

Załącznik nr 3 A do SIWZ

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY - CZĘŚĆ I.

Część I. Dostawa wyposażenia pracowni dydaktycznych (pracownia planowania żywienia, obsługi konsumenta i gastronomiczna)
w Zespole Szkół Rolniczych w Ostrożanach.

I. WYPOSAŻENIE PRACOWNI PLANOWANIA ŻYWIENIA									
Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry (Wartości wymagane przez Zamawiającego)	Ilość Nazwa / producent/typ* (Wypełnia Wykonawca w miejscach, które dotyczy)*	Wartości oferowane przez Wykonawcę (tę kolumnę wypełnia wykonawca) ¹	Cena jednostkowa netto w PLN	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Wartość brutto w PLN	Czy po stronie Zamawiającego powstanie obowiązek podatkowy zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług TAK/NIE (Wypełnia Wykonawca)
A	B	C	D	E	F	G	H= D x F	I= D x G	J
1.	Oprogramowanie wraz z urządzeniami - dla kelnera do obsługi konsumenta (dwa stanowiska) oraz oprogramowanie gastronomiczne na 15 stanowisk								
1. 1.	Program do obsługi sprzedaży w zakładach	- wprowadzanie zamówień i sprzedaży na ekranie dotykowym - graficzna prezentacja sali	17 licencji						

	gastronomicznych – edukacja	<ul style="list-style-type: none"> - dostosowanie informacji na ekranie do indywidualnych potrzeb - kontrola rachunków i zamówienia - możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie - rejestracja czasu pracy kelnera - modyfikowanie potraw - weryfikacja zamówień i rachunków - elastyczne kształtowanie cen - kontrola rabatów - współpraca z kuchnią - współpraca z systemami hotelowymi - współpraca z drukarkami fiskalnymi - wydruk na jednej drukarce z kilku stanowisk sprzedaży POS - współpraca z wagami (potrawy na wagę) - współpraca z przenośnymi urządzeniami do składania zamówień - możliwość modyfikacji potraw - komunikaty dla obsługi - tworzenie opisu dla kuchni / komentarz/- dwie licencje umożliwiające współpracę z urządzeniem fiskalnym, 	Nazwa programu*						
--	--------------------------------	---	--------------------------	--	--	--	--	--	--

		pozostałe 15 w wersji edukacyjnej							
1.2.	Program do prowadzenia gospodarki magazynowej - edukacja	<ul style="list-style-type: none"> - prowadzenie gospodarki magazynowej w oparciu o dokumenty zakupu oraz sprzedaż zrealizowaną na stanowiskach POS - kontrola zużycia surowców na podstawie założonych receptur - wykonywanie rozchodów składników potraw - tworzenie kalkulacji, obliczanie marży, wyliczanie wsadu oraz zapotrzebowania na surowce - obliczanie kaloryczności potraw i wartości potrawy - alergeny widoczne w recepturach - rozliczanie magazynów - rozchody FIFO ze sprzedaży wg zadanych receptur - inwentaryzacja - rozliczanie produkcji gastronomicznej, produkcji wyrobów gotowych i półproduktów - raporty produkcji dziennej - informacje o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw - informacje o składnikach brakujących do przygotowania potraw 	17 licencji Nazwa programu*						

		<ul style="list-style-type: none"> - wyliczanie wartości energetycznych danego posiłku - definiowanie kart rabatowych - planowanie imprez wraz z rzeczywistym kosztem - przygotowanie listy zakupów na podstawie planowanej imprezy - raporty: wartość przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętej marży, stanowisk sprzedaży - współdziałanie z programem hotelowym - eksport plików do programu do arkusza kalkulacyjnego, - dwie licencje umożliwiające współpracę z urządzeniem fiskalnym, pozostałe 15 w wersji edukacyjnej 							
1.3.	program do obsługi kelnerskiej - edukacja (nie do celów komercyjnych)	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmowanie zamówienia bezpośrednio przy stoliku - otwieranie i zamykanie rachunków - podgląd cen - ustalanie rabatów - wybór form płatności - wprowadzanie modyfikacji do zamawianych dań - wybór dodatków - wysyłanie zamówień na kuchnię - podgląd układu sali 	5 licencji Nazwa programu*						

		- wgląd w informacje na temat stanu realizacji zamówień							
1.4.	Urządzenie typu POS (terminal dotykowy) wraz z czytnikiem	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwane oprogramowania z pkt. 1.1 - ekran LCD min. 15", szklany, płaski - dysk SSD min. 32GB - LAN/WLAN - porty szeregowo RS232 min. 3 szt. - port VGA D-SUB 15 pin - chłodzenie pasywne - konstrukcja Heavy duty - bateria UPS (baza minimum 8 generacji) - obudowa wodoszczelna i pyłoszczelna - procesor minimum 4 rdzeniowy <u>Czytnik kodów kreskowych</u> - ręczny z uchwytem stojącym - jednoliniowy - wstrząsoodporny - odczyt z ekranów LCD - współpracuje z oprogramowaniem z pkt.1.1 - współpracuje z terminalem dotykowym POS - w zestawie czytnik, podstawka, kabel 	2 szt. Nazwa* Typ* Producent*						
1.5.	Drukarka bonowa USB	- szerokość papieru 80mm lub 58mm ($\pm 0/1$ mm)	2 szt. Nazwa*						

		- obcinacz automatyczny (gilotyna) - ostrze ręczne - interfejs min USB	Typ* Producent*						
1.6.	Drukarka bonowa LAN	- szerokość papieru 80mm lub 58mm ($\pm 0/1$ mm) - obcinacz automatyczny (gilotyna) - ostrze ręczne - interfejs min LAN	1 szt. Nazwa* Typ* Producent*						
1.7.	Szuflada kasowa	- kolor zbliżony do terminala urządzenia fiskalnego - współpracuje z urządzeniem fiskalnym z pkt.1.8.	2 szt. Nazwa* Typ* Producent*						
1.8.	Drukarka fiskalna	- współpracowanie z oprogramowaniem z pkt.1.1 - zgodna z warunkami technicznymi jakim powinny odpowiadać urządzenia fiskalne	2 szt. Nazwa* Typ* Producent*						

1.9.	Urządzenie przenośne – mobilny terminal	- system operacyjny umożliwiający integrację i współpracę z oprogramowaniem z pkt. 1.1 „Program do obsługi sprzedaży” - procesor minimum czterordzeniowy - pamięć – min. 4 GB RAM - wyświetlacz – min. 4,5" - skaner kodów 1D/2D - baza ładowania - stacja dokująca	5 szt. Nazwa* Typ* Producent*						
Instalacja, konfiguracja wyżej wymienionego sprzętu i oprogramowania, szkolenie z zakresu obsługi wyżej wymienionych programów oraz urządzeń w siedzibie zamawiającego dla minimum 6 osób.									
¹ Jeśli Wykonawca oferuje wyposażenie/sprzęt w pełni odpowiadający wymaganiom opisanym w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy wpisać: „TAK”. Jeśli natomiast Wykonawca oferuje sprzęt o innych parametrach niż opisane w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy opisać wartości oferowane przez Wykonawcę.									
A	B	C	D	E	F	G = C x E	H = C x F	I	J
2.	Laptopy	- ekran dotykowy - przekątna ekranu LCD: min. 14 cali - powłoka ekranu matowa lub z antyrefleksem - wyświetlacz: nominalna rozdzielczość LCD min. 1920x1080 pikseli - matryca IPS - wyposażone w system operacyjny umożliwiający integrację i obsługę	15 szt. Nazwa* Typ* Producent*						

		<p>programu z poz. 1.1, poz. 1.2 i poz. 1.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - interfejs HDMI, min. 2.0 USB, - zintegrowana karta graficzna (podstawowa) - Procesor - częstotliwość taktowania minimum 2,3 GHz Liczba rdzeni min. 2 Liczba wątków: min. 4 - pojemność dysku minimum 256 GB - typ pamięci min 8 RAM DDR4 - torba - myszka przewodowa - zainstalowane oprogramowanie biurowe – min. edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji multimedialnych, baza danych - program antywirusowy 							
3.	Program do planowania, rozliczania i oceny żywienia	<ul style="list-style-type: none"> - praca w chmurze - układanie jadłospisów - szablony z gotowymi dietami - wywiad żywieniowy - bilansowanie diet - baza min. 9000 produktów i potraw - kalkulatory dietetyczne 	<p>60 licencji</p> <p>Nazwa programu*</p> <p>.....</p>						

		<ul style="list-style-type: none"> - normy na składniki odżywcze - tworzenie oddzielnych klas - dostęp dla co najmniej 6 nauczycieli - dostęp do programu przez całą dobę - możliwość oceniania prac uczniów - darmowe aktualizacje przez cały okres użytkowania programu - szkolenie z obsługi platformy dla nauczycieli - dostęp do platformy przez co najmniej 5 lat 							
4.	Drukarka	<ul style="list-style-type: none"> - druk laserowy, mono i kolor, format min. A4 - możliwość kopiowania i skanowania - jednoprzebiegowa - automatyczne dwustronne drukowanie - praca w sieci - drukowanie na papierze o gramaturze min. do 200g/m² - min. 4 komplety tonerów - Wi-Fi Parametry skanowania - skaner płaski, automatyczny - pojemność automatycznego podajnika dokumentów - pojemność automatycznego podajnika dokumentów do min. 35 arkuszy - zgodność oprogramowania z systemem operacyjnym 	<p>1 szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>						

		Windows 10 posiadanym i użytkowanym przez szkołę							
5.	Tablica interaktywna - zestaw	<p>Tablica interaktywna z oprogramowaniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektromagnetyczna, pasywna - przekątna wymiaru zewnętrznego tablicy minimum 79 cali - proporcje ekranu 4:3, 16:9 - rodzaj powierzchni: twarda, przeznaczona do projekcji i rysowania, matowa, nie skupiająca światła - min. 2 pisaki elektroniczne zasilane przez wbudowany akumulator - wskaźnik - zasilana z portu USB - funkcja wielodotyku (multi-touch) - łączność z komputerem poprzez USB <p>Projektor ultra-krótkoogniskowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologia LCD(trzy panele) - rozdzielczość minimum XGA(1024/768) - proporcje obrazu 4:3, 16:9 - żywotność lampy min 6000h - wbudowane głośniki (min 20W) - język menu ekranowego - polski - montaż i skonfigurowanie 	<p>1 szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>						

		- okablowanie min. 15 m zainstalowane w korytkach Wykonawca zainstaluje tablicę na dwóch szkolnych komputerach z możliwością instalacji na innych komputerach w trakcie użytkowania.							
6.	Tabele składu i wartości odżywczej	- forma książki - oprawa twarda - tabele z danymi wartości energetycznej i zawartości składników odżywczych (min. białka, tłuszczu, węglowodanów, błonnika wapnia, żelaza i witamin C, A) w produktach spożywczych oraz potrawach	15 szt. Nazwa* Typ* Producent*						
7.	Album fotografii produktów i potraw	- w wersji papierowej - fotografie wielkości porcji produktów i potraw o różnej masie minimum 200 produktów	5 szt. Nazwa* Typ* Producent*						

¹ Jeśli Wykonawca oferuje wyposażenie/sprzęt w pełni odpowiadający wymaganiom opisanym w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy wpisać: „TAK”. Jeśli natomiast Wykonawca oferuje sprzęt o innych parametrach niż opisane w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy opisać wartości oferowane przez Wykonawcę.

II. WYPOSAŻENIE PRACOWNI OBSŁUGI KONSUMENTA

Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry (Wartości wymagane przez Zamawiającego)	Ilość Nazwa / producent/ typ* (Wypełnia Wykonawca w miejscach, które dotyczy)*	Nr poz. na rys. (zał. Nr 1A.2)	Wartości oferowane przez Wykonawcę (tę kolumnę wypełnia wykonawca) ¹	Cena jednostkowa netto w PLN	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Wartość brutto w PLN	Czy po stronie Zamawiającego o powstanie obowiązek podatkowy zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług TAK/NIE (Wypełnia Wykonawca)
A	B	C	D	E	F	G	H	I=D x G	J=D x H	K
1.	Drukarka	- druk atramentowy, mono i kolor, format min. A3 - automatyczne dwustronne	1szt.	-						

		<p>drukowanie, kopiowanie i skanowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - możliwość kopiowania i skanowania - taca podająca na min. 125 arkuszy oraz automatyczny dwustronny podajnik dokumentów o pojemności min. 50 arkuszy. - drukowanie z komputerów lub urządzeń mobilnych przez WiFi - zgodność oprogramowania z systemem operacyjnym Windows 10 posiadany i użytkowany przez szkołę w pracowni obsługi konsumenta - kabel zasilający - min. 2 komplety tuszy 	<p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>							
2.	Tablica interaktywna	<p><u>Tablica interaktywna z oprogramowaniem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - elektromagnetyczna pasywna - przekątna wymiaru zewnętrznego tablicy minimum 79 cali - proporcje ekranu 4:3, 16:9 - rodzaj powierzchni: twarda, przeznaczona do projekcji i rysowania, matowa, nie skupiająca światła - min.2 pisaki elektroniczne zasilane przez wbudowany akumulator 	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>	-						

		<ul style="list-style-type: none">- wskaźnik- zasilana z portu USB- funkcja wielodotyku (multi-touch)- łączność z komputerem poprzez USB <p><u>projektor ultra-krótkoogniskowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- technologia LCD (trzy panele)- rozdzielczość minimum XGA(1024/768)- proporcje obrazu 4:3, 16:9- żywotność lampy min 6000h- wbudowane głośniki (min 20W)- język menu ekranowego - polski- montaż i skonfigurowanie- okablowanie min. 15 m zainstalowane w korytkach. Wykonawca zainstaluje tablicę na dwóch szkolnych komputerach z możliwością instalacji na innych komputerach w trakcie użytkowania.								
3.	Tablica flipchart	<ul style="list-style-type: none">- magnetyczna- suchścieralna- biała- regulacja wysokości- mobilny stojak na kółkach z możliwością blokowania- aluminiowa półka na markery i gąbki	1 szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - uchwyt na arkusze papieru - powierzchnia lakierowana - min. 2 kpl. (czarny, czerwony, zielony, niebieski) markerów i gąbka magnetyczna - wymiary 700mmx1000mm 								
4.	Komplet wyposażenia pracowni konsumenta wraz z szafkami									
4.1	Szafka pod ekspres	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej, wysoki połysk - moduł z wybijakiem na fusy, w wybijaku otwór dzięki, któremu fusy spadają bezpośrednio do pojemnika na odpady w szufladzie poniżej - szuflada z pojemnikiem na odpadki - wymiary min. 414 mm x590 mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	1.1						
4.2	Ekspres do kawy	<ul style="list-style-type: none"> - min. 2- grupowy ekspres ciśnieniowy - programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) - alfanumeryczny wyświetlacz z funkcjami min.: <input checked="" type="checkbox"/> ustawienia temperatury podgrzewacza do filiżanek 	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	1.2						

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ wskaźnikiem czasu parzenia kawy dla każdej z grup ✓ ustawienia daty, godziny, godziny automatycznego włączenia i wyłączenia ekspresu ✓ odczytu licznika wydanych kaw ✓ kontroli częstotliwości regeneracji zmiękczacza do wody <ul style="list-style-type: none"> - min. 1 dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej z możliwością zaprogramowania stałej ilości porcji - min. 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dźwistików - automatyczny spieniacz w miejscu jednej z dysz - dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców - podgrzewacz do filiżanek z regulacją temperatury pracy - wbudowana pompa rotacyjna - automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze 								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - automatyczny system czyszczenia grup - manometr ciśnienia w bojlerze podczas parzenia kawy, - maksymalna wysokość filiżanki: 120 - obudowa chromowana - wielkość dopasowana do szafki - tamper aluminiowy, z drewnianą rączką – 2 sztuki - odbijak do kolby z tworzywa sztucznego, gumowy bolec, okrągły, możliwość mycia w zmywarce, czerwony – 1 sztuka - dzbanek do spieniania mleka, ze stali nierdzewnej, pojemność od 300 ml - 350 ml – 2 sztuki - dzbanek do spieniania mleka, ze stali nierdzewnej, pojemność max 90 ml – 2 sztuki - termometr do mleka z klipsem mocowania do dzbanka, wskazujący temperaturę spienionego mleka co 1°C, z sondą ze stali nierdzewnej – 2 sztuki 								
4.3	Młynek do kawy	<ul style="list-style-type: none"> - elektroniczny - obudowa stalowa - pojemnik na kawę 	1szt.	1.3						

		ziarnistą: min. 1,5 kg - żarna ze stali nierdzewnej min. Ø64 - ilość obrotów żaren: min. 1350 obr./min - funkcja kontroli zużycia żaren - płynna regulacja grubości mielenia - minimum 3 tryby mielenia: <ul style="list-style-type: none"> • doza dla pojedynczej kawy • mielenie ręczne ciągłe • doza dla podwójnej kawy - dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący minimum: <ul style="list-style-type: none"> • temperaturę i wilgotność otoczenia • ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji • godzinę oraz datę • wybrany tryb mielenia - kontrolka informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony) - silnik zabezpieczony wyłącznikiem termicznym	Nazwa* Typ* Producent*							
4.4	Podstawa chłodnicza	- agregat boczny - 2x2szuflady przeszklone z oświetleniem - stal nierdzewna - wysoki połysk - moc min. 3,65 kW - wymiary 1480mmx590mmx849mm	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.4						

		(szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$								
4.5	Podstawa szafkowa	<ul style="list-style-type: none"> - szafka na uzdatniacz - drzwi skrzydłowe - ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 500mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	1.5						
4.6	Zmywarka	<ul style="list-style-type: none"> - sterowana elektronicznie - cyfrowy wyświetlacz - ze stali nierdzewnej - dwuwarstwowa i izolowana obudowa - komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie - maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 - możliwość mycia pojemników GN 1/1 - minimum 4 cykle myjące: 90s, 120s, 180s, 60s - system regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną - system gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu - system auto diagnostyczny 	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	1.6						

		<ul style="list-style-type: none">- dozownik detergentu myjącego i nabtyszczacza- wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia- komora oszczędzająca wodę, detergenty, energię i- pompa wspomagająca płukanie- pompa odpływowa- poziom hałasu max 61 dB- podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny- wymiary 600mmx600mmx850mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) ± 5%								
4.7	Zmiękcacz wody	<ul style="list-style-type: none">- automatyczny czasowo-przepływowy- dopasowany do urządzenia z poz. 4.6	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	1.6a						
4.8	Stanowisko narożne	<ul style="list-style-type: none">- wykonane ze stali nierdzewnej- wysoki połysk- drzwiczki- wymiary 660mmx660mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) ± 5%	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	1.7						
4.9	Bateria sztorcowa z	<ul style="list-style-type: none">- sztorcowa z mieszaczem, jednouchwytowa	1szt. Nazwa*.....	1.8						

	mieszaczem	<ul style="list-style-type: none"> - stojąca - obrotowa wylewka - ceramiczna głowica - powierzchnia chromowana, błyszcząca - wężyki przyłączeniowe - długość wylewki min. 300 	Typ* Producent*							
4.10	Podstawa szafkowa	<ul style="list-style-type: none"> - z wysuwanyim pojemnikiem na odpadki - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 400mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.9						
4.11	Kostkarka do lodu	<ul style="list-style-type: none"> - wydajności min 46kg/24h - zbiornik max 25kg - chłodzenie wodą lub powietrzem - kostki produkowane metodą natryskową - kostki krystalicznie czyste - kostki o masie max. 18 g - zużycie wody: max. 4 l/godz. - napięcie 230V - wymiary 500mmx580mmx800mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.10						
4.12	Filtr wody	<ul style="list-style-type: none"> - usuwa zanieczyszczenia mechaniczne 	1szt. Nazwa* Typ*	1.11						

		<ul style="list-style-type: none"> - redukuje powstawanie osadów kamienia - usuwa chlor, związki organiczne i inne substancje pogarszające smak i zapach wody - zapobiega rozwojowi bakterii i glonów - średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopnie niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry]: minimum 60000 l 	Producent*							
4.13	Podstawa meblowa	<ul style="list-style-type: none"> - 3xblok 2-szuflad przeszklonych z oświetleniem + maskownica boczna - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 2090mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.12						
4.14	Panel wentylacyjny	<ul style="list-style-type: none"> - panel wentylacyjny boczny - wymiar dopasowany do przestrzeni między elementami linii barowej - wykonany ze stali nierdzewnej - wysoki połysk 	3szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.13						

4.15	Cokół dolny boczny	- wykonany ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiar dopasowany do rozmiaru mebli	3szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.14						
4.16	Podstawa szafkowa	- podstawa szafkowa z szufladami 1/2+ 1/4+ 1/4 - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 400mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.15						
4.17	Podstawa szafkowa	- wykonana ze stali nierdzewnej - podstawa szafkowa z drzwiami skrzydłowymi i półką - wymiary 1200mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.16						
4.18	Podstawa mroźnicza	- wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - agregat - wymiary 500mmx500mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.19						

		się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$								
4.19	Podstawa szafkowa	- podstawa szafkowa z szufladami 1/3+ 1/3+ 1/3 - wykonana ze stali nierdzewnej - wysoki połysk - wymiary 400mmx590mmx849mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	1.20						
4.20	Kontuar barowy	- wykonany ze stali nierdzewnej z zabudową nierdzewną - górny blat nierdzewny wibrowany - długość 2500mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	1.21						
4.21	Blat	- ze stali nierdzewnej - płyta płaska, wibrowana z miejscowym zagłębieniem i spawanym ociekaczem i zraszaczem - rant tylny pudłowy H=100 - promień frontowy R15 - polerowany - wymiary 2500mmx700mmx80mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	1.22						

		wymiarów(szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$								
4.22	Blat	- ze stali nierdzewnej - płyta płaska, wibrowana - rant tylny i lewy pudłowy H=100 - promień frontowy R15, polerowany - łączenie "na włos" z sąsiednimi płytami - wymiary 2780x700x80 (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.23						
4.23	Blat	ze stali nierdzewnej - płyta płaska narożna, wibrowana - ranty tylne pudłowe H=100 mm - promień frontowy R15 mm, polerowany - łączenie "na włos" z sąsiednimi płytami - komora zlewowa o wymiarach 400 mm x400 mm x260 mm spawana (szer. x gł. x wys.) - wymiary 900(700) mm x900(700) mm x80 mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.24						
4.24	Blat	- ze stali nierdzewnej - płyta płaska, wibrowana - rant tylny i lewy pudłowy H=100 mm	1szt. Nazwa*	1.25						

		<ul style="list-style-type: none"> - promień frontowy R15 mm polerowany - łączenie "na włos" z sąsiednimi płytami - płyta w 1-ym elemencie - wymiary 3100mmx700mmx80mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	Typ* Producent*							
4.25	Półka	<ul style="list-style-type: none"> - szklana wisząca, 2-poziomowa - montowana na nośnikach ze stali nierdzewnej, polerowanej - szkło półki hartowane - wymiary 1225mmx350mmx700mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	3szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.26						
4.26	Półka	<ul style="list-style-type: none"> - szklana wisząca, 2-poziomowa, - montowana na nośnikach ze stali nierdzewnej, polerowanej - szkło półki hartowane - wymiary 950mmx350mmx300mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$ 	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	1.27						
4.27	Dystrybutor napojów zimnych	<ul style="list-style-type: none"> - do przygotowania sorbetu, granity lub kawy mrożonej, - komory o pojemności max. 10 l każda 	1szt. Nazwa* Typ*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - moc max. 0,35 KW - napięcie 230V 	Producent*							
4.28	Blender barmański	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność: umożliwiający przygotowanie do 50 drinków/h - min. 4 ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej - sporządzanie drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu - system gwarantujący nieprzerwane przesuwanie się produktów - timer - min. dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna - metalowe sprzęgło - odporny na uderzenia dzbanek max. 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką - piętrowalny - wyjmowana miarka - moc max 0,6 kW - napięcie 230V 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
4.29	Pionowa kruszarka do lodu	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność do 2 kg lodu w ciągu 1 minuty - pokruszony lód wsypywany bezpośrednio do podstawionego szkła - ostrza wykonane ze stali nierdzewnej 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium - kruszenie lodu na jedną porcję - wydajność do 120 kg lodu/h - system zatrzymujący noże w momencie podniesienia pokrywy - pojemnik do kostek lodu o pojemności min. 2l ze stali nierdzewnej - szczypce do lodu - szufelka do lodu ze stali nierdzewnej - moc do 1500 W - napięcie 230V 								
4.30	Kuchenka mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - heavy duty compact - obudowa zewnętrzna i drzwi wykonana ze stali nierdzewnej - komora pokryta stalą epoksydowaną - dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką - pojemność min 18 l, GN 1/2 - dotykowy wyświetlacz - maksymalny czas gotowania 30 min - minimum 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy - minimum 2 magnetrony na górze i dole komory 	<p>1</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	-						

		- minimum 15 poziomów mocy - funkcja automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania - oświetlenie komory typu LED - możliwość piętrowania kuchenek - moc max. 3 kW - napięcie 230V								
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

CHARAKTERYSTYKA MEBLI I URZĄDZEŃ wyszczególnionych w pkt.4 Komplet wyposażenia pracowni konsumenta wraz z szafkami

MEBLE

- wszystkie wyroby wykonane z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej do kontaktu z żywnością, wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej, spawane, krawędzie zaokrąglone, bezpieczne, uchwyty szuflad wyprofilowane ze stali
- blaty mebli do pracy o gładkiej powierzchni wibrowanej, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia
- uchwyty drzwi i szafek wyprofilowane z poszycia wzdłuż całej wysokości drzwi lub długości szuflady
- powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami wyprofilowana z min 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu
- wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków zaokrąglone, zapobiegające gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwiające utrzymanie ich w czystości
- dno komór wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody
- szafy i szafki w zależności od modelu z drzwiami uchylnymi na zawiasach skrzydełkowych lub przesuwne zawieszane na wózkach rolkowych
- szafki z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności min. 40 kg. wymiary szuflad zapewniają umieszczenie w nich pojemników GN 1/1 lub 2/3
- spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewniająca sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia - pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N)
- stopki regulowane w meblach, wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji $+25 \div -10$ mm, a stopy regulowane urządzeń ze stali nierdzewnej o zakresie regulacji $-45 \div +20$ mm.
- wszystkie wyroby wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych
- wszystkie wyroby wyposażone w wysoką antybrzygową krawędź tylną ($h = \min 100\text{mm}$) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów "kapinoskiem". Płyty płaskie wykonywane z blach o grubości min 1,25 mm, wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniczymi wilgoci. Płyty ze zlewami wykonane z blach o grubości min. 1,5 do 2mm, a system usztywnień zapewniający sztywność i odporność na uderzenia

URZĄDZENIA CHŁODNICZE (STOŁY I SZAFY CHŁODNICZE/MROŹNICZE)

- całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych do kontaktu z żywnością, wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej, (za wyjątkiem zewnętrznej tylnej ścianki)
- wyposażone w ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad
- nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące w sobie zalety nogi z tworzywa i zalety materiału, z którego zostały wykonane, o zakresie regulacji $-45 \div +20$ mm
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej
- ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC
- sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym
- w szafach mroźniczych, schładzarkach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi
- wymuszony obieg powietrza chłodzącego
- szafy chłodnicze z obiegiem wymuszonym wykonane jako szafy o podwyższonej wydajności, umożliwiające wydajne schładzanie potraw z temperatury otoczenia; maksymalna masa produktu, jaką można będzie schłodzić z temperatury $+20^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$, odpowiednio:
 - › min 150 kg w czasie 4,5 godzin
 - › min 65 kg w czasie 2 godzin
- w szafach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - praca wentylatora sterowana wyłącznikiem drzwiowym
- zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika w stołach i szafach chłodniczych i mroźniczych
- energooszczędne i niezawodne agregaty chłodnicze
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do $+43^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej powietrza do 60%
- w stołach chłodniczych i mroźniczych:
 - › filtr przeciwpływowy skraplacza
 - › panel zabudowy tyłu
 - › maszynownia z prawej strony (opcja)
 - › oświetlenie LED (szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi) (opcja)

UWAGI OGÓLNE.

Elementy meblowe stanowiące wyposażenie sali obsługi konsumenta powinny tworzyć spójną całość (rodzaj zastosowanego materiału, wykończenie blatów, szafek).

Pozostałe wyposażenie pracowni konsumenta

A	B	C	D	E	F	G	H	I=D x G	J=D x H	K
5.	Żelazko	- moc minimum 2700 W - wytwarzanie pary minimum 160 g/min - pionowy wyrzut pary	1szt. Nazwa*..... Typ*.....							

		<ul style="list-style-type: none"> - automatyczne wyłączenie żelazka - automatyczny dobór temperatury - funkcja samooczyszczenia - odłączany zbiornik wody - możliwość dolewania wody w trakcie prasowania 	Producent*							
6.	Deska do prasowania	<ul style="list-style-type: none"> - blat perforowany o wymiarach min. 1300mmx400mm - zintegrowany przedłużacz - podstawka pod generator pary - antenka podtrzymująca przewód - pokrowiec zapobiegający kapaniu 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*							
7.	Magiel elektryczny (prasowalnica)	<ul style="list-style-type: none"> - stojący z możliwością składania - walec prasujący o szerokości minimum 800mm, wykonany z aluminium, jałowy bieg walca, jednostronnie zawieszony - ochrona przed poparzeniem palców - funkcja pary, zasobnik pary o poj. minimum 0,8 l - co najmniej 5-stopniowa regulacja szybkości obrotów walca - blat roboczy do układania bielizny 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*							

		- prasowanie w funkcji siedzącej - moc minimum 3,5 kW								
8.	Pralka i suszarka	<u>Pralka</u> - poziom hałasu (wirowanie) max. 76 dB, (pranie) max. 49dB - ładowana od przodu min. 8 kg - blokada bezpieczeństwa - programator i wyświetlacz elektroniczny - opóźnienie startu pracy - front i górna część wykonane ze stali nierdzewnej - programy prania co najmniej: płukanie + wirowanie, pranie ręczne, delikatny, Eco 60°, Eco 40°, mop - regulacja prędkości wirowania - regulacja temperatury - klasa prania minimum A - klasa wirowania minimum B - klasa energetyczna minimum A++ - zużycie wody max. 62 l/cykl - zużycie energii max 0,82 kWh <u>Suszarka</u> - załadunek min. 8 kg - pojemność bębna: min. 120 litrów	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....							

		<ul style="list-style-type: none"> - klasa energetyczna minimum B - suszarka kondensacyjna - panele górny i przedni wykonane ze stali nierdzewnej - możliwość ustawienia na górze pralki - rama łącząca pralkę i suszarkę w słupek 								
9.	Stoły restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> - blat o wymiarach 800mmx800mm, wykonany z płyty meblowej MDF laminowanej o grubości od 30 mm do 36 mm - stelaż z litego drewna bukowego - kolor płyty i stelaża – orzech - możliwość zestawiania w bloki Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$ 	5szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
10	Stoły cateringowe	<ul style="list-style-type: none"> - blat o wymiarach 1800 mm x 900 mm, wykonany z płyty wiórowej laminowanej dwustronnie o grubości minimum 18mm - obrzeże PCV o grubości min. 2 mm idealnie dopasowane do blatu - kolor orzech - konstrukcja ramy stalowa z profili min. 30 mm x 30 mm - sprężynowy system 	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		składania - stopki poziomujące do regulacji wysokości - certyfikat higieniczny minimum klasa: E1 Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$								
11	Stoły cateringowe cocktailowe	- okrągłe o średnicy od 600mm ± 10 mm - nogi składane, stalowe, malowane proszkowo - blat z tworzywa sztucznego - pokrowiec elastyczny koloru białego, dopasowany do stołu	5szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
12	Stoły restauracyjne	- blat okrągły o średnicy od 800 mm do 850 mm, wykonany z płyty meblowej MDF laminowanej o grubości min. 18 - nogi cztery, z drewna o przekroju (min. 28), z gumowymi podkładkami, rozstaw między nogami min. 450 - elementy metalowe podtrzymujące konstrukcję	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
13	Krzesła	- siedzisko i oparcie z eko skóry koloru brązowego - siedzisko o wymiarach minimum 450mmx560mm wypełnione pianką - nogi krzesła z drewna litego koloru orzech dopasowane do stołów	30szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

14	Pomocnik kelnerski	<ul style="list-style-type: none"> - z płyty meblowej MDF lub wiórowej laminowanej, drewnopodobnej - kolorystycznie dopasowany do stołów restauracyjnych - kształt prosty - obrzeża ABS w dekorze płyty - prowadnice szuflad z funkcją cichego domykania, samodociągające ze spowalniczem - regulowana wysokość półek - regulowane zawiasy - uchwyty szuflad i drzwiczek chromowane, matowe - nogi regulowane z możliwością poziomowania - 4 szuflady po środku i 2 szafki z drzwiczkami po bokach - wymiary 1500mmx420mmx800 mm(szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$ 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
15	Pomocnik kelnerski	<ul style="list-style-type: none"> - z płyty meblowej MDF lub wiórowej laminowanej, drewnopodobnej - kolorystycznie dopasowany do stołów restauracyjnych - kształt prosty - obrzeża ABS w dekorze płyty - regulowana wysokość 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<p>półek</p> <ul style="list-style-type: none"> - regulowane zawiasy - uchwyty drzwiczek chromowane, matowe - nogi regulowane z możliwością poziomowania - 4 szafki z drzwiczkami (2 górne szafki przeszklone) - wymiary 1070mmx420mmx1500mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$ 								
16	Wózek do flambiowania	<ul style="list-style-type: none"> - konstrukcja metalowo - drewniana - półki z płyty MDF fornirowanej - nogi z litego drewna - uchwyty do przemieszczania wózka i listwy zabezpieczające ze stali nierdzewnej - kółka obrotowe w tym dwóch hamulce - relingi na półkach ze stali nierdzewnej - wózek wyposażony w jedną szufladę, wysuwaną półkę, miejsce na ustawienie butelek, wbudowaną kuchenkę gazową dwupalnikową 	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	-						

¹ Jeśli Wykonawca oferuje wyposażenie/sprzęt w pełni odpowiadający wymaganiom opisanym w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy wpisać: „TAK”. Jeśli natomiast Wykonawca oferuje sprzęt o innych parametrach niż opisane w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy opisać wartości oferowane przez Wykonawcę.

III. WYPOSAŻENIE PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry	Ilość	Nr poz. na rys. (zał. Nr 1A.1)	Wartości oferowane przez Wykonawcę (tę kolumnę wypełnia wykonawca) ¹	Cena jednostkowa netto w PLN	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Wartość brutto w PLN	Czy po stronie Zamawiającego powstanie obowiązek podatkowy zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług TAK/NIE (Wypełnia Wykonawca)
A	B	C	D	E	F	G	H	I=D x G	J=D x H	K
1.	Tablica flipchart	- magnetyczna - suchoscieralna - biała - regulacja wysokości - mobilny stojak na kółkach z możliwością blokowania - aluminiowa półka na markery i gąbki	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - uchwyt na arkusze papieru - powierzchnia lakierowana - 2 kpl. markerów w kolorze (czarny, zielony, niebieski, czerwony) i magnetyczna gąbka - wymiary min 700mmx1000mm 								
2.	Taboret	<ul style="list-style-type: none"> - tapicerowany sztuczną skórą w kolorze czarnym - metalowa rama z chromową, błyszczącą powłoką - możliwość sztaplowania - siedzisko średnicy min. 350mm - wysokość min. 500mm 	12szt.	-						
		Nazwa* Typ* Producent*								
3	Urządzenia kuchenne i meble									
3.1	Moduł szafkowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z drzwiami suwanymi pod zlewozmywak - powierzchnia robocza płyt wyprofilowana z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - blenda nad drzwiami, z miejscem na sterowanie do kuchni indukcyjnej 	6szt.	2.1						
		Nazwa* Typ* Producent*								

		- wymiary 1480mm x 585mm x 810mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$								
3.2	Bateria	- sztorcowa z mieszaczem, jednouchwytowa - stojąca - obrotowa wylewka - ceramiczna głowica - powierzchnia chromowana, błyszcząca - wężyki przyłączeniowe - z przyłączami wody 3/8" - długość wylewki min. 250mm - średnica wylewki max.18mm	6szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.2						
3.3	Kuchnia indukcyjna	- 1-polowa - kwadratowe pole indukcyjne o wymiarach min. 270mmx270 mm - płyta z ramą nierdzewną do zabudowy w blat nierdzewny na zero - zintegrowany wyświetlacz kontroli jakości - elektroniczny sterownik montowany na froncie zabudowy meblowej do sterowania kuchnią - moc max. 7 kW - napięcie 400V - wymiary 400 mm x 400mm (szer. x dł.) Dopuszcza się	6szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.3						

		tolerancję wymiarów (szer. x dł.) $\pm 5\%$								
3.4	Maskownica	- maskownica frontowa wyspy ze stali nierdzewnej - łatwa w demontażu - wymiar dopasowany do przestrzeni między stanowiskami roboczymi	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.4						
3.5	Maskownica	- maskownica frontowa wyspy ze stali nierdzewnej - z trzema wbudowanymi gniazdami tablicowymi - wymiar dopasowany do przestrzeni między stanowiskami roboczymi	4szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.5						
3.6	Blat	- ze stali nierdzewnej - wibrowany - wykonany z blachy o grubości min 2 mm - 6 komór zlewowych 400mm x 400mm x 250 mm - 6 otworów do zamontowania indukcji spasowanej na „0” z poziomem blatu - 1-en element - wymiary 4600mmx1400mmx50mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.6						

3.7	Nadstawka nad wyspą centralną	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - montowana do blatu z pozycji 3.6 - nogi nadstawki okrągłe, rurowe - rozmieszczenie nóg bezkolizyjne względem zlewów i kuchni indukcyjnych - wymiary 4600mm x 300mm x 500mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>	2.7						
3.8	Stół chłodniczy	<ul style="list-style-type: none"> - 2-modułowy - boczny agregat chłodniczy - 1-blok 2-szuflad, 1-drzwi - stół bez blatu - wykonany ze stali nierdzewnej - napięcie 230V - wymiary 1325mmx600mmx810mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	<p>3szt.</p> <p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>	2.8						
3.9	Cokół	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z dwóch stron wyspy - wymiary 5375mm x 1mm x 160mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>	2.9						

3.10	Maskownica	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - tylna bocznej ściany urządzenia z poz. 3.11 Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.9a						
3.11	Moduł szafkowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - z dwoma blokami dwóch szuflad - uchwyty szuflad wykonane z poszycia - wymiary 800mm x 585mm x 810 mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.10						
3.12	Błat	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - wibrowany - wykonany z blachy o grubości minimalnej 2mm - rant, tył i lewy pudełkowy h=100 mm - blat z kapinosem - promień między powierzchnią blatu i rantu minimum R10 ułatwiający czyszczenie - 1 element - wymiary 4800mm x 600mm x 50mm (szer. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.11						

3.13	Szafka wisząca	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej, drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - półka ze stali nierdzewnej - wymiary 1200mm x 300mm x 800mm (szer. x gł. x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	<p>4szt.</p> <p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>	2.12						
3.14	Kuchenka mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej - heavy duty compact - komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną - dno ceramiczne - zabezpieczona uszczelką - pojemność max. 18 l, GN 1/2 - sterowana za pomocą dotykowego wyświetlacza - maksymalny czas gotowania 30 min - minimum 30 programów gotowania - automatyczne wydłużanie oraz powtarzania cyklu gotowania - oświetlenie komory typu LED - możliwość piętrowania kuchenek - 2 magnetrony na górze i dole komory - min. 15 poziomów mocy - moc min. 2,5 kW 	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*.....</p> <p>Typ*.....</p> <p>Producent*.....</p>	2.13						

		- napięcie 230V								
3.15	Wilk do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność chwilowa max. 300 kg/h - wałek ślimakowy wykonany ze stopu aluminium - korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej - kołek dociskowy wykonany z polietylenu - przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej - sitko o średnicy minimalnej 82 z otworami $\varnothing 6$ - napięcie 230V 	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	2.14						
3.16	Krajalnica uniwersalna	<ul style="list-style-type: none"> - średnica noża max. 250mm - płynna regulacja grubości krojenia od 0 do minimum 12 - maksymalna grubość krojonego produktu: min. 180 - wykonana z anodowanego aluminium - silnik chłodzony powietrzem zabezpieczony metalową pokrywą - osłona na nóż - wbudowana ostrzałka - nóż ustawiony skośnie - odkręcana prowadnica - napięcie 230V - moc min. 0,32 kW 	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	2.15						

3.17	Pakowarka próżniowa komorowa	<ul style="list-style-type: none"> - listwa zgrzewająca o długości max.300 mm - przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych - konstrukcja i komora wykonane ze stali nierdzewnej 304 - możliwość pakowania dużych porcji - możliwość kontroli procesu pakowania - wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej żywotność - uszczelka w kształcie litery V - wyświetlacz cyfrowy - automatyczna praca - regulowany czas zgrzewania - wskaźnik ciśnienia - wydajność pompy minimum 10m³/h - napięcie 230V - moc min. 0,37 kW 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.16						
3.18	Okap wyciągowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - centralny - ścięty - oświetlenie LED wbudowane w okap za szybą hartowaną - przepustnice regulacyjne - króciec min 4xØ315 - grubość stali minimum 1 - wymiary 4900mm x 2000mm x 400mm (dł. x gł. .x wys.) Dopuszcza się 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.17						

		tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$								
3.19	Regał ociekowy	- ze stali nierdzewnej - 4 – perforowane półki - konstrukcja spawana - wymiary 800mm x700mm x 1800mm (dł. X gł. .x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.18						
3.20	Zmywarka do mycia garnków i sprzętu kuchennego	- wbudowane dozowniki płynu myjącego i nabłyszczacza - wbudowana pompa wspomagająca płukanie - sterowanie elektroniczne - dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo - termostop - tłoczona wanna - pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody - kontrolki pracy i grzania - ruchome ramiona górne i dolne - regulowany termostat bojlera - program samoczyszczenia - nierdzewny filtr wanny - wysokość otworu drzwi – min. 850mm - wymiary kosza: min. 550mm x 610mm	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.19						

		- wymiary zmywarki 720 mm x 780 mm x 1900 mm (dł. x gł. x wys.) - napięcie 400V Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%								
3.21	Basen do mycia garnków i sprzętu kuchennego	- ze stali nierdzewnej - wymiar komory 720mmx535mmx400 mm - rant tylny i lewy pudełkowy h=10mm - blat z kapinosem - powierzchnia wibrowana - wymiary 1880mm x 700mm x 850mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.20						
3.22	Bateria	- sztorcowa ze spryskiwaczem, mieszaczem i wylewką - przyłącze 3/8	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.21						
3.23	Stół przyścienny na szafce z drzwiami skrzydłowymi	- ze stali nierdzewnej - miejsce na zmiękczac, na półce otwartej - szuflada podwieszona nad zmiękczacem - rant tył pudełkowy h=100 - blat z kapinosem - powierzchnia wibrowana	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.22						

		- wymiary 955mm x 600mm x 850mm (dł. x gł. .x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%								
3.24	Zmiękcacz wody	- automatyczny czasowo-przepływowy - dopasowany do urządzenia z poz. 3.20	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.23						
3.25	Zmiękcacz wody	- automatyczny czasowo-przepływowy - dopasowany do urządzenia z poz. 3.26	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.24						
3.26	Piec konwekcyjno-parowy	- max. 10xGN1/1 elektryczny - układ pojemników wzdłuż urządzenia umożliwiające korzystanie z pojemników GN 1/2 - górny panel sterujący - automatyczny system myjący - odległość między prowadnicami min 60mm - kolorowy ekran dotykowy - prysznic ręczny wraz z przyłączem - połączenie wifi	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.25						

		<ul style="list-style-type: none"> - sonda wielopunktowa o średnicy max. 3 mm - multifunkcyjna klawiatura - min. 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1 - drzwi z dwustopniowym systemem otwierania - moc min. 15,5 kW - napięcie 400V 								
3.27	Schładzarko-zamrażarka szokowa	<ul style="list-style-type: none"> - z systemem montażowym do pieca z poz. 3.26 - wykonana wewnątrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej - izolacja pianowa - krawędzie wewnątrz urządzenia zaokrąglone - dno z zintegrowanym odpływem i rynienką ociekową na kondensat - wentylator na tylnej ścianie - wyjmowany stelaż z prowadnicami - dotykowy panel sterowania - sonda temperatury schładzanych produktów - funkcja rozmrażania - pojemność min. 5x GN 1/1 - odstęp pomiędzy prowadnicami max. 70 - minimalna wydajność schładzania: 25 kg (+90°C/+3°C) w 90 minut 	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	2.26						

		<ul style="list-style-type: none"> - minimalna wydajność zamrażania 15 kg ((+90°C/-18 °C) w 240 min - moc min 0,5 kW - napięcie 230V 								
3.28	Okap wyciągowy	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - centralny, ścięty - filtry - przepustnice regulacyjne - króciec Ø250 - grubość stali min 1 - wymiary 900mm x1050mm x 400mm (dł. x gł. .x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%</p>	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	2.27						
3.29	Stanowisko kawowe	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - szafka z drzwiami - blok szuflad - górna szuflada z wbudowanym pojemnikiem na fusy i odbijakiem oraz otworem przez który fusy spadają do szuflady - krawędzie blatu fazowane 100mm x 100mm - blat, rant tylny, z kapinosem - grubość blachy blatu min 2mm - blat wibrowany - wymiary 1400mm x 700mm x 850mm (dł. x gł. .x wys.) <p>Dopuszcza się tolerancję</p>	<p>1szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	2.28						

		wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%								
3.30	Podgrzewacz	<ul style="list-style-type: none"> - okrągły średnicy 460mm - wykonany ze stali nierdzewnej - drzwi obrotowe szklane otwierane do środka - pojemność max 30-40 talerzy - regulacja temperatury od 30°C do 80°C - napięcie 230V - moc max. 0,6 kW 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.29						
3.31	Cyrkulator zanurzeniowy Sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - panel sterowania oraz uchwyt wykonane z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym - system kontroli temperatury - wyświetlacz: wodoodporny, kolorowy min. 3,5" - auto-restart - urządzenie przenośne - wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie - tryby pracy z Timerem: min praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z żądanym czasem - sygnał zakończenia pracy - napięcie 230V 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	2.30						

3.32	Naświetlacz do jaj	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa i kratka ze stali nierdzewnej - automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie - zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV - pojemność 30 jaj 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.33	Blender ręczny, elektryczny	urządzenie wytrzymałe, przeznaczone do pracy ciągłej lub w ciężkich warunkach <ul style="list-style-type: none"> - ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością - wymienna nasadka tnąca - min. dwie prędkości - ramię ze stali nierdzewnej o długości nie większej niż 230 mm - osłona ostrza - wieszak - min. cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi - napięcie 230V 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.34	Wyciskarka wolnoobrotowa	<ul style="list-style-type: none"> - pojemnik na pulpę, sok, filtr oddzielający miąższ, szczotka - prędkość min 48 obr./min - blokada kapania - wbudowany korek 	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - system czyszczenia podczas pracy: obrotowy koszyk czyszczący - bieg wsteczny - silnik indukcyjny 							
3.35	Robot planetarny	<ul style="list-style-type: none"> - polerowana metalowa misa (minimum 6 l) z rączkami i podziałką wewnątrz - gniazdo wolnych obrotów, gniazdo szybkich obrotów - płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna - funkcja delikatnego mieszania - co najmniej 5 mieszadeł ze stali nierdzewnej - szklany blender o pojemności nie większej niż 2 l - zawiera przystawki min: <ul style="list-style-type: none"> - sokowirówka na całe jabłka - wyciskarka do owoców - młynek / rozdrabniacz do małych porcji jedzenia - przystawka do wyrobu makaronu spaghetti - przystawka do wyrobu makaronu tagliatelle - wałkownica do ciasta - maszynka do mielenia - szatkownica do tarcia, krojenia i szatkowania z zestawem min 7 tarcz - przecierak do warzyw 	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

3.36	Termometr cyfrowy z sondą	<ul style="list-style-type: none"> - wodoszczelny - zakres pomiaru: od -50 °C do + 300 °C - sonda ze stali nierdzewnej minimum 120 - pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy - osłona sondy - ergonomiczny uchwyt - automatyczne wyłączanie przyrządu po 10 min - bateria w zestawie 	6szt.	-						
		Nazwa* Typ* Producent*								
3.37	Termometr cyfrowy bezdotykowy	<ul style="list-style-type: none"> - pomiar temperatury powierzchniowej w podczerwieni - funkcja szybkiej kontroli HACCP - sygnalizacja przy pomocy lampek kontrolnych bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur - zakres pomiaru od -30 °C do +200 °C, z dokładnością do 1°C - bateria w zestawie 	2szt.	-						
		Nazwa* Typ* Producent*								
3.38	Obieraczka do ziemniaków	<ul style="list-style-type: none"> - maksymalny jednorazowy załadunek do 5 kg - wydajność: od 80 do 100 kg/h - dolna część komory w formie obrotowego talerza - obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej 	1szt.	-						
		Nazwa* Typ* Producent*								

		<ul style="list-style-type: none"> - uchylna pokrywa wykonana z poliwęglanu - wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek - wodoodporny panel sterujący - poziom hałasu: max 70 dB. - podstawa z separatorem obierzyn - napięcie 400 V 								
3.39	Prześwietlarka do jaj	<ul style="list-style-type: none"> - dioda LED - prześwietlanie w jasnym pomieszczeniu 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.40	Szatkwonica do warzyw	<ul style="list-style-type: none"> - wentylowany silnik o mocy minimalnej 750 W - dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw i okrągły, cylindryczny - do warzyw długich i delikatnych - automatyczne włączenie obrotów po opuszczeniu docisku - łatwa i szybka wymiana tarcz krojących - co najmniej 2 zabezpieczenia - co najmniej 5 tarcz: plasterki 2mm (tarcza z 3 ostrzami) 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - plasterki 4mm (tarcza z 2 ostrzami) - wiórki 3mm - wiórki 5mm - wiórki 7mm - gumowe antypoślizgowe nóżki - prędkość minimalna 300 obr./min. - napięcie 230V 								
3.41	Piekarnik konwekcyjny	<ul style="list-style-type: none"> - z nawilżaniem - elektryczny - programowalny - sterowany elektronicznie - pojemność komory max. 4 blachy - odległość między prowadnicami max. 74 mm - ilość wentylatorów z rewersem min. 1 - termostat elektroniczny - nawilżanie bezpośrednie co najmniej 10 – stopniowe 	3szt.	-						
			Nazwa* Typ* Producent*							
3.42	Podstawa pod piec	<ul style="list-style-type: none"> - stal nierdzewna - wymiary dopasowane do piekarnika konwekcyjnego z pozycji 3.41 	3szt.	-						
			Nazwa* Typ* Producent*							

3.43	Salamander elektryczny	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa ze stali nierdzewnej - termostat z płynną regulacją temperatury do 300° - możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą systemu do podnoszenia umożliwiającego obróbkę potraw różnej wielkości - wysuwany pojemnik na tłuszcz, - dwie niezależnie sterowane grzałki - bezpiecznik zapobiegający przegrzewaniu się urządzenia - lampka kontrolna, - napięcie 230V - moc min 3,0 kW 	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.44	Naleśnikarka	<ul style="list-style-type: none"> - płyta grzewcza o średnicy max.400mm, z żeliwa z powłoką ceramiczną zapobiegającą przywieraniu - zabezpieczenie przed przegrzaniem - szuflada do przechowywania przyborów - drewniana szpatuła - obudowa ze stali nierdzewnej - termostat z płynną regulacją temperatury od +50 °C do +250 °C 	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

3.45	Robot wieloczynnościowy	<ul style="list-style-type: none"> - bezobsługowy silnik o mocy minimalnej 500 W - funkcje min: miksowania, gotowania na parze, blendowania, ważenia, mieszania, mielenia, ubijania, emulgowania, rozpuszczania, wyrabiania ciasta, gotowania, siekania - ekran dotykowy - automatyczny system blokujący - elektroniczne zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem - wifi - prędkość obrotów płynnie regulowana - ustawienia obrotów do przygotowywania ciasta - zakres pomiarowy min od 1 g do 3000 g z dokładnością do 1 g - pojemność naczynia miksującego min 2,2 l - elektroniczne zabezpieczenie przed przeciążaniem silnika - tworzywo przeznaczone do kontaktu z żywnością - system grzewczy - czujnik temperatury - wykonany ze stali nierdzewnej 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	-							
------	-------------------------	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - procesor min czterordzeniowy - minimalna pamięć flash 16 GB - minimalna pamięć DDR RAM 1 GB - maksymalna masa urządzenia 8 kg 								
3.46	Robot wieloczynnościowy	<ul style="list-style-type: none"> - - cutter – wilk/blender z funkcją podgrzewania - temperatura podgrzewania do 140°C - funkcje min: emulgowania, proszkowania, miksowania, siekania, mieszania i wyrabiania ciasta - pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności min 3,7 - ramię zgarniające i mechanizm do oczyszczania pokrywy - funkcja mieszania wstecznego - funkcja pracy z gorącym produktem - min 4 funkcje prędkości - prędkość obrotów minimalna 100 obrotów/min, maksymalna – 500 obrotów/min - asynchroniczny silnik 	1szt.	-						
		Nazwa* Typ* Producent*								

		<ul style="list-style-type: none"> -min. 2 noże – gładki oraz mikroząbkowany ze stali nierdzewnej - ramię zbierające - programowanie receptur - silnik przemysłowy o dużej trwałości - urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej - praca pulsacyjna 								
3.47	Zestaw garnków i naczyń kuchennych									
3.47.1	Zestaw garnków	<ul style="list-style-type: none"> - powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem - ergonomiczne, niezagrzewające się uchwyty, wykonane ze stali nierdzewnej, przymocowane za pomocą nitów - pokrywki ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary - do stosowania na kuchenkach indukcyjnych - w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> - garnek od 5l do 6 l - Ø min. 160 + pokrywka - garnek od 2 l do 3 l - Ø min. 160 + pokrywka 	12 kpl. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.47.2	Patelnia	<ul style="list-style-type: none"> - nieprzywierająca - indukcja - rdzeń aluminiowy - tytanowa warstwa 	12szt. Nazwa* Typ*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10 - powłoka zapobiegająca przywieraniu - możliwość mycia w zmywarce - w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> - Ø od 240 mm do 260 mm + pokrywa ze szkła żaroodpornego <ul style="list-style-type: none"> - Ø od 200 mm do 220 mm - do naleśników 	Producent*							
3.47.3	Siatka do pieczenia pizzy	<ul style="list-style-type: none"> - z aluminium - beznitowe - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - średnica 210 - średnica 310 - średnica 400 Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 10%	12szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	-						
3.47.4	Pojemnik GN	<ul style="list-style-type: none"> - do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C - ze stali nierdzewnej - możliwość piętrowania i mycia w zmywarce - w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> - głębokość 65 mm GN 1/9 + pokrywa o grubości min. 0,7 mm - głębokość 100 mm GN 1/9 - głębokość 65 mm GN 1/6 + pokrywa o grubości min. 0,7 mm 	12szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - głębokość 100 mm GN 1/6 - głębokość 65 mm GN 1/4 + pokrywka o grubości min. 0,7 mm - głębokość 100 mm GN 1/4 - głębokość 40 mm GN 1/1 - głębokość 65 mm GN 1/1 pełne i perforowane <p>Dopuszcza się tolerancję głębokości $\pm 10\%$</p>								
3.47.5	Miseczka do zapiekania kokilka	<ul style="list-style-type: none"> - porcelanowa - odporność termiczna do 600°C - można myć w zmywarkach - w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> - 2 x średnica 70mm - 2 x średnica 90mm - 2 x średnica 120 mm <p>Dopuszcza się tolerancję średnicy $\pm 10\%$</p>	<p>12szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	-						
3.47.6	Naczynie do zapiekania	<ul style="list-style-type: none"> - białe - z porcelany - można myć w zmywarkach - odporność termiczna do 600 °C - wymiary 255mm x160mm x 55mm <p>Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) $\pm 5\%$</p>	<p>12szt.</p> <p>Nazwa*</p> <p>Typ*</p> <p>Producent*</p>	-						

3.47.7	Forma do tartych	<ul style="list-style-type: none"> - ceramiczny talerz - silikon odporny na temperatury od -60 do +260°C - można myć w zmywarce - wykonana z silikonu i ceramiki - średnica od 260 mm do 280 mm 	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.47.8	Forma do pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana z silikonu - odporna na temperatury od -50°C do 250°C - można myć w zmywarce - do mini muffinek i ciastek – różne wzory - wymiary max. 600 mm x400 mm 	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.47.9	Naczynie z podziałką miarową	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - pojemność od 1 l do 1,5 l - można myć w zmywarce 	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.47.10	Miska	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - odporna na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - pojemność 1,4 l - pojemność 2,5 l - pojemność 3,3 l - pojemność 3,7 l - pojemność 4 l 	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		- pojemność 7 l Dopuszcza się tolerancję pojemności $\pm 10\%$								
3.47.1 1	Sito do przecierania warzyw	- ze stali nierdzewnej - sita wymienne o średnicy od 110 do 130 (perforacja 2mm, 3mm, 4mm) - średnica od 180mm do 200mm	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.47.1 2	Naczynie do suszenia sałaty	- z tworzywa sztucznego - dno antypoślizgowe - pojemność od 4 l do 4,5 l - można myć w zmywarce	12szt. Nazwa* Typ* Producent*							
3.47.1 3	Pojemnik do PacoJet – a	- wykonany ze stali nierdzewnej - z przykrywkami	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.48	Zestaw noży kuchennych	- ze stali nierdzewnej - odporne na korozję W składzie min: - widelec do mięsa długość 320 - ostrzałka długość 340 - nóż Santoku długość 336 - nóż kucharski długość 370 mm - nóż kucharski długość 330 mm	12 zestawów Nazwa* Typ* Producent*	-						

		- nóż do szynki długość 331 mm - nóż do chleba długość 333 mm - nóż do oddzielania kości długość 285mm - nóż do obierania długość 193mm Dopuszcza się tolerancję długości ±10								
3.49	Zastawa stołowa, sztuce i szkło stołowe oraz inny sprzęt do podawania potraw									
3.49.1	Zastawa stołowa	- z porcelany - biała - dodatkowo wzmocnione obrzeża - można myć w zmywarce i używać w kuchenkach mikrofalowych - zastawa ma pochodzić z jednej linii - w zestawie: - talerz płytki ø 300mm – 6 szt. - talerz płytki ø 210mm – 6 szt. - talerz płytki ø 170mm – 6 szt. - talerz głęboki ø 225mm – 6 szt. - bulionówka od 0,30 l do 0,35 l z uszami ze spodkiem – 6 szt. - filiżanka od 0,19 l do 0,21 l, ze spodkiem – 6 szt.	12 kpl. Nazwa* Typ* Producent*	-						

		Dopuszcza się tolerancję wymiaru średnicy talerzy ± 10 mm								
		<ul style="list-style-type: none"> - sosjerka 0,4 l, ze spodkiem – 1 szt. - półmis owalny \varnothing 240mm – 1 szt. - półmis owalny \varnothing 280mm – 1 szt. - salaterka okrągła \varnothing 230mm – 1 szt. - waza z pokrywką, okrągła, pojemność 2,7 l – 1 szt. - dzbanek do mleka 0,15 l – 1 szt. - dzbanek do mleka 0,3 l – 1 szt. - czajnik 0,4 l – 1 szt. - imbryk 0,3 l – 1 szt. - cukiernica 0,25 l – 1 szt. - solniczka – 1 szt. - pieprznica – 1 szt. Dopuszcza się tolerancję wymiarów $\pm 10\%$	12 kpl. Nazwa* Typ* Producent*							
3.49. 2	Zastawa stołowa	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z porcelany z min 30% dodatkiem tlenku glinu - odporność na temp. min 180°C - zastawa ma pochodzić z jednej linii - w zestawie: - kolor beżowy - talerz do pasty średnica 300 mm – 2 szt. - talerz płaski średnica 280mm – 2 szt. 	12 kpl. zestawów Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - kolor czerwony - talerz do pasty średnica 300mm – 2 szt. - talerz płaski średnica 280mm – 2 szt. - kolor szary - talerz do pasty średnica 300 mm– 2 szt. - talerz płaski średnica 280mm – 2 szt. Dopuszcza się tolerancję wymiaru średnicy talerzy ±10 mm 								
3.49. 3	Sztućce	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - polerowane ręcznie - lustrzane wykończenie - można myć w zmywarce - sztućce pochodzące z jednej linii - w zestawie: - widelec do dania zasadniczego – 6 szt. - łyżka do dania zasadniczego – 6 szt. - nóż do dania zasadniczego – 6 szt. - widelec zakąskowy – 6 szt. - łyżka zakąskowa – 6 szt. - nóż zakąskowy – 6 szt. - nóż do masła – 6 szt. - widelczyk do ciasta – 6 szt. - łyżeczka do herbaty – 6 szt. - łyżeczka do kawy – 6 szt. 	12 zestawów Nazwa* Typ* Producent*	-						

		<ul style="list-style-type: none"> - łyżeczka do latte macchiato – 6 szt. - nóż do ryb – 6 szt. - widelec do ryb – 6 szt. - nóż do steków – 6 szt. 								
		<ul style="list-style-type: none"> - łyżeczka do cukru – 2 szt. - widelec półmiskowy duży – 2 szt. - łyżka do sałaty i ziemniaków – 2 szt. - łopatką do tortu – 2 szt. 	12 zestawów Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.49.4	Deska do serwowania pizzy	<ul style="list-style-type: none"> - z uchwytem - z laminatu drewnianego - odporność termiczna do 350°C - można myć w zmywarkach - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - średnica 210mm - średnica 310mm - średnica 400mm Dopuszcza się tolerancję wymiaru średnicy ±10 mm	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.49.5	Miska do serwowania	<ul style="list-style-type: none"> - z melaminy - do serwowania przekąsek i dań - w kształcie fali - możliwość mycia w zmywarce - odporność termiczna: od -20 do 70°C - długość max. 315mm - w zestawie <ul style="list-style-type: none"> - czarna 	12szt Nazwa* Typ* Producent*	-						

		- biała								
3.49.6	Karafka	- szklana - odporna na obicia oraz szok termiczny - pojemność max. 1l	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.49.7	Koszyk	- z tworzywa sztucznego - szary - wymiary 350 mm x250 mm x200mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) ± 10%	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.49.8	Koszyk	- z tworzywa sztucznego - szary - 2 sztuki w zestawie - wymiary 170mm x240mm x 100 mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) ± 10%	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.49.9	Koszyk na pieczywo	- owalny - z polirattanu - beżowy - wymiary 250mm x170 mm x 85 mm. Dopuszcza się tolerancję wymiarów (szer. x gł. x wys.) ± 10%	12szt. Nazwa* Typ* Producent*	-						
3.49.10	Płyta do serwowania	- z melaminy - imitacja drewna dębowego - odporna na uderzenia	12szt. Nazwa*							

		<ul style="list-style-type: none"> - możliwość mycia w zmywarce - odporna na temp. -20°C +70°C - różne rozmiary i kształty 	Typ*..... Producent*.....							
3.49.1 1	Pompka próżniowa do wina	<ul style="list-style-type: none"> - z tworzywa sztucznego - korki do wina min 3 - wysokość od 120mm do 150 mm 	12szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	-						
3.49.1 2	Dozownik do płynu	<ul style="list-style-type: none"> - wylewka w kolorze chrom2 - główka oraz śruba wykonane z mosiądzu - minimalna pojemność 300 ml 	12szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	-						
3.50	Mikser ręczny elektryczny	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa stalowa - elektryczny - przycisk zwalniający końcówki - min dwa rodzaje mieszadeł hakowe i taśmowe - regulacja obrotów - możliwość mycia w zmywarce - wydłużony czas pracy ciągłej 	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	-						
3.51	Stół narożny z szafką	<ul style="list-style-type: none"> - uchwyty wykonane z poszycia - maskownica prawa - półka ze stali nierdzewnej 	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	3.1						

		- wykonanie ze stali nierdzewnej - wymiary: 868mm x 868mm x 850mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) \pm 5%							
3.52	Moduł szafkowy	- dwie szuflady - uchwyty szuflad z poszycia - wykonane ze stali nierdzewnej - wymiary: 400mm x 485mm x 810mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) \pm 5%	1szt. Nazwa* Typ* Producent*	3.2						
3.53	Stół chłodniczy	- 2-modułowy - z bocznym agregatem chłodniczym - 1-blok 2-szuflad - 1-drzwi - bez blatu - ze stali nierdzewnej - wymiary: 1300mm x 600mm x 810mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) \pm 5%	2szt. Nazwa* Typ* Producent*	3.3						
3.54	Moduł szafkowy	- wykonany ze stali nierdzewnej - wyposażony w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi suwane	1szt. Nazwa* Typ*	3.4						

		- uchwyty drzwi wykonane z poszycia - wymiary: 1117mm x 485mm x 810mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	Producent*							
3.55	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - wymiary: 1275mm x 300mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	3.5						
3.56	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi suwane - uchwyty drzwi wykonane z poszycia - wymiary: 1200mm x 300mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	3szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*	3.6						
3.57	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej	1szt. Nazwa*.....	3.7						

		- wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi skrzydłowe - wymiary: 400mm x300mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	Typ*..... Producent*.....							
3.58	Szafka wisząca z drzwiami	- ze stali nierdzewnej - wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej - drzwi skrzydłowe - wymiary: 560mm x560mm x 800mm (dł. x gł. x wys.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	3.8						
3.59	Cokół dolny	- ze stali nierdzewnej - wymiary: 5467mm x 1mm x 160 mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	-						
3.60	Blat	- ze stali nierdzewnej, wibrowanej - blacha o grubości nie mniejszej niż 2 - rant tył i lewy i prawy pudełkowe h=100 - blat z kapinosem, wymiary: 4567mm x 600mm x 50mm (dł. x gł. x wys.)	1szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....	-						

		Dopuszcza się tolerancję wymiarów (dł. x gł. x wys.) ± 5%								
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

¹ Jeśli Wykonawca oferuje wyposażenie/sprzęt w pełni odpowiadający wymaganiom opisanym w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy wpisać: „TAK”. Jeśli natomiast Wykonawca oferuje sprzęt o innych parametrach niż opisane w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy opisać wartości oferowane przez Wykonawcę.

CHARAKTERYSTYKA MEBLI I URZĄDZEŃ opisanych w punkcie 3. „Urządzenia kuchenne i meble.”

MEBLE

- blaty mebli do pracy o gładkiej powierzchni wibrowanej, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia
- uchwyty drzwi i szafek wyprofilowane z poszycia wzdłuż całej wysokości drzwi lub długości szuflad
- wszystkie wyroby wykonane z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej do kontaktu z żywnością, wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej, spawane, krawędzie zaokrąglone, bezpieczne, uchwyty szuflad wyprofilowane ze stali
- powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami wyprofilowana z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu
- wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków zaokrąglone, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości
- dno komór wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody
- szafy i szafki w zależności od modelu wyposażone w drzwi uchylne na zawiasach skrzydełkowych lub przesuwne zawieszane na wózkach rolkowych
- szafki z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności min. 40 kg. wymiary szuflad zapewniają umieszczenie w nich pojemników GN 1/1 lub 2/3
- spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewnia sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N)
- stopki regulowane w meblach, wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji +25 ÷ -10 mm, a stopy regulowane urządzeń ze stali nierdzewnej o zakresie regulacji -45 ÷ +20 mm.
- wszystkie wyroby wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych
- wszystkie wyroby wyposażone w wysoką antybryzgową krawędź tylną (h=100mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów "kapinoskiem". Płyty płaskie wykonywane z blach o grubości min 1,25, wygłuszane materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonicymi wilgoci. Płyty ze zlewami wykonane z blach o grubości min. 1,5 do 2mm, a system usztywnień zapewnia sztywność i odporność na uderzenia

URZĄDZENIA CHŁODNICZE (STOŁY I SZAFY CHŁODNICZE/MROŹNICZE)

- wyposażone w ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad
- całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych (za wyjątkiem zewnętrznej tylnej ścianki) wg normy PN 0H18N9 lub równoważnej

- nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące zalety nogi z tworzywa i zalety materiału, z którego zostały wykonane, o zakresie regulacji $-45 \div +20$ mm
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej
- ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC
- sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym
- w szafach mroźniczych, schładzarkach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi
- wymuszony obieg powietrza chłodzącego
- szafy chłodnicze z obiegiem wymuszonym-wykonane jako szafy o podwyższonej wydajności, umożliwiające wydajne schładzanie potraw z temperatury otoczenia; maksymalna masa produktu możliwa do ~~jaka można~~ schłodzenia z temperatury $+20^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$, wynosi odpowiednio:
 - › min 150 kg w czasie 4,5 godzin
 - › min 65 kg w czasie 2 godzin
- w szafach i schładzarko-zamrażarkach szokowych - praca wentylatora sterowana wyłącznikiem drzwiowym
- zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika w stołach i szafach chłodniczych i mroźniczych
- energooszczędne i niezawodne agregaty chłodnicze
- wszystkie urządzenia zasilane są napięciem 230V/50Hz
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do $+43^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej powietrza do 60%
- w stołach chłodniczych i mroźniczych:
 - › filtr przeciwpyłowy skraplacza
 - › panel zabudowy tyłu
 - › maszynownia z opcją z prawej strony
- › oświetlenie LED (szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi) (opcja)

Elementy meblowe stanowiące wyposażenie pracowni gastronomicznej powinny tworzyć spójną całość (rodzaj zastosowanego materiału, wykończenie blatów, szafek).

4. Zastawa stołowa i sprzęt kuchenny									
Lp.	Nazwa	Opis i minimalne parametry (Wartości wymagane przez Zamawiającego)	Ilość Nazwa / producent/typ* (Wypełnia Wykonawca w miejscach, które dotyczy)*	Wartości oferowane przez Wykonawcę (tę kolumnę wypełnia wykonawca) ¹	Cena jednostkowa netto w PLN	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Wartość brutto w PLN	Czy po stronie Zamawiającego powstanie obowiązek podatkowy zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług TAK/NIE (Wypełnia Wykonawca)
A	B	C	D	E	F	G	H= D x F	I= D x G	J
4.1	Zestaw garnków	- powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem - ergonomiczne, niezagrzewające się uchwyty, wykonane ze stali nierdzewnej, przymocowane za pomocą nitów - pokrywki ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary - do stosowania na kuchenkach indukcyjnych - w zestawie: - garnek od 2 do 3 l - Ø min 160 mm + pokrywka - garnek od 4 do 5 l - Ø min. 160 mm + pokrywka	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						

		- garnek z rączką od 1 do 1,5 l - Ø min. 160 mm + pokrywka							
4.2	Patelnia	- nieprzywierająca - indukcja - rdzeń aluminiowy - tytanowa warstwa - średnica od 260 mm do 280 mm - uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10 - możliwość mycia w zmywarce	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*						
4.3	Patelnia	nieprzywierająca - indukcja - rdzeń aluminiowy - tytanowa warstwa - średnica od 200 mm do 240 mm - uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10 - możliwość mycia w zmywarce	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*						
4.4	Nóż stołowy	- wykonany ze stali nierdzewnej - polerowany ręcznie - lustrzane wykończenie - można myć w zmywarce - sztucce pochodzące z jednej linii dla	12szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*						

		wymienionych w poz. 4.5, 4.6, 4.7, 4.8							
4.5	Widelec stołowy	- wykonany ze stali nierdzewnej - polerowany ręcznie - lustrzane wykończenie - można myć w zmywarce - sztucce pochodzące z jednej linii dla wymienionych w poz. 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8	12szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.6	Łyżka stołowa	- wykonana ze stali nierdzewnej - polerowana ręcznie - lustrzane wykończenie - można myć w zmywarce - sztucce pochodzące z jednej linii dla wymienionych w poz. 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8	12szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.7	Widelczyk do ciasta	- wykonany ze stali nierdzewnej - polerowany ręcznie - lustrzane wykończenie - można myć w zmywarce - sztucce pochodzące z jednej linii dla	12szt. Nazwa* Typ* Producent*						

		wymienionych w poz. 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8							
4.8	Łyżeczka do herbaty	- wykonana ze stali nierdzewnej - polerowana ręcznie - lustrzane wykończenie - można myć w zmywarce - sztucce pochodzące z jednej linii dla wymienionych w poz. 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8	12szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.9	Deska do krojenia	- z drewna kauczukowego - wymiary GN 1/1	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.10	Deska do krojenia	- z polipropylenu GN 1/2 - grubość min. 15 - z wycięciem - atest PZH - w zestawie - biała - czerwona - niebieska - zielona - brązowa - żółta	6szt. zestaw. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						

		- stojak na 6 desek, ze stali nierdzewnej							
4.11	Szpatułka drewniana	- z drewna - długość od 270mm do 300 mm	12szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.12	Łyżka drewniana	- z drewna - zestaw 3 sztuk - długość od 220mm do 300	6 zestawów Nazwa* Typ* Producent*						
4.13	Szpatuła do smażenia	- wykonana z poliamidu, w kolorze czarnym - odporna na temperaturę do 200°C - można myć w zmywarce - długość od 260mm do 280mm	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.14	Zestaw noży	- ze stali nierdzewnej - odporne na korozję W składzie min: - nóż szefa kuchni długość ostrza 220mm	6 zestawów Nazwa* Typ* Producent*						

		- nóż kuchenny długość ostrza 180mm - nóż kuchenny długość ostrza 140mm - nóż do warzyw długość ostrza 110mm Dopuszcza się tolerancję długości ± 10 mm							
4.15	Obierak	- metalowy - poziomy	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.16	Walek do ciasta	- ze stali nierdzewnej - powierzchnia pokryta materiałem nieprzystającym - tuleje ślizgowe - stojak chromowany	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.17	Mata silikonowa do wypieków	- z nieprzystającego silikonu - odpowiednia do mroźni, pieców i kucharek mikrofalowych - można myć w zmywarkach	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						

		- zakres temperatur od -40°C do 250°C - wymiary 600 mm x400 mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów ±10 mm							
4.18	Prasa do ziemniaków	- ze stali nierdzewnej - można myć w zmywarce - długość od 270 mm do 300mm	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.19	Wyciskacz do czosnku	- ergonomiczna ręczka - na rączkach antypoślizgowe uchwyty - obracana dźwignia - metalowy	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.20	Otwieracz barmański	- 3 – funkcyjny - 2 - stopniowy - uchwyt bordowy	3szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.21	Otwieracz do puszek	- wykonany ze stali nierdzewnej - uchwyt z polipropylenu	3szt. Nazwa* Typ* Producent*						

4.22	Waga gastronomiczna	<ul style="list-style-type: none"> - elektroniczna - ekran LCD - szalka ze stali nierdzewnej - bez miski - zakres od 20 g do 5 kg - dokładność do 1 g - zasilana 2 bateriami 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.23	Pojemnik na sztucce	<ul style="list-style-type: none"> - min. 5-częściowy - z tworzywa sztucznego 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.24	Ostrzałka do noży	<ul style="list-style-type: none"> - 3 stopnie ostrzenia: zgrubny, drobny, polerowanie - kąt ostrzenia 18°-22° - namagnesowana szuflada na opitki - elektryczna 	1szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.25	Tarka	<ul style="list-style-type: none"> - czterostronna - z metalu 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						

4.26	Pojemnik barmański na dodatki, stosowany jako pojemnik na przyprawę	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej, polerowanej - w zestawie: -pojemnik na cukier puder, pieprz, sól - wysokość od 65 mm do 75 mm - średnica od 50 do 55 mm 	6 zestawów Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.27	Rękawice ochronne	<ul style="list-style-type: none"> - z włókna szklanego - długość od 280mm do 310mm 	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.28	Rękawice ochronne	<ul style="list-style-type: none"> - z bawełny ognioodpornej - długość od 280mm do 310mm 	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.29	Tortownica okrągła	<ul style="list-style-type: none"> - z wyjmowanym dnem - stalowa - średnica od 240mm do 260mm 	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						

4.30	Blacha do ciasta	<ul style="list-style-type: none"> - stalowa - powłoka nieprzywierająca - wymiary 390mm x 230mm x 70mm Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 10 mm 	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.31	Forma do ciast keksówka	<ul style="list-style-type: none"> - z silikonu - z rączkami - silikon wytrzymały na temperatury od - 40 do 220°C - można myć w zmywarce - wymiary 330 mm x 120 mm (dł. x szer.) Dopuszcza się tolerancję wymiarów ± 10 mm 	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						
4.32	Silikonowe formy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z silikonu - zestaw 3 okrągłych form - do pieczenia - średnica 90 mm, 150 mm, 200 mm - wytrzymałość od - 40 do 220°C - można myć w zmywarce. Dopuszcza się tolerancję średnicy ± 10 mm 	6 zestawów Nazwa*..... Typ*..... Producent*.....						

4.33	Końcówki do rękawów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - zestaw min 5 końcówek - różne zestawy - w zestawie minimum: <ul style="list-style-type: none"> - wzór gwiazdka - wzór kwiatek - wzór gwiazdka francuska - końcówka w kształcie litery "V" - końcówka do pączków 	6 kpl. Nazwa* Typ* Producent*						
4.34	Sito metalowe	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - z rączką - zestaw 2 sit - średnica wewnętrzna sita max. 160 mm i max. 200 mm 	6 zestawów Nazwa* Typ* Producent*						
4.35	Sitko plastikowe	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z tworzywa sztucznego - z rączką - średnica wewnętrzna sita max. 90 mm 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.36	Pokrywa do patelni	<ul style="list-style-type: none"> - ze szkła żaroodpornego - dopasowana do patelni z poz. 4. 2 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						

								
4.37	Ubijak do ziemniaków	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - uchwyt z polipropylenu - można myć w zmywarce - długość od 270mm do 300mm 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.38	Tłuczek do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - dwustronny - wykonany z aluminium - długość od 230mm do 250mm 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.39	Łyżka cedzakowa	<ul style="list-style-type: none"> - bez spawów - wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej - ergonomiczna - zagięty uchwyt do zawieszania - średnica max. 90 mm 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						
4.40	Chochla do zupy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana z polerowanej stali nierdzewnej - monoblok - bez spawów i zagięć - wykonana z jednego kawałka stali 	6szt. Nazwa* Typ* Producent*						

		- minimalna grubość uchwyty 2,7 mm - średnica max. 90mm							
4.41	Wanna cedzakowa	- wykonana ze stali nierdzewnej - dwa uchwyty i podstawa - można myć w zmywarkach - średnica od 200 mm do 240 mm	6szt. Nazwa*..... Typ*..... Producent*						

Wszystkie wymiary zawarte w tabelach podane są w milimetrach

¹ Jeśli Wykonawca oferuje wyposażenie/sprzęt w pełni odpowiadający wymaganiom opisanym w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy wpisać: „TAK”. Jeśli natomiast Wykonawca oferuje sprzęt o innych parametrach niż opisane w kol. „Wartości wymagane przez Zamawiającego”, wówczas w kol. „Wartości oferowane przez Wykonawcę” należy opisać wartości oferowane przez Wykonawcę.