

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

## Opis przedmiotu zamówienia

### Zakup i dostawa sprzętu do wyposażenia kuchni w ramach projektu „Nowe miejsca edukacji przedszkolnej w Gminie Ostrów Lubelski”

Lp.	Nazwa przedmiotu	Opis przedmiotu	Ilość sztuk
1.	Szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi	<p>Opis urządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatyczne odmrażanie</li> <li>• Wbudowany zamek w drzwiach</li> <li>• Klasa klimatyczna min 3</li> <li>• Możliwość zmiany kierunku otwierania przeszklonych drzwi</li> </ul> <p>Parametry techniczne nie gorsze niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymiary zewnętrzne nie mniej niż (WxDxH): 60x68x200 cm</li> <li>• Pojemność całkowita wewnętrzna nie mniej niż 420L</li> <li>• Ilość półek co najmniej 5 regulowanych</li> <li>• Wymiary półek co najmniej: 48x48 cm</li> <li>• Maksymalne obciążenie półki nie mniej niż : 45 kg</li> <li>• Zakres temperatur: od +2°C do +14°C</li> <li>• Moc: nie więcej niż 270W</li> <li>• Pobór energii elektrycznej nie więcej niż 2,00kWh/24h</li> <li>• Poziom hałasu nie więcej niż: 60dB</li> <li>• Napięcie: 230V/50Hz</li> </ul>	1
2.	Piec konwekcyjno - parowy 5,2 kW	<p>Cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojemność 5xGN 2/3</li> </ul>	1


Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przeznaczony do użytku profesjonalnego</li> <li>- Możliwość procentowego ustawienia zaparowania od 20 do 100%</li> <li>- Oświetlenie halogenowe w komorze pieca</li> <li>- Regulacja zaparowania komory</li> <li>- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji</li> <li>- Obudowa oraz komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- Podwójnie oszklone drzwi z uszczelką</li> <li>- Podłączenie wody" 3/4"</li> <li>- Wyjście do kanalizacji: Ø 30 mm</li> </ul> <p>Wymiary nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Szerokość 610 mm, Głębokość 730 mm, Wysokość 660 mm</li> <li>- Napięcie 230 V</li> <li>- Moc elektryczna nie mniej niż 3.2 kW</li> <li>- Temperatura minimalna 50°C</li> <li>- Temperatura maksymalna 270 °C</li> <li>- Ilość półek min 5 szt.</li> <li>- Rozmiar blachy 2/3</li> <li>- Wyposażenie pieca: Sterowanie elektroniczne, Sonda jednopunktowa, Wentylator z autorewersem</li> <li>- Nawilżanie - Tak</li> <li>- Wytwarzanie pary – natrysk</li> </ul> <p>Dostawa i montaż w cenie przedmiotów.</p>	
3.	Zmywarka z wyparaczem	<p>Zmywarka gastronomiczna uniwersalna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia</li> <li>- zainstalowana pompa zrzutowa i pompa wspomagająca płukanie</li> <li>- zainstalowane dozowniki płynu i nabłyszczacza.</li> <li>- zainstalowany podest pozwalający na łatwą wymianę wsadu i przechowywanie tac.</li> <li>- przystosowana do mycia talerzy, szkła, sztućców, tac i pojemników GN 1/1</li> </ul>	2

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- precyzyjny dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego</li> <li>- cykl mycia co najmniej 2: 120 s lub 180 s</li> <li>- wydajność koszy na godzinę co najmniej - 30/h; 24/h</li> <li>- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory</li> <li>- co najmniej 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół)</li> <li>- zużycie wody nie więcej niż 2,5 l/cykl</li> <li>- kosz nie mniej niż 500x500 mm</li> <li>- w komplecie co najmniej 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce</li> <li>- uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V</li> <li>- filtr powierzchniowy</li> <li>- moc grzałki komory - nie mniej niż 2 kW</li> <li>- moc grzałki bojlera nie mniej niż - 3 kW lub 4,5 kW</li> <li>- wysokość komory wsadowej nie mniej niż 370 mm</li> <li>- Wysokość nie mniej niż : 835 mm</li> <li>- Szerokość nie mniej niż : 565 mm</li> <li>- Głębokość nie mniej niż: 665 mm</li> </ul> <p>W komplecie wyposażenie i płyny potrzebne do pierwszego uruchomienia Dostawa i montaż w cenie.</p>	
4.	Zestaw do sprzątania	<p>Zestaw do sprzątania z drewnianym stojakiem do zawieszania. W zestawie szczotka na kiju do zamiatania podłogi miękka, szczotka do zamiatania chodnika twarda, mała zmiotka, mała metalowa szufelka. Wymiary nie mniejsze niż: wysokość 114 cm, szerokość 60 cm, głębokość 26 cm. Poniżej poglądowy obraz przedmiotu.</p>	1

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

			
5.	Łazienka ( akcesoria i dostosowanie)	Miska ustępowa dziecięca z wyposażeniem. Stojąca o wysokości 33 cm z odpływem poziomym. W komplecie deska sedesowa z duroplastu oraz spłuczka.	1
6.	Podajnik na ręczniki	Naścienny. Materiał tworzywo ABS, biały, pojemność 1000ml, wymiary co najmniej 270x130x270mm. Okienko do kontroli zużycia ręczników. Stanowiący komplet pod względem formy i koloru z podajnikiem na mydło.	2
7.	Podajnik na mydło w płynie	Naścienny. Materiał tworzywo ABS, biały, pojemność 1000ml, wymiary co najmniej 100x190x105mm. Okienko do kontroli zużycia mydła. Stanowiący komplet pod względem formy i koloru z podajnikiem na ręczniki.	2
8.	Talerzyk deserowy	Do użytku przez dzieci. Średnica 190mm, biały, szkło hartowane nie szczybiące się.	30
9.	Talerz obiadowy	Średnica 230mm, biały, szkło hartowane nie szczybiące się.	15
10.	Talerz Głęboki	Średnica 225mm, biały, szkło hartowane nie szczybiące się.	15
11.	Kubki	Średnica 82mm, biały, pojemność 250ml, szkło hartowane nie szczybiące się.	30
12.	Komplet sztućców	Łyżka, widelec, nóż, łyżeczka – zestaw przedszkolny, stal nierdzewna, zaprojektowane specjalnie dla dzieci. Ząbki zaokrąglone.	15 kompletów
13.	Miseczka	Wysokie boki. Twarde hartowane szkło. Średnica min 15 cm. Wysokość minimum 8 cm., szkło hartowane nie szczybiące się	15
14.	Butelki	Zestaw przedszkolny poj. 250 ml. Butelka niekapiąca przeznaczona do napoi. Plastik atestowany do użytku dziecięcego.	15

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

15.	Kuchenka gastronomiczna-elektryczna	<p><b>Kuchenka gastronomiczna 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymiary co najmniej: 1200 x 700 x 900 mm</li> <li>• Przyłącze gazu: R½"</li> <li>• Zasilanie Propan-Butan płynny z butli typowej</li> <li>• Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz</li> <li>• Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A</li> <li>• Moc palników co najmniej : 3 x 4,5 kW +3 x 7,5 kW = 36 kW</li> <li>• Palniki pilotowe</li> <li>• Zapalanie: generator wysokonapięciowy</li> <li>• Zabezpieczenie przeciwwypływowe</li> <li>• Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu</li> <li>• Palnik co najmniej 7,5 kW dwukoronowy</li> <li>• Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną <b>Piekarnik elektryczny 3 x GN 1/1:</b></li> <li>• Moc: 6,65 kW</li> <li>• Ciągła regulacja temperatury co najmniej 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania co najmniej :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- dół 4,8 kW + góra 1,8 kW</li> <li>- dół 4,8 kW</li> <li>- góra 1,8 kW</li> <li>- grill 4,0 kW</li> </ul> </li> <li>• Drzwi piekarnika z szybami</li> <li>• Oświetlenie piekarnika</li> <li>• Komora piekarnika nie mniejsza niż 1000 x 550 x 315 mm</li> <li>• Co najmniej 3 poziomy prowadnic</li> <li>• Ruszt i 3 tace do pieczenia GN 1/1 w wyposażeniu urządzenia.</li> <li>• Wszystkie elementy potrzebne do uruchomienia kuchenki w zestawie</li> <li>• Dostawa, montaż i pierwsze uruchomienie w cenie oferty.</li> </ul>	1
-----	-------------------------------------	--	---

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

16.	Szafa chłodnicza	<p><b>Szafa chłodnicza nr 1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykonana ze stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku</li> <li>• dwie niezależne komory z niezależnymi od siebie ustawieniami temperatury.</li> <li>• Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości co najmniej 60 mm i gęstości co najmniej 40 kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC</li> <li>• Liczba drzwi: 2. ( 2x 1/2 ). Drzwi umieszczone w pionie jedno nad drugim.</li> <li>• Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i zamkiem</li> <li>• Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90 i maksymalnym kątem otwarcia co najmniej 120 stopni</li> <li>• Dwustronne zawiasy</li> <li>• Cyfrowy sterownik do ustawienia parametrów temperatury</li> <li>• Kontrolka włączenia/wyłączenia</li> <li>• Bezobsługowy skraplacz,</li> <li>• Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną</li> <li>• Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wewnętrzny wentylator obiegu w momencie otwarcia drzwi</li> <li>• Automatyczne odparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych,</li> <li>• System obiegu powietrza</li> <li>• Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie co najmniej do 200 mm</li> <li>• Wyjmowane prowadnice, dołączone co najmniej 3 półki na komorę z możliwością regulacji wysokości o ładowności co najmniej do 40 kg</li> <li>• Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu</li> <li>• Dno z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie</li> <li>• Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz</li> <li>• Pojemność brutto co najmniej 590 l</li> </ul>	2
-----	------------------	---	---

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

	<p>Komora pierwsza:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• możliwość regulacji ustawienia półek na co najmniej 9 poziomach (odstęp między półkami co najmniej 50 mm).</li><li>• Dostosowanie do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 poprzez odpowiednie prowadnice</li><li>• w zestawie co najmniej 3 półki na komorę, obciążenie do 40 kg.</li><li>• Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.</li></ul> <p>Komora druga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wyposażona w co najmniej 3 pojemniki PVC o wymiarach nie mniejszych niż 540x540x100 mm</li><li>• Zakres temperatury pracy co najmniej od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej</li></ul> <p>Wymiary szafy :</p> <p>szerokość co najmniej : 650 mm, wysokość co najmniej : 2000 mm, głębokość co najmniej : 840 mm pojemność brutto obu komór nie mniej niż 590 l. moc całkowita nie więcej niż 1.2 kW napięcie: 230 V temperatura minimalna: -22 °C, temperatura maksymalna: 8 °C ilość drzwi: 2 szt. materiał: stal nierdzewna/inox Ilość półek w komplecie : co najmniej 3 ilość pojemników w komplecie: co najmniej 3 Drzwi – lewe lub prawe (w zależności od potrzeb)</p> <p><b>Szafa chłodnicza nr 2.</b> Wymiary, kształt, linia , liczba drzwi i materiał wykonania takie same jak szafy nr 1.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dwie niezależne komory z oddzielnymi ustawieniami temperatury.</li><li>• Zakres temperatury pracy: komora pierwsza nie mniej niż -2°C do 8°C, komora druga nie mniej niż 5°C do 8°C</li><li>• Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości co najmniej</li></ul>	
--	---	--

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

		<p>60 mm i gęstości co najmniej 40 kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liczba drzwi : 2. ( 2 x 1/2 ). Drzwi umieszczone w pionie jedno nad drugim.</li> <li>Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i zamkiem na klucz</li> <li>• Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90 i maksymalnym kątem otwarcia co najmniej 120 stopni</li> <li>• Dwustronne zawiasy</li> <li>• Cyfrowy sterownik do ustawienia parametrów temperatury</li> <li>• Kontrolka włączenia/wyłączenia</li> <li>• Bezobsługowy skraplacz,</li> <li>• Parownik pokryty powłoką antykorozyjną</li> <li>• System obiegu powietrza</li> <li>• Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wewnętrzny wentylator obiegu w momencie otwarcia drzwi</li> <li>• Automatyczne odparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych,</li> <li>• Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie co najmniej do 200 mm</li> <li>• Wyjmowane prowadnice, co najmniej 3 półki na każdą komorę o ładowności co najmniej 40 kg z możliwością regulacji na wielu poziomach</li> <li>• Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu</li> <li>• Dno z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie</li> <li>• możliwość regulacji ustawienia półek na co najmniej 9 poziomach (odstęp między półkami wynosi nie mniej niż 50 mm)</li> <li>• Zakres temperatury pracy: komora pierwsza nie mniej niż -2°C do 8°C, komora druga nie mniej niż 5°C do 8°C</li> <li>• Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz</li> </ul> <p>Wymiary szafy :</p>	
--	--	--	--



Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

		szerokość co najmniej : 650 mm, wysokość co najmniej : 2000 mm, głębokość co najmniej : 840 mm pojemność: netto na komorę co najmniej 215 l. napięcie zasilania : 230 V temperatura minimalna: nie więcej niż -2°C, temperatura maksymalna: do 8°C ilość drzwi: 2 szt. materiał: stal nierdzewna/inox Ilość półek w komplecie : co najmniej 6 Drzwi – lewe lub prawe (w zależności od potrzeb)	
--	--	---	--

Miejsce dostawy:

- Przedszkole Samorządowe w Ostrowie Lubelskim, ul. Batorego 4, 21-110 Ostrów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Kaznowie, Kaznów Kol 26, 21-110 Ostrów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Rozkopaczewie, Rozkopaczew 34, 21-110 Ostrów Lubelski

Burmistrz Ostrowa Lubelskiego  
mgr Józef Krzysztof Gruszczyk