganie potraw</li> <li>6. Misa ze stali nierdzewnej</li> </ol>
4	Taboret elektryczny	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta grzewcza o średnicy 400mm</li> <li>2. Moc całkowita max. 5 kW</li> <li>3. Pokrętło do regulacji mocy</li> <li>4. Materiał stal nierdzewna</li> <li>5. Podstawa w kpl.</li> </ol>
5	Piec konwekcyjno - parowy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moc całkowita do <b>11,7 kW</b></li> <li>2. Napięcie 400 V</li> <li>3. Pojemność <b>od</b> 6 x GN1/1</li> <li>4. Materiał stal nierdzewna</li> <li>5. Niezależne zarządzanie każdą półką pieca</li> <li>6. Sonda umożliwiająca pomiar temperatury</li> <li>7. Automatyczny system czyszczenia komory pieca</li> <li>8. Oświetlenie komory pieca</li> <li>9. Zabezpieczenie otwarcia drzwi</li> <li>10. Trzy tryby gotowania</li> <li>11. Pojemniki w kpl.</li> </ol> <p>11.1. Pojemnik GN1/1 ze stali nierdzewnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- głębokości 20 mm – 6 szt.</li> <li>- głębokość 40 mm- 6 szt.</li> <li>- głębokość 65 mm – 6 szt.</li> <li>- głębokość 100 mm – 3 szt.</li> <li>- głębokość 200 mm – 3 szt.</li> </ul> <p>11.2 pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, perforowany:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- głębokość 20 mm – 6 szt.</li> <li>- głębokość 40 mm – 6 szt.</li> <li>- głębokość 65 mm – 6 szt.</li> <li>- głębokość 100 mm – 3 szt.</li> <li>- głębokość 200 – 2 szt.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Podstawa pieca w kpl. - jako regał na pojemniki GN</li> <li>13. Automatyczny zmiękcacz wody w zestawie</li> </ol>
6	Szafa przelotowa	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary 60x50x180</li> <li>2. Materiał stal nierdzewna</li> <li>3. Drzwi otwierane</li> </ol>

7	Stół ze zlewem 2-komorowy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materiał stal nierdzewna</li> <li>2. Wymiary od 1000x700x850</li> </ol>
8	Piec konwekcyjny do pieczenia ciast	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pojemność 4 blachy</li> <li>2. Kpl. blach (4 szt) dostosowanych wielkością do pieca</li> <li>3. Materiał stal nierdzewna</li> <li>4. Zasilanie – 230 V</li> <li>5. Podstawa w kpl.</li> </ol>
9	Okap przyścienny trapezowy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary 365x90x45</li> <li>2. Z wentylatorem do 2000m3/h,</li> <li>3. Prędkość regulowana elektronicznie</li> <li>4. Materiał stal nierdzewna</li> <li>5. Oświetlenie LED</li> <li>6. pochłaniający zapach, tłuszcz</li> <li>7. wyposażony w lampy UV lub bez lamp UV</li> </ol>
10	Okap przyścienny trapezowy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary 120x120x45</li> <li>2. Z wentylatorem 1300m3/h,</li> <li>3. Prędkość regulowana elektronicznie</li> <li>4. Oświetlenie LED</li> <li>5. Materiał stal nierdzewna</li> <li>6. pochłaniający zapach, tłuszcz</li> <li>7. wyposażony w lampy UV lub bez lamp UV</li> </ol>
11	Stół przyścienny, roboczy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary od 1500x700x850</li> <li>2. Blok 3 szuflady z lewej strony</li> <li>3. Z jedną półką z prawej strony</li> <li>4. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>
12	Stół roboczy wolnostojący	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Centralny/szafka przelotowa</li> <li>2. Wymiary od 2000x1800x850</li> <li>3. Półka jedna</li> <li>4. Drzwi suwane</li> <li>5. Regulowane stopki</li> <li>6. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>
13	Stół ze zlewem	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Z 1 półką</li> <li>2. Zlew z lewej strony</li> <li>3. Wymiary od 1200x700x850,</li> <li>4. Komora 400 mm x 400 mm</li> <li>5. Materiał stal nierdzewna,</li> <li>6. Regulowane stopki,</li> <li>7. Z podzlewowym separatorem tłuszczu</li> <li>8. Bateria w kpl.</li> </ol>
14	Półka podwójna	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materiał stal nierdzewna</li> <li>2. Długość od 1200 mm</li> <li>3. Wisząca</li> </ol>
15	Ociekacz na naczynia	1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szerokość od 800 mm</li> <li>2. Dwie półki</li> <li>3. Stal nierdzewna</li> <li>4. Zawieszany</li> </ol>

## II Wyposażenie pomieszczeń zmywani naczyń

16	Zmywarko-wypaźarka kapturowa	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Napięcie 400 V</li> <li>2. Moc całkowita do 11 kW</li> <li>3. Min. trzy programy mycia</li> <li>4. Wbudowane dozowniki detergentów</li> <li>5. Materiał stal nierdzewna</li> <li>6. Ramiona płuczące i myjące ze stali nierdzewne</li> <li>7. Wyposażona w kosze (uniwersalny, kosz na naczynia i 2 kosze na sztućce).</li> <li>8. <b>Z systemem odzysku ciepła lub bez</b></li> </ol>
17	Stół załadowniczy do zmywarki	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary od 500x500x850</li> <li>2. Z półką</li> <li>3. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>
18	Stół wyładowniczy do zmywarki	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary od 500x500x850</li> <li>2. Z półką</li> <li>3. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>
19	Stół z basenem dwukomorowym	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiar od 1200x700x850</li> <li>2. Z pod zlewowym separatorem tłuszczu</li> <li>3. Materiał stal nierdzewna</li> <li>4. Bateria sztorcowa ze spryskiwaczem i wylewką w kpl.</li> <li>4. Wyposażony w młynek do odpadów</li> </ol>

### III. Wyposażenie magazynów i pozostałe

20	Szafa chłodnicza/witryna	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pojemność od 550 litrów,</li> <li>2. Szklane drzwi,</li> <li>3. Min. 5 półek</li> <li>4. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi</li> <li>5. Regulowane nogi</li> <li>6. Drzwi przesuwane <b>lub skrzydłowe</b></li> <li>7. Temperatura robocza <b>od -2 °C do 10 °C</b></li> <li>8. Regulacja temperatury i rozmrażania</li> <li>9. Napięcie 230V</li> </ol>
21	Obieraczka do ziemniaków	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jednorazowy wsad min. 6 kg</li> <li>2. Materiał stal nierdzewna</li> <li>3. Separator obierzyn w zestawie</li> <li>4. Napięcie 230 V <b>lub 400 V</b></li> </ol>
22	Szafa chłodniczo-mroźnicza	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pojemność od 300+300 dm<sup>3</sup></li> <li>2. Napięcie 230V</li> <li>3. Drzwi szt. 2</li> <li>4. Dwie niezależne komory sterowane oddzielnie</li> <li>5. Nogi z regulacją wysokości</li> <li>6. Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie,</li> <li>7. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi</li> <li>8. Część mroźnicza z szufladami <b>lub bez</b></li> <li>9. Temperatura pracy: <b>od -2 do 10 °C</b> (szafy chłodnicze) oraz <b>od -18 °C do -22 °C lub od -10 °C do -22 °C</b> (szafy mroźnicze).</li> <li>10. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>

23	Szafa chłodnicza	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pojemność od 400 l</li> <li>2. Min. 4 półki</li> <li>3. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi</li> <li>4. Temperatura pracy: do + 10 °C</li> <li>5. Nogi z regulacją wysokości</li> <li>6. Napięcie 230V</li> </ol>
24	Regał	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary 90x60x180</li> <li>2. Min. 5 półek</li> <li>3. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>
25	Regał	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiar 1500x600x1800</li> <li>2. Min. 5 półek</li> <li>3. Obciążenie na półkę min. 60 kg</li> <li>4. Materiał stal nierdzewna</li> </ol>
26	Wózek transportowy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dwupółkowy</li> <li>2. Stal nierdzewna</li> <li>3. Spawany</li> <li>4. Skrętne kółka, dwa z hamulcami</li> </ol>
27	Wózek platformowy	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Składana rączka</li> <li>2. Udźwig do 150kg</li> <li>3. Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 skrętne z hamulcami</li> </ol>

Wszystkie elementy mebli zgrzewane i spawane (nie skręcane).