

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

lp	nazwa – przeznaczenie / model / producent	wymiary	parametry – opis techniczny	cena jedn.	ilość	wartość ofertowa
		[mm]		[PLN]	[szt.]	[PLN]
1	szafka ubraniowa z przegrodą	400x480x1800H	<ul style="list-style-type: none"> stal malowana proszkowo z przegrodą i otworami wentylacyjnymi zgodna z PN-75M-78711 		10	
2	stół / wyk. indywidualne	700x700x760H	<ul style="list-style-type: none"> plyta okleinowana 4 nogi - stalowe 		1	
3	krzesło łatwozmywalne	-	<ul style="list-style-type: none"> konstrukcja aluminiowa 		2	
4	regał magazynowy – systemowy	zgodnie z projektem	<ul style="list-style-type: none"> konstrukcja: anodyzowane aluminium 4 półki z polipropylenu – nadają się do mycia w zmywarkach obciążenie od 115 do 240 kg/półkę, w zależności od długości półki przystosowane do pracy w temp. od -40 do +80°C 		1 kmpl.	
5	blok komór chłodzonych z podłogą	zgodnie z projektem H = 2390 +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> komora ustawiona w zagłębieniu -12 cm, na profilach antykondensacyjnych H = 4 cm panel o grubości 80 mm – izolowany poliuretanem o gęstości min. 41 kg/m³ podłoga o wytrzymałości min. 90 kg / 1 koło wózka, pokryta 200 +/-10% mikronową powłoką PVC, o anty-poślizgowości R9 – zgodnie z DIN51130 panele łączone poprzez zamki (tzw. camlocks), umożliwiające montaż komory „od wewnątrz” oraz jej (ewentualny) demontaż kolor: RAL9010 lub zbliżony drzwi 80x200H cm kurtyny paskowe w obu drzwiach ościeżnica ogrzewana w komorze mroźniczej zawory kompensacyjne w każdej komorze oświetlenie wewnątrz 2 linie odbojnic na ścianie zewnętrznej - od strony komunikacji (również na drzwiach) komory certyfikowane na znak CE zgodnie z ETAG021 oraz na odporność ogniową Bs3d0 – zgodnie z PN-EN-13501-1 		1 kmpl.	
5.1	układ chłodzący (split) do komory dodatkowoj	jedn. zewnętrzna: 1017x554x446H +/-5% wymiennik: 1008x513x207H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> zakres temp. roboczych w komorze: 0/+10°C moc chłodnicza: 2050 W +/-5% czynnik chłodniczy: R404A/R507 typ sprężarki: hermetyczna ciężar jedn. zewn.: max. 90 kg zasilanie: 3-fazowe 		1 kmpl.	

5.2	układ chłodzący (split) do komory ujemnej	jedn. zewnętrzna: 1017x554x446H +/-5% wymienник: 1408x513x207H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> zakres temp. roboczych w komorze: -18/-22°C moc chłodnicza: 1820 W +/-5% czynniki chłodnicze: R404A/R507 typ sprężarki: hermetyczna ciężar jedn. zewn.: max.100 kg zasilanie: 3-fazowe 		1 kmpl.	
6	regał magazynowy – systemowy	zgodnie z projektem	<ul style="list-style-type: none"> jak w p.(4) 		1 kmpl.	
7	wózek z szafką zamykaną do przewozu posiłków w pojemnikach GN oraz naczyń	1200x600x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 wyprofilowane uchwyty Ø20 mm na obu krótszych bokach 4 koła skrętne Ø100 mm – na dwóch hamulce dno wózka wyprofilowane do przepustu 		8	
8	stół z basenem	1200x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #1,5mm konstrukcja stołu na profilu 40x40 mm rant z tyłu i z lewej strony blatu h40 mm syfon „szytywny” - PVC 		1	
8.1	bateria stojąca, podniesiona na kolumnie 200 mm	L=300	<ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 26 ltr/min materiał: brąz pokryty chromem, zgodnie z PN-EN-248 		1	
9	zmywarka do sprzętu (termosów i pojemników GN)	740x875x2050H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 kosz 565x690 +/-5% max. wysokość wsadu: min. 65 cm trzy programy: 3 / 6 i 9 min. system PRS – atmosferyczny bojler (uniezależniający urządzenie od ciśnienia wody w sieci) zużycie wody na cykl: max. 3,5 ltr moc pompy myjącej: min. 1400 W zasilanie 3-fazowe wbudowana pompa detergentu 		1	
10	szafa mobilna na pojemniki GN	520x650x1420H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 drzwi otwierane na 270° podwójny uchwyt ze stali nierdzewnej do przemieszczania szafy odbojnica ciągła, po całym obwodzie szafy 4 koła skrętne Ø min. 125 mm – na dwóch hamulce 10 par przewodnic – odstęp 110 mm +/-5% 		1	
11	paleta magazynowa	1200x800x160H	<ul style="list-style-type: none"> materiał plastyczny, dopuszczony do kontaktu z żywnością wytrzymałość statyczna: min. 6000 kg wytrzymałość dynamiczna: min.1500 kg 		1	

11.1	pół-paleta magazynowa	600x800x160H	<ul style="list-style-type: none"> • materiał plastyczny, dopuszczony do kontaktu z żywnością • wytrzymałość statyczna: min. 3000 kg • wytrzymałość dynamiczna: min. 750 kg 		1	
12	regał magazynowy	920x610x1820H	<ul style="list-style-type: none"> • stal chromo-niklowana • 4 półki z regulowaną wysokością 		2	
13	stół z basenem - ISTNIEJĄCY	800x700x850H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
13.1	bateria stojąca	-	<ul style="list-style-type: none"> • przepływ: 26 ltr/min • materiał: brąz pokryty chromem, zgodnie z PN-EN-248 		1	
14	stół z półką	700x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #0,8mm • konstrukcja na proilu 40x40 mm • drzwi zawiasowe 		1	
15	naświetlacz do jaj - ISTNIEJĄCY	stołowy	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
16	stół z 2 komorami zlewozmywaka i półką gretingową - ISTNIEJĄCY	1400x700x850H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
16.1	bateria stojąca	-	<ul style="list-style-type: none"> • przepływ: min. 26 ltr/min • materiał: brąz pokryty chromem, zgodnie z PN-EN-248 		1	
17	regał magazynowy – spawany - ISTNIEJĄCY	1200x500x1800H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
18	obieraczka do ziemniaków	450x550x950H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie: stal nierdzewna AISI304 – przeźroczysta pokrywa • wsad: min. 20 kg • wyłączniki bezp. w pokrywie i klapie zsypowej • moc silnika: min. 1,0 KM • obroty: 330 rpm +/-5% • na wyposażeniu pojemnik perforowany GN1/2 H40 – filtr obieżyn 		1	
19	basen mobilny do płukania warzyw	700x580x850H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie: stal nierdzewna AISI304 płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #1,5mm • przepust w dnie, otwierany pedałem nożnym • pojemność: 4 x GN1/1H200 		1	
19.1	perforowany pojemnik GN1/1 H200, z uchwytami zawiasowymi	530x325x200H	<ul style="list-style-type: none"> • wytłaczany w stali nierdzewnej AISI304 		4	
20	umywalka bezdotykowa + dozownik mydła + dozownik ręczników papierowych + pojemnik na zużyte ręczniki	450x320x140H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna – komora wytłaczana • mieszacz cw/zw • dozownik mydła w płynie – obudowa nierdzewna • dozownik ręczników papierowych – obudowa nierdzewna • pojemnik na zużyte ręczniki - polietylen • syfon chromowany 		3	

21	stół z komorą zlewozmywaka, zamykany drzwiami suwanymi	1000x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #1,5mm komora zlewozmywaka 400x500x250h – blat przetłoczony konstrukcja stołu na profilu 40x40 rant z tyłu i z prawej strony blatu h40 mm syfon „sztywny” - PVC 		2	
21.1	bateria stojąca	-	<ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 26 ltr/min materiał: brąz pokryty chromem, zgodnie z PN-EN-248 		2	
22	stół chłodniczy z drzwiami i blokiem 2 szuflad	1325x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz temp. robocze: -2/+10°C szuflady GN1/1 grubość izolacji: min. 50 mm gęstość poliuretanu: min. 40 kg/m³ 		2	
23	szatkownica do warzyw - ISTNIEJĄCA	stołowa	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
24	wilk do mięsa	260x600x380H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna moc silnika: min. 2000 W wydajność: do 400 kg/h zasilanie 3-fazowe 		1	
25	półka wisząca	1700x300	stal nierdzewna AISI304		3	
26	stół z półką	1050x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 konstrukcja stołu na profilu 40x40 rant z tyłu i z prawej strony blatu h40 mm 		1	
27	boks	1200x180x750H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 element lady wydawczej 		4	
28	stół z półką - ISTNIEJĄCY	1400x700x850H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
29	szafka wisząca z drzwiami suwanymi	1000x300X600H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 półka pośrednia 		1	
30	stół z półką - ISTNIEJĄCY	1200x700x850H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
31	krajalnica wędlin - ISTNIEJĄCA	stołowa	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
32	regał magazynowy, ociekowy – spawany	1100x700x1800H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 nośność półek min. 700 N/m2 konstrukcja 30x30 mm 4 półki spawane, perforowane 		1	
33	stół z basenem 2-komorowym - ISTNIEJĄCY	1400x700x850H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0

33.1	bateria stojąca, podniesiona na kolumnie 200 mm.	L=300	<ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 26 ltr/min materiał: brąz pokryty chromem, zgodnie z PN-EN-248 		1	
34	wózek 2-półkowy	925x640x900H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 półki przetłoczone uchwyt w płaszczyźnie półki koła skrętne o średnicy min. 125 mm – na dwóch hamulce 		1	
35	stół z półką /	1000x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #0,8mm konstrukcja na proilu 40x40 mm półka pośrednia rant z lewej strony blatu h40 mm 		1	
36	szafka wisząca – otwarta	1000x300x600H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 półka pośrednia 		2	
37	stół „ciepły”	1800x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - 6 nóg zakres regulacji temp. +30/+60°C +/-5% 		1	
38	wózek bemaowy	930x660x850H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 pojemność: 2/1GN H200 zakres regulacji temp. +30/+95°C +/-5% 4 koła skrętne o średnicy min. 125 mm – na 2 hamulce 		2	
39	regał magazynowy, ociekowy – spawany	1000x600x1800H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 nośność półek min. 700 N/m2 konstrukcja 30x30 mm 4 półki spawane, perforowane 		2	
40	zestaw przyłączeniowy z 3,0 m węzłem	64x260x260H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> obudowa ze stali nierdzewnej zwijany węzł 3,0 m zakończony „pistoletem” 		1	
41	stół chłodniczy z drzwiami i blokiem 2 szuflad	1825x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz temp. robocze: -2/+10°C szuflady GN1/1 grubość izolacji: min. 50 mm gęstość poliuretanu: min. 40 kg/m³ 		2	
42	szafa przelotowa - ISTNIEJĄCA	1500x700x1820H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
43	stół mycia wstępного, z komorą zlewozmywaką, otworem do zrzucania odpadów i miejscem na zmywarkę podblatową	L=1600	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #1,5mm zaczep do zmywarki kapturowej blat wyprofilowany do kosza 500x500 rant tylny h200 mm +/-5% komora zlewozmywakowa 400x500x250h konstrukcja stołu na profilu 40x40 		1	

43.1	bateria z prysznicem na stelażu i wylewką	-	<ul style="list-style-type: none"> przepływ: 26 ltr/min – wylewka / 16 ltr/min – prysznic materiał: brąz pokryty chromem, zgodnie z PN-EN-248 		1	
44	zmywarka podblatowa	572x630x814H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 kosz 500x500 max. wysokość wsadu: 35 cm +/-5% dwa programy: 90 i 120 s – elektroniczny sterownik zużycie wody na cykl: max. 2,0 ltr moc pompy myjącej: min. 550 W zasilanie 3-fazowe wbudowane pompy: detergentu i nabłyszczacza 		1	
45	zmywarka kapturowa z zewnętrznym sterownikiem ¹	760x793x1485 (1942)H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 kosz 500x500 max. wysokość wsadu: 42 cm trzy programy: 60 / 120 / 180 s – elektroniczny sterownik zużycie wody na cykl: max. 2,5 ltr moc pompy myjącej: min. 750 W zasilanie 3-fazowe wbudowane pompy: detergentu i nabłyszczacza 		1	
46	stół odkładczy ze zmywarki kapturowej / wyk. ind.	L=700	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #1,5mm zaczep do zmywarki kapturowej blat wyprofilowany do kosza 500x500 		1	
47	stół z szafką otwartą i półką	1600x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #0,8mm konstrukcja na proilu 40x40 mm półka pośrednia rant z tyłu blatu h40 mm 		1	
48	okap centralny, wywiewny, z filtracją multicyklonową i wiązką wychwytyjącą – dzielony (droga transportu)	4350x2550x400H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 o grubości 1,0 mm ilość powietrza wywiewanego: 6291 m³/h +/-5% 10 szt. filtrów tłuszczowych o skuteczności min. 95 do 98% eliminacji cząsteczek tłuszczu > 8 micronów otwory wywiewne: 8 x Ø315 oświetlenie zlicowane z płaszczyzną okapu okap zgodny z PN-EN-16282-2 		1	
49	taboret gazowy - ISTNIEJĄCY	560x600x400H	w posiadaniu Zamawiającego	0	1	0
50	trzon gazowy, 6-palnikowy, z powiększonym piekarnikiem elektrycznym	1200x700x900H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 moc palników: 2x3,3 + 2x7,2 + 2x4,5 kW +/-5% wymiary piekarnika: 880x620x300H +/-5% 		1	

1 sterownik zawieszony nad stołem [43]

			<ul style="list-style-type: none"> • moc grzałek piekarnika: 6,3 kW +/-5% • na wyposażeniu piekarnika 1 ruszt 			
51	stół z półką – wersja centralna	1740x600x850H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #0,8mm • konstrukcja na proilu 40x40 mm • półka pośrednia • rant z lewej strony blatu h40 mm 		1	
52	patelnia wielofunkcyjna 28 ltr +/-5%	800x700x900H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – dno patelni: AISI316 • otwór spustowy w dnie + podwieszany pojemnik odbiorczy • zakres regulacji temp. +80/+300°C +/-5% • dwie strefy grzania 		1	
53	urządzenie do gotowania w wodzie 2 x 23 ltr +/-5%	800x700x900H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – dno zbiorników: AISI316 - 1,5 mm grubości • połączenie hydrauliczne – dopływ i spust wody • system przelewu pozwalający na usuwanie resztek 		1	
53.1	kosz do gotowania GN%	290x290x200H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 		2	
54	kocioł warzelny 200 ltr	900x900x900H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – dennica kotła AISI316 • płaszcz wodny – podgrzew pośredni • samo-balansująca się pokrywa • połączenie hydrauliczne – wz/wc z mieszaczem • spust wody nad kratkę – zawór 1½' • zasilanie 230-1 V 		2	
55	stanowisko neutralne – otwarte	450x900x900H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • półka dolna 		1	
56	stanowisko neutralne – zamykane drzwiami	400x700x900H	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 		1	
57	piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1	860x910x1810H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • odległość pomiędzy prowadnicami: min. 70 mm • 200 programów (+/-5%) – po min. 4 kroki każdy • panel sterujący w drzwiach pieca • sonda temperaturowa • gotowanie w systemie ΔT • wstępne ogrzewanie komory • schładzanie komory • opóźnianie trybu gotowania • automatyczny rewers termodmuchawy • dwie prędkości dmuchawy • automatyczne mycie komory pieca 		1	

57.1	wózek wsadowy do pieca	dostosowany wielkością do pieca	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 		1	
57.2	okap kondensacyjny, z własnym wentylatorem wyciągowym	nakładany na piec	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 okap włączany automatycznie w trakcie otwierania drzwi pieca, kiedy temp. komory pieca jest wyższa niż +65°C +/-5% 		1	
58	mobilny pojemnik na odpady 76 ltr (+/- 5%), z pokrywą	Ø505 / H584 (+podstawa) +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> materiał: LDPPE (polietylen) podstawa na 5 skrętnych kołach 		3	
59	lada wydawcza – otwarta, z półką pośrednią	2740 x600x750H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 w konstrukcji lady zamontowane gniazda elektryczne wtykowe do bemałów [38]; nadstawek [62] i dystrybutorów talerzy [72] 		2	
60	waga magazynowa 150 kg	420x625x765H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> platforma ze stali nierdzewnej 420x510 mm +/-5% elektroniczny wyświetlacz na szerokiej konsoli działka 10/20 g temp. pracy: -10/+40°C 		1	
61	wózek transportowy	830x540x870H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 kółka skrętne – na 2 hamulce 		1	
62	nadstawka „ciepła”	1800x300x350H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 max. temp. na półce: +55°C 		2	
63	kolumna z wylewką, do napełniania garów	L=470+300 +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna 2-częściowa, z wylewką typu „C” 		1	
64	lampa owadobójcza	510x150x300H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 2 lampy o mocy min. 15W każda obszar działania: 30 do 80 m² +/-5% zasobnik w kształcie litery „U”, wyłożony folią klejącą – zbierającą insekty² klasa odporności: IP-54 		6	
65	półka wisząca	1450x300	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 		2	
66	stół z 4 szufladami	800x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #0,8mm konstrukcja na profilu 40x40 mm rant z tyłu blatu h40 mm 		1	
67	półka do przesuwania tac	L=6200 D=300	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 		1 kmpl.	
67.1	zabudowa nierdzewna z cokołem	L=7400	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 		1 kmpl.	

68	barierka systemowa (poręcz)	1050x750H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 		1	
69	podajnik do sztucców, pieczywa i tac	800x705x1275H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 przystosowany do 3 rodzajów sztucców przystosowany do wstawienia pojemnika GN2/1 (pieczywo) solidna podstawa na tacę 		2	
69.1	pojemnik GN½ H100	325x176x100H	<ul style="list-style-type: none"> wytłaczany w stali nierdzewnej AISI304 		12	
69.2	pojemnik GN2/1 H200	650x530x200H	<ul style="list-style-type: none"> wytłaczany w stali nierdzewnej AISI304 		2	
70	regał mobilny do zbierania brudnych tac, zabudowany z dwóch stron	450x600x1500H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> konstrukcja ze stali nierdzewnej – profil 20x20 mm 10 szt. prowadnic – skok 110 mm dłuższe boki zabudowane płytą melaminowaną koła skrętne Ø min. 125 mm – na dwóch hamulce – nad kołami odbojniki 		6	
71	taca trapezowa	432x330	<ul style="list-style-type: none"> materiał: włókno szklane przystosowane do mycia w zmywarkach dostępna w kilkunastu kolorach (do wyboru w trakcie zamówienia) pogrubienia na obwodzie, pozwalające na cyrkulację powietrza w sztaplu tac ustawionych jedna na drugiej 		300	
72	mobilny podgrzewacz talerzy	700x450x900H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 pojemność: ok. 50 talerzy, o średnicy w przedziale 19 do 26 cm +/-5% zakres regulacji temp. +30/+90°C +/-5% 		2	
73	zestaw do mycia pianowego	178x135x235H	<ul style="list-style-type: none"> obudowa ze stali nierdzewnej wąż 3,0 m z łańcuchem polipropylenowe przewody do zasobnika z chemią max. temp. wody zasilającej: +66°C przepływ: min. 27 ltr/min 		1	
74	półka wisząca	1300x300	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 		2	
75	mikser planetarny	240x462x400H	<ul style="list-style-type: none"> misa oraz narzędzia ze stali nierdzewnej pojemność: min. 5,0 ltr na wyposażeniu: mieszacz, hak i różga plastikowa osłona misy w trakcie pracy moc silnika: min. 500W 		1	
76	stół zamykany drzwiami suwanymi	1050x700x850H	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości #0,8mm konstrukcja na proilu 40x40 mm półka pośrednia rant z tyłu blatu h40 mm 		1	
77	regał mobilny na pojemniki GN1/1	372x550x1750H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – konstrukcja spawana odstęp pomiędzy prowadnicami: min. 110 mm 		1	

			<ul style="list-style-type: none"> pojemność: min. 13 pojemników GN1/1 H100 koła skrętne Ø min.125 mm – na dwóch hamulce 			
78	wózek serwisowy, 3-półkowy - z doczepianym pojemnikiem na sztućce i pojemnikiem na odpadki	1070x520x950H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> materiał: czarny polipropylen pojemnik na sztućce pojemnik na odpadki 4 skrętne koła Ø min. 100 mm 		2 kmpl.	
79	termos z wymiennym wkładem oraz podstawą z ociekaczem	390x390x490H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> materiał: obudowa polietylen HDPE, izolacja poliuretanowa pojemność: min. 10 ltr samo-domykający się zawór obudowa otwierana w celu wymiany wsadu 		2	
79.1	wsad zintegrowany z zaworem samo-zamykającym się	dostosowany do termosu	<ul style="list-style-type: none"> materiał: polietylen 		4	
+ ³	lodówka na próbki	470x510x840H +/-5%	<ul style="list-style-type: none"> obudowa malowana proszkowo wyposażona w 2 półki i zestaw pojemników na próbki, z kasetami na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek 		1	
+	dostawa, montaż, rozruch, szkolenie personelu, asysta techniczna (pierszy dzień pracy kuchni)	-	<ul style="list-style-type: none"> wraz z materiałami montażowymi 		1 kmpl.	
	RAZEM					

Wszystkie zastosowane urządzenia i wyposażenie muszą spełniać normy europejskie i być oznakowane CE. Elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą posiadać odpowiedni certyfikat bądź deklarację producenta.

Dostawca wyposażenia zobowiązany jest dostarczyć urządzenia elektryczne zgodne z EN 60335-1 oraz EN 60335-2, a gazowe zgodne z EN 203, a ponadto zadeklarować zgodność z RoHS 2011/65/UE i ECOLIGHT 2012/19/UE