

Specyfikacja do postępowania:

1. Stół nierdzewny chłodniczy z agregatem dolnym – 8 szt.

OPIS: Wyposażony w szafkę chłodniczą GN 2/3 zamykaną (drzwi skrzydłowe), blok 2 szuflad o głębokości 104 mm każda (możliwość stosowania pojemników GN o głębokości do 10 cm) oraz duży blat roboczy o wymiarach 91,5x60 cm bez rantu (wersja centralna), zapewniający wygodną przestrzeń do przygotowywania potraw, całościowa pojemność komory 140 litrów, konstrukcja spawana wzmocniana wykonana w wysokim standardzie higienicznym, dolny agregat chłodniczy ze sterowaniem cyfrowym, zakres temperatur regulowany od -2 do +10 stopni Celsjusza, regulowane nóżki w zakresie 40 mm, blat tyłem przestający 40 mm, zasilanie 230 V 0,3 kW, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, wymiar zewnętrzny ok. 915x600x850 mm bez tolerancji wymiarowej

2. Kuchnia gastronomiczna 4-polowa z piekarnikiem – 8 szt.

OPIS: kompaktowy rozmiar pozwalający na dopasowanie urządzenia do zabudowy stanowisk edukacyjnych, wykonanie w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej CNS 18/10, 4 pola grzewcze elektryczne o mocy 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW oraz średnicach 2 x Ø 230 mm, 1 x Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm, pola przykryte płytą ceramiczną wykonaną z bardzo wysokiej jakości szkła polerowanego temperaturoidpornego. Duży, podwójnie przeszklony piekarnik (system „chłodnych” drzwi) o pojemności 58 litrów oraz mocy 2,2 kW, wyposażony w ruszt do grillowania i blachę do pieczenia, z programami termoobiegu, grilla oraz niezależnego grzania góra / dół, płynna regulacja ustawień oraz temperatur, sterowanie niezależne pól oraz piekarnika za pomocą ergonomicznych żaroodpornych pokręteł manualnych, nad płytą zintegrowany kominiek wysoki do odprowadzenia gorącego powietrza, urządzenie wolnostojące. Wymiary zewnętrzne ok. 600x600x850/900 mm z tolerancją 3%, zasilanie 400 V 3~N+P, moc całościowa 10,2 kW

3. Stół roboczy instalacją 230 V – 4 szt.

OPIS: blat roboczy wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm, wersja przyścienna z tylnymi nogami odsuniętymi o 85 mm, pod blatem 2 półki dolne spawane wzmocnione metalowymi profilami typu omega, po prawej stronie pod blatem zintegrowany blok 3 szuflad, w blacie przy rancie tylnym zintegrowane gniazdo podwójne 230 V z kompletną instalacją podblatową do podłączenia zasilania elektrycznego na stanowisku, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmocniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, wymiar zewnętrzny ok. 1100x600x850 mm z tolerancją 3%

4. Stół roboczy z instalacją 230 V – 4 szt.

OPIS: blat roboczy wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm, wersja przyścienna z tylnymi nogami odsuniętymi o 85 mm, pod blatem 2 półki dolne spawane wzmocnione metalowymi profilami typu omega, po lewej stronie pod blatem zintegrowany blok 3 szuflad, w blacie przy rancie tylnym zintegrowane gniazdo podwójne 230 V z kompletną instalacją podblatową do podłączenia zasilania elektrycznego na stanowisku, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmocniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, wymiar zewnętrzny ok. 1100x600x850 mm z tolerancją 3%

5. Stół centralny ze zlewem 2-komorowym dwustronnym – 4 szt.

OPIS: blat stołu z przetłoczeniem 19 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu, wersja centralna bez rantu, podstawa szkieletowa wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, maskownica frontowa do wysokości komory pod blatem, 2komory zlewozmywakowe tłoczone o wymiarze 400x400x250 mm w ustawieniu lustrzanym, do każdej komory centralnie umiejscowione otwory instalacyjne baterii nablátowych centralnie między komorami, konstrukcja spawana wzmocniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, w komplecie 2 syfony, rozmiar ok. 500x1200x850 mm z tolerancją 3%

6. Bateria sztorcowa prysznicowa – 8 szt.

OPIS: bateria zlewozmywakowa prysznicowawolnostojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką obrotową i wyciąganym prysznicem w oplocie nierdzewnym, wysięg 210 mm / wysokość 440 mm, głowica metalizowana mosiężna niezacieralna, węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 " o długości minimum 60 cm, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=440 mm z tolerancją 3%

7. Usługa montażowa – 1 kpl.

OPIS: dostawa, wniesienie, montaż, poziomowanie, kalibracja jeśli wymagane, testy i odbiór gwarancyjny, wymagana autoryzacja udokumentowana na sprzedaż i montaż proponowanych urządzeń, w zakresie usługi także wywóz odpadów pozostałych z montażu oraz porządkowanie pomieszczeń w których odbędzie się montaż. Usługa może być wykonana tylko w dni robocze w godzinach 8.00 – 15.00

POZOSTAŁE WYMOGI DO OFERTY:

1. Wymagana gwarancja 24 miesiące, reakcja na zgłoszenie serwisowe do 4 godzin
2. Wymagane przedstawienie kart katalogowych dotyczących wszystkich oferowanych produktów w celu sprawdzenia zgodności z wytycznymi przetargu.
3. Nie dopuszcza się oferowania urządzeń oraz mebli nie zgodnych z wytycznymi postępowania ani zamienników.
4. Wymagane szkolenie z obsługi urządzeń w tym pokaz instruktarz użytkowania.
5. Wymagane przeprowadzenie wizji lokalnej w wyznaczonym terminie (dniu) 05.08.2026 godz.10.00 potwierdzone pisemnie przez Inwestora.
6. Czas realizacji zamówienia do 50 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy.