



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
-Ujednolicony dnia 11.07.2011r.-

DZIAŁ ŻYWIENIA

z certyfikatami - dopuszczone do kontaktu z żywnością
sn – wysokogatunkowa stal nierdzewna AISI 304

Pomieszczenie	Nr wg projektu	Nazwa	Wymiary AxBxH	Ilość	Uwagi
zmywalnia	28				
		Elektryczna zmywarka kapturowa z koszami, moc nie mniejsza niż 6,6 kW/400 V a nie większa niż 7,00 kW/400 V, pojemność komory myjącej 21 L , zużycie wody na cykl 2,9 L, wyposażona w dozownik płynu myjącego i nablyszczającego, pompę podnoszącą ciśnienie wody i pompę odpływu, wyświetlacz temperatury mycia i wyparzenia, wydajność 50 koszy /h. Wysokość komory mycia 440 mm.	635x635x 1480 Zamawiający dopuszcza tolerancję +/- 5% od podanych wymiarów.	1	
		Stół wyładowniczy (ze zmywarki) z półką (sn)	1000x700x850	1	



		Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem 1 komorowym (sn) z otworem na odpadki + 1 pojemnik na odpadki (sn) jezdny	1500x700x850	1	
		Stół z półką blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania, (sn)	1500x700x850	1	
		Szafa przelotowa - 3 półki równe odstępów, drzwi szafy z obu stron suwane, 8 drzwi, duże obciążenie, prowadnica na rolkach (sn)	800x900x1800	1	
Rozdz. keln.	29	Stół z szafką drzwi suwane, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania.(sn)	800x500x850	1	
		Stół z szafką drzwi suwane, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania, półką z blokiem 3 szuflad (sn)	1200x500x850	1	
		Szafka wisząca z półką (sn) drzwi suwane	800x300x600	1	
		Szafka wisząca z półką (sn) drzwi suwane	1200x300x600	1	
		Wózek na pojemniki GN z półką (sn) spawany	635x785x850	1	
		Pojemniki GN 1/3 (sn) wysokość 200 mm (na sztućce) + pokrywki		6	
		Wózek do talerzy (poj. 100 talerzy) regulowana szerokość uchwytów talerzy		1	
kuchnia	30	Kloc masarski z blatem o drewno, stojak (sn)	400x500x850	1	
		Stół technologiczny 2 ranty z półką, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania. (sn) (rozdrabnianie)	1300x600x850	1	
		Stół ze zlewem 2 komorowym z półką (sn)	1000x700x850	2	
		Stół technologiczny, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania, 1 rant +szafka z 3 szufladami (sn) (drób)	1100x700x850	1	



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



	Stół, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania, z półką (sn)	700x700x850	1	
	Stół z basenem (sn) głębokość komory h=400mm	1000x700x850	1	
	Szafa na naczynia kuchenne drzwi otwierane 2 półki duże obciążenie (sn)	1100x700x1800	1	
	Półka wisząca przestawna podwójna (sn)	800x300x600	1	
	Szafa chłodnicza L 700 , wewnątrz i na zewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej, półki dostosowane do pojemn. GN 530x650, wymuszony system chłodzenia, odległość między półkami 65 mm, agregat Danffos, wyświetlacz Carel	693x860x2008	2	
	Piec konwekcyjno-parowy poj. 10GN 1/1, moc 18,3 kW, 5 programów gotowania, wytwornica pary, opóźniony start, jednopunktowa sonda temperatury, system szybkiego schładzania, 3 prędkości wentylatora, 2 moce grzania, przedgrzew komory, samoczynny przysuszenie do mycia komory pieca, na podstawie (sn)z przewodnicami na pojemniki GN,	905x930x965 Zamawiający dopuszcza tolerancję +/- 5% od podanych wymiarów.	1	
	Automatyczny zmiękcacz wody, poj złoża 8 L		1	
	Frytkownica elektryczna 1 komorowa, poj 15 L moc 13,5kW/400 V	350x775x850	1	
	Patelnia elektryczna przechylna 50l. moc - 9 kW/400 V	700x775x850	1	
	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 15,3 kw pola grzewcze okrągłe	700x775x850	1	
	Kuchnia elektryczna na podstawie z drzwiami, stal nierdzewna, moc 9,3 kW/400 V pola grzewcze okrągłe	700x775x850	1	
	Stanowisko neutralne z blatem roboczym na szafce z drzwiami, przystosowane do trwałego połączenia z frytkownicą, patelnią, kuchniami listwami łączącymi w	350x775x850	3	



	jednorodny trzon kuchenny			
	Taboret elektryczny moc 6 kW, obudowa pełna ze stali nierdzewnej,	600x600x400	1	
	Okap ze stali nierdzewnej, z labiryntowymi łapaczami tłuszczu, 2 króćce sred. 315 mm rozmieszczone symetrycznie, spust skroplin z zaworem kulowym. Okap centralny.	6000x1000x450	1	
	Krajalnica do wędlin średnica noża 275 mm, moc 0,262 kW	495x650x440	1	
	Warnik do wody 10 l.		2	
	Kociołek elektryczny 10 l.		1	
	Mikser ręczny ZELMER 481,5 lub równoważny		1	
	Garnek (sn) 45 l. h 40 0+ pokrywa		1	
	Garnek (sn) 37l. H 360 + pokrywa		1	
	Garnek (sn) 30l. H 250 + pokrywa		1	
	Garnek do duszenia (sn) 11l. H 11 + pokrywa		1	
	Termos (sn) 15 l. (zupy)		2	
	Termos j/w 20 l (sn)		2	
	Patelnia teflon 28 cm		3	
	Patelnia teflon 24 cm		3	
	Patelnia dołkownica teflon		2	
	Cedzak (sn) h 220		2	
	Deski do krojenia 6 kolorów wymiary		10	



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



		Miska (sn)	Φ 36 h 17	3	
		Miska (sn)	Φ 30 h 14	3	
		Miska (sn)	Φ 25 h 12	3	
		Zgrzewarka do folii (naczynia jednorazowe termiczne) - pakowarka		1	
		Termoport wykonany z odpornego tworzywa sztucznego, zamknięcia z klamrami, pojemność 1x GN1/1 – 200, wymiary 420x 660x300 mm		3	
		Lodówka – mini barek pokojowy przystosowana do zabudowy	400x415x530	2	
		Lodówka	50x50x45	2	
Pom. chłodnicze	31	Szafa mroźnicza L 700 , wewnątrz i na zewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej, półki dostosowane do pojemn. GN 530x650, wymuszony system chłodzenia, odległość między półkami 65 mm, agregat Danffos, wyświetlacz Carel	693x860x2008	1	
		Szafa chłodniczo-mroźnicza po 2 półki 2x 350l. wewnątrz i na zewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej, półki dostosowane do pojemn. GN 530x650, wymuszony system chłodzenia, odległość między półkami 65 mm, agregat Danffos, wyświetlacz Careldost. do poj. GN , niezależne sterowanie temp. komór (sn)	693x860x2008	1	
		Szafa chłodnicza L 700 , wewnątrz i na zewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej, półki dostosowane do pojemn. GN 530x650, wymuszony system chłodzenia, odległość między półkami 65 mm, agregat Danffos, wyświetlacz Carel	693x860x2008	2	
		Stół , blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania,(sn) 1 rant	800x600x850	1	
		Pojemniki GN 1/1 h 65 mm z pokrywkami (sn)		6	
		Pojemniki GN 1/1 h100 mm z pokrywkami (sn)		10	
		Pojemniki GN ½ h 100 mm z pokrywkami (sn)		4	



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



		Pojemnik GN ½ h 65 mm z pokrywami (sn)		2	
		Pojemnik z chowanymi uchwytemi GN 1/1 325x530 h 100 mm (sn) z pokrywą		2	
		Pojemnik z chowanymi uchwytemi GN 2/3 325x354 h 150 mm (sn) z pokrywą		1	
		Pojemnik z chowanymi uchwytemi GN ½ 325x265 h 150 mm (sn) z pokrywą		1	
		Pojemnik z chowanym uchwytemi GN 2/3 h 100 mm (sn) z pokrywą		1	
magazyn produktów suchych.	34	Regał magazynowy 4 półki aluminium anodowane, z wkładami plastikowymi przystosowanymi do mycia w zmywarkach przemysłowych	1000x500x1750	2	
		Regał magazynowy 4 półki aluminium anodowane, z wkładami plastikowymi przystosowanymi do mycia w zmywarkach przemysłowych	1000x500x1750	1	
Mag. zasobów	35	Regały magazynowe 3 półki duże obciążenie, stopki regulowane. (sn)	1000x500x1800	6	
		Regały magazynowe 5 półek , stopki regulowane, duże obciążenie (sn)	1000x500x1800	2	
		Regały magazynowe 3 półki , stopki regulowane, duże obciążenie (sn)	800x500x1800	3	
Pom. porządk.	27	Szafa na środki czystości (sn) 3 półki	800x500x1800	1	
jadalnia	45	Warnik do wody 20 l. (sn) ścianki izolowane gr 15 mm, zasilanie elektr 230 V		2	
		Talerze płytkie. 18, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne.		150	
		Talerze płytkie 20, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		150	
		Talerze płytkie 26,5, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		150	
		Talerze głębokie, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w		150	



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



	zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne			
	Bulionówka ze spodkiem, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		150	
	Salaterka, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne	14-16	30	
	Salaterka, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne	21-23	30	
	Półmisek owalny- rawierka-, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		30	
	Półmisek owalny, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne	28	12	
	Półmisek owalny, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne	36	24	
	Filizanka do kawy ze spodkiem poj. 125 ml, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		100	
	Filizanka do herbaty ze spodkiem poj. 200 ml., porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		100	
	Dzbanek (mleczo), porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		15	
	Cukiernice, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		15	



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



	Serwetnik, porcelana gastronomiczna, przystosowana do zmywania w zmywarkach przemysłowych, kolor: biały, wzór ALBA lub równoważne		15	
	Widelec zestaw restauracyjny, stal nierdzewna polerowana		200	
	Nóż zestaw restauracyjny, stal nierdzewna polerowana		200	
	Łyżka zestaw restauracyjny, stal nierdzewna polerowana		200	
	Łyżeczka zestaw restauracyjny, stal nierdzewna polerowana		200	
	Widelczyk do ciast zestaw restauracyjny, stal nierdzewna polerowana		200	
Kawiarnia	Expres do kawy, automatyczny ze zintegrowanym młynkiem do kawy, funkcja automatycznego przygotowania cappucino i late, 5-stopniowy wybór mocy aromatu kawy, trzystopniowa temperatura zaparzania, sygnał wymiany filtra, gwarancja 6 tys. Kaw, wyświetlacz LED, pojemnik na mleko ze stali szlachetnej, automatyczne programy mycia, płukania i odkamieniania, kolor srebrny metalik.		1	
PIWNICA				
obieralnia	Obieraczka do ziemniaków moc 0,55 kW/400 V, wsad 8-12 kg z separatorem obierzyn wykonana ze stali nierdzewnej.	700x700x950	1	
	Stół, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania, (sn) (oczekowanie) z półką i blokiem szuflad.	1300x600x850	1	
	Stół ze zlewem 2 komorowym (sn) z półką	1000x600x850	1	
Mag. pieczywa	Regał magazynowy (sn), stopki regulowane.	1000x500x900	1	
Dezynfekcja jaj	Stół ze zlewem 1 komorowym z półką (sn)	1400x600x850	1	



Pokój socjalny	Stół, blat wykonany ze stali grubości 1 mm, usztywniony wodoodporną płytą wiórową tłumiącą odgłosy i drgania, (sn)	100x600x850	1	
Szatnia prac.	Szafka ubraniowa dzielona (metalowa), malowana proszkowo, stopki regulowane	400x500x1850	3	

Dostarczone meble ze stali nierdzewnej, urządzenia i sprzęt gastronomiczny muszą być fabrycznie nowe (nie pochodzące z ekspozycji i wystaw), wysokiej jakości, spełniać wymagane polskim prawem normy, spełniać wymogi Sanepidu, BHP, przeciwpożarowe, posiadać dokumenty dopuszczające do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, być sprawne technicznie i spełniać warunki techniczne i gwarancji.

Wszystkie urządzenia i sprzęt, meble muszą być wykonane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz właściwe instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia, spełniać wymagania GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) i systemu HACCP oraz posiadać niezbędne świadectwa, certyfikaty i atesty, w tym deklarację zgodności CE.