|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Wyposażenie kuchni w Szkole Podstawowej w Komorowie** |  | **Załącznik nr 1 do CUW.231.1.9.2019** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Lp.** | **1.****Opis (szer. x gł. x wys.)** | **2.****Lokalizacja****i nr z planu** | **3.****jm** | **4.****Ilość** | **5.****Cena jednostkowa netto** | **6. Stawka****VAT** | **7.****Cena jednostkowa brutto** | **8.****WARTOŚĆ NETTO** | **9.** **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| 1 | Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi 1200x600x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom -1 magazyn owoców i warzyw poz. 1 | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 | Paleta magazynowa 1200x800x150 higieniczna H1 wykonana z wysokiej jakości polietylenu HDPE; | poziom -1 magazyn owoców i warzyw poz. 2 | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 3 | Szafka szatniowa 2-dzielna 400x500x1700 Grubość blachy - 0,8 mm, lakierowana proszkowo, kolor szary; zamki na klucz (2 klucze w komplecie) | poziom -1 szatnia personelu poz. 1 | szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 4 | Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi 1300x400x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom -1 magazyn art. suchych poz. 1 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 5 | Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi 1300x500x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom -1 magazyn art. suchych poz. 2 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 6 | Szafa chłodnicza moc max. 0,3 kW 600x600x1850 w obudowie ze stali nierdzewnej; minimalna pojemność użytkowa 350 l, zakres temperatur 0˚do10˚C | poziom -1 strefa magazynowa poz. 3 | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 7 | Szafa mroźnicza moc max. 0,3 kW 600x600x1850 w obudowie ze stali nierdzewnej; minimalna pojemność użytkowa 258 l, minimalny wymagany zakres temperatur -10˚C do -18˚C | poziom -1 strefa magazynowa poz. 4 | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 8 | Pojemnik na odpady nierdzewny, jezdny, z pokrywą śr.380x605 | poziom 0 przygotowalnia warzyw poz. 2; poziom 0 zmywalnia poz. 4 | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 9 | Stół z półką 2000x600x850 wykonany ze stali nierdzewnej; blat stołu z blachy o grubości 1 mm dodatkowo wzmocniony od spodu podwójnie laminowaną płytą o grubości 18 mm, obrzeże płyty osłonięte metalowym profilem, co zabezpiecza przed dostaniem się wilgoci, grubość blatu 40 mm. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm.Nogi wykonane są z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego | poziom 0 przygotowalnia warzyw poz. 3 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 10 | Regał z 4 półkami pełnymi na skrzynki z warzywami 800x400x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom 0 przygotowalnia warzyw poz. 4 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 11 | Szafa porządkowa z wbudowanym zlewem 750x700x1800 + bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką | poziom 0 komunikacja poz. 1 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 12 | Stół bez półki 1000x600x850 wykonany ze stali nierdzewnej; blat stołu z blachy o grubości 1 mm dodatkowo wzmocniony od spodu podwójnie laminowaną płytą o grubości 18 mm, obrzeże płyty osłonięte metalowym profilem, co zabezpiecza przed dostaniem się wilgoci, grubość blatu 40 mm. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm.Nogi wykonane są z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego | poziom 0 kuchnia poz. 2 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 13 | Chłodziarka podblatowa moc max. 0,3 kW 600x600x820 w obudowie ze stali nierdzewnej; minimalna pojemność użytkowa 120 l, zakres temperatur 0˚do10˚C | poziom 0 kuchnia poz. 4 | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 14 | Umywalka + bateria sztorcowa | poziom 0 kuchnia poz. 5 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 15 | Stół z półką 1100x500x850 wykonany ze stali nierdzewnej; blat stołu z blachy o grubości 1 mm dodatkowo wzmocniony od spodu podwójnie laminowaną płytą o grubości 18 mm, obrzeże płyty osłonięte metalowym profilem, co zabezpiecza przed dostaniem się wilgoci, grubość blatu 40 mm. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm.Nogi wykonane są z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego | poziom 0 kuchnia potrawy mączne poz. 6 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 16 | Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi [na artykuły suche] 400x500x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom 0 kuchnia potrawy mączne poz. 7 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 17 | Taboret grzewczy, gazowy moc 9kW 600x650x500; jednopalnikowy, wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do dużych obciążeń - garnków 100-litrowych, zabezpieczenie przeciwywpływowe, pilotowy płomień palnika, emaliowany ruszt. | poziom 0 kuchnia poz. 9 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 18 | Stół z półką 1100x600x850 wykonany ze stali nierdzewnej; blat stołu z blachy o grubości 1 mm dodatkowo wzmocniony od spodu podwójnie laminowaną płytą o grubości 18 mm, obrzeże płyty osłonięte metalowym profilem, co zabezpiecza przed dostaniem się wilgoci, grubość blatu 40 mm. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 30 mm i po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm.Nogi wykonane są z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego | poziom 0 kuchnia poz. 12 | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 19 | Patelnia przechylna z misą żeliwną moc 5,4 kW 700x865x900; wykonana ze stali nierdzewnej; przechył misy ręczny; pojemność robocza: 26 dm3; powierzchnia płyty: 0,25 m2; powierzchnia robocza: żeliwo szare; zasilanie elektryczne: 400V; regulacja temperatury: 50 ÷ 275 °C; ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny) | poziom 0 kuchnia poz. 14 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 20 | Regał ociekowy na naczynia kuchenne 350x600x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom 0 kuchnia poz. 19 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 21 | Blat uchylny przy oknie podawczym 800x700 + blat stały ze ścianką od strony stołówki 1600x300x850 z drzwiczkami uchylnymi 800x850 | poziom 0 kuchnia wydawanie potraw poz. 21 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 22 | Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi 900x600x1800 wykonany ze stali nierdzewnej; nogi wykonane z kształtowników 30x30 mm ze stopkami z tworzywa sztucznego; półki wzmacniane z blachy 0,8 - 1 mm o maksymalnym obciążeniu 70 kg/m2 przy równomiernym rozmieszczeniu towaru | poziom 0 kredens poz. 1 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 23 | Stół jezdny bez półki 1000x700x850 wykonany ze stali nierdzewnej; blat stołu z blachy o grubości 1 mm dodatkowo wzmocniony od spodu podwójnie laminowaną płytą o grubości 18 mm, obrzeże płyty osłonięte metalowym profilem, co zabezpiecza przed dostaniem się wilgoci, grubość blatu 40 mm, występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi 30 mm; Nogi wykonane są z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm z kółkami obrotowymi, w tym dwa z hamulcem | poziom 0 zmywalnia poz. 5 | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| **Suma z kolumny nr 9** |  |

Zamawiający udostępnia w załączeniu plan rozmieszczenia wyposażenia wraz z opisem, jednocześnie informuje, że w ciągu tygodnia od ogłoszenia konkursu będzie można dokonać oględzin pomieszczeń kuchni (pozycja 21 do dokładnego wymierzenia) w tym celu należy się kontaktować z p. Moniką Święcicką tel. 22 758 06 37 wew. 645, e-mail: m.swiecicka@komorow.edu.pl

**.....................................................................................**

**Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej**

 **do reprezentacji Wykonawcy**