

Część nr 1 - Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble) na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach w Polsce

Opis przedmiotu zamówienia obejmuje:

- dostawę, transport, wniesienie do wskazanych 5 różnych lokalizacji, montaż, usunięcie i wywóz opakowań, uprzątniecie pomieszczeń i inne wyżej nie wymienione, a konieczne do przekazania zamówionej rzeczy Zmawiającemu jako funkcjonalnej i sprawnej;
- montaż i uruchomienia dostarczonych w ramach przedmiotu zamówienia urządzeń i wyposażenia, jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia ich prawidłowego działania i możliwości korzystania;
- sprawdzenie poprawności działania urządzeń mechanicznych oraz przeszkolenie pracowników z zakresu warunków ich eksploatacji.
- w przypadku, gdy dostarczone przedmioty zamówienia wymagają cyklicznych przeglądów gwarancyjnych, Wykonawca wykona je bezpłatnie w ramach udzielonej gwarancji. Gwarancja obejmuje również bezpłatną wymianę oraz zamontowanie elementów eksploatacyjnych.

Uwaga: Wykonawca wraz z otrzymaniem pierwszego zlecenia winien przedstawić Zamawiającemu do wglądu listę zaoferowanego sprzętu wraz z podaniem nazwy producenta poszczególnego wyposażenia klasopracowni.


L.p.	Nazwa – opis wyposażenia gastronomicznego (urządzeń, mebli)	Ilość (Na potrzeby 1 klasopracowni)	Ilość (Na potrzeby 5 klasopracowni)	Wymiary [mm]			Moc [kW]	Nap. [V]
				Szerokość S	Głębokość G	Wysokość W		
1.	Pomieszczenie klasopracowni: pracownia kulinarna – sala szkoleń i degustacji potraw							
1.1	<p>Wyspa kuchenna – stół warsztatowy nr 1.1, 1 sztuka stołu warsztatowego składa się z części 1A i z części 1B (części stołu łączone ze sobą), wymiar wyspy po złożeniu: 2600 x 1400 x 850 mm, :</p> <p>Każda z 5 klasopracowni położonych na terenie Polski zostanie wyposażona w wyspę kuchenną – stół warsztatowy w ilości 2 sztuk. łączna ilość wysp kuchennych podlegająca dostawie i montażowi : 10 sztuk</p> <p>W załączniku nr 1 – do opisu przedmiotu zamówienia przedstawiono założenia techniczne wykonania wysp kuchennych.</p>	2 Szt.	10 Szt.	2600	1400	850	-	230


	<p>Część 1A: Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Błat wykonany z drzewa klejonego – dąb (grubość blatu min. 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), blok 3 szuflad umieszczony z dwóch stron stołu (górne szuflady należy wyposażać w wkłady/ organizery do szuflad na sztuce dostosowane do całej powierzchni szuflad), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej, 2 gniazda pod blatem 230v (po każdej stronie stołu od strony frontowej szuflad) gniazda powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP, kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. Bok stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Regulacja wysokości. Wymiary stołu: 1300x1400x850 mm. Stół będzie zasilany w energię elektryczną z gniazda podłogowego.</p> <p>Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304</p>	2 Szt.	10 szt.	1300	1400	850	-	230
	<p>- Część 1B: Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Błat wykonany z drzewa klejonego -dąb (grubość blatu min. 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), w blacie otwór na indukcję dwupolową (parametry indukcji podano w pkt. 1.2). Blok 3 szuflad umieszczony z dwóch stron stołu (górne szuflady należy wyposażać w wkłady/ organizery do szuflad na sztuce dostosowane do całej powierzchni szuflad), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej. Bok stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony w kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, regulacja wysokości. 2 gniazda pod blatem 230V (po każdej stronie stołu od strony frontowej szuflad) gniazda powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP. Wymiary stołu: 1300x1400x850 mm. Stół będzie zasilany w energię elektryczną z gniazda podłogowego.</p> <p>Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304</p>	2 Szt.	10 szt.	1300	1400	850	-	230
1.2	<p>Płyta indukcyjna - 2 pola grzewcze (na potrzeby wysp kuchennych – stołów warsztatowych „część 1B”, płyty należy zainstalować w stołach warsztatowych):</p> <p>-Wymiary (Szerokość x głębokość x wysokość): [mm] 290x520 x 44 (tolerancja wymiarów: dla szerokości i głębokości +- 5%, wysokość min. 44 mm – max. 54 mm);</p> <p>-Typ produktu: płyta do zabudowy;</p> <p>-Kolor płyty grzewczej: czarny;</p> <p>-Napięcie zasilania: 230 V (instalacja jednofazowa);</p>	2 Szt.	10 szt.	290	520	44	3,65	230

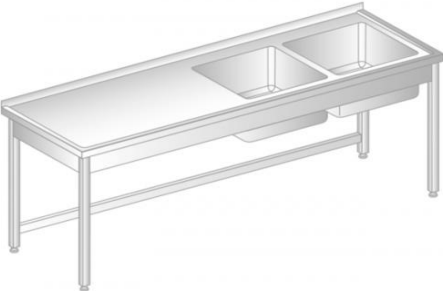
	<ul style="list-style-type: none"> - Wykończenie płyty grzewczej: szklane; -Moc przyłączeniowa [kW]: min. 3,65; -Indukcja bezramkowa -Sterowanie elektroniczne dotykowe na płycie grzewczej; - Funkcja Booster; - Rozpoznawanie obecności garnka; -Blokada ustawień; -Sygnał dźwiękowy; - Wskaźnik ciepła resztkowego; - Blokada przed przypadkowym uruchomieniem; 							
1.3	<p>Wyspa kuchenna – stół pokazowy: Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Błat wykonany z drzewa klejonego -dąb (odcień do ustalenia z Zamawiającym, grubość blatu niemniej niż 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), w blacie otwór na indukcję czteropolową (parametry indukcji podano w pkt. 1.4). Blok 3 szuflad ze stali nierdzewnej umieszczony z lewej strony stołu (górną szufladę należy wyposażać w wkład/ organizer do szuflad na sztućce dostosowany do całej powierzchni szuflady), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej. Boki stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony w kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, regulacja wysokości. 2 gniazda pod blatem 230V, powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP. Wymiary stołu: 2200x800x850 mm. Stół będzie zasilany z gniazd podłogowych zlokalizowanych pod stołem (gniazda zrealizowane przez Zamawiającego): na potrzeby indukcji 1 gniazdo siłowe trójfazowe 16A/ 400V, na pozostałe potrzeby zasilania stołu 1 gniazdo zasilające 16A/230 V. Stół należy wyposażać w instalację wraz z wtyczkami zasilającymi 400V i 230V, które będą wpięte do gniazd podłogowych.</p> <p>Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304</p> <p>Każda z 5 klasopracowni położonych na terenie Polski zostanie wyposażona w wyspę kuchenną – stół pokazowy w ilości – 1 sztuka łączna ilość wysp kuchennych podlegająca dostawie i montażowi: 5 sztuk</p> <p>W załączniku nr 1 – do opisu przedmiotu zamówienia przedstawiono założenia techniczne wykonania wysp kuchennych.</p>	1 sztuka	5 sztuk	2200	800	850	-	230/400
1.4	<p>Płyta indukcyjna - 4 pola grzewcze (na potrzeby wyspy kuchennej – stół pokazowy 1.3, płytę należy zainstalować w stole pokazowym):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wymiary (S x Gx W) [mm]: 590x520x44 (tolerancja wymiarów: dla wysokości + - 10 % dla pozostałych wymiarów + - 2 %); -Typ produktu: płyta do zabudowy -Kolor płyty grzewczej: czarny -Napięcie zasilania: 230 V/400 V 2N (instalacja trójfazowa) 	1 szt.	5 szt.	590	520	44	7,35	230 / 400

	<ul style="list-style-type: none"> -Moc przyłączeniowa [kW] min.: 7,35 -Indukcja bezramkowa ze szlifem -Sterowanie płyty grzewczej: elektroniczne dotykowe (sensorowe) na płycie grzewczej -Strefy indukcyjne z opcją Booster -Wykrywanie obecności garnka -Funkcja łączenia dwóch pól w jedno większe -Sygnał dźwiękowy - Wskaźnik ciepła resztkowego - Blokada przed przypadkowym uruchomieniem - Blokada przed zmianą ustawień 							
1.5	Meble Opis przedmiotu zamówienia zabudowy kuchennej w tym złożenia techniczne wykonania zabudowy kuchennej przedstawiono w Opisie Przedmiotu Zamówienia.	1 zestaw	5 zestawów					
1.6	Piec konwekcyjny <ul style="list-style-type: none"> - moc całkowita + - 3%: 2,67 kW - zasilanie elektryczne - obudowa stal nierdzewna - wymiary + - 4%: dł. 595 x szer. 615 x wys. 570 mm - temperatura maksymalna: 300°C - pojemność: 4 blachy (438 x 315 mm) - timer: 0 – 120 minut - 2 wentylatory - drzwi z podwójną szybą - odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm - oświetlenie wewnętrzne - w zestawie 4 blachy 	1 szt.	5 szt.	615	595	570	2,67	230
1.7	Podstawa pod piec konwekcyjny <ul style="list-style-type: none"> - podstawa ze stali nierdzewnej - ilość par prowadnic: min. 4 - format prowadnic: 438 x 315 mm - regulowana wysokość nóżek - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): dł. min. 535 – max. 595 mm x szer. min. 425 – max. 595 mm x wys. min. 700 mm – max 855 mm 	1 szt.	5 szt.	min. 425 – max. 595 mm	min. 535 – max. 595 mm	min. 700 mm – max 855 mm	-	-

1.8	Umywalka na szafce z drzwiczkami. Wykonana ze stali i profili nierdzewnych. Umywalka wyposażona w baterię umywalkową z mieszaczem ceramicznym oraz w syfon. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komora wykonana technologią tłoczenia. Podane wymiary umywalki + - 3%.	2 szt.	10 szt.	500	500	850	-	-
1.9	Dozownik do mydła w płynie (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej): - obudowa wykonana z tworzywa ABS - okienko do kontroli ilości mydła - pojemność min. 400 ml - sposób uruchomienia: przycisk - sprężyna: stal hartowana - przeznaczony do mydła w płynie - rodzaj montażu naścienny - zawór niekapek - możliwość demontażu wewnętrznego pojemnika w celu wyczyszczenia bądź zdezynfekowania - kolor obudowy biały - wymiary: szerokość min. 90 mm, głębokość min. 95 mm, wysokość min. 180 mm	2 szt.	10 szt.	90	95	180	-	-
1.10	Pojemnik/ podajnik na ręczniki papierowe (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej): - przeznaczenie ręczniki papierowe ZZ - wielkość listka: do 250 mm x 230 mm - pojemność min. 400 szt. - materiał obudowy: tworzywo ABS - kolor obudowy: biały - zamek i klucz: plastik - okienko kontrolne informujące o ilości ręczników - rodzaj montażu: naścienny, przykręcany - sposób dozowania: wyciągnięcie jednej sztuki papieru powoduje wysunięcie się kolejnej - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): szer. min. 280 – max. 300 mm x gł. min. 125 – max. 150 mm x wys. min. 350 mm – max 380 mm	2 szt.	10 szt.	min. 280 – max. 300 mm	min. 125 – max. 150 mm	min. 350 mm – max 380 mm	-	-
1.11	Stół: - blat stołu wykonany z płyty wiórowej laminowanej, grubości min. 18 mm, wykończone obrzeża, kolor blatu drewnopodobny – dąb (Zamawiający dopuszcza zmianę kolorystyki blatu – zmiana wymaga zgody Zamawiającego)	8 Szt.	40 szt.	min. 740 – max. 800 mm	min. 740 – max. 800 mm	min. 725 – max. 750 mm	-	-

	<p>- stelaż stołu wykonany z metalu, nogi o przekroju (+ -5%) 30 x 30 mm lub o przekroju 50 mm x 25 mm</p> <p>- wykończenie metalowych części farbą proszkową – kolor biały</p> <p>- regulacja wysokości nóg;</p> <p>- wymiary (zakres tolerancji wymiarów): szer. min. 74 – max. 80 cm x gł. min. 74 – max. 80 cm x wys. min. 72,5 cm – max. 75 cm</p> <p>Płyty wiórowe użyte w wyrobach meblowych muszą spełniać wymagania klasy E1 w zakresie higieniczności, zgodnie z PN-EN 312:2005 lub równoważną.</p> <p>Poglądowy widok stołu:</p> 							
1.12	<p>Krzesło typu skandynawskiego:</p> <p>- materiał siedziska – polipropylen</p> <p>- nogi- drewno bukowe, ze wzmocnionymi metalowymi wspornikami (które równomiernie rozprawdzają obciążenie)</p> <p>- maksymalne obciążenie min. 120 kg</p> <p>- wysokość krzesła: min. 80 cm – max. 83 cm</p> <p>- głębokość krzesła: min. 51 cm – max 54 cm</p> <p>- szerokość krzesła: min. 45 cm – max. 47 cm</p> <p>- wysokość od podłoża do siedziska: min. 41 cm – max. 45 cm</p> <p>- kolory krzesła siedziska (kolorystyka podana na potrzeby jednej klasopracowni, analogicznie kolorystyka będzie wyglądała w 5 klasopracowniach): biały – 8 szt., szary 8 szt., zielony – 8 szt., żółty 8 szt. (siedziska o różnych kolorach powinny posiadać ten sam kształt siedzisk)</p> <p>- nogi mają zabezpieczenia które zapobiegają rysowaniu podłogi przez drewniane nóżki</p> <p>Poglądowy widok krzesła:</p>	32 szt.	160 Szt.	min. 450 – max. 470 mm	min. 510 – max 540 mm	min. 410 – max. 450 mm	-	-

								
1.13	Wózek transportowy. Wózek transportowy dwupółkowy wykonany z stali nierdzewnej, wyposażony w cztery kółka z blokadą ruchu i elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. Wymiary wózka + - 6% : 925 mm długość, 640 mm szerokość, 900 mm wysokość.	1 szt.	5 szt.	925	640	900	-	-
2	Pomieszczenie zmywalni							
2.1	Stół ze zlewem 2 – komorowym. Wykonany ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony: w baterie sztorcową z wylewką i prysznicem, mocowanie nastolne, wysokość całkowita baterii nie mniej niż 850 mm oraz syfon. Ranty tył, lewa i prawa strona. . Komora zlewozmywaków zaokrąglona, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości. Konstrukcja wyrobu spawana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm. Komory wykonane technologią tłoczenia. Stół wyposażony w nogi regulowane. Stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Położenie komór zlewów (strona prawa lub lewa) podlega uzgodnieniu z Zamawiającym. Poglądowy widok stołu z dwoma zlewami:	1 szt.	5 szt.	1500	600	850	-	-

								
2.2	<p>Szafa przelotowa.</p> <p>Szafa przelotowa wykonana ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, szafa przelotowa posiada drzwi skrzydłowe, możliwość przełożenia drzwi. Szafa wyposażona w półki. Wyposażona w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.</p>	1 Szt.	5 Szt.	600	600	2000	-	-
2.3	<p>Zmywarka do naczyń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary +- 2%: 600 x 600 x 830 mm • rozmiar kosza min. 500 x 500 mm • wydajność: min. 40 koszy, • zmywarka z elektronicznym panelem sterowania i termostatycznym systemem napełniania • zużycie wody max. 2,4l./cykl, • 3 programy mycia; 90", 120" , 180", • moc elektryczna min. 6,2 kW • min. 20-litrowy zbiornik z mocą cieplną 2.8 kW • Min. 600 W pompa myjąca. • Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi, • możliwość mycia tac o wymiarze poj. GN 1/1, • otwarcie drzwi: min. 380 mm, użyteczny wewnętrzny prześwit: min. 360 mm • filtr do tacy ze stali nierdzewnej w zbiorniku • wbudowane dozowniki detergentu (myjący, nabłyszczacza) • wbudowana pompa spustowa – moc min. 35 W – cykl opróżniania • ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej AISI-304, • wyposażenie: Kosz uniwersalny CT-10, 	1 Szt.	5 Szt.	600	600	830	6,2	400

	kosz na naczynia CP-16/18, 2x pojemniki na sztućce.							
2.4	Podstawa pod zmywarkę. Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej. Przestrzeń na kosze min. 500 x 500 mm. Wysokość podstawy 400 mm. Miejsce na 2 kosze. Podane wymiary podstawy + - 2%	1 Szt.	5 Szt.	600	600	400	-	-
2.5	Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki) <u>Parametry techniczne:</u> Natężenie przepływu + - 3 %: NOM/MAX [l/min]: 1,8-35/75 Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh [litry] min. : 2400 Zużycie soli [kg] max. : 1,2 Zbiornik soli [kg] min: 20 Głowica elektroniczna. Ciśnienie robocze [Bar]: 2,0 - 6,0 Maksymalna temperatura wody [°C]: <30 Wymiary [mm] + - 3 %.: 280 szerokośćx520 głębokość x540 wysokość Średnica przyłącza [cal]: 3 / 4 Zasilanie 230 V Rodzaj regeneracji Automatyczna (objętościowa inteligentna) Do uzdatniacza wody należy dostarczyć tabletki solne min. 25 kg.	1 Szt.	5 Szt.	280	520	540		230
2.6	Regał ociekowy. Min. 4 półki perforowane, regał spawany. Wykonany ze stali i profili nierdzewnych. Regał wyposażony w nogi regulowane. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 700 N/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,0 mm. stałe, spawane. Grubość półki wynosi min.35 mm.	1 szt.	5 szt.	1000	600	1800	-	-
3.	Pomieszczenie magazynu spożywczego							
3.1	Szafa chłodnicza. - Pojemność [l]: min. 400; - Wymiary zewnętrzne [mm] + - 8%: 597 x 654 x 1884; - Drzwi samoczynnie zamykane; - Klasa klimatyczna min 4 ; - Klasa efektywności energetycznej: C - Czynnik chłodniczy R 600a; - Maksymalne obciążenie półki min: 30 [kg]; - Liczba regulowanych półek: min. 4;	1 szt.	5 szt.	597	680	1900		230

	<ul style="list-style-type: none"> - Kierunek otwierania drzwi – możliwość zmiany; - Wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy; - oświetlenie wnętrza - LED - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze srebrnym lub białym; - Materiał obudowy: stal szlachetna; - Materiał drzwi: stal szlachetna; - Kolor: stal szlachetna; -Automatyczna metoda odszraniania; - Sygnał ostrzegawczy w razie awarii: optyczny i dźwiękowy; - Szafa wyposażona w zamek zabezpieczający; 							
3.2	Szafa chłodniczo – mroźnicza <ul style="list-style-type: none"> - Pojemność całkowita [l]: min. 361 w tym: min. 254 l część chłodnicza, min. 107 l część mroźnicza; - Wymiary zewnętrzne (s x g x w) [mm] + - 10%: 600 x 615 x 2000; - Drzwi samoczynnie zamykane; - Klasa klimatyczna min 4 ; - Czynnik chłodniczy R 600a - Maksymalne obciążenie półki min: 24 [kg]; - Liczba regulowanych półek: min. 3; - Kierunek otwierania drzwi – możliwość zmiany; - Wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy; - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym; - Materiał obudowy: stal szlachetna; - Materiał drzwi: stal szlachetna; - Kolor: stal szlachetna; - Rodzaj sterowania: elektroniczny -Metoda odszraniania automatyczna / manualna; - Sygnał ostrzegawczy w razie awarii: optyczny i dźwiękowy; - Szafa wyposażona w zamek zabezpieczający; 	1 szt.	5 szt.	600	615	2000		230
3.2	Regał na produkty suche <p>Regał spawany, wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 700 mm (szerokość) x 500 mm (głębokość) x 1800 mm (wysokość).</p> <ul style="list-style-type: none"> - półki pełne ilość półek 4 szt. - obciążenie półki min. 70 kg / m2 - regał na kółkach z hamulcami 	2 Szt.	10 Szt.	700	500	1800	-	-