

Opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Nazwa – dostawa wraz z montażem następującego wyposażenia	Ilość	Jedn.
1	POM. URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH		
1.1	Szafa chłodnicza poj. 690 Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304. Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze. Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1. Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości. Izolacja poliuretanowa o grubości 85 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury. Automatycznie domykając się drzwi z uszczelką magnetyczną. Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania drzwi. Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim. Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym. Środek chłodniczy: R600a. Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie. Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną. Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 140 mm. Wyposażenie standardowe: po 3 półki(ruszt GN 2/1) na każde drzwi, oświetlenie LED. Zakres temp.- 2/+8 °C. 700/830/2120, Moc 0,4 kW, 230V, TYP GKPv6570	3	szt.
1.2.	Szafa mroźniczapoj.690 brutto Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304. Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze. Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1. Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości. Izolacja poliuretanowa o grubości 85 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury. Automatycznie domykając się drzwi z uszczelką magnetyczną. Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania drzwi.Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim. Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym. Środek chłodniczy:R290. Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie .Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną. Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 140 mm. Wyposażenie standardowe: po 3 półki(ruszt GN 2/1) na każde drzwi, oświetlenie LED. Zakres temp.- 22/-18 °C, TYP GGPv6570 Profile	2	szt.
2	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH		
2.1.	Regał ze stali nierdzewnej , dolna i górna półka spawana, środkowe półki przestawne. Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25, zakres regulacji 0 do +15 mm Wymiary: 1400/600/2000, TYP SSAF-146/205S	4	szt.
2.2.	Regał ze stali nierdzewnej , dolna i górna półka spawana, środkowe półki przestawne. Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25, zakres regulacji 0 do +15 mm Wymiary: 1200/600/2000, TYP SSAF-126/205S	2	szt.
3	MAGAZYN WARZYW		
3.1.	Regał ze stali nierdzewnej , dolna i górna półka spawana, środkowe półki przestawne. Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25, zakres regulacji 0 do +15 mm Wymiary: 1200/600/2000TYP SSAF-126/205S	1	szt.
3.2.	Szafa chłodnicza poj. 690 brutto . Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304. Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze. Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1. Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości. Izolacja poliuretanowa o grubości 85 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury. Automatycznie domykając się drzwi z uszczelką magnetyczną. Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania drzwi. Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim. Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym. Środek chłodniczy: R600a. Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie. Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną. Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 140 mm. Wyposażenie standardowe: po 3 półki(ruszt GN 2/1) na każde drzwi, oświetlenie LED. Zakres temp.- 2/+8 °C. 700/830/2120, Moc 0,4 kW, 230V, TYP GKPv6570	1	Szt.
4.	ANEKS PORZĄDKOWY		
4.1.	Umywalkaporządkowaze stali nierdzewnej typu AISI (OH18N9); mebel trwale spawany; otwór na baterię z zaślepką nierdzewną; rant z tyłu+bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką typu MONOLITH,651522 lub równoważna bez zmiany parametrów+ rurka przelewowa z gumowymi pierścieniami w zestawie TYP KUT-175 wymiary 500/500/850	1	szt.
4.2.	Bateria łokciowa z wyciąganą wylewką . Wykonana ze stali nierdzewnej, jednootworowa, wylewka obrotowa. Regulacja strumienia . Długość prysznica: 150 cm. Zasięg wylewki:230mm. Wysokość baterii:230 mm TYP 820255	1	szt.

4.3.	Regał ze stali nierdzewnej , dolna i górna półka spawana, środkowe półki przestawne. Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25, zakres regulacji 0 do +15 mm Wymiary 700/700/1800, TYP SSAF-77/185S	1	szt.
4.4	Pralka , pojemność 6 kg, wymiary 60x40x90, sposób załadunku- od góry, klasa A	1	szt.
5.	SZATNIA PERSONELU		
5.1.	Szafa ubraniowa BHP 1-drzwiowa z przegrodą pionową 1800/ 400/500 TYP SUM410	5	szt.
5.2.	Umywalka z włącznikiem kolanowym ze stali nierdzewnej Typu AISI 304 (OH18N9) , mebel trwale spawany; otwór na baterię z zaślepką nierdzewną, rant z tyłu+ bateria sztorcowa: rurka przelewowa z gumowymi pierścieniami w zestawie , TYP KUT- 174 40x40x22,5 cm	1	szt.

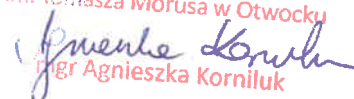
6. PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA

6.1.	Umywalka z włącznikiem kolanowym ze stali nierdzewnej Typu AISI 304 (OH18N9) , mebel trwale spawany; otwór na baterię z zaślepką nierdzewną, rant z tyłu+ bateria sztorcowa: rurka przelewowa z gumowymi pierścieniami w zestawie , TYP KUT- 174 40x40x22,5 cm	1	szt.
6.1.	Bateria łokciowa z wyciąganą wylewką . Wykonana ze stali nierdzewnej, jednootworowa, wylewka obrotowa. Regulacja strumienia . Długość prysznica: 150 cm. Zasięg wylewki:230mm. Wysokość baterii:230 mm TYP 820255	1	szt.
6.2.	Stół z basenem (jednokomorowy) ze stali nierdzewnej typu AISI 304 (OH18N9); mebel trwale spawany; centralnie nad komorą otwór na baterię z zaślepką nierdzewną; głębokość komory 40 cm, półka pozioma na dole ; rant z tyłu+ bateria sztorcowa z wylewką typu MONOLITH, 651522 lub równoważna bez zmiany parametrów+ rurka przelewowa z gumowymi pierścieniami w zestawie , wymiary 800/600/850; TYP KBT-161	1	szt.
6.3.	Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką	1	szt.
6.4	Obieraczka do ziemniaków OZO-2.1/S, 470/680/1220/1130, moc 0,76 kW, 230V	1	szt.
6.5.	Chłodziarka podblatowa Typ Fkvest 180, 600/600/850, moc 0,7 kW, 230V	1	szt.
6.6.	Naświetlacz sufitowy ze stali nierdzewnej na 30 jaj, TYP HENDI 281253, 422/228/188, moc 0,4kW, 230V	1	szt.
7.	KUCHNIA WŁAŚCIWA		
7.1.	Umywalka z włącznikiem kolanowym ze stali nierdzewnej Typu AISI 304 (OH18N9) , mebel trwale spawany; otwór na baterię z zaślepką nierdzewną, rant z tyłu+ bateria sztorcowa: rurka przelewowa z gumowymi pierścieniami w zestawie , TYP KUT- 174 40x40x22,5 cm	1	szt.
7.2	Stół roboczy z półką dolną E1040 1500/600/850 mm	1	szt.
7.3.	Wózek jodełkowy do talerzy	2	szt.
7.4	Basen 1-komorowy gł. 400 mm E2810, 800/600/850	1	szt.
7.5.	Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką	2	szt.
7.6.	Bemar jezdny 4-komorowy, oddzielne sterowanie	1	szt.
7.7.	Stół roboczy z półką dolną E1040 1300/600/850 mm	1	szt.
8.	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH		
8.1.	Szafa przelotowa drzwi suwane KDT-208 1200/600/1800	2	szt.
8.2.	Stół do resztkowania z otworem na odpadki KST-143 1300/600/850	1	szt.
8.3.	Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką	1	szt.

8.4.	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń TYP 803037, 728/816/1505	1	szt.
8.5.	Zmiękcacz automatyczny objętościowy ProfiChef	1	szt.
8.6.	Stół wyladowczy 700/760/850 mm prawy	1	szt.
8.7.	Pojemnik , kosz na odpadki na kółkach V 80 l, śred.450	2	szt.
8.8.	Podstawa na kółkach do pojemnika na odp.80 l 120l	2	szt.
9.	KOMUNIKACJA		
9.1.	Regał ze stali nierdzewnej , dolna i górna półka spawana, środkowe półki przestawne. Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25, zakres regulacji 0 do +15 mm 1200/600/2000	1	szt.
10.	Usługamontażu urządzeń gastronomicznych Specyfikacja usługi: • transport i wniesienie • prowadzenie budowy w zakresie technologii kuchni• rozpakowanie• koszty pracy: technika wykonującego pomiary oraz ekipy montażystów • montaż, ustawienie, podłączenie (kable, wtyczki, przewody gazowe, zawieszenie okapu, syfony) • rozruch urządzeń (w tym celu klient ma obowiązek dostarczyć konieczne media na dzień montażu)Koszt nie zawiera: • konieczności ponownych podjazdów spowodowanych brakiem przygotowania budowy do prowadzenia prac • podłączenia okapu do drogi wentylacyjnej	1	szt.

Szkoła Podstawowa nr 3
im. Tomasza Morusa
05-400 Otwock
ul. T. Kościuszki 28
tel./fax.: 22 788-64-61
NIP 5322071356

Szkoła Podstawowa nr 3
im. Tomasza Morusa w Otwocku


mgr Agnieszka Korniluk