

ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZAMÓWIENIA

dotyczy: Dostawa wyposażenia dla pomieszczeń kuchni dla potrzeb Muzeum Historii Żydów Polskich w ramach zadania inwestycyjnego pn.: „Budowa Muzeum Historii Żydów Polskich“.

L.p.	Wyszczególnienie	Jedn. miary	Ilość	nr pomieszczenia	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN (kol. 4 x 6)
1	2	3	4	5	6	7
1.	<p>Segment na tace, sztućce Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.1505mm; • wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 - bez dolnej półki i tylnej ścianki; • dodatkowo wózek na tace z podnoszoną platformą, który wjeżdża od tyłu; • wymiar wózka dostosować do wymiaru podajnika; • dostawa bez obudowy frontowej i prowadnicy; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		
2.	<p>Witryna chłodnicza z wanną chłodniczą do ekspozycji w niskich temperaturach Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1320mmxgł.700mmxwys.1600mm; • Witryna chłodnicza na podstawie szafkowej powinna być wykonana w całości z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304; • płyta wierzchnia powinna być wykonana z blachy 2.0mm; • wanna chłodnicza powinna być wykonana z blachy 1,5mm; • szafka pod witrynę powinna być wykonana z blachy 0,8 mm; • oświetlenie ; dostawa bez frontu i prowadnicy; • dno powinno być zlicowane z krawędzią boku; • nogi szafki powinny być wykonane z kształtownika kwadratowego 40x40 x1,2mm; • prześwit pomiędzy podłogą a krawędzią dna powinien wynosić min.160mm; • konstrukcja szafki powinna uwzględnić możliwość mocowania zabudowy dekoracyjnej oraz półki do przesuwania tac; • Płyta wierzchnia powinna być wykonana w taki sposób aby jej grubość wynosiła 40mm; • Chłodzenie witryny powinno być realizowane obiegiem wymuszonym; • witryna powinna mieć dwa poziomy do prezentowania wyrobów; • witryna powinna być wyposażona od strony klienta w klapki uchylne , a od strony obsługi w drzwi suwane; • Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym powinna być zamocowana pod wanną wewnątrz szafki; • W ramach sterowania systemem chłodniczym należy zastosować sterowniki; zasilanie 230V 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		

3.	<p>Segment neutralny Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1800mmxgł.700mmxwys.850mm; • stanowisko neutralne szafkowe otwarte ze stali nierdzewnej; • bez półki; • długość: 50 - 150cm; • szerokość:70cm; • wysokość: 85cm -Segment neutralny powinien być wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304; • płyta wierzchnia powinna być wykonana z blachy . 2.0mm; • korpus segmentu powinien być wykonany z blachy .0.8mm; • w celu uzyskania poprawnej sztywności konstrukcja powinna być spawana; • prześwit pomiędzy podłogą a krawędzią dna powinien wynosić 160mm; • konstrukcja segmentu powinna uwzględnić możliwość mocowania zabudowy dekoracyjnej oraz półki do przesuwania tac; • segment neutralny powinien być wyposażony w stopki regulowane • Płyta wierzchnia powinna być wykonana w taki sposób aby jej grubość wynosiła 40mm; • na powierzchni płyty powinny być przewidziane otwory \varnothing 60mm umożliwiające przeprowadzanie przewodów zasilających do urządzeń stawianych na płycie; • dostawa bez obudowy frontowej i prowadnicy; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		
4.	<p>Lada bemarowa 4x1/1GN Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1543mmxgł.700mmxwys.850mm; • pojemność wanny 4x1/1 GN h = 200mm;-bez zabudowy i prowadnicy; • w standardzie dwie niezależne instalacje wodne : odpływowa i dopływowa; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Grubość płyty 50mm; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wszystkie połączenia ścian i dna powinny być wykonane po łuku co ułatwia utrzymanie mebla w czystości; • Zakres regulacji temp. w wannie bemarowej 30-95°C; • Automatyczne napełnianie wodą ; • sterowanie indywidualne dla każdej komory w podstawie szafka z drzwiami przesuwanymi • moc grzałek w bemaarze powinna zagwarantować utrzymywanie temperatury czynnika (wody) w zakresie 30 -95°C; • w szafce powinien być zainstalowany wymuszony system nagrzewania; <p>Zasilanie 230 V</p>	kpl.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		
5.	<p>Nadstawka do lady bemarowej Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 4a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1543mmxgł.480mmxwys.480mm; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		

	<ul style="list-style-type: none"> • z oświetleniem halogenowym; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Nadstawka powinna być wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304 półka nadstawki powinna być wykonana z blachy 1.0mm; • do mocowania nogi nadstawki należy zastosować ekspanderów rozprężnych z tworzywa sztucznego; • szyba w nadstawce powinna być wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; • wszystkie rury nadstawki powinny być zabezpieczone zaślepkami z tworzywa; <p>Zasilanie 230 V</p>					
6.	<p><u>Nadstawka do lody chłodniczej</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1204mmxgł.480mmxwys.480mm; • z oświetleniem halogenowym; <p>UWAGA : nadstawka nad elementem nr 6a bez szyby (lada do samoobsługi);</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; • nadstawka powinna być wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat.304, półka nadstawki powinna być wykonana z blachy 1.0mm; • do mocowania nogi nadstawki należy zastosować ekspanderów rozprężnych z tworzywa sztucznego; • szyba w nadstawce powinna być wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; • wszystkie rury nadstawki powinny być zabezpieczone zaślepkami z tworzywa; <p>Zasilania 230V</p>	szt.	2	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.16 Bar		
7.	<p><u>Lada chłodnicza</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1204mmxgł.700mmxwys.850mm; • zakres regulacji temperatury 0 .- + 10°C; dostawa bez zabudowy frontowej i prowadnicy; • zawór spustowy; • konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej; • chłodzenie grawitacyjne; • sterowanie parametrami pracy i ich odczyt za pomocą sterownika cyfrowego z wyświetlaczem; • izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej; • Zasilanie 230V; 	szt.	2	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.16 Bar		
8.	<p><u>Dystrybutor talerzy podgrzewany jezdny-2 tubowy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 7.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.900mmxgł.460mmxwys.850mm; • zakres regulacji temperatury w komorze 30-60°C; • średnica talerzy 260-190mm; • ilość talerzy 2x50szt; • jezdny z pokrywami; • Dystrybutor talerzy powinien być wykonany z blach nierdzewnych w gat. 304; • do wykonania obudowy powinna być zastosowana blacha 1.0mm; • do wykonania płyty górnej powinna być zastosowana blacha 1,5mm; • w celu umożliwienia przemieszczania dystrybutora pomiędzy pomieszczeniami dystrybutor powinien być wyposażony w zespoły jezdne z gumowym , 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.16 Bar		

	<p>niebrudzącym bieżnikiem o średnicy \varnothing 100 mm;</p> <ul style="list-style-type: none"> • w celu umożliwienia przemieszczania dystrybutor powinien być wyposażony w uchwyt rurowy z rury o średnicy \varnothing25 mm; • na obudowie dystrybutora w dolnej jego części powinny być zamontowane narożnikowe odbojniki z niebrudzącej gumy o grubości 25mm; • w celu ułatwienia obsługi serwisowej wkłady powinny mieć możliwość wyjmowania z obudowy; • zasilanie 230V; 					
9.	<p>Dystrybutor napojów zimnych Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 8.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.540mmxgł.470mmxwys.620mm; • pojemność 3x8 litrów; • wyposażony w magnetyczną pompę cyrkulacyjną do schładzania; • zasilanie 230 V 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		
10.	<p>Dystrybutor napojów gorących-ekspres do kawy Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Długość 530 mm; • Szerokość 370 mm; • Wysokość 610 mm; • w dostawie uzdatniacz automatyczny; • w pełni zautomatyzowana i profesjonalna maszyna z możliwością przygotowywania jednocześnie dwóch kaw , w tym Cappuccino - przygotowywane bez konieczności przestawiania filiżanki pod osobną dyszę • Bezpośrednie podłączenie ekspresu do bieżącej wody poprzez uzdatniacz automatyczny , • w dostawie lodówka na mleko zintegrowana z ekspresem ; • Pojemność bojlera gorącej wody: 1,7l; • Pojemność bojlera wody na kawę: 0,3l; • Pojemność pojemnika na kawę w ziarnach: 2100g; • zasilanie 230 V • Młynek z regulacją stopnia zmielenia; • Dysza pary/gorącej wody; • Jednoczesne parzenie 2 filiżanek; • taca do podgrzewania filiżanek; 	kpl.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar		
11.	<p>Expres do kawy 2 naparzaczowy + młynek do kawy Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 14.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.790mmxgł.580mmxwys.540mm; • automatyczny z dwiema dyszami spienionego mleka , wbudowaną pompą, podgrzewaczem do filiżanek oraz automatycznym systemem napełniania wody; • stałe podłączenie wody zasilającej; • końcówka z wrzątkiem oraz końcówka z parą; • stałe podłączenie wody zasilającej; • w dostawie uzdatniacz automatyczny; Licznik zrobionych kaw Zasilanie 400 V Młynek do kawy, opis produktu: • poziom hałasu: 77dB; • włącznik mielenia - manualny; • Wymiary zewnętrzne: szer.220mmxgł.410mmxwys.620 mm, • Obroty silnika [obr/min] 1300; 	szt.	2	POZIOM 0 pom. R.0.17 Rozdz.kelnersk a POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet		

	<ul style="list-style-type: none"> Pojemność zasobnika na kawę ziarnistą 2 kg; Pojemność zasobnika na kawę zmieloną (dozownika)300g; Zasilanie 230 V 				
12.	<p>15. Kostkarka wyd. 42 kg/dobę (pod blatem) Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 15.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.500mmxgł.580mmxwys.690mm; chłodzona wodą; zasobnik 16kg; wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304, drzwi i wnętrze pojemnika z plastiku; zasilanie 230V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet	
13.	<p>Lada bemarowa 3x1/1GN Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 17.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1204mmxgł.700mmxwys.850mm - bez zabudowy frontowej i prowadnicy; automatyczne napełnianie wodą; w standardzie dwie niezależne instalacje wodne : odpływowa i dopływowa; plyta ze stali nierdzewnej; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Grubość płyty 50mm; Indywidualne sterowanie komór bemarka Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; Wszystkie połączenia ścian i dna powinny być wykonane po łuku co ułatwia utrzymanie mebla w czystości; Szafka w podstawie z drzwiami suwanymi Zakres regulacji temp. w wannie bemarkowej 30-95°C; Automatyczne napełnianie wodą; zasilanie 230 V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar	
14.	<p>Nadstawka do lady bemarkowej Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 17a.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1204mmxgł.480mmxwys.480mm; z oświetleniem halogenowym; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Nadstawka powinna być wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304; półka nadstawki powinna być wykonana z blachy 1.0mm; do mocowania nogi nadstawki należy zastosować ekspanderów rozprężnych z tworzywa sztucznego; szyba w nadstawce powinna być wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; wszystkie rury nadstawki powinny być zabezpieczone zaślepkami zasilanie 230V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar	
15.	<p>Stół chłodniczy-bez blatu- przeszklony Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1325 mmxgł.600mmxwys.800mm oświetlenie wnętrza komory; dostawa bez blatu; zamek; pojemność : 2x95 litrów; temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; 	szt.	2	POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet	

	<ul style="list-style-type: none"> • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan • obłe kanty wewnętrzne, połączenie blach bez użycia silikonu; • samozamykające drzwi przy otwarciu pod 90°, z uszczelnieniem; • zasilanie 230V; 					
16.	<p>Stół z półką Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiar szer.1200mxgl.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnym wilgoci; • Grubość płyty 50m; • Rant tylni o wysokości 100 mm ; • Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +-15mm; • Obciążenie półki 700 N/m²; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru		
17.	<p>Stół chłodniczy przeszklony-bez blatu – do zabudowy Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • oświetlenie wnętrza komory; • wymiar: szer.1200mmxgl.600mmxwys.800mm • zamek; • pojemność: 2x95 litrów; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan • obłe kanty wewnętrzne, • samozamykające drzwi przy otwarciu pod 90°, z uszczelnieniem; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet		

	Zasilanie 230V				
18.	<p>Zmywarka podblatowa do szkła Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 22.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.460mmxgł.565mmxwys.715mm; wydajność 30 koszy/h; wysokość wsadu 290 mm; 2 programy mycia 120/300 sekund; wbudowany dozownik środka do płukania i mycia; możliwość schładzania umytych naczyń zimną wodą; pompa wspomagająca płukanie; pompa odpływowa; dotatkowo uzdatniacz do zmywarek do szkła - odwrócona osmoza; konstrukcja z podwójnymi ściankami; zasilanie: 230V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.07 Zmywalnia	
19.	<p>Stół z półką Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 24.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.900mmxgł.600mmxwys.850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniącym wilgoci; Grubość płyty min 50mm; Rant tylni o wysokości 100mm; Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji + -15mm; Obciążenie półki 700 N/m²; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.23 Zmywalnia naczyń koszernych	
20.	<p>Stół mroźniczy z drzwiczkami bez blatu Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 25.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.950 mmxgł.600mmxwys.800 mm temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -14 -21; urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; cyfrowe wyświetlanie temperatury; automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan oble kanty wewnętrzne, samozamykające drzwi przy otwarciu pod 90°, z uszczelnieniem; Zasilanie 230V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet	
21.	<p>Robot wieloczynnościowy Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 26.</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali nierdzewnej; stół na którym stoi robot – wzmocniony; wymiary: szer.454mmxgł.606mmxwys.700mm; pojemność nierdzewnej miski 10 l; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia	

	<ul style="list-style-type: none"> • zmienne ustawienie prędkości od 26 do 180 obr./min. • elektroniczne sterowanie przyciskowe, wodoodporność panela IPX5; • ustawienie czasu pracy przez minutnik (0 – 59 minut), lub praca ciągła; • w standardzie osłona bezpieczeństwa, hak, różga i żebro; • napęd przystawek + przystawki : szatkownica warzyw, wilk do mięsa o wydajności 100 kg/h z minimum 2 tarczami tnącymi • zmienne ustawienie prędkości napędu przystawek od 52 do 360 obr./min. • w dostawie komplet 5 tarcz do rozdrabniania warzyw; • Zasilanie 230V; 					
22.	<p><u>Regał z półkami przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 27.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1400mmxgł.400mmxwys.1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; • Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia o zakresie regulacji +- 15mm; • obciążenie każdej półki 700 N/m2 <p>Ilość półek : 5</p>	szt.	2	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.02 Bufet		
23.	<p><u>Szafa przelotowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 28.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.600mmxgł.700x1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana ; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Korpus wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania; • Elementy nośne zaczepów półek muszą być wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości –demontowane; • ilość półek 5 ; obciążenie każdej półki 700N/m2 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.23 Przygotownia dań koszernych		
24.	<p><u>Szafa chłodnicza nierdzewna</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 29;</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; • pojemność całkowita/użytkowa : 500l; • zakres temperatur +2 +10°C; • sterowanie elektroniczne; • wskaźnik temperatury : zewnętrzny cyfrowy; • wykonanie obudowy/wnętrza : stal/tworzywo; • drzwi przeszklone z samodomykaczem; • w dostawie 5 rusztów • Zasilanie 230V; 	szt.	2	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.23 Przygotownia dań koszernych <u>POZIOM 0</u> pom. R.0.22 Zaplecze baru		
25.	<p><u>Regał z półkami przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 30.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.600mmxgł.600mmxwys.2000mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; • Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.23 Przygotownia dań koszernych		

	chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia o zakresie regulacji +- 15mm; • obciążenie każdej półki 700 N/m2 Ilość półek : 5					
26.	32. Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys oznaczony nr 32. • wymiary: szer.700mmxgł.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 • Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm • Grubość płyty 50mm • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody • Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu • Rant tylni o wysokości 100mm ponad krawędź płyty • Błat stołu powinien być wyposażony w tzw. „kapinosek” • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji + -15mm; • stół lewy;	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru		
27.	Stół bez półki Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 33. • wymiary: szer.700mmxgł.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25mm i dodatkowo wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnym wilgoci; • Grubość płyty 50mm; • Płyta od strony obsługi zakończona tzw. kapinoskiem zapobiegającym ściekaniu płynów z płyty wierzchniej; • Rant tylni o wysokości 100mm; • Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m2; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +-15mm;	szt.	2	POZIOM 0 pom. R.0.17 Rozdzielnia kelnerska POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru		
28.	Stół z półką (STOI NA NIEJ ROBOT) Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 34. • wymiary: szer.1300mmxgł.700mmxwys.850mm; Konstrukcję stołu dostosować do ciężaru robota • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja stołu powinna być spawana; • płyta wierzchnia powinna być wykonana z blachy 1.25 mm; • z tyłu płyta powinna być zakończona rantem o wysokości 100 mm;	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		

	<ul style="list-style-type: none"> • płyta wierzchnia powinna być wygłuszona materiałem nie chłoniącym wody; • grubość krawędzi płyty powinna wynosić 40mm; • szkielet powinien być wyposażony w stopki regulacyjne z tworzywa umożliwiające regulacje wysokości w zakresie +/- 15 mm • półka szkieletu powinna być wykonana w blachy 0,8mm z usztywnieniem wewnętrznym; obciążenie półki 700 N/m2				
29.	<u>Szafa przelotowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 35. <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.900mmxgł.700mmxwys.2000mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Korpus wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania; • Uchwyt wyprofilowany z poszycia zewnętrznego wzdłuż całej wysokości drzwi; drzwi przesuwne; • Elementy nośne zaczepów półek muszą być wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości, demontowane; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/- 15mm; obciążenie każdej półki 700N/m2 ilość półek : 5	szt.	2	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.07 Zmywalnia	
30.	<u>Stół z półka (Stół wyładowniczy ze zmywarki)</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 36. <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.700mmxgł.700mmxwys.850mm; • Stół wyładowniczy powinien być wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304; • Płyta wierzchnia powinna być wykonana z blachy 1,5 mm; • Płyta wierzchnia powinna być wykonana z 10mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody po za obrys stołu oraz jako prowadzenie dla koszy; • płyta wierzchnia od strony zmywarki powinna być zakończona zaczepem który kształtem powinien być dostosowany do typu zmywarki; - szkielet powinien być wyposażony stopki regulacyjne umożliwiające poziomowanie w zakresie +/- 15 mm Obciążenie półki 750 N/m2	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.07 Zmywalnia	
31.	<u>Zmywarka do naczyń + uzdatniacz automatyczny</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 37. <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary zewnętrzne szer.735mmxgł.815mmxwys.1507mm; • zasilanie 400 V, narożna; • 4 programy mycia: (54/90/150/ciągły); • panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem; • wydajność 1200 talerzy/godz. Lub 67 koszy/godz.; • Podgrzewanie przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.07 Zmywalnia	

	<p>gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stałą temperaturę ponad 84°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci 0,5 bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlacz na panelu informuje obsługę o prawidłowym i higienicznym przeprowadzeniu mycia; • Autodiagnostyczny system zgłaszania usterek; • Licznik cykliów; • Dwupłaszczowa – cieplnie izolowana konstrukcja obniża hałaśliwość zmywarki oraz obniża koszty redukując straty ciepłe ze zmywarki; • automatyczny program autoczyszczący; • Funkcja opróżniania bojlera; • model przystosowany do instalacji zewnętrznego dozownika środka myjącego, 				
32.	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym i miejscem na zmywarkę + bateria prysznicowa na wysięgniku , sztorcowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 38.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1600mmxgl.700mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm; • Grubość płyty 50mm; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Komora basenu powinna być wykonana metodą tłoczenia; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wszystkie połączenia ścian i dna powinny być wykonane po łuku co ułatwia utrzymanie mebla w czystości; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; • Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 200-250 kg/m²; • Rant płyty tylni o wysokości 100mm; • Połączenie powierzchni płyty z rantem po łuku; • Powierzchnia robocza płyty wyprofilowana z 10mm zagłębieniem; • Dodatkowo płyta od strony obsługi wyposażona w tzw. kapinosek; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji + -15mm; • w dostawie bateria prysznicowa sztorcowa na wysięgniku; 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.07 Zmywalnia	
33.	<p><u>Wózek na tace</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 39.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.400mmxgl.550mmxwys.1800mm; • 10 prowadnic do tac o wymiarach x 1/1 GN • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Wyposażony w 4 koła samonastawne z bieżnikiem z elastycznej nie brudzącej gumy – dwa koła posiadają blokady ruchu; • dla prowadnic do tac powinna być zastosowana blacha 1,5mm; 	szt.	4	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.02 Bufet	

	<ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja prowadnicy powinna być ukształtowana w taki sposób aby zapewnić stabilne położenie tac; • prowadnice w regale powinny być rozmieszczone w odległości 155mm od siebie; • W celu umożliwienia przemieszczania regału pomiędzy pomieszczeniami regał powinien być wyposażony w zespoły jezdne z gumowym niebrudzącym bieżnikiem o średnicy 125mm; • nośniki regału powinny być zamknięte od góry zaślepką • Konstrukcja szkieletu powinna być spawana spoiną ciągłą; 					
34.	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym i miejscem na zmywarke</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 40.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.2000mmxgl.600mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm; • Grubość płyty 50mm; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Komora basenu powinna być wykonana metoda tłoczenia; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wszystkie połączenia ścian i dna powinny być wykonane po łuku co ułatwia utrzymanie mebla w czystości; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; • Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 200-250 kg/m²; • Rant płyty tylni o wysokości 100mm; • Połączenie powierzchni płyty z rantem po łuku; • Powierzchnia robocza płyty wyprofilowana z 10mm zagłębieniem; • Dodatkowo płyta od strony obsługi wyposażona w tzw. kapinosek; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15mm; 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> <u>pom. R.0.</u> Zmywalnia naczyń koszernych		
35.	<p><u>Zmywarka podbłatowa + uzdatniacz automatyczny</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 41.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary zewnętrzne szer.600mmxgl.612mmxwys.850mm; • zasilanie 400 V, • 3 programy mycia: (90/120/240 sekund); • panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem; • wydajność 720 talerzy/godz. lub 40 koszy/godz.; • Podgrzewanie przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stałą temperaturę 84°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci 0,5 bar; 	szt.	1	<u>POZIOM 0</u> <u>pom. R.0.23</u> Zmywalnia naczyń koszernych		

	<ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlacz na panelu informuje obsługę o prawidłowym i higienicznym przeprowadzeniu mycia; • Autodiagnostyczny system zgłaszania usterek; • Dwupłaszczowa cieplnie izolowana konstrukcja obniża hałaśliwość zmywarki oraz obniża koszty redukując straty ciepłe ze zmywarki; • komora myjąca z zaokrąglonymi kątami; • automatyczny program autoczyszczący; • Funkcja opróżniania bojlera; • model przystosowany do instalacji zewnętrznego dozownika środka myjącego, oraz do podłączenia HACCP 					
36.	<p>Stół chłodniczy z szufladami Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 42.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1825mmxgł.700mmxwys.850mm; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • blat roboczy o grubości 50mm wyprodukowany ze stali nierdzewnej AISI304, tylny rant 100mm; • poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan • obłe kanty wewnętrzne, połączenie blach bez użycia silikonu; • samozamykające drzwi przy otwarciu pod 90°, z uszczelnieniem; • zamek; • pojemność 3x110l; • Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym powinna znajdować się z boku stołu i umożliwiać łatwy dostęp do serwisowania i obsługi. W ramach sterowania systemem chłodniczym należy zastosować sterowniki; • Komory wyposażone standardowo w 2 kpl. prowadnic każda • Korpus stołu wykonany z blach gr. min 0,6mm • Konstrukcja korpusu powinna zapewnić wyeliminowanie mostków termicznych w tym celu należy zastosować łączniki z tworzywa sztucznego <p>Zasilanie 230V</p>	szt.	3	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
37.	<p>Stół chłodniczy Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 43.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.950mmxgł.700mmxwys.900mm; bez rantu; • 2x85l; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		

	<p>równomierną temperaturę;</p> <ul style="list-style-type: none"> • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • blat roboczy o grubości 50mm wyprodukowany ze stali nierdzewnej AISI304, tylny rant 100mm; • poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan • samozamykające drzwi przy otwarciu pod 90°, z uszczelnieniem; <p>Zasilanie 230 V</p>					
38.	<p>Nadstawka 2-poziomowa Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1100mmxgł.400mm; • grzanie na dwóch poziomach; • oświetlenie halogenowe na 2 poziomach; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
39.	<p>Nadstawka 2-poziomowa neutralna Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • oświetlenie halogenowe; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Wymiary szer.930mmxgł.400mm; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
40.	<p>Stół z półką bez rantu Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 45.</p> <ul style="list-style-type: none"> • szer.1100mmxgł.700mmxwys.900mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygięte materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniącym wilgoci; • Grubość płyty 50mm; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; • Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia tzw. „kapioskiem”; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15 mm; <p>Obciążenie półki 750 N/m²</p>	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
41.	<p>Stół odstawczy na podstawie neutralnej z półką Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 46.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.850 mmxgł.700mmxwys.900mm; • stanowisko robocze na podstawie otwartej; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowane stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • Rant płyty tylni o wysokości 40 mm; • Połączenie powierzchni płyty z rantem po łuku; <p>Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm Ilość półek 1</p>	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
42.	Salamander + półka	szt.	1	POZIOM 0		

	<p>poziomowanie urządzenia;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rant płyty tylni o wysokości 40 mm; • Połączenie powierzchni płyty z rantem po łuku; <p>Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm</p> <p>Ilość półek 1</p> <p>Obciążenie półki 750 N /m2</p>					
46.	<p>Lawa grill na podstawie otwartej Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 51.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.400mmxgł.700mmxwysokość r 900mm; • powierzchnia robocza 0,19m²; • przyłącze gazu 1/2"; • płynna regulacja temperatury; • palnik z zabezpieczeniem przeciw wyływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palnik pilotujący; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowana stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • Moc 7.0kW gaz; <p>wraz z przewodem elastycznym o długości ok. 1,5m.</p>	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
47.	<p>Frytownica 2 pojemnikowa Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 52.</p> <ul style="list-style-type: none"> • szer.600mmxgł.700mmxwys.900mm; • pojemność robocza 2x8l; • ilość komór -2 z profilowanym dnem zapewniającym dokładne opróżnienie komory z frytury poprzez króćce w tablicy sterującej urządzenia; • napięcie zasilania 3 NPE 230/400 V 50 Hz; • płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 200 st. C • elektroniczny regulator temperatury z funkcją kontroli rozgrzewu i sygnalizacji awarii wyposażony w zegar czasu rzeczywistego oraz funkcję minutnika umożliwiającą nastawę procesu w zakresie do 0 do 120 min. zapewniający prostą obsługę oraz maksymalną kontrolę obróbki termicznej produktów; • czytelny wyświetlacz temperatury i czasu; • „strefa zimna" oraz kratka zabezpieczająca uniemożliwiają przedostawanie i spalanie się na grzałkach drobnych części obrabianego produktu; • niezależne sterowanie komór, umożliwiające poddawanie obróbce termicznej różnych potraw w różnych temperaturach; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowana stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • wyjmowany agregat grzewczy zapewnia maksymalny dostęp do komory; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
48.	<p>Piec konwekcyjno-parowy GN 10 1/1 + podstawa na pojemniki GN +uzdatniacz automatyczny Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 53.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary zewnętrzne: szer.898mmxgł.915mmxwys.1058mm; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		

	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 400 V, • Wytwornica pary bojler; • LCD kolorowy HD naciskowy panel sterowania; • Dokładne i bezpośrednie mierzenie wilgotności w komorze pieca przez czujnik . Piec dokonuje pomiaru rzeczywistego poziomu wilgotności w komorze i steruje nią zgodnie z nastawionymi wartościami; • WieloczuJNIKOWA sonda: 6 czujników temperatury, pomiar z dokładnością ½ °C; • Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory (mycie bez konieczności montażu i demontażu dodatkowego osprzętu). 4 cykle mycia komory pieca, możliwość używania detergentów od różnych producentów ; • Wbudowany spryskiwacz na zwijającym węży jako standard; • Automatyczny spust wody z bojlera ;funkcja automatycznego pomiaru stopnia zakamienienia; • 3 tryby obróbki termicznej : Cykl konwekcyjny (maks.300°C); Cykl gotowania w parze (maks. 130°C); Cykl konwekcyjno-parowy (maks. 250°C); Cykl regeneracji: wytwarza optymalną wilgotność w komorze pieca, niezbędną do szybkiego podgrzania regenerowanych potraw (maks. 250°C); Cykl obróbki termicznej z obniżoną mocą; Cykl pieczenia niskotemperaturowego : wskazany przy pieczeniu dużych kawałków mięsa, automatycznie wybiera optymalne parametry obróbki termicznej potrzebne do zminimalizowania strat masy produktu; Funkcja do utrzymywania potraw w ciepłe, po zakończeniu cyklu gotowania; • Różne prędkości obrotów wentylatora: pełna, 50% (do delikatnego pieczenia), działanie impulsowe, do delikatnego pieczenia dużych kawałków mięsa; 				
49.	<p>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 56.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1400mmxgl.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa; • wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana ; • łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane ; • płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,5 mm i dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnym wilgoci, Grub. płyty 50mm; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m2; • Rant tylni o wysokości 100mm; • Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia tzw. „kapinosek”; • Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; • Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +-15 mm; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia	
50.	Regał na naczynia kuchenne , półki perforowane	szt.	1	POZIOM 0	

	<ul style="list-style-type: none"> Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Rant tylni o wysokości 100mm; Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia tzw. kapinosek; Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; Stopki regulowane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15mm; Obciążenie półki 750 N/m² 				
53.	<p>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 60.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1700mmxgł.700mmxwys.850mm;bateria sztorcowa; wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej stół lewy; Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm; Grubość płyty 50mm; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Komora zlewu powinna być wykonana metoda tłoczenia; Powierzchnia robocza płyty wyprofilowana z 10mm zagłębieniem; Dodatkowo płyta od strony obsługi wyposażona w „tzw.kapinosek”; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15mm; półka pełna; obciążenie półki 750 N/m² 	kpl.	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia	
54.	<p>Kuchnia 4 palnikowa Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 61.</p> <p>wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.900mm</p> <ul style="list-style-type: none"> moc palników 2x4,5 kW+2x7,5 kW palniki z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej palniki pilotujące energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu) palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe wymiary komory piekarnika : 695mmx550mmx310mm GN 2/1 zakres temperatur 50- 300°C wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach podstawa posiada regulowaną stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia elektryczny zapalacz palnika piekarnika Razem moc palników gazowych : 24,0 kW GAZ ; Moc piekarnika gazowego 7,5 kW wraz z przewodem elastycznym o długości ok.1,5m. 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.23 Przygotownia dań koszernych	
55.	<p>Stół z półką Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 63.</p>	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.10	

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1700mmxgl.700mmxwys.850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnym wilgoci; Grubość płyty 50mm; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Rant tylni o wysokości 100mm; Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia tzw. kapinosek; Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15 mm; 1 półka obciążenie półki 750 N /m² 			Przygotownia Warzyw		
56.	<p>Stół ze zlewozmywakiem 2 komorowym Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 64.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1500mmxgl.700mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,5 mm i dodatkowo wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnym wilgoci; Grubość płyty 50mm; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Rant tylni o wysokości 100mm; Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia tzw. „kapinosek”; Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15 mm; 	kpl.	1	POZIOM 0 pom. R.0.10 Przygotownia Warzyw		
57.	<p>Szafa chłodnicza Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 65.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary szer.640mmxgl.720mmxwys.2000mm; pojemność całkowita/użytkowa : 500l; zakres temperatur +2...+10°C; oświetlenie wnętrza komory; drzwi z samodomykaczem; zamek; komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 mm; wykonana z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej; automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin; wymuszony obieg powietrza w komorze; sterowanie parametrami pracy szafy i ich odczyt za pomocą sterownika cyfrowego z wyświetlaczem; izolacja szafy-pianka poliuretanowa- wypełniana metodą ciśnieniową; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.10 Przygotownia Warzyw		

	<ul style="list-style-type: none"> • drzwi z łatwo wymienną wciskaną uszczelką magnetyczną; • Zasilanie 230V; 				
58.	<p><u>Regał z pełnymi półkami, przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 66.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.900mmxgl.600mmxwys.1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, liczba półek 5 • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; • Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia o zakresie regulacji +- 15 mm; • obciążenie każdej półki powinno wynosić 700 N /m2 	szt.	4	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.11 chłodnia	
59.	<p><u>Zamrażarka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 67.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary :szer.640mmxgl.720mmxwys.2000mm; • drzwi z samodomykaczem; • Korpus zewnętrzny oraz wnętrze wykonane w całości ze stali nierdzewnej • Liczba drzwi : 1; • Nogi z regulowaną wysokością; • Izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej; • Wymuszony system chłodzenia komory / wentylatorami; • Możliwość demontowania nośników półek w celu lepszego oczyszczenia wnętrza; • Ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi; • Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; • Automatyczne odszranianie i odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika; • Agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do + 43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%; • Możliwość regulacji odstępów między półkami; • Zakres temperatur -14 -21°C; <p>Komora wyposażona w 5 rusztów o wymiarach 470x510 mm Zasilanie 230 V</p>	szt.	2	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.08 Magazyn prod. suchych	
60.	<p><u>Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 68.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary szer.1100mmxgl.500mmxwys.1800mm; • Regał magazynowy powinien być w całości wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304; • dla półek regału powinna być zastosowana blacha 1.0mm; • regał powinien być wyposażony w stopki umożliwiające jego poziomowanie min. zakres regulacji +- 15 mm • nośniki regału powinny być zamknięte od góry zaślepką • Konstrukcja półki regału powinna gwarantować obciążenie 700 N/m2; <p>Ilość półek : 5</p>	szt.	3	<u>POZIOM 0</u> pom. R.0.08 Magazyn prod. Suchych	

61.	<p>Półka wisząca Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 70.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.800mmxgł.400mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 	szt.	2	<p>POZIOM 0 pom. R.0.10 Sprzęt porządkowy</p>		
62.	<p>Szafka ubraniowa metalowa Na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 71.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wymiary: szer.300mmxgł.490mmxwys.1800mm; Wyposażenie szaf: plastikowy drążek z wieszakiem; półka nad drążkiem; drzwi zamykane na zamek; podwójny kluczyk do każdej szafki; standardowa paleta RAL nr 7035 (jasno szary); malowane trwałymi farbami proszkowymi strukturalnymi; konstrukcja monolityczna – szafy nie wymagają składania; w drzwiach otwory wentylacyjne pozwalające na wymianę powietrza pomiędzy szafą a pomieszczeniem; Wykonana z blachy stalowej, zabezpieczone przed korozją, pokryte farbą proszkową; 	szt.	18	<p>POZIOM 0 pom. R.0.05 szatnia</p>		
63.	<p>Kostkarka wyd. 42 kg/dobę(pod blatem) Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 73.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary szer.500mm.580mmxwys.690 mm; chłodzona wodą; pojemność zbiornika 16kg; wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304, drzwi i wnętrze pojemnika z plastiku; Zasilanie 230V; 	szt.	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0. Rozdzielnia kelnerska</p>		
64.	<p>Zlewozmywak 1 komorowy na szafce Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 76.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 1200mmxgł.600mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa; drzwi przesuwne; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm, a system usztywnień zapewnia sztywność i odporność na uderzenia; Grubość płyty 50mm; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed splywaniem wody poza obrys stołu; Rant tylni o wysokości 100mm ponad krawędź płyty; Błat stołu powinien być wyposażony w tzw. kapinosek; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +-15 mm; 	kpl.	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.06 Pokój socjalny</p>		
65.	<p>Półka Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 77.</p>	szt.	2	<p>POZIOM 0 pom. R.0.17</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1200mmxgł.300mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 			Rozdzielnia kelnerska POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru		
66.	<p>Półka Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 80.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1600mmxgł.300mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 	szt.	3	POZIOM 0 pom. R.0. Przygot. Warzyw POZIOM 0 pom. R.0.23 Przygotowalnia dań koszernych POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
67.	<p>Stół z półką Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 81.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1000mmxgł.600mmxwys.900mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygięte materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnym wilgoci; Grubość płyty 50mm; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Rant tylni o wysokości 100 mm; Łagodnie zaokrąglona krawędź przednia tzw. kapinosek; Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15 mm; Obciążenie półki 750 N/m² 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.23 Przygotowalnia dań koszernych		
68.	<p>Półka Na rys.TG-210 restauracja, oznaczone nr 82.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1800mmxgł.300mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 	szt.	2	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia		
69.	<p>Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 83.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1100mmxgł.500mmxwys.1800mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; Półki regału pełne, Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia o zakresie regulacji -+ 15 mm; obciążenie każdej półki 700 N/m² Ilość półek 5 	szt.	2	POZIOM 0 pom. R.0.14 Magazyn napojów		
70.	<p>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys.TG-210 restauracja oznaczony nr 84.</p> <ul style="list-style-type: none"> szer.1200mmxgł.600mmxwys.900mm; 	kpl.	1	POZIOM 0 pom. R.0.23 Przygotowalnia		

	<ul style="list-style-type: none"> Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; bateria sztorcowa; Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm, a system usztywnień zapewnia sztywność i odporność na uderzenia; Grubość płyty 50mm; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu; Rant tylni o wysokości 100mm ponad krawędź płyty; Błat stołu powinien być wyposażony w tzw. kapinosek; Stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia, o zakresie regulacji +/-15 mm; 			dań koszernych		
71.	<p>Półka Na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 85.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1100mmxgł.300mm; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Półka wisząca powinna być wykonana z blach nierdzewnych w gat. 304; Poszycie półki, konsole oraz nośniki powinny być wykonane z blachy 1,5mm; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. R.0.23 Przygotownia dań koszernych		
72.	<p>Stół chłodniczy bez blatu Na rys. TG-210 barek, oznaczony nr 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.950 mmxgł.600mmxwys.800 mm temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; cyfrowe wyświetlanie temperatury; system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan długookresowo zapewniają najlepsze właściwości izolacyjne ze 100% ochroną środowiska; oble kanty wewnętrzne, połączenie blach bez użycia silikonu, samozamkające drzwi przy otwarciu pod 90°, z uszczelnieniem, pojemność 2x95 l; zamek; <p>Zasilanie 230V</p>	szt.	1	POZIOM 0 pom. B.0.07 barek biblioteki		
73.	<p>Expres do kawy 1 naparzaczy + młynek do kawy Na rys. TG-210 barek, oznaczony nr 4.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.490mmxgł.530mmxwys.530mm; zasilanie 230 V Elektroniczny programator wielkości porcji kawy 	szt.	1	POZIOM 0 pom. B.0.07 barek biblioteki		

	<p>niezależny dla każdej z grup;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niezależny, elektromechaniczny przycisk dozowania kawy, umożliwiający kontynuowanie pracy ekspresu nawet podczas awarii elektronicznego programatora wielkości porcji; • 1-obrotowa dysza pary; • 1-obrotowa wylewka gorącej wody; • Dwuskałowy manometr pozwalający w sposób ciągły kontrolować ciśnienie wody w bojlerze oraz ciśnienie pracy pompy wodnej; • Wskaźnik poziomu wody w bojlerze; • Elektroniczne sterowane napełnianie i utrzymywanie żądanego poziomu wody w bojlerze; • Wbudowana wysokowydajna, wolumetryczna pompa wodna z regulacją ciśnienia pracy; • Kratka ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej; • Bojler 6 l; <p>Młynek do kawy, opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poziom hałasu: 77dB; • włącznik-wyłącznik mielenia manualny; • Wymiary zewnętrzne: szer.220mmxgł.410mmxwys.620 mm, • Pojemność zasobnika na kawę ziarnistą 2 kg; • Zasilanie 230V, • Pojemność zasobnika na kawę zmieloną (dozownika)300g; 				
74.	<p>Szafa chłodnicza Na rys.TG-210 barek, oznaczona nr 5.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność całkowita/użytkowa od 400 do 500 litrów • wymiary: szer.752mmxgł.710mmxwys.1516mm; • układ chłodzenia: statyczny; • automatyczne odszranianie; • zakres temperatur : +2.. +10°C; • oświetlenie wewnętrzne • wykonanie obudowy/wnętrza: stal/tworzywo; • drzwi przeszklone; • kolor obudowy: biały; • drzwi ze szkła izolacyjnego; • 5 półek z możliwością regulacji; • maksymalne obciążenie półek: 60 kg; • materiał półek: ruszty z powłoką z tworzywa sztucznego; • zamek; • zasilanie: 230 V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. B.0.05 Schowek	
75.	<p>Zmywarka do szkła Na rys. TG-210 barek, oznaczona nr 6.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.460mmxgł.565mmxwys.715mm; • wydajność 30 koszy/h; • wysokość wsadu 290 mm; • 2 programy mycia 120/300 sekund; • wbudowany dozownik środka do płukania i mycia; • możliwość schładzania umytych naczyń zimną wodą; • pompa wspomagająca płukanie; pompa odpływowa; • dodatkowo uzdatniacz do zmywarek do szkła - odwrócona osmoza; • konstrukcja z podwójnymi ściankami; • zasilanie: 230V; 	szt.	1	POZIOM 0 pom. B.0.07 barek biblioteki	

76.	Kuchenka mikrofalowa <ul style="list-style-type: none"> • pojemność 23 litry; • sterowanie elektroniczne; • funkcje podstawowe: podgrzewanie, rozmrażanie; • zasilanie 230 V 	szt.	4	POZIOM -1 pom. 0.01.01 pomieszczenie spożywania posiłków POZIOM +1 pom. E.1.12 - aneks kuchenny POZIOM +2 pom. 0.2.13 - Pomieszczenie spożywania posiłków POZIOM +3 pom. 0.3.14 - aneks kuchenny		
RAZEM NETTO						
STAWKA PODATKU VAT%						
KWOTA PODATKU VAT						
RAZEM BRUTTO						

Uwaga:

Zamawiający dopuszcza możliwość zaferowania przez Wykonawcę sprzętu o wymiarach, pojemnościach, wydajnościach, grubościach zastosowanych blach, płyt, innych niż wskazane w Formularzu „Zestawienie kosztów zamówienia”, z zastrzeżeniem zachowania przyjętej przez Zamawiającego tolerancji $\pm 5\%$ ww. wymiarów oraz długości ciągu technologicznego wynikającego z układu przestrzennego pomieszczenia, do którego ma być dostarczony ww. sprzęt.

W związku z koniecznością załączenia do oferty dokumentów potwierdzających, że oferowane produkty spełniają wymagania określone w ww. formularzu należy przyporządkować dany numer pozycji z formularza do danego dokumentu, np. karty katalogowej, folderu, opisu technicznego – tj. wpisać numer pozycji na ww. dokumentach, pod którą figuruje dany produkt w formularzu „Zestawienie kosztów zamówienia”.

Miejsce i data

(podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy/podmiotu* na podstawie odpisu z właściwego rejestru albo pełnomocnictwa)