Załącznik nr 4 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia
„Zakup i montaż wyposażenia kuchni i zaplecza kuchennego sali konferencyjno-gastronomicznej”

1. **Określenie przedmiotu zamówienia:**
   Zakup i montaż wyposażenia kuchni i zaplecza kuchennego sali konferencyjno-gastronomicznej do budynku Starostwa Powiatowego w Krośnie ul. Bieszczadzka 1.
2. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   Kuchnia projektowana jest jako kuchnia do wydawania posiłków.

KUCHNIA (1/22 w rys. piętra)

1) Stół chłodniczy 2-drzwiowy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304, izolacja (poliuretanowa) o grubości min. 50 mm i gęstości min. 40 kg/m^3 .Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz. Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami. System samozamykający i blokujący zamknięcie drzwi. Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz.
   Wymiar około: 1342x700x850 Moc około: 0,2 kW (+/-5%) zasilanie 230V temp. Min 2°C Max 8°C.



2) Stół przyścienny (do pracy), spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, blat wzmocniony od spodu płytą laminowaną. Półka dolna, rant tył/ lewy.
   Wymiary: 1210x700x850.



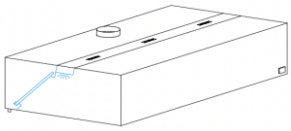
3) Stół przyścienny (do pracy), spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, blat wzmocniony od spodu płytą laminowaną. Półka dolna, rant tył/ prawy.
   Wymiary około: 1500x700x850.



4) Piec konwekcyjno-parowy z podstawą. Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI. Stopień ochrony IPX5. Komora wewnętrzna najlepiej bezszwowa z zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia, mogąca pomieścić do 10 pojemników typu GN1/1. Dotykowy panel. Suchy gorący cykl konwekcyjny (minimum do 300°C). Wentylator z min. 5 poziomami prędkości od 300 do 1500 obrotów na minutę (+/-5%), oraz obrotem w odwrotnym kierunku dla optymalnej równomierności gotowania. Wentylator zatrzymuje się w czasie do 5 sekund od otwarcia drzwi. W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury. Funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca. System myjący z min. 4 automatycznymi cyklami. Możliwość zapisania do 1000 przepisów, z których każdy może składać się minimalnie z 16 kroków. Wymiary około: 870x780x1100 mm Moc przyłączeniowa około 20 kW (+/-5%).



5) Okap centralny skrzyniowy z wentylatorem oraz orurowaniem wykonany ze stali AISI 441 Wentylator 2500 m^3/h
Wymiar około: 2400x1200x450
Montaż okapu obejmuje wykonanie orurowania do odprowadzenia powietrza na zewnątrz budynku ma być wykony przez Wykonawcy na zasadzie **zaprojektuj i wybuduj**. (przez ścianę budynku lub na dach).



6) Blat (kompatybilny z trzonem indukcyjnym) Stal nierdzewna grubość min 1,5 mm. Rama wewnętrzna oraz podstawa ze stali nierdzewnej.
Wymiar około: 400x730x850



7) Trzon indukcyjny na podstawie otwartej. Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości min 1,5 mm ze stali nierdzewnej. Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego o grubości min 6 mm z 4 niezależnie sterowanymi strefami indukcyjnymi każde o średnicy co najmniej 260 mm i mocy pojedynczego pola minimum 3,5 kW (+/-5%). Z możliwością używania garnków od 120 mm, do 280 mm. Lampka wskaźnikowa dla każdej strefy, umieszczona na pulpicie sterowniczym. Niskie emisje ciepła do

otoczenia. Ochrona przed wodą minimum IPX4. Podstawa ze stali nierdzewnej. Wymiar około: 800x730x850



8) Stół przyścienny, spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, blat wzmocniony od spodu płytą laminowaną. Półka dolna, rant tył/ lewy
Wymiar około: 700x700x850



9) Stół z basenem 1-komorowym, spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, wysokość komory około h= 400 mm. Otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm. rant tył.
Wymiar około: 800x700x850



10) Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy. Sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym. Uchwyt: ścienny, spryskiwacza, baterii, do stołu z poz. 9.



11) Regał perforowany z tacką na skropliny. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, 4 półki perforowane wzmocnione, maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m^2. Nogi z profili u dołu taca na skropliny.

Wymiar około: 1000x700x1800



12) Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad po stronie prawej, drzwi przesuwne. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, blat wzmocniony od spodu płytą laminowaną, rant tył.
Wymiar około: 1500x700x850.



13) Stół przyścienny na zabudowie szafkowej, drzwi przesuwane. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441. Na zabudowie szafkowej blat wzmocniony od spodu płytą laminowaną, rant z tyłu.
Wymiary około: 1500x700x850.



14) Stół ze zlewem 1-kom.(zlew lewy) z półka dolną. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441, blat obniżony po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi. Otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm. rant tył.
Wymiar około: 1850x700x850



15) Bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa, otworu 33 mm. do stołu z poz. 14.



16) Szafa magazynowa, drzwi przesuwne 2 szt. Spawana, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 441, trzy półki środkowa stała, górna dolna przestawna.

Wymiar około: 950x600x1800



17) Regał jezdny na pojemniki typu GN 1/1. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441 Nogi z profili min. 40x40 mm, 18 poziomowa prowadnic co 82 mm (dwa kółka z hamulcem)
Wymiar około: 465x615x1800



18) Szafa przelotowa, drzwi przesuwne. Spawana, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 441, trzy półki środkowa stała, górna dolna przestawna.
Wymiar około: 980x700x1800



ZMYWALNIA (1/21 w rys. piętra)

19) Stół załadowczy z komorą zlewu, bez półki dolnej. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441 z zaczepem do zmywarki po lewej stronie.
Wymiar około: 1200x750x850



20) Zmywarka kapturowa z odzyskiem ciepła. Wewnętrzna komora oraz panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej AISI 304. Tłoczony zbiornik umieszczony z przodu dla ułatwienia czyszczenia. Trzy programy myjące nakurzy maksymalnie 60 sekund. Wbudowany bojler do podgrzania wody do co najmniej 85 °C dla celów płukania z dezynfekcją. Stała temperatura 85 °C przez cały cykl płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci. Ukośne ramiona myjące dla uniknięcia skapywania wody myjącej zawierającej detergent, na czyste naczynia po fazie płukania. Automatyczny cykl samo-oczyszczania

i samo-opróżniania pionowej pompy mycia oraz bojlera dla uniknięcia rozmnażania się bakterii.
Wbudowany dozownik nabłyszczacza i detergentu Moc około: 9,9 kW (-/+5%)
Wymiar około: 746x755x2273



21) Stół wyładowczy bez półki dolnej. Spawany, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441 z zaczepem do zmywarki po prawej stronie. Ścięty lewy narożnik stołu.
Wymiar około: 1200x750x850



22) Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy. Sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym. Uchwyt: ścienny, spryskiwacza, baterii, do stołu z poz. 19.



MAGAZYN (1/20 w rys. piętra)

23) Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej, wnętrze z ABS, 360 l .Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury. Wbudowany zamek na klucz. Automatyczne odszranianie w komplecie 3 półki. Cichy agregat Moc około: 0,37 kW (+/-5%).
Wymiar około: 600x585x1850



24) Szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej, wnętrze z ABS, 306 l. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury. Wbudowany

zamek na klucz. Odstępy pomiędzy półkami wynoszą około 22 cm. Moc około: 0,384 kW

Wymiar około: 600x585x1850



MAGAZYN (1/16 w rys. piętra)

25) Regał magazynowy, 4 półki pełne 2 szt. Spawany, półki regałów wzmocnione konstrukcja z profilami kwadratowych. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441. Maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m^2 wykonane z profili kwadratowych.

Wymiary około: 1080x600x1800



26) Regał magazynowy, 4 półki pełne 2 szt. Spawany, półki regałów wzmocnione konstrukcja z profilami kwadratowych. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441. Maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m2 wykonane z profili kwadratowych.

Wymiary około: 1315x600x1800



27) Stół ze zlewem 1-kom. (zlew lewy). Spawany, z półką i szafką uchylną (prawa strona). Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 441. Półka dolna rant tył/prawy, blat: obniżony po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi. Otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm.

Wymiar około: 1380x600x850



28) Bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa, otworu 33 mm. do stołu z poz. 27.



POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE (1/17 w rys. piętra)

29) Regał magazynowy, 4 półki pełne. Spawany, półki regałów wzmocnione konstrukcja z profilami kwadratowych. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m2 wykonany z profili kwadratowych. Wymiary około: 540x500x1800



SZATNIA (1/18 w rys. piętra)

30) Szafka ubraniowa 2-drzwiowa 2 szt. Zamki na klucz (2 klucze) ryglowanie 1-punktowe wentylacja (perforacja).



DODATKOWO

31) Automatyczny ekspres do kawy ziarnistej przeznaczony do zastosowań profesjonalnych.
Wydajność dzienna około: 200 napojów i 17 programowalnych napojów z możliwością modyfikacji receptur przez użytkownika. Wyświetlacz około 10" z podświetleniem LED ekranu oraz pojemników. Młynek stalowy z żarnami płaskimi, regulacja w zakresie 6‑16 g (+/-5%). Pojemnik na kawę ziarnistą min. 1,2 kg, 2 pojemniki na produkty instant (około 1,2 kg +/-5%) umożliwiające serwowanie np. czekolady i mleka w proszku. Zbiornik na wodę min.4 l z możliwością podłączenia do sieci wodnej i odpływu, opcjonalnie pobór wody z zewnętrznego zbiornika. Pojemnik na fusy na około 50 porcji. System grzewczy: 1 bojler i 1 termoblok, 2 pompy. Automatyczne płukanie spieniacza do mleka oraz zautomatyzowany proces odkamieniania. Moc około: 2,5 kW (+/-5%). Schładzany pojemnik na mleko około 5 l. z kontrolą poziomu.

Wymiar około: 380x580x700



32) Automatyczny Zmiękczacz do wody 2 szt. Wykonanie urządzenia trwałe i odporne na wilgoć. Zbiornik na sól o pojemności ok. 10 kg (+/-5%) umożliwiający długotrwałą pracę urządzenia bez konieczności częstego uzupełniania. Automatyczna regeneracja uzależniona od rzeczywistego zużycia wody. Proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń, zapewniając ciągłość pracy kuchni lub obiektu gastronomicznego. Maksymalna temperatura wody: 45°C. Moc elektryczna około: 0,018 kW (+/-5%). Automatyczny system regeneracji minimalizuje konieczność ręcznej obsługi i kontaktu personelu z chemikaliami (solą). Prosta obsługa zbiornika na sól umożliwia łatwe uzupełnianie i konserwację urządzenia. Konstrukcja zapewniająca stabilne ustawienie i ogranicza ryzyko przewrócenia. Montaż przy piecu poz.4, zmywarce poz. 20.
33) Wykonanie sufitu w pomieszczeniu kuchni (zabudowa rur wentylacyjnych) z lekkiej konstrukcji z możliwością dostępu do elementów serwisowych wentylacji (rewizje) około 35m^2 zgodnie z przepisami Rozporządzenia /WE/ nr 852/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 w sprawie higieny środków spożywczych (rozdział II Załącznik nr II do rozporządzenia) – w pomieszczeniach, w których przygotowuje się poddaje i przetwarza środki spożywcze, wykończenie sufitów winno być uniemożliwiające gromadzenie się zanieczyszczeń oraz strącania cząstek.

3. **Zamawiający dopuszcza dobrowolną wizję lokalną w celu weryfikacji warunków montażu i wymiarów. Wymiary podane w opisie są orientacyjne. Przed wykonaniem elementów dopasowywanych do pomieszczeń Wykonawca sprawdza wymiary montażowe. Uzgodnienia montażowe nie mogą prowadzić do zmiany zakresu, ilości ani wymaganych funkcji wyposażenia nieprzewidzianej w dokumentach zamówienia.**
4. **Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne na zasadach określonych w SWZ i art. 101 ustawy Prawo zamówień publicznych. Odniesieniom do norm i gatunków stali towarzyszą wyrazy „lub równoważne". Materiał równoważny powinien mieć odporność na korozję i właściwości mechaniczne nie gorsze niż gatunek wskazany w danej pozycji, w przewidzianych warunkach użytkowania, oraz zapewniać wymagane funkcje i możliwość utrzymania higieny. Fotografie produktów mają charakter poglądowy i nie oznaczają obowiązku zaoferowania konkretnej marki lub modelu; o zgodności decydują wymagania opisowe.**

Załączniki:
1. Rzut piętra z zaznaczoną kuchnią i zapleczem kuchennym (czerwona ramka).
2. Schemat układu mebli.
3. Formularz asortymentu ze zdjęciami.