

Opis przedmiotu zamówienia

„Dostawa sprzętu AGD i technologii kuchni (z podziałem na części) do nowej siedziby Muzeum Śląskiego w Katowicach” – Część B

Przedmiotem zamówienia jest dostawa: mebli gastronomicznych, urządzeń grzewczych urządzeń chłodniczych, okapu i pełnego wyposażeniu kuchni do nowej siedziby Muzeum Śląskiego w Katowicach.

Zamówienie obejmuje dostawę, montaż, instalację sprzętu i wyposażenia, zatem wykonawca przy kalkulowaniu ceny oferty musi uwzględnić co najmniej:

1. transport i instalację sprzętu w miejscu wskazanym przez zamawiającego zlokalizowanym w obrębie placówki nowej siedziby Muzeum Śląskiego,
2. dostarczenie wraz ze sprzętem instrukcji obsługi (w wersji papierowej i elektronicznej) w języku polskim,
3. udzielenie gwarancji jakości na produkty będące przedmiotem zamówienia i dostarczenie kart gwarancyjnych w języku polskim,
4. autoryzowany serwis w okresie trwania gwarancji dla produktów wymagających serwisowania.
5. podłączenie wszystkich urządzeń elektrycznych do przygotowanej instalacji ,
6. podłączenie urządzeń, które tego wymagają do instalacji wodnej i kanalizacyjnej,
7. zainstalowanie i podłączenie okapu,
8. zamocowanie we wskazanych miejscach wszystkich półek i szafek wiszących,
9. wypoziomowanie wszystkich dostarczonych mebli i urządzeń w miejscach wyznaczonych według określenia w dokumentacji projektowej,
10. sprawdzenie wszystkich dostarczonych urządzeń w zakresie poprawności wykonanego montażu i wygody użytkowania,
11. przygotowanie dostarczonych mebli i urządzeń do odbioru,
12. czujki z miejsca lokalizacji okapu wykonawca zobowiązany będzie przenieść w inne miejsce po dokonaniu uzgodnienia z autorem dokumentacji projektowej.

W niniejszym opisie przedmiotu zamówienia przedstawiono minimalne wymagania dotyczące wyposażenia nowej siedziby Muzeum Śląskiego w meble gastronomiczne, urządzenia grzewcze i chłodnicze, okap oraz kompletne wyposażenie kuchni, które muszą być bezwzględnie spełnione. Wykonawcy mogą przedstawić oferty równoważne, jednakże proponowane przez wykonawców meble lub sprzęt równoważny musi charakteryzować się takimi samymi parametrami funkcjonalno-użytkowymi jak te opisane w tabeli poniżej lub je przewyższać. Meble gastronomiczne muszą być wykonane z podanego rodzaju stali z uwagi na wymagania sanitarno epidemiologiczne. Zamawiający nie dopuszcza innego rodzaju stali niż 1.4301 w pozycjach wykazu mebli, w których jest wymagana. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne pod warunkiem zachowania minimalnych grubości podanych materiałów i komponentów oraz jeżeli parametry urządzeń nie będą odbiegały od podanych w opisie. W tabeli poniżej. Obowiązkiem wykonawcy jest udowodnienie równoważności. W przypadku oferowania mebli równoważnych należy przedstawić dokładny opis wraz z nazwą handlową oraz nazwą producenta. Proponowane meble i urządzenia muszą spełniać wymagane parametry wymiarowe i techniczne podane w opisie poszczególnych pozycji sprzętu w tabeli poniżej.

Jakiegokolwiek wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, nazwy produktów lub ich producenci, a także szkice czy zdjęcia – mają na celu jedynie przybliżenie wymagań, których nie można było opisać przy pomocy dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń.

Meble ze stali nierdzewnej muszą być wykonane na wymiar, tak aby po zamontowaniu nie odstawały od ścian, wspierały się pełną powierzchnią nóg na posadzce, dobrze przylegały krawędziami do ścian bocznych. Wykonawca przed przystąpieniem do wykonania musi dokonać oględzin na miejscu montażu, szczególnie w miejscach gdzie są wykonane zaokrąglenia przy posadzce lub przebiegają instalacje wodne, elektryczne bądź kanalizacyjne. Zamawiający nie dopuszcza tolerancji wymiarów.


Wykonawca ma obowiązek na etapie dostaw umożliwić weryfikację dostarczonych mebli i w przypadku stwierdzenia przez zamawiającego niezgodności z ofertą i/lub opisem przedmiotu zamówienia, zamawiający zastrzega sobie prawo wstrzymania dostawy oraz nakazanie wykonawcy natychmiastowej wymiany na koszt i odpowiedzialność wykonawcy.

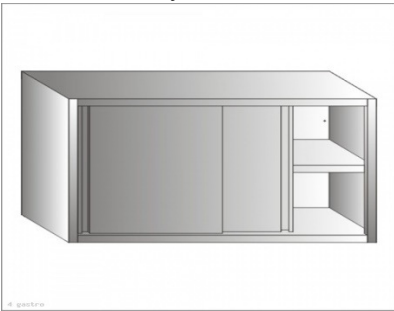

UWAGA:

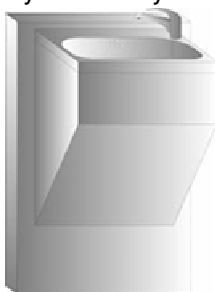
Urządzenia grzewcze (kuchnia indukcyjna 4 polowa – pozycja nr.7, kuchnia indukcyjna 2 polowa – pozycja nr. 8, płyta grillowa – pozycja nr 3, wariant – pozycja nr 2, frytownica – pozycja nr 4,) muszą być jednego producenta w celu zapewnienia bez szwankowego łączenia pomiędzy urządzeniami bez

wystających elementów do góry (muszą po zamontowaniu tworzyć płaską powierzchnię do czyszczenia). Nogi – o profilu okrągłym o wysokości 120 mm - 140 mm i średnicy min. 60 mm.

Lp.	Nazwa	Opis
Pomieszczenie – kuchnia		
1	Okap wentylacyjny wyspowy nawiewno-wywiewny	<p>Wymiar długość: 3200 mm x szerokość: 1600 mm x wysokość 400 mm, wykonany ze stali 1.4301. Okap wyspowy nawiewno - wywiewny. Wnętrze okapu wyposażone w oświetlenie hermetyczne osłonięte mlecznym szkłem. Okap wyposażony w rynienkę zbierającą kondensat, oraz zawór spustowy. Wyposażony w minimum 14 filtrów cyklonowych i minimum 4 zaślepki. Okap wyposażony w system nawiewu trzypunktowego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nawiew na kuchnię za pomocą podłużnych regulowanych szczelin umieszczonych na froncie okapu po obu stronach, regulacja wzdlużna z możliwością całkowitego otwarcia bądź zamknięcia szczelin; • nawiew pionowy poprzez otwory o średnicy około 5 mm (odstęp między otworami około 20 mm) po całym obwodzie okapu umożliwiające nawiew pionowy świeżego powietrza celem stworzenia kurtyny pionowej; • nawiew na filtry poprzez regulowane szczeliny wewnątrz okapu po dłuższych bokach z możliwością całkowitego zamknięcia, kierujące powietrze w stronę filtrów. <p>Okap musi posiadać uchwyty mocujące umożliwiające mocowanie okapu nad ciągiem grzewczym centralnym oraz przyłącza wywiewne i nawiewne według wytycznych wentylacyjnych.</p> <p>Obecnie mocowanie okapu pozostaje w kolizji z czujką ppoż, lokalizacja czujek ma być zgodna z dokumentacją projektową, która obejmowała dwie odrębne czujki w zakresie okapu. Zakres prac dostawy i instalacji okapu obejmuje także przeniesienie czujek oraz uzgodnienie ich lokalizacji z projektantem obiektu.</p>
2	Warnik elektryczny do makaronu	<p>Wymiar urządzenia szerokość 400 mm x głębokość 730 mm x wysokość 900 mm, moc około 10,5 kW. Warnik elektryczny do makaronu z kompletem koszy (trzy kosze w zestawie), przystosowany do łączenia (skręcania) bez szczelinowego z innymi elementami kuchni. Możliwość podpięcia spustu wody z warnika do kanalizacji, oraz możliwość podpięcia do bieżącej wody. Warnik musi być wyposażony w czujnik minimalnego poziomu wody w komorze.</p>
3	Płyta grillowa elektryczna	<p>Wymiar urządzenia szerokość 800 mm x głębokość 730 mm x wysokość 900 mm, moc – 12 kW. Płyta grillowa chromowana z podziałem na powierzchnię ryflowaną – 1/3, gładką – 2/3, z możliwością zalania warstwą oleju do wysokości 27 mm i smażenia w takiej głębokości. Przystosowana do łączenia (skręcania) bez szczelinowego z innymi elementami kuchni. Płyta wyposażona w szufladkę do zbierania nadmiaru tłuszczu. Musi posiadać możliwość smażenia na całej powierzchni w warstwie oleju o minimalnej wysokości 40 mm.</p>
4	Frytownica elektryczna	<p>Wymiary: szerokość 800 mm x głębokość 730 mm x wysokość 900 mm , moc 18 kW. Frytownica musi posiadać dwie komory o minimalnej pojemności 15 litrów każda, zimną strefę oraz obrotową grzałkę elektryczną w każdej komorze umożliwiającą łatwe czyszczenie. Możliwość spustu oleju do nierdzewnej kuwety o pojemności minimum 10 litrów, będącej na wyposażeniu frytownicy. Frytownica musi posiadać niezależne sterowanie komór, automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem. Przystosowana do łączenia (skręcania) bez szczelinowego z innymi elementami kuchni.</p>
5	Piec konwekcyjno – parowy dwukomorowy	<p>Wymiary: szerokość od 500 mm do 520 mm x głębokość od 790 mm do 810 mm x wysokość od 1540 mm do 1560 mm, moc minimum 14 kW. Piec konwekcyjno - parowy na podstawie stanowiącej integralną część</p>

		pieca. Piec musi posiadać dwie niezależne komory o pojemności minimum 6 GN 1/1 każda. Sterowanie komorami za pomocą panelu dotykowego umożliwiającego zaprogramowanie minimum 200 przepisów. Funkcje pieca: gotowanie, pieczenie, praca combi, regeneracja potraw. Piec musi posiadać programowalną funkcję automatycznego utrzymania odpowiedniej temperatury w komorze od zakończenia procesu gotowania lub pieczenia do momentu jej otwarcia. Każda komora musi być wyposażona w sondę do mierzenia temperatury w potrawie. Dodatkowo piec musi posiadać zamontowany prysznic umożliwiający mycie pieca.
6	Stół chłodniczy	Wymiary: szerokość 1250 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm. Stół chłodniczy musi być wyposażony w cztery szuflady o pojemności GN 1/1 każda o wysokości użytkowej minimum 216 mm. Wnętrze stołu wolne od parownika, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik. Urządzenie musi posiadać całościową izolację korpusu chłodniczego pianowaną systemem pod wysokim ciśnieniem. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zakres regulacji temperatur od -2 do + 12 °C.
7	Kuchnia indukcyjna 4 polowa	Wymiary: szerokość 800 mm x głębokość 730 x wysokość 900 mm, moc minimum 14 kW. Kuchnia indukcyjna – 4 polowa monolit na szafce z drzwiczkami uchylnymi wykonanej ze stali. Przystosowana do łączenia (skręcania) bez szczelinowego z innymi elementami kuchni.
8	Kuchnia indukcyjna 2 polowa	Wymiary: szerokość 400 mm x głębokość 730 mm x wysokość 900 mm, moc minimum 7 kW. Kuchnia indukcyjna – 2 polowa monolit na szafce z drzwiczkami uchylnymi. Przystosowana do łączenia (skręcania) bez szczelinowego z innymi elementami kuchni.
9	Szafka z blatem roboczym	Wymiary: szer.400 mm x głębokość 730 mm x wysokość 900 mm, wykonana ze stali 1.4301. Szafka z blatem roboczym, z szufladą i drzwiczkami, przystosowana do łączenia (skręcania) bez szczelinowego z innymi elementami grzewczymi ciągu kuchennego, wykonanie frontu i boków tak jak przy urządzeniach grzewczych (np. frytownica, kuchnia indukcyjna) stanowiąca integralną część z tymi urządzeniami.
10	Regał ociekowy perforowany	Wymiary: szerokość 800 mm x głębokość 500 mm x wysokość 1800 mm, wykonany ze stali 1.4301. Regał ociekowy perforowany wyposażony w 4 perforowane półki z możliwością regulacji ich wysokości o około 200 mm.
11	Basen 1 komorowy	Wymiary: szerokość 900 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Basen 1 komorowy o głębokości komory minimum 300 mm. Basen wyposażony w syfon 1-komorowy oraz baterię gastronomiczną z wylewką i prysznicem. Prysznic powinien być na elastycznym przyłączy osłoniętym sprężyną z możliwością regulacji wysokości z jakiej się będzie zmywać. Bateria z wylewką pokryta warstwą chromu. Poniżej rysunek basenu 1 komorowego 
12	Stół roboczy z blokiem 3 szuflad	Wymiary: szerokość 1200 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół roboczy z blokiem 3 szuflad umieszczonych pionowo jedna nad drugą i półką. Szuflady z pełnym wysuwem, umieszczone po prawej stronie stołu. Błat ze stalowymi wzmocnieniami podblatowymi. Szerokość szuflad 400 mm. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
13	Szafka wisząca z suwankami	Wymiary: szerokość 1200 mm x głębokość 400 mm x wysokość 600 mm, wykonana ze stali 1.4301. Szafka wisząca z drzwiczkami przesuwными (suwankami). Wzmocnienia pod szafką wykonane ze stali ze stali 1.4301.

		<p>Szafka wyposażona w 1 półkę z możliwością regulacji wysokości półki na minimum trzech poziomach. Półka wykonana z blachy o grubości minimum 1 mm. Rysunek szafki wiszącej</p> 
14	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi	<p>Wymiary: szerokość 1100 mm x głębokość 600 mm x wysokość 1800 mm, wykonana ze stali 1.4301. Szafa przelotowa wyposażona w drzwi suwane po obu stronach szafy z przegrodą pionową w połowie jej szerokości. W środku dwie półki z możliwością regulacji wysokości, wykonane z blachy o grubości minimum 1 mm. Szafa ma mieć możliwość osobnego otwierania części górnej i dolnej. Rysunek szafy przelotowej</p> 
15	Szafa chłodnicza	<p>Wymiary: długość 750 mm x głębokość 750 mm x wysokość 2064 mm. Parametry jakie ma spełniać szafa chłodnicza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimalna pojemność użytkowa 640 litrów, • zużycie energii nie więcej niż 1300 kWh, • dynamiczny układ chłodzenia, • automatyczne odszranianie, • zakres możliwości ustawienia temperatur od 1 do 15 °C, • obudowa wykonana ze stali szlachetnej, • wnętrze wykonane z tworzywa sztucznego w kolorze białym, • sterowanie elektroniczne, • zewnętrzny cyfrowy wyświetlacz temperatury, • uchwyt drzwi ze stali szlachetnej, • drzwi przystosowane do możliwości zmiany kierunku otwierania, • klasa klimatyczna szafy SN-T, • poziom szumu nie może przekraczać 50 dB.
16	Stół roboczy z blokiem 3 szuflad oraz zlewem 1 komorowym	<p>Wymiary: szerokość 1200 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół roboczy z blokiem 3 szuflad umieszczonych pionowo jedna nad drugą i półką z lewej strony, zlewem 1 komorowym umieszczonym po prawej stronie stołu. Komora do mycia o wymiarach 400 mm x 400 mm x 200 mm wyposażona w syfon 1-komorowy oraz baterię jedno uchwytową sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jedno-otworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie zlewu. Szuflady z pełnym wysuwem, umieszczone po lewej stronie stołu. Blat ze stalowymi wzmocnieniami podblatowymi. Szerokość</p>

		kość szuflad 400 mm. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
17	Stół ze zlewem 1 komorowym	Wymiary: szerokość 1500 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół ze zlewem 1-komorowym i półką. Komora do mycia o wymiarach 400 mm x 400 mm x 200 mm wyposażona w syfon 1-komorowy oraz baterię jedno uchwytną sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie zlewu. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
18	Umywalka do rąk	Wymiary: szerokość 400 mm x głębokość 400 mm x wysokość 550 mm, wykonana ze stali 1.4301. Umywalka wisząca do rąk przykręcana na 4 śruby do ściany. Ma mieć osłonięte miejsce przyłączeniowe do wody i kanalizacji. Wyposażona w syfon z korkiem oraz baterię jedno uchwytną sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy na umywalce, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe. Rysunek umywalki 
Pomieszczenie – sterylizacja jaj		
19	Chłodziarka na jaja	Wymiary: szerokość 600 mm x głębokość 615 mm x wysokość 830 mm, Chłodziarka na jaja podblatowa, 130 litrowa, odszranianie automatyczne, wykonana ze stali szlachetnej, sterowanie elektroniczne, dynamiczny układ chłodzenia.
20	Stół ze zlewem i półką	Wymiary: szerokość 1000 mm x głębokość 600 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół ze zlewem 1 komorowym, z półką pod zlewem umieszczoną minimum 150 mm nad podłogą. Komora o wymiarach 400 mm x 400 mm x 200 mm. Komora zlewu wyposażona w baterię jedno uchwytną sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy na blacie zlewu, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe. Po prawej stronie wysunięty blat nad chłodziarkę podblatową dopasowany do jej wymiaru. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
21	Naświetlacz do jaj	Wymiary: długość 360 mm x głębokość 420 mm x wysokość 210 mm. Naświetlacz wyposażony w lampy UV, klasa ochronności IP 20, jednorazowy wsad 30 jaj, długość cyklu naświetlania 90 s.
Pomieszczenie porządkowe		
22	Zlew porządkowy	Wymiary: długość 500 mm x szerokość 500 mm x głębokość 520 mm, wykonany ze stali 1.4301. Zlew porządkowy 1-komorowy montowany do ściany. Komora wyposażona w syfon oraz wysoką baterię prysznicową, jedno uchwytną, sztorcową - wykończenie chrom, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, montowana na blacie zlewu.
23	Regał porządkowy	Wymiary: szerokość 500 mm x głębokość 500 mm x wysokość 1800 mm, wykonany ze stali 1.4301. Regał porządkowy 4 półkowy z możliwością regulacji wysokości półek co 200 mm.
Pomieszczenie – zmywalnia		



24	Stół ze zlewem 1 komorowym	Wymiary: szerokość 1400 mm x głębokość 600 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół ze zlewem 1 komorowym, wymiary komory 400 mm x 400 mm x 200 mm, wyposażona w syfon oraz baterię jedno uchwytną sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie zlewu. Po prawej stronie stołu wysunięty blat nad zmywarkę na długość 600 mm, z lewej strony odsunięte nogi o 50 mm względem blatu (ze względu na cokoły). Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
25	Zmywarka do naczyń	Wymiary: szerokość 600 mm x głębokość 617 mm x wysokość 810 mm. Zmywarka podblatowa musi być wyposażona w wyświetlacz ciekłokrystaliczny zapewniający prostą obsługę, z możliwością wyboru na wyświetlaczu minimum 3 programów pracy. Obsługa włączenia powinna odbywać się jednym przyciskiem, po włączeniu programu powinna się wyświetlać informacja o postępie pracy zmywarki, co ma gwarantować bezbłędną obsługę. Maszyna musi być wyposażona w co najmniej poczwórny system filtracji wody oraz: <ul style="list-style-type: none"> • wyświetlacz temperatur (bojlera i zbiornika), • wyświetlacz danych operacyjnych, • wyświetlacz błędów wraz z kodami błędów, • dziennik higieny z pamięcią danych i błędów, • program samooczyszczenia, • automatyczne włączenie maszyny, • głęboko tłoczony zbiornik z grzałkami gwarantującymi higienę, • eliptyczne pola myjące z wbudowanymi dyszami myjącymi i płuczającymi, • łatwe do wyjęcia pola eliptyczne myjące, które mają możliwość dopasowania ciśnienia o odpowiedniej sile, • 4 krotna filtracja ługu z czujnikiem zabrudzenia, • podwójne ściany maszyny i drzwi, • pompę odpływową, • ergonomiczny uchwyt drzwi, • wbudowany dozownik płynu myjącego, • wbudowany dozownik nablyszczacza • zintegrowane pojemniki na płyn myjący i nablyszczacz, • wyłącznik drzwiowy.
26	Stół roboczy	Wymiary: szerokość 1400 mm x głębokość 600 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół roboczy z półką. Z lewej i z prawej strony nogi cofnięte względem blatu o 50 mm, wzmocnienia pod blatem także wykonane ze stali. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
Pomieszczenie – obieralnia warzyw		
27	Stół z półką	Wymiary: szerokość 1800 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół stalowy z półką montowaną minimum 150 mm nad posadzką i umywalką stalową do mycia rąk. Umywalka po prawej stronie stołu wyposażona w syfon 1 komorowy oraz w baterię jedno uchwytną sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie umywalki. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
28	Stół ze zlewem 2 komorowym	Wymiary: szerokość 1600 mm x głębokość 600 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301. Stół ze zlewem 2 komorowym. Dwie osobne komory zlewu, każda o wymiarach 400 mm x 400 mm x 200 mm. Komory wyposażone w syfon 2 komorowy, wyposażone w baterię jedno uchwytną sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna

		głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie zlewu. Z przodu stołu na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb stołu.
29	Obieraczka do ziemniaków	<p>Wymiary: szerokość 400 mm x głębokość 770 mm x wysokość 1160 mm. Obieraczka ma być wyposażona w:</p> <ul style="list-style-type: none"> • separator obierzyn wykonany ze stali nierdzewnej wkładany na prowadnice pod obieraczką, • pokrywę górną z uszczelką wykonaną w sposób umożliwiający sprawdzenie stanu obieranych warzyw, • możliwość ustawienia czasu obierania, • automatyczne włączanie strumienia wody do płukania, • boczne korundy ścierne, • wirującą tarczę ścierną. <p>Wsad jednorazowy do 10 kg.</p>
Pomieszczenie – urządzeń chłodniczych		
30	Szafa chłodnicza	<p>Wymiary: szerokość 750 mm x głębokość 750 mm x wysokość 2064 mm. Parametry jakie musi spełniać szafa chłodnicza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimalna pojemność użytkowa 640 litrów, • zużycie energii nie więcej niż 1300 kWh, • dynamiczny układ chłodzenia, • automatyczne odszranianie, • zakres możliwości ustawienia temperatur od 1 do 15 °C • obudowa wykonana ze stali szlachetnej, • wnętrze wykonane z tworzywa sztucznego w kolorze białym, • sterowanie elektroniczne, • zewnętrzny cyfrowy wyświetlacz temperatury, • uchwyt drzwi ze stali szlachetnej, • drzwi przystosowane do możliwości zmiany kierunku otwierania, • klasa klimatyczna szafy SN-T, • poziom szumu nie może przekraczać 50 dB.
31	Zamrażarka	<p>Wymiary: szerokość 750 mm x głębokość 750 mm x wysokość 2064 mm. Zamrażarka musi spełniać następujące parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posiadać funkcję No Frost, • posiadać system obiegowego powietrza, • zużycie energii w ciągu 24 godzin nie może być większe niż 2,42kWh, • być wykonana ze stali szlachetnej, • mieć pojemność użytkową minimum 420 litrów, • obciążenie na każdą półkę minimum 60 kg.
32	Regał magazynowy	<p>Wymiary: szerokość 1926 mm x głębokość 500 mm x wysokość 1750 mm. Regał aluminiowo polietylenowy musi być wyposażony w 4 półki z możliwością regulacji ich wysokości: minimum o 200 mm maksimum o 250 mm. Wkłady półek wykonane z materiału i o wymiarach umożliwiających zmywanie w zmywarce o koszu 500 mm x 500 mm. Podpory wykonane z aluminium, natomiast wkłady półek wykonane z materiału zapewniającego wytrzymałość półki minimum 80 kg na metr bieżący.</p>
Pomieszczenie – magazyn produktów suchych		
33	Regał magazynowy	<p>Wymiary: szerokość 1452 mm x głębokość 500 mm x wysokość 1750 mm. Regał musi być wyposażony w 4 półki z możliwością regulacji ich wysokości minimum o 200 mm, maksimum o 250 mm. Wkłady półek wykonane z materiału i o wymiarach umożliwiających zmywanie w zmywarce o koszu 500 mm x 500 mm. Podpory wykonane z aluminium, natomiast wkłady półek wykonane z materiału zapewniającego wytrzymałość półki minimum 80 kg na metr bieżący. Regał musi posiadać system narożnego mocowania do innego regału tego samego typu.</p>
34	Regał magazynowy	<p>Wymiary: szerokość 1490 mm x głębokość 500 mm x wysokość 1750 mm.</p>

	nowy	Regał musi być wyposażony w 4 półki z możliwością regulacji ich wysokości minimum o 200 mm maksimum o 250 mm. Wkłady półek wykonane z materiału i o wymiarach umożliwiających zmywanie w zmywarce o koszu 500 mm x 500 mm. Podpory wykonane z aluminium, natomiast wkłady półek wykonane z materiału zapewniającego wytrzymałości półki minimum 80 kg na metr bieżący.
Pomieszczenie – Magazyn warzyw		
35	Regał magazynowy	Wymiary: szerokość 1490 mm x głębokość 500 mm x wysokość 1750 mm. Regał musi być wyposażony w 4 półki z możliwością regulacji ich wysokości minimum o 200 mm maksimum o 250 mm. Wkłady półek wykonane z materiału i o wymiarach umożliwiających zmywanie w zmywarce o koszu 500 mm x 500 mm. Podpory wykonane z aluminium, natomiast wkłady półek wykonane z materiału zapewniającego wytrzymałość półki minimum 80 kg na metr bieżący.
36	Szafa chłodnicza	Wymiary: szerokość 750 mm x głębokość 750 mm x wysokość 2064 mm. Parametry i warunki jakie ma spełniać szafa chłodnicza: <ul style="list-style-type: none"> • minimalna pojemność użytkowa 640 litrów, • zużycie energii nie więcej niż 1300 kWh, • dynamiczny układ chłodzenia, • automatyczne odszranianie, • zakres możliwości ustawienia temperatur od 1 do 15 °C, • obudowa wykonana ze stali szlachetnej, • wnętrze wykonane z tworzywa sztucznego w kolorze białym, • sterowanie elektroniczne, • zewnętrzny cyfrowy wyświetlacz temperatury, • uchwyt drzwi ze stali szlachetnej, • drzwi przystosowane do możliwości zmiany kierunku otwierania, • klasa klimatyczna szafy SN-T, • poziom szumu nie może przekraczać 50 dB.
Pomieszczenie – Bar		
37	Zlewozmywak	Wymiary: szerokość 950 mm x głębokość 560 mm x wysokość 220 mm, wykonany ze stali 1.4301. Zlewozmywak stalowy 2 komorowy wyposażony w syfon oraz baterię jedno uchwytową sztorcową wysuwaną - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie zlewu. Zlewozmywak musi mieć możliwość zamontowania w blacie barowym.
38	Ekspres ciśnieniowy automatyczny	Moc urządzenia minimum 1,5 kW. Automatyczny ekspres ciśnieniowy do kawy musi być wyposażony w dwa wbudowane młynki do kawy, dwa pojemniki na instant oraz osobną wylewkę wrzątku. Ekspres musi posiadać zintegrowany panel dotykowy z możliwością zaprogramowania minimum 5 programów. Panel musi umożliwiać zliczanie wydanych kaw, wyświetlać program obrazujący proces parzenia kawy oraz program obrazujący sposób czyszczenia ekspresu.
39	Wyciskarka do soków	Moc urządzenia minimum 0,25 kW. Wyciskarka do soków musi posiadać wirnik o prędkości obrotowej co najmniej 1800 obrotów na minutę oraz minimum 3 głowice stożkowe o różnej średnicy do wyciskania soków z różnych owoców.
40	Zmywarka do szkła	Wymiary: szerokość 600 mm x głębokość 617 mm x wysokość 845 mm. Zmywarka musi być wyposażona w wyświetlacz ciekłokrystaliczny zapewniający prostą obsługę, z możliwością wyboru na wyświetlaczu minimum 3 programów pracy. Obsługa włączenia powinna odbywać się jednym przyciskiem, po włączeniu programu powinna się wyświetlać informacja o postępie pracy zmywarki, co ma gwarantować bezbłędną obsługę. Maszyna musi być wyposażona w co najmniej poczwórny system filtracji wody oraz:

		<ul style="list-style-type: none"> • wyświetlacz temperatur (bojlera i zbiornika), • wyświetlacz danych operacyjnych, • wyświetlacz błędów wraz z kodami błędów, • dziennik higieny z pamięcią danych i błędów, • program samooczyszczania, • automatyczne włączenie maszyny, • głęboko tłoczony zbiornik z grzałkami gwarantującymi higienę, • eliptyczne pola myjące z wbudowanymi dyszami myjącymi i płuczącymi, • łatwe do wyjęcia pola eliptyczne myjące, które mają możliwość dopasowania ciśnienia o odpowiedniej sile, • 4 krotna filtracja ługu z czujnikiem zabrudzenia, • podwójne ściany maszyny i drzwi, • pompę odpływową, • ergonomiczny uchwyt drzwi, • wbudowany dozownik płynu myjącego, • wbudowany dozownik nabłyszczacza, • zintegrowane pojemniki na płyn myjący i nabłyszczacz, • wyłącznik drzwiowy. <p>Zmywarka do szkliva musi być dodatkowo wyposażona w system odzysku ciepła i redukcji pary po otwarciu drzwi.</p>
41	Chłodziarka podblatowa	Wymiary: szerokość 600 mm x głębokość 615 mm x wysokość 830 mm. Chłodziarka podblatowa 130 litrowa, wykonana są stali szlachetnej, wyposażona w odszranianie automatyczne, sterowanie elektroniczne oraz dynamiczny układ chłodzenia.
42	Stół chłodniczy	Wymiary: szerokość 1250 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm. Stół chłodniczy podblatowy musi być wyposażony w cztery szuflady o pojemności GN 1/1 każda o wysokości użytkowej minimum 216 mm. Wnętrze stołu wolne od parownika, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik. Urządzenie musi posiadać całościową izolację korpusu chłodniczego pianowaną PUR pod wysokim ciśnieniem. Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej. Zakres regulacji temperatur od -2 do + 12 °C.
43	Zlew 1 komorowy porządkowy wbudowany w zabudowę baru	Wymiary: 450 mm x 600 mm x 600 mm. Komora wyposażona w syfon oraz baterię jedno uchwytową sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie.
44	Zabudowa baru restauracyjnego	Wymiary zewnętrzne lady: długość 4386 mm x szerokość 3626 mm x wysokość 1200 mm. Wymiary zewnętrzne zabudowy wiszącej: długość 4386 mm x szerokość 3626 mm x wysokość 1000 mm. Zabudowa w kształcie litery C, gdzie dwa boczne elementy mają wymiary zewnętrzne 4386 mm bok oraz front 3626 mm. Błat wewnętrzny (roboczy) znajduje się na wysokości 900 mm, a blat baru w postaci nakładki o szerokości 380 mm znajduje się na wysokości 1200 mm. Konstrukcja baru to płyta MDF 18 mm obłożona korianem barwionym w masie deep nocturne o grubości 12 mm. Zabudowa baru umieszczona na cokole o wysokości 150 mm. Wewnętrzne elementy baru tj. korpusy szafek pod blatowych, oraz półki wykonane z płyty wiórowej melaminowanej z obrzeżem ABS 3 mm w kolorze czarnym o grubości 18 mm, przy czym półki powinny być o grubości 25 mm. Zawiasy drzwiczek powinny mieć wzmocnioną konstrukcję oraz cichy domyk. System otwierania drzwiczek za pomocą listwy aluminiowej krawędziowej. Konstrukcja wewnętrzna lady barowej powinna zapewnić możliwość montażu dostarczonych akcesoriów gastronomicznych w postaci, zmywarki, lady chłodniczej, chłodziarki, wyciskarki, ekspresu do kawy, czajnika jak też kasy fiskalnej, dystrybutora do piwa. Po-

		nadto w ladzie części roboczej powinien znajdować mediaport umożliwiający podłączenie urządzeń elektrycznych z odpowiednim zabezpieczeniem przed przepięciowym w miejscu wskazanym podczas montażu lady. W części roboczej należy ponadto zamontować zlew dwukomorowy ze stali z baterią i wylewką na pałąku wysuwaną oraz umywalkę jednokomorową z baterią. W lewej części lady ma być umieszczona zabudowa słupkowa ze zlewozmywakiem porządkowym zamykanym frontami skrzydłowymi oraz zabudowa instalacji która łączy część dolną baru z zabudową wiszącą. Nad zlewozmywakiem porządkowym mają się znajdować półki otwarte. Sterowanie zasilania baru ma być zlokalizowane na wewnętrznej stronie zabudowy na wysokości 100 cm od poziomu posadzki. Symetrycznie do zabudowy słupkowej po drugiej stronie baru znajduje się zabudowa z szafką porządkową oraz półki otwarte. Nad barem znajduje się zabudowa wisząca sufitowa wykończona korianem barwionym w masie deep nocturne o grubości 12 mm według rozwiązania na rysunkach MS_8_T.4 i MS_8_T.5 (Załączniki nr 1 i 2 do OPZ dla części B). Wszystkie widoczne elementy zabudowy muszą być wykończone korianem barwionym w masie deep nocturne o grubości 12 mm. Przed rozpoczęciem produkcji lady należy potwierdzić wymiary elementów stałych w pomieszczeniu. Kompletny kształt zabudowy baru zawierają rysunki MS_8_T4 i MS_8_T5 (Załącznik nr 3 do OPZ dla części B).
Pomieszczenie – pomieszczenie kelnerskie		
45	Szafka z suwan- kami	Wymiary: szerokość 2200 mm x głębokość 700 mm x wysokość 850 mm, Wykonana ze stali 1.4301. Szafka z drzwiczkami przesuwными (suwankami) mieszcząca umywalkę do rąk. Komora umywalkowa o wymiarach 400 mm x 400 mm x 200 mm wyposażona w syfon oraz baterię jedno uchwy- tową sztorcową - wykończenie chrom. Montaż jednootworowy, ceramiczna głowica z możliwością ograniczenia maksymalnej temperatury i wypływu wody, elastyczne wężyki przyłączeniowe, montowana na blacie umywalki Z przodu szafki na całej szerokości kapinos zapobiegający podciekaniu płynów w głąb blatu. Rysunek nr MS_8_T6.
46	Ekspres ciśnie- niowy automa- tyczny	Moc urządzenia minimum 1,5 kW. Automatyczny ekspres ciśnieniowy do kawy musi być wyposażony w dwa wbudowane młynki do kawy, dwa pojemniki na instant oraz osobną wylewkę wrzątku. Ekspres musi posiadać zintegrowany panel dotykowy z możliwością zaprogramowania minimum 5 programów. Panel musi umożliwiać zliczanie wydanych kaw, wyświetlać program obrazujący proces parzenia kawy oraz program obrazujący sposób czyszczenia ekspresu.
47	Wózek kelnerski	Wymiary: szerokość 900 mm x głębokość 600 mm x wysokość 850 mm, wykonany ze stali 1.4301,3 poziomowy. Konstrukcje poziomów na stałe przymocowane do ramy. Wózek wyposażony w cztery koła do podłoża twardych, dwa koła wyposażone w hamulec.

Załączniki:

Załącznik nr 1 do OPZ dla części B - rys_MS_8_T4

Załącznik nr 2 do OPZ dla części B - rys_MS_8_T5

Załącznik nr 3 do OPZ dla części B - rys_MS_8_T6