

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI I

część I zamówienia: zakup, dostawa oraz montaż wyposażenia kuchni w stołówkach szkolnych

Specyfikacja dostaw dla Szkoły Podstawowej im. Kazimierza Deki - Deczyńskiego w Pęczniewie (adres: ul. Główna 15; 99-235 Pęczniew);

Szkoła Podstawowa im. Kazimierza Deki - Deczyńskiego w Pęczniewie – Dostawa wraz z montażem, wyposażenie kuchni w stołówce szkolnej						
Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja	Ilość sztuk /komplet	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Piec Konwekcyjno-Parowy z wyposażeniem	Inteligentny, gotowy do pracy w sieci system do gotowania z trybami drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne / desery, dodatki / warzywa, wypieki i wykańczanie, a także z procesami smażenia, gotowania, pieczenia i grillowania. Minimalne parametry: Piec konwekcyjno-parowy zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym). Możliwość korzystania z trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie. Pojemność: 6 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN; Wyjmowane standardowe stelaże. Wybór akcesoriów do procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie, pieczenie. Do użytku z akcesoriami 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN. Tryb pieca konwekcyjno-parowego. Gotowanie na parze 30°C-130°C. Gorące powietrze 30°C-300°C. Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C.	1			
2.	Okap przyścienny	Minimalne parametry: Okap przyścienny o długości 1000 cm i szerokości 1200 cm; wykonany ze stali nierdzewnej.	1			
3.	Zmywarka kapturowa	Minimalne parametry: Wymiary (mm) 675 x 675 x 1440; Dostosowana do koszy o wymiarach (mm) 500 x 500 przy maksymalnej wysokości załadunku 420 mm; Moc 11,1kW; Zasilanie 380V-50Hz; Sterowanie elektromechaniczne; 2 cykle mycia: 90" / 180"; Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW; Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW; Moc pompy myjącej: 0,6 kW; Zużycie wody do płukania: 3 l /płukanie; Dozownik płynu nabtyszczającego i myjącego; Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody; Termostat bezpieczeństwa; Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C;	1			

4.	Zmiękczac Automatyczny	<p>Minimalne parametry: Wykonanie z tworzywa sztucznego. Wykończenie w kolorze niebieskim. Wymiary: 500 mm (wys.) x 200 mm (szer.) x 360 mm (gł.) Średnica przyłącza wejście/wyjście: 3/4 cala. Średnica przyłącza odpływu do kanalizacji 1/2 cala. Średnica przyłącza dopływu solanki: 3/8 cala. Wymiary zbiornika na żywicę średnica/wysokość: 7 x 13 cala. Zawartość żywicy: 4 litry. Zasilanie: 100 ~ 240 V. Napięcie pracy: 12 V. Temperatura pracy: 5 ~ 38 °C Ciśnienie robocze: 1,5 - 6 barów. Nominalny przepływ: 0,3 m3/h Max. przepływ: 0,6 m3/h Rodzaj sterownika: elektroniczny objętościowy. Dodatkowe funkcje: 4 tryby pracy: objętościowy - opóźniony, objętościowy - natychmiastowy, inteligentny - opóźniony, inteligentny - natychmiastowy.</p>	1			
5.	Szafa magazynowa 5 półek, drzwi suwane	<p>Minimalne parametry: Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi o szerokości 50 cm i wysokości 180 cm wykonana ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do przechowywania sprzętu kuchennego oraz produktów spożywczych.</p>	1			
6.	Patelnia elektryczna	<p>Minimalne parametry: wymiary (szer. x głęb. x wys.): 70x76x85 cm; wymiary misy: 58,5x45,5x17 cm; pojemność misy: 37 litrów; powierzchnia robocza: 0,26 m²; przechył misy: ręczny; moc: 6 kW; zasilanie: 400 V;</p>	1			
7.	Taboret gazowy	<p>Minimalne parametry: wymiary (szer. x głęb. x wys.): 60x60x35 cm; liczba palników: 1; maks. obciążenie jednego palnika: 100 kg; możliwość ustawienia kurkiem tzw. "oszczędnego płomienia"; zapalacz piezoelektryczny, wyjmowane płyty pod palnikowe ułatwiające utrzymanie urządzenia w czystości; ruszt emaliowany;</p>	1			
8.	Kuchnia gazowa 5 palnikowa z półką	<p>Minimalne parametry: palniki posiadające dwa pierścienie ognia (palniki dwukoronowe); zawory z zabezpieczeniem przeciw wypływowym odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia; możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”; wyjmowane płyty pod palnikowe ułatwiające utrzymanie urządzenia w czystości; rurowe przyłącze gazu 1/2 ”;</p>	1			

		konstrukcja wytrzymała obciążeniu do 100 kg na każdy palnik; nóżki z regulowaną wysokością; obudowy urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej; Moc grzewcza [kW]: 29,5; Wymiary [mm]: 1200x700x850;				
9.	Stół z półką 1400/600/850	Minimalne parametry: Stół roboczy z dolną półką o wymiarze 1400/600/850 wykonany ze stali nierdzewnej. Błat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości 1 mm wygięty od spodu laminowaną płytą wiórową, spełniający wymagania sanitarne. Tył blatu musi posiadać rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane muszą być z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.	1			
10.	Regał chromowany 1200/450/1750	Minimalne parametry: 4-półkowy regał magazynowy o długości 120 cm. Regał wykonany ze stali chromowanej. -wymiary: 45x120x175 cm -wykonanie: stal chromowana -4 półki rusztowe (ażurowe) -skręcane (dzielone) nogi z regulacją wysokości	1			
11.	Regał chromowany 900/450/1750	Minimalne parametry: 4-półkowy regał magazynowy o długości 90 cm. Regał wykonany ze stali chromowanej. -wymiary: 45x900x175 cm -wykonanie: stal chromowana -4 półki rusztowe (ażurowe) -skręcane (dzielone) nogi z regulacją wysokości	1			
12.	Garnek nierdzewny 50L	Minimalne parametry: Garnek z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 50 litrów (Ø 40 cm, h=40 cm). Garnek musi być wytrzymały i posiadać specjalne obręcze wzmacniające oraz nitowany uchwyt. 3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal) zapewniająca równomierne rozprowadzenie ciepła.	2			
13.	Garnek nierdzewny 35L	Minimalne parametry: Garnek z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 35 litrów (Ø 30 cm, h=30 cm). Garnek musi być wytrzymały i posiadać specjalne obręcze wzmacniające oraz nitowany uchwyt. 3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal) zapewniająca równomierne rozprowadzenie ciepła	1			
14.	Mikser planetarny	Minimalne parametry - wymiary: 41x25x39,5(h) cm; - pojemność: 7 l; - dzieża ze stali nierdzewnej; - osłona bezpieczeństwa; - maks. prędkość obrotowa: 350 obr./min.; - waga: 15 kg; - moc: 800 W; - zasilanie: 230V;	1			

15.	Obieraczka do ziemniaków	Minimalne parametry: Wymiary [cm]: 53x52x87,5; Wykonanie: stal nierdzewna; Pojemność [l]: 33; Wsad [kg]: 15; Materiał - AISI 201 / grubość 1.0mm; Wydajność [kg/h]: 480~900; Moc [W]: 750; Zasilanie [V]: 230; Waga [kg]: 48;	2			
16.	Maszyna do mielenia mięsa	Minimalne parametry: -wymiary: 41,5x23x41,5 cm; -wydajność: do 120 kg/godz.; -średnica sitka: 70 mm; -średnica otworu wsadowego: 50 mm; -prędkość obrotowa: 190 obr./min.; -moc: 750 W; -zasilanie: 230 V; -waga: 27 kg;	1			
17.	Zamrażarka skrzyniowa	Minimalne parametry: Czynnik chłodniczy:R600a Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C):-26 Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C):-18 Materiały: Stal nierdzewna Klasa klimatyczna: T (18 - 43°C) Grubość izolacji: 70 Napięcie: 230 Wysokość (mm): 840 Moc wejściowa: 115 Długość wewnętrzna: 1381 Wysokość wewnętrzna: 624 Szerokość wewnętrzna: 546 Długość: 1538 Pojemność (l): 435 Szerokość: 785 Waga (kg): 59.303	1			
	RAZEM					

część I zamówienia: zakup, dostawa oraz montaż wyposażenia kuchni w stołówkach szkolnych

Specyfikacja dostaw dla Szkoły Podstawowej im. Kazimierza Deki - Deczyńskiego w Pęczniewie z filią w Brzegu (adres: Brzeg 118; 99-235 Pęczniew);

Szkoła Podstawowa im. Kazimierza Deki - Deczyńskiego w Pęczniewie wraz z filią w Brzegu – Dostawa wraz z montażem, wyposażenie kuchni w stołówce szkolnej						
Lp.	Wyszczególnienie	Specyfikacja	Ilość sztuk /komplet	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Stół roboczy z półką i rantem 1200x600x850	Minimalne parametry: Stół roboczy z dolną półką o wymiarze 1200/600/850 wykonany ze stali nierdzewnej. Błat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości 1 mm jest dodatkowo wygięty od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejoną od spodu do blachy specjalnym klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu musi posiadać rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm.	2			
2.	Stół roboczy z półką i rantem 800x600x850	Minimalne parametry: Stół roboczy z dolną półką o wymiarze 800/600/850 wykonany ze stali nierdzewnej. Błat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości 1 mm jest dodatkowo wygięty od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejoną od spodu do blachy specjalnym klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu musi posiadać rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm.	3			
3.	Podstawa pod garnek ze stali nierdzewnej	Minimalne parametry: Podstawa pod garnki 400x400x450 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, spawana.	1			
4.	Regał chromowany 4 półkowy	Minimalne parametry: Profesjonalny 4-półkowy regał magazynowy o długości 120cm. Regał wykonany ze stali chromowanej. - wymiary: 45x120x180 cm; - wykonanie: stal chromowana; - 4 półki rusztowe (ażurowe); - nogi z regulacją wysokości;	3			
5.	Basen nierdzewny 1-komorowy	Minimalne parametry: Basen nierdzewny 1-komorowy. Wymiar: 600/600/850. Głębokość komory 400 mm. Błat basenu wykonany z blachy o grubości 1,2÷1,5 mm. Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowity spływ wody. Tył basenu musi posiadać rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni.	2			

6.	Zlew nierdzewny 2 komorowy z półką dolną	<p>Minimalne parametry: Zlew 2-komorowy z dolną półką o wymiarach 1200/600/850 z dwiema komorami 400/400 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Błat zlewu wykonany z blachy o grubości 1,2 mm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka musi posiadać 4 mm zagłębienia zabezpieczającego przed spływaniem wody poza obrys stołu. Dno komory musi być wyprofilowane w sposób zapewniający całkowity spływ wody. Tył zlewu musi posiadać rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm. Standardowy otwór odpływowy w komorze zlewu przystosowany do syfonu Ø50 mm.</p>	2			
7.	Zlew nierdzewny 1 komorowy z półką	<p>Minimalne parametry: Zlew 1-komorowy z dolną półką odkładczą E-2040 o wymiarach 800/600/850 z dwiema komorami 400/400 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Błat zlewu wykonany z blachy o grubości 1,2 mm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka musi posiadać 4 mm zagłębienia zabezpieczające przed spływaniem wody poza obrys stołu. Dno komory musi być wyprofilowane w sposób zapewniający całkowity spływ wody. Tył zlewu musi posiadać rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni. Standardowy otwór odpływowy w komorze zlewu przystosowany jest do syfonu Ø50 mm.</p>	2			
8.	Spryskiwacz z baterią stołową	<p>Minimalne parametry: Profesjonalny spryskiwacz gastronomiczny DOC-3 z baterią stołową oraz wylewką przeznaczony do montażu na zlewie lub basenie. Przeznaczony szczególnie do mycia dużych naczyń, termosów, pojemników gastronomicznych itp. Uchwyt ścienny musi zapewniać stabilne mocowanie spryskiwacza. Wyposażenie zestawu: - nierdzewny przewód ciśnieniowy; - sprężyna wyrównująca; - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym; - uchwyt ścienny; uchwyt spryskiwacza; - bateria; wylewka;</p>	1			
9.	Spryskiwacz z baterią ścienną	<p>Minimalne parametry: Profesjonalny spryskiwacz gastronomiczny DOC-4 z baterią ścienną oraz wylewką przeznaczony do montażu na ścianie nad zlewem lub basenem. Przeznaczony szczególnie do mycia dużych naczyń, termosów, pojemników gastronomicznych itp. Uchwyt ścienny musi zapewniać stabilne mocowanie spryskiwacza. Wyposażenie zestawu: - nierdzewny przewód ciśnieniowy; sprężyna wyrównująca; - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym; - uchwyt ścienny; uchwyt spryskiwacza; bateria - rozstaw 150 mm; - wylewka;</p>	2			

10.	Bateria umywalkowa stojąca	Minimalne parametry: Profesjonalna bateria gastronomiczna DOC-6 z wyciąganym prysznicem przeznaczona do montażu na zlewie lub basenie. Wymagany otwór w zlewie Ø30mm. Wykonana ze stali nierdzewnej.	2			
11.	Zamrażarka skrzyniowa	Minimalne parametry: Zamrażarka skrzyniowa o poj. 247 litrów użytkowych. Urządzenie posiadać musi wnętrze wykonane z blachy aluminiowej, mechaniczny termostat oraz grubą i ekologiczną izolację. Zamrażarka posiadać musi zamek z kluczykiem. Urządzenie musi posiadać kółka, pomocne do przesuwania. Cechy podstawowe: - niskie zużycie energii - nowoczesny design - szybkie i głębokie mrożenie - niski poziom hałasu - wykorzystanie technologii przyjaznych dla środowiska - kosz druciany (powlekany) – 1 szt. - zamek z kluczykiem - kółka Dane techniczne: -Wymiary [cm]: 116,4x56x84; -Wykonanie: obudowa stal lakierowana, wnętrze z blachy aluminiowej; -Pojemność [l]: 255 całkowita / 247 użytkowa; -Temperatura [°C]: -18; -Sterowanie: termostat mechaniczny; -Czynnik chłodniczy: R600a; -Moc [W]: 61; Zużycie energii [kWh/doba]: 0,65; -Zasilanie [V]: 230; Waga [kg]: 43,5;	1			
12.	Szafa magazynowa 5 półek, drzwi suwane	Minimalne parametry: Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi E-3060 o szerokości 50 cm i wysokości 180 cm wykonana ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do przechowywania sprzętu kuchennego oraz produktów spożywczych.	1			
13.	Patelnia elektryczna	Minimalne parametry: Profesjonalna patelnia elektryczna z ręcznym przechyłem misy o poj. 37 litrów wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do obróbki termicznej produktów spożywczych, a przede wszystkim do smażenia na oleju w temperaturze 50÷275°C. Zastosowany termostat musi posiadać zabezpieczenie przed niekontrolowanym wzrostem temperatury, wyposażona w lampkę sygnalizacyjną na panelu przednim, niezbędnym do wskazywania czy urządzenie jest włączone.	2			
14.	Deska do krojenia kolorowa HACCP	Minimalne parametry: Profesjonalna deska do krojenia wykonana z polietylenu o zwiększonej odporności na zginanie czy pękanie. Posiadać musi niechłonną, gładką powierzchnię dzięki której nie wchłania cieczy ani zapachów oraz zapobiega tępieniu się noży.	12			
15.	Stojak nierdzewny na deski do krojenia	Minimalne parametry: Stojak na deski wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Posiadać musi polerowane elektrolitycznie druty o średnicy 7 mm oraz gumowe nakładki antypoślizgowe.	2			

16.	Wiadro ze stali nierdzewnej	Minimalne parametry: Wiadro ze stali nierdzewnej o pojemności 12 litrów. Posiada mocowany uchwyt.	2			
17.	Waza stalowa na zupę z pokrywką i chochlą	Minimalne parametry: Waza stalowa na zupę z pokrywką i chochlą o pojemności 2,7 litrów.	10			
18.	Garnek nierdzewny - 35l	Minimalne parametry: Profesjonalny garnek z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 35,5 litra (Ø 36 cm, h=36 cm). Wytrzymały dzięki specjalnej obręczy wzmacniającej oraz nitowanym uchwydom. 3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal) zapewniający równomierne rozprzowanie ciepła i utrudniający przypalanie potraw, wyposażony w grube ścianki pozwalające dłużej utrzymać wysoką temperaturę.	1			
19.	Waga elektroniczna	Minimalne parametry: Waga elektroniczna zakres do 15kg Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ± 1 g – waga min. 2 g Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar Odczyt w gramach Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on/off i tara Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii Automatyczne wyłączenie Zasilanie: 3 baterie	1			
20.	Piec konwekcyjny z doparowaniem z wyposażeniem	Minimalne parametry: 4-półkowy piec konwekcyjny z nawilżaniem posiadający obudowę ze stali nierdzewnej oraz emaliowaną komorę. Urządzenie wyposażone w przełącznik temperatury i czasu. Posiadać musi solidne drzwi z podwójną szybą. Dwa wentylatory zapewniające ciągły obieg powietrza, który gwarantuje równomierną obróbkę termiczną ze wszystkich stron. W zestawie znajdować muszą się 4 blachy (zwykle). Dane techniczne: - wymiary (szer. x głęb. x wys.): 83,5x79x56,8 - pojemność: 4 blachy (60x40 cm) - odstęp między prowadnicami 7,5 cm - obudowa ze stali nierdzewnej - komora pieca: emaliowana - regulacja temperatur: 80÷300°C - stałe przyłącze wody ¾" - drzwi z podwójną szybą - timer: 0-120 minut - 2 wentylatory - moc: 6,4 kW - zasilanie: 400 V - waga: 62 kg	1			
21.	Warnik do wody	Minimalne parametry: Elektryczny warnik do wody o poj. 17 litrów wykonany ze stali nierdzewnej. Dane techniczne: - pojemność / wymiary: - 17 litrów (Ø 25 cm, h=55 cm) - wykonanie ze stali nierdzewnej - wskaźnik poziomu napełnienia - nienagrzewające się uchwyty - moc: 2,5 kW; zasilanie: 230 V	1			

22.	Zestaw noży	<p>Minimalne parametry: Materiał: Stal chirurgiczna Liczba noży: 5 szt. Nóż do warzyw i owoców: Długość ostrza: 8,0 cm Nóż uniwersalny: Długość ostrza: 12,0 cm Nóż uniwersalny Długość ostrza: 16,0 cm Nóż do chleba: Długość ostrza: 20,0 cm Nóż szefa kuchni: Długość ostrza: 20,0 cm Skład zestawu 1 x nóż do warzyw i owoców; 2 x nóż uniwersalny; 1 x nóż do chleba; 1 x nóż szefa kuchni; 1 x blok do noży;</p>	1			
23.	Garnek nierdzewny z pokrywką - 19 l	<p>Minimalne parametry: Profesjonalny garnek z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 19 litrów (Ø 32 cm, h=25 cm). Charakteryzuje się wyjątkową wytrzymałością dzięki specjalnej obręczy wzmacniającej oraz nitowanym uchwytem. 3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal), zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła i utrudnia przypalanie potraw a grube ścianki pozwalają dłużej utrzymać wysoką temperaturę.</p>	1			
24.	Garnek nierdzewny z pokrywką - 33 l	<p>Minimalne parametry: Profesjonalny garnek z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 32 litrów (Ø 40 cm, h=26 cm). Charakteryzuje się wyjątkową wytrzymałością dzięki specjalnej obręczy wzmacniającej oraz nitowanym uchwytem. 3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal) zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła i utrudnia przypalanie potraw a grube ścianki pozwalają dłużej utrzymać wysoką temperaturę.</p>	1			
Razem						