



Załącznik Nr 1 – do Przedmiaru**Zestawienie ilościowo – asortymentowe dla wyposażenia technologicznego przebudowy węzła żywienia w Szkole Podstawowej nr 46 w Gdańsku przy ul. Arkońskiej nr 17**


Lp	Nazwa	Ilość szt.	Uwagi
1.	Stół 6-osobowy do stołówki	11 szt.	Błat laminowany h = 74 cm , stelaż metalowy
2.	Krzesło,	66 szt.	Siedzisko sklejka h = 44 cm stelaż metalowy
3.	Stół 6-osobowy do stołówki	2 szt.	Błat laminowany h = 59-64 cm , stelaż metalowy z regulacją 3,4
4.	Krzesło,	12 szt.	Siedzisko sklejka h = 35-38 cm, stelaż metalowy z regulacją 3,4
5	Stół indywidualny kątowy	1 szt	Szerokości 60 cm , h = 85 cm Stal nierdzewna
6	Stół ze zlewozmywakiem dwukomorowym , blatem i półką		Stół z rantem , zlewozmywakiem dwukomorowym blatem i półką szerokość 60 cm , wysokość 85 cm , długość 160 cm
7.	Pojemnik hermetyczny na zlewki	2 szt.	Pojemność 25 l
8..	Zmywarka kapturowa , narożna + uzdatniacz wody	1 szt. 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność : do 350 talerzy/h, - czas zmywania do 3 min., - Sterowanie elektroniczne - Maksymalna wysokość mytych naczyń: 400 mm - Zużycie wody na cykl: 2,8 l - Komora mycia tłoczona - Stalowe, regulowane noże - 2 etapowy system filtracji wody myjącej - Dodatkowe płukanie zimną wodą na koniec cyklu celem schłodzenia naczyń - Funkcja wyparzania - Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie - Wyświetlacz temperatury - Dozownik nabożyszczacza - Dozownik płynu myjącego - Dwie pompy myjące osobno na górę i dół - Wanna pojemność/moc: 20 l/4 kW - Bojler pojemność/moc: 10 l/9 kW - Pompa myjąca: 0,55 kW




			- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny, 2 kosze na talerze 500x500mm, 1 podwójny pojemnik na sztućce Wymiar kosza 500 x 500 mm Moc do 10 KW
9. <i>Pod poz. 24</i>	Stół ociekowy z rantem i półką l = 120 cm		l = 120 cm , stal nierdzewna , h = 85 cm , szerokość d = 60 cm
10	Umywalka z zestawem przy umywalkowym	7 szt.	Dozownik mydła w płynie 0,5 l , pojemnik na ręczniki jednorazowe , pojemnik na zużyte ręczniki – wszystkie elementy stal nierdzewna /umywalka w kosztorysie sanitarnym/
11	Wieszak łazienkowy min. 4 haczyki	4 szt.	Stal nierdzewna
12	Szafa przelotowa	1 szt.	Stal nierdzewna, 60 x 60 x 200 cm
13	Lada wydawcza	1 szt.	Lada z częścią podnoszoną i drzwiczkami - płyta melaminowana dostawa obejmuje również kompleksowy montaż - l = 156 cm
14	Błat stół indywidualny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna , z półką <i>ok. 100cm x 60cm x 85cm.</i>
15	Stół kuchenny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna 80x60x85cm , <i>drzwi suwane</i>
16	Stół kuchenny z szufladami	1 szt.	Stal nierdzewna 80x60x85cm
17	Szafka wisząca	1 szt.	Stal nierdzewna , szafka otwarta 1 szt. 80x 30x 60 1 szt. 60x 30x 60
18	Stół kuchenny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna , stół z rantem , <i>80x60x85cm</i> <i>40</i>
19	Taboret gazowy	1 szt.	Taboret gazowy 1-palnikowy wymiary: 600 x 650 x 400 mm, moc grzewcza: 9 kW, ilość palników: 1, przyłącze gazu: R 1/2 palniki z zabezpieczeniem przeciwwyływowym, palnik pilotujący, energooszczędny palnik (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu).
20	Kuchnia gazowa 4 palnikowa	1 szt.	Z piekarnikiem elektrycznym O mocy 6,5 kW – 400 V

			 <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wymiary: 800 x 700 x 850 mm - Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24,0 kW - Napięcie zasilania: 3 NPE 230 / 400 V 50 Hz - Wymiary komory: 695 x 550 x 310 mm [GN 2/1] - Moc piekarnika: 6,5 kW - Ilość palników: 4 - Przyłącze gazu: R 1/2" - Piekarnik grzanie: góra, dół, góra-dół - Zakres temp.: płynna regulacja od 50 do 2500C - Palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym - Palnik pilotujący - Energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu) - Palniki: 4,5 kW - 1 - koronowy 7,5 kW - 2 - koronowy <p>WYPOSAŻENIE : - 2 BLACHY - 1 RUSZT</p>
21	Okap kuchenny	2 szt.	Wg projektu instalacji sanitarnych /w kosztorysie sanitarnym/ OKAP L+30 cm
22	Patelnia elektryczna	1 szt.	 <p>Moc całkowita: 5,4kW Pojemność robocza: 37 L Powierzchnia robocza: 0,25m²</p>

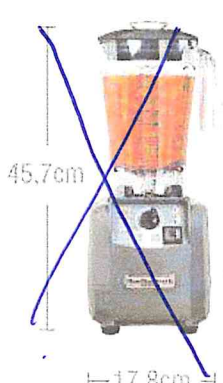
[Handwritten signatures]

			<p>Napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50Hz Przechyl misy: ręczny Wymiary: 700x600x850 [mm] Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 275°C</p>
23	Stół kuchenny z półkami	1 szt.	<p>Stal nierdzewna 40x70x85cm</p>
24	Piec konwekcyjno-parowy	1 szt. 2 szt.	<p>6 półkowy na podstawie – moc 10 kW</p>  <p>Piec konwekcyjno- parowy z podstawą w zestawie</p> <p>Piec konwekcyjno-parowy pojemność 7 GN 1/1 z manualnym panelem sterowania. Piec posiada system bezpośredniej (natryskowej) produkcji pary, która jest wytwarzana już przy temperaturze 70°C. Maksymalna temperatura 260°C. Wentylatory o zmiennym kierunku obrotów wzmagają cyrkulację powietrza. Możliwość wyboru dwóch prędkości wentylatora. Chłodzenie zewnętrznych części pieca. Podwójne szyby drzwi wykonane ze szkła nisko emisyjnego rozdzielone kurtyną powietrzną</p> <p>Systemy pracy pieca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gotowanie w gorącej parze - pieczenie w gorącym powietrzu - grillowanie i pieczenie w wysokich temperaturach - regeneracja wcześniej przygotowanych potraw <p>Dane techniczne</p> <p>Wymiary min. (dł; szer; wys): 86x94x95.7 cm Zasilanie: 400 V Moc min.: 10.5 kW Wytwarzanie pary: natryskowe (iniekcyjne) Wymagane ciśnienie wody: 50-200 kPa Odległość między półkami: min. 6.7 cm Rodzaj zasilania: elektryczne Wkład: 7 GN 1/1</p> <p>Wypożyczenie:</p> <p>Podstawa, automatyczny uzdatniacz wody/do twardości wody 6st. Dh w skali niemieckiej/, blachy GN 1/1 /h=20mm-7szt., h=20mm emaliowane 5 szt., h=60/80mm-4 szt., h=200mm-2 szt., h=200mm perforowana - 3 szt., prysznic do mycia komory.</p>

Handwritten signature



9	Zmywarka z wyparzeniem		<p>Zmywarka gastronomiczna z wyparzeniem: wykonanie nierdzewne, moc min. 3,5 kW /400V/ możliwość ustawienia automatycznego startu możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie nowe dolne i górne ramię myjąco – płuczące; prosta, jednolita budowa kompozytowa funkcja ThermoStop zapewnienia stałą temperaturę cyklu płukania i <i>Pompa</i> sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego tłoczone przewodnice koszy wysokość drzwi 365 mm pojemność bojlera 6 l / 3 kW pojemność wanny 20 l / 2,1 kW program samoczyszczenia 3 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150") wydajność: 60/30/24 koszy WYPOSAŻENIE: 2 kosze, kosz na sztućce, wąż zasilający dopływ wody, wąż odpływowy, wężyki do płynów, obciążniki do wężyków, automatyczny uzdatniacz wody.</p>
25	Szafka wisząca	1 szt.	Stal nierdzewna , szafka zamykana - 80x 30x 60
26.	Stół z basenem gł. 25 m z raniem z trzech stron	1 szt.	z maskownicą, półką perforowaną i szafką z trzema szufladami - 140x70x85
27	Stół korpusowy z raniem z trzech stron	1 szt.	Z dwoma modułami szafkowymi 80x70x85
28	Rozdrabniarka warzyw	1 szt.	<p>Moc - 0,7/1,0 kW</p> <ul style="list-style-type: none"> wydajność: 100 kg/h wymiary: 24x61x48 cm regulacja prędkości: 340 obr/min <p>Możliwość cięcia w plastry lub na paski, rozdrabniania albo tarcia, ścierania, cięcia w kostkę. Automatyczne, natychmiastowe zatrzymanie napędu tarczy w razie otworzenia komory roboczej w trakcie pracy. Gładkie powierzchnie i wyprofilowane krawędzie ułatwiające czyszczenie. Wyciszenie maszyny - zwiększające komfort pracy w kuchni. Łatwa wymiana tarcz roboczych bez konieczności używania dodatkowych narzędzi. Tarcze tnące wyposażone w specjalne uchwyty dla szybkiego i bezpiecznego demontażu. Skala regulacji w milimetrach ułatwiająca odpowiednią grubość ciętych plasterów.</p>

29	Stół z basenem gł. 30 cm z rantem z tyłu i po prawej stronie	1 szt.	Z maskownicą i półką ażurową
30	Regał ociekowy	1 szt.	5-cio półkowy 80x70x180
31	Stół z basenem gł. 40 cm	1 szt.	100x60x70 cm z rantem z tyłu
32.	Lodówka	1 szt.	<p>Pojemność 300 l – wym.- 60x 65x186</p> <p>Kolor: Stal szlachetna <i>INOX</i></p> <p>Bezsronowa (No Frost)</p> <p>Sterowanie: Elektroniczne</p> <p>Lodówka wyposażona w komory 0°C vitaFresh,.</p> <p>Czujnik freshSense dający stałą temperaturę wewnątrz urządzenia. 5 półek z bezpiecznego szkła – 3 z nich z możliwością regulacji . Panel sterowania z funkcją regulacji temperatury..</p> <p>Klasa energetyczna</p> <p>A++</p> <p>Roczne zużycie energii [kWh]</p> <p>124</p> <p>Poziom hałasu (dB)</p> <p>41</p> <p>Liczba termostatów</p> <p>1</p> <p>Klasa klimatyczna</p> <p>SN-ST</p>
33	Chłodziarka pod blatowa na próbki	1 szt.	<p>Pojemność 120 l</p> <p>Lodówka do przechowywania próbek żywności przez okres 72 godz. zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z dnia 9 maja 2007r.) na podstawie art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).</p> <p>Konstrukcja:</p> <p>Lodówka na próbki żywności wykonywana ze stali nierdzewnej gatunku H17 (AISI430). <i>- AGD</i></p> <p>Cechy podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> * przystosowana do pracy w temp. otoczenia +25 oC * bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie) * izolacja poliuretanowa 35 mm * grawitacyjny system chłodzenia * uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym * z przodu 2 regulowane stopki i 2 kółka w tylnej części korpusu ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat i wypoziomowanie

			<p>* kasety na pojemniki na próbki żywności z opisami</p> <p>* każda kaseeta zawiera 9 szt. pojemników na próbki żywności</p> <p>Wypożyczenie standardowe:</p> <p>* zamek</p> <p>* 9 kaset metalowych na pojemniki na próbki żywności</p> <p>* 81 pojemników na próbki żywności o poj. 0,25L</p> <p>* marker do opisywania pojemników</p> <p>Zasilanie 230 V , moc chłodnicza 90 W</p>
34	Blender kuchenny	1 szt.	<p>Moc 3kW 500 W minimum</p> <p>BLENDER GASTRONOMICZNY RĘCZNY:</p> <p>• DŁUG. MIENADŁA: 500mm^{pin.}</p> <p>• 16000 OBR/MIN 16 tys.</p> <p>• MIEŚLADŁO STAL NIEODLEWNA</p> <p>• REGULACJA PRĘDKOŚCI OD 4TYS - 16TYS. OBR/MIN</p>  <p>45.7cm</p> <p>17.8cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, • waga: 5,50 kg, • pojemność kontenera: 1,8 l, • kontener o pojemności 1,8 l wykonany z Lexanu - charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia, • kontener wyposażony w miarę pozwalającą na dokładne porcjowanie składników bez używania dodatkowych narzędzi,





			<ul style="list-style-type: none"> • pokrywa kontenera z otworem dozującym, wykonana z utwardzonej gumy zapewniającej optymalną szczelność, • ostrza wykonane z hartowanej stali z domieszką manganu - zwiększona odporność na uderzenie i ścieranie • sprzęgło blendera wykonane z tytanu, • wydajny system chłodzący, • system sensorów magnetycznych dezaktywujących silnik w sytuacji, gdy kontener zostanie zdjęty z gniazda, • elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika, • układ czterech statywów utrzymujących urządzenie w pionie, zapobiegając przesuwaniu na mokrym podłożu.
35	Wilk na nogach	1 szt.	<p>Moc -1,1 kW</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary [mm]: <ul style="list-style-type: none"> ○ 730x720x900 (na stojaku) • Zasilanie [V]: 400 • Obroty wyjściowe [obr/min]: 170 • Waga [kg]: ok, 29 • Rodzaj wyjścia napędu: stożkowe • Przystosowany do pracy z przystawkami • Napęd składający się z : motoreduktora, podstawy, osłony i tulei do łączenia z przystawkami Możliwość podłączenia przystawek <ul style="list-style-type: none"> • Mielenie mięsa • Szatkowanie warzyw • Ubijanie piany i zagniatanie ciasta - • Nacinanie kotletów • Tarcie sera • Ostrzenie narzędzi • Przecieranie purée
36	Stół kuchenny	1 szt.	Z półką 140x80x85 , stal nierdzewna

37	Krajalnica do chleba	1 szt.	 <p>wydajność ok. 150 bochenków/h</p> <p>maksymalny wymiar bochenka 380 x 165 x 90 mm</p> <p>grubość kromek 16 mm</p> <p>wymiary 620 x 760 x 460 mm</p> <p>zasilanie 3N ~400V 50Hz</p> <p>znamionowy pobór mocy 0,6 kW</p>
38	Krajalnica do wędlin	1 szt.	 <p>Parametry:</p> <p>Waga - M: 16.5 kg</p> <p>Przybliżone wymiary :</p> <p>Wysokość - H: 380 mm</p> <p>Głębokość - D: 460 mm</p> <p>Szerokość - W: 520 mm</p> <p>Napięcie - U: 230 V</p> <p>Moc elektryczna: 0.15 kW</p> <p>podstawa wykonana z lakierowanego aluminium</p> <p>osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z anodowanego aluminium</p> <p>wentylowany silnik</p> <p>ostrzałka</p> <p>regulowane antypoślizgowe nóżki</p> <p>maksymalna grubość cięcia 12 mm</p>



			średnica noża 250 mm
39	Regał magazynowy	3 szt.	W tym 1 szt. 100x40x180 1szt. 90x40x180 1szt. 100 x 40 x 180 Materiał – stal nierdzewna
40	Zamrażarka	1 szt.	Pojemność 240l – skrzyniowa Dane techniczne: <ul style="list-style-type: none"> • Długość [mm]ok. : 1010, • Szerokość[mm] ok. : 695, • Wysokość: [mm] ok.: 840, • Napięcie [V]: 230, • Pojemność [l]: 239, • Moc elektryczna [kW]: 0,11, • Temperatura min. [°C.]: -18 ÷ -22. • 1 kosz w komplecie, • Obudowa z blachy laminowanej PCV, • sterownik elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, • Grube ścianki izolacyjne, • Rozmrażanie ręczne,
41	Szafa chłodnicza	2 szt.	Pojemność 500 l <ul style="list-style-type: none"> • wykonanie z wysokogatunkowej blachy ocynkowanej lakierowanej, • izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej, • ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC, • sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym, • wymuszony obieg powietrza chłodzącego, • podwyższona wydajność, umożliwiająca wydajne schładzanie potraw już z temperatury otoczenia, maksymalna masa produktu, jaką można schłodzić z temperatury +20°C do +3°C, wynosi odpowiednio: 150 kg w czasie 4,5 godz. 65 kg w czasie 2 godz. • praca wentylatora sterowana jest wyłącznikiem drzwiowym,

			<ul style="list-style-type: none"> • zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika, • energooszczędny i niezawodny agregat chłodniczy, • zamek, • agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%, • wymiary: 640 x 720 x 2000 mm, • pojemność komory: 500 l, • napięcie: 230V, • moc: 270 W, • zakres temp. -2...+10°C, • komora wyposażona w 3 ruszty 470 x 510 mm.
42	Bemar	2 szt.	<p>Ilość pojemników-3</p>  <p> jezdny, ogrzewany na sucho stal chromowo-niklowa 18/10 przedział temperatur od 0 °C do 90 °C pojemniki z podwójnymi ściankami termostat regulowany bezstopniowo od 0 do 90 °C włącznik/wyłącznik z lampką kontrolna lampka kontrolna podgrzewania 4 kolka ustawne Ø 125 mm (2 z hamulcem ustalającym po stronie użytkownika) odbojniki na kolkach kabel przyłączeniowy spiralny o dl. 3 m ochrona wg EN 60529: IPX4 moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V wymiary: szer. 650 x gł. 820 x wys. 855 mm łatwy montaż! </p>



			wyposażenie dodatkowe - pojemniki GN
43	Obieraczka warzyw z płuczką i separatorem obierzyn	1 szt.	<p>Moc – 0,55 kW-400V</p> <p>Urządzenie służące do obierania (skrobania) i płukania ziemniaków, marchwi, buraków itp. Zbiornik urządzenia wyłożony w masą ścierną, który zapewnia dokładne obieranie produktów bez ich kaleczenia. W przypadku ścierania się masy ścierniej segmenty muszą dać się łatwo wymienić. Maszyna składa się z korpusu ze zbiornikiem, zespołu napędowego, przekładni pasowej, talerza i pokrywy.. W zestawie z urządzeniem : separator obierzyn ze zbiornikiem 27 dm3 i stojak</p> <p>Dane techniczne: długość: 70 cm szerokość: 35 cm wysokość: 44,5 cm waga: 33 kg zasilanie: 230 V prędkość obrotowa: 1380 obr/min jednorazowy wsad: 4,5 kg wydajność: 60-100 kg/h</p>
44	Basen	1 szt.	60x60x85 cm –stal nierdzewna
45	Stół kuchenny z półką i rantem z dwóch stron	1 szt.	90x 80x 85 – stal nierdzewna
46	Stół kuchenny z półką i rantem z dwóch stron	1szt.	80 x 80x 85 – stal nierdzewna
47	Podest drewniany - gretting	1 szt.	105 x 75 x 10 cm
48	Stół ze zlewem jednokomorowym	1 szt.	180 x 60 x 85 – stal nierdzewna
49	Lodówka pod blatowa na jaja	1 szt.	120 l , trzy półki, automatyczne odraszanie
50	Sterylizator jaj	1 szt.	<p>0,77 kW</p> <p>Naświetlacz szufladowy wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do powierzchniowego odkażania przedmiotów jaj. Załadunek jaj przez wsunięcie do komory odkażającej szuflady ze specjalnym rusztem, na którym znajdują się odkażane jaja.</p> <p>Skuteczność odkażania - do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów.</p> <p>Skutecznie odkaża 30 jaj w ok. 150 sekund.</p> <p>Dane techniczne:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> wymiary: 36 x 53 x 24,5 cm, zasilanie: 230V, moc: 77 W,
51	Zasieki na warzywa	1 szt.	350x60x70 cm-wyrób indywidualny drewniany
52	Regał magazynowy	1 szt.	140x60x180 cm – stal nierdzewna
53.	Taboret – siedzisko miękkie	3 szt.	
54.	Stolik 60 x 60 x 75 cm	1 szt.	Okleina – Melamina , stelaż stalowy
55	Błat kuchenny z szafkami i wpuszczonym zlewem jednokomorowym	1 szt.	Błat – płyta z okleina z melaminy 160x 60x85
56	Zestaw szafek ubraniowych dwudzielnych z ławką	4 szt.	Segment o wymiarach 40x 49x 170 + ławka , szafki typu L
57	Półka betonowa obłożona glazurą	2 szt.	36x 49 cm grubość 6 cm
58.	lustro	2 szt.	60 x 60 cm
59.	szafa	1 szt.	60x 45 x 180 cm – płyta wiórowa okleinowana
60.	Regał magazynowy	1 szt..	100x 30 x 180 cm – płyta wiórowa okleinowana
61.	Taboret	1 szt.	Stal nierdzewna,
62.	Pojemnik gastronomiczny	1 szt.	Stal nierdzewna , hermetyczny 20 l
63.	Wózek platformowy	1 szt.	Stal nierdzewna 50 x 60 x 94 składany
64.	Wózek gastronomiczny	1 szt.	60x90x93 cm- stal nierdzewna
65	Wózek na tace i sztućce	1 szt.	56x64x 235 stal nierdzewna
66	Czajnik bezprzewodowy	1 szt.	
67	Pojemnik na papier toaletowy	2 szt.	Stal nierdzewna ,
68	Szczotka z pojemnikiem do czyszczenia wc	2 szt.	Stal nierdzewna ,
69	Kosz na śmieci	4 szt.	Stal nierdzewna ,
70	Dźwig towarowy podawczy	1 szt.	Udźwig 100 kg - dwukabinowy (ODDZIELNA POLYCAJA TES)