

**Załącznik nr 1**

# F O R M U L A R Z O F E R T Y

**Nazwa i siedziba Wykonawcy albo Imię i nazwisko, adres zamieszkania i adres siedziby Wykonawcy**:

.................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................

**Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym (imię, nazwisko, stanowisko):**

.................................................................................................................................................................................

**Nr telefonu**, ………..…...............................................................................................................................................

**Regon**: .......................................................................... **NIP**....................................................................................

**Województwo**...............................................................**Powiat** ................................................................................

**Strona internetowa: http://**........................................................ **e-mail:** .................................................................

Do:

**Stowarzyszenia „Dobry Dom”**

**Wola Zarczycka 129A**

**37-311 Wola Zarczycka**

**Na dostawę**

**wyposażenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Nowej Sarzynie niezbędnego**

**do stworzenia nowych miejsc reintegracji społecznej i zawodowej**

**przez Stowarzyszenie „Dobry Dom” w ramach projektu pn.:**

**RYNEK ZE SMAKIEM**

**współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego**

**na lata 2014-2020**

Nawiązując do Zapytania ofertowego z dnia 28 kwietnia 2022 roku w postępowaniu o udzielenie zamówienia   
na **dostawę wyposażenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Nowej Sarzynie niezbędnego do stworzenia nowych miejsc reintegracji społecznej i zawodowej przez Stowarzyszenie „Dobry Dom” w ramach projektu pn.: RYNEK ZE SMAKIEM** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020

1. Oferujemy dostarczenie towaru posiadającego parametry określone w załączniku b) do Formularza oferty – „Parametry techniczne”, zgodnie z Formularzem asortymentowo-cenowym – załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego. Załączniki te stanowią integralną część Formularza oferty.

1. Potwierdzamy spełnienie wymaganych przez Zamawiającego warunków płatności, tj.: do 30 dniod dnia otrzymania faktury, po realizacji dostawy, o której mowa w rozdziale III pkt 1 Zapytania ofertowego, montażu i uruchomieniu towaru oraz podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń.

Proponowany termin płatności: **………….. dni / 30 dni /** na ww. warunkach.

1. Dostawa, musi być potwierdzona protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez Zamawiającego   
   i Wykonawcę bez zastrzeżeń z jednoczesnym przekazaniem faktury.
2. Proponujemy okres gwarancji na towar będący przedmiotem zamówienia, obejmujący pełną obsługę serwisową, naprawy, bez żadnych dodatkowych kosztów na okres ……….…….. miesięcy - licząc od dnia podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń, po dokonaniu dostawy, montażu i uruchomieniu towaru (zapis niniejszy dotyczy urządzeń).
3. Przystępując jako Wykonawca do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na w/w dostawę niniejszym oświadczamy, że wszystkie oferowane przez nas towary, zgodnie z Formularzem asortymentowo-cenowym (załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego), posiadają aktualne dopuszczenia   
   do obrotu na rynek polski oraz, że ponosimy pełną odpowiedzialność za wszelkie ewentualne szkody powstałe u Zamawiającego w związku z zastosowaniem dostarczonego przez nas towaru nie spełniającego przedmiotowych wymogów (o ile dotyczy).

1. Zobowiązujemy się, zgodnie z żądaniem Zamawiającego, do: dostarczenia, montażu, bezpłatnego szkolenia   
   i uruchomienia towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do wydania Zamawiającemu dokumentu gwarancyjnego wraz z dostarczonym Towarem a dodatkowo zobowiązujemy się do wydania Zamawiającemu instrukcji obsługi w języku polskim, paszportu technicznego (o ile dotyczy) oraz innych wymaganych przy dostawie dokumentów określonych we wzorze umowy.

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Zapytania ofertowego oraz z załączonym wzorem umowy   
   i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

1. Oświadczamy, że wzór umowy, stanowiący załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego, został przez nas zaakceptowany w całości i bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zaproponowanych warunkach.

1. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Zapytaniu ofertowym.
2. Oferta została złożona na ……………………………….. zapisanych/zadrukowanych i podpisanych stronach   
   oraz kolejno ponumerowanych od nr ….....……… do nr ……………….. .

1. Niniejszym informujemy, że informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach od ....................   
   do ……………….. stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2019 r. poz. 1010 j.t.) i jako takie nie mogą być ogólnodostępne.

1. Oświadczamy, że dostawa towaru lub świadczenie usługi, oferowane w ramach ww. postępowania o udzielenie zamówienia prowadzi\* / nie prowadzi\*w przypadku wyboru naszej oferty, do powstania   
   u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług.

Niżej wymienione towary lub świadczone usługi, oferowane w ramach niniejszego postępowania przetargowego prowadzą w przypadku wyboru naszej oferty, do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:

* + ......................................................................................................................................................
  + ......................................................................................................................................................
  + ......................................................................................................................................................
  + ......................................................................................................................................................
  + ......................................................................................................................................................

*\* (należy podać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi oraz wskazać ich wartość bez kwoty podatku).*

*\*\*W przypadku nie podania / nie wpisania informacji, Zamawiający przyjmuje, że wybór oferty Wykonawcy nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług.*

1. Wadium w kwocie ............................................ zostało/zostanie wniesione w dniu ............................
2. Jesteśmy świadomi, że wniesione przez nas wadium podlega przepadkowi, gdy zaistnieją okoliczności, o których mowa w Zapytaniu.

1. Numer konta, na które Zamawiający zwróci wadium:

.........................................................................................................................................................…………………

Nazwa banku ……………………………………………………………………………………………….…………………

1. Usługę wykonamy w całości sami / przy udziale podwykonawców\*. Podwykonawca zrealizuje następującą część zamówienia:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………….

1. Zamówienie zrealizujemy (odpowiednie wypełnić):
   1. sami
   2. w konsorcjum z:
   * ……………………………………………………………………………………..….…………………………………………………………………………

1. (Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę jako konsorcjum). Oświadczamy, że sposób reprezentacji konsorcjum dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

….………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi integralną jej część są:

(numerowany wykaz załączników wraz z tytułami)

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

....................... ………...................................................................

Data Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

\* Niewłaściwe skreślić

**Załącznik A do Formularza Oferty**

**WARUNKI GWARANCJI I SERWISU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dotyczy dostawy wyposażenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Nowej Sarzynie niezbędnego do stworzenia nowych miejsc reintegracji społecznej i zawodowej przez Stowarzyszenie „Dobry Dom” w ramach projektu pn.: RYNEK ZE SMAKIEM współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020** | | |
| **Warunki gwarancji i serwisu:** | | |
| 1. | Termin rozpoczęcia gwarancji | Od dnia dostawy i podpisania protokołu zdawczoodbiorczego bez zastrzeżeń. |
| 2. | Okres gwarancji na cały Towar (gwarancja pełna bez limitu badań) | Zgodnie z ust. 4 Formularza Oferty |
| 3. | Czas reakcji „przyjęte zgłoszenie - podjęta naprawa”. | W terminie 72 GODZIN od otrzymania zawiadomienia telefonicznie lub e-mailem z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. |
| 4. | Możliwość zgłoszenia wad/awarii/błędów/usterek w godzinach od 7 do 16 h, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. | \*TAK numer ………………………….………………………………….  email …………………………………………………………….….………  \*NIE |
| 5. | Maksymalny czas usunięcia wad/awarii/błędów/usterek Towaru | Do 21 DNI ROBOCZYCH od momentu zgłoszenia wad/awarii/błędów/usterek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. |
| 6. | Możliwość wstawienia zastępczego Towaru | W przypadku wad/awarii/błędu/usterki trwającej powyżej 7 DNI |
| 7. | Liczba napraw gwarancyjnych TEJ SAMEJ USTERKI uprawniająca do wymiany podzespołu na nowy (z wyjątkiem uszkodzeń z winy Zamawiającego) | 3 naprawy |
| 8. | Warunki wymiany Towaru - liczba napraw gwarancyjnych TEJ SAMEJ AWARII uprawniających do wymiany Towaru na nowy (z wyjątkiem uszkodzeń z winy Zamawiającego) | 3naprawy gwarancyjne  uprawniające do wymiany Towaru na nowy |

……………...................... ………..................................................................

Data Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**Załącznik B do Formularza Oferty**

**ZESTAWIENIE PARAMETRÓW WARUNKÓW WYMAGANYCH ZGODNY**

**z projekt technologiczny kuchni i zaplecza (załącznik nr 6)**

1. **SZAFA CHŁODNICZA GASTRONOMICZNA – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szafa chłodnicza dedykowana na wino | TAK |
| 2 | Dwustrefowa | TAK |
| 3 | Cicha praca urządzenia | TAK |
| 4 | Kolor czarny | TAK |
| 5 | Drzwi podwójnie przeszklone z filtrem UV | TAK |
| 6 | Min. 7 drewnianych półek | TAK |
| 7 | Oświetlenie LED | TAK |
| 8 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,14-0,16 kW. | TAK |
| 9 | Wymiary około 595 x 625 x 1590 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **ZMYWARKA PODBLATOWA - 1 szt.**

**(Zmywarka podblatowa gastronomiczna wraz ze zmiękczaczem)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Wykonana ze stali nierdzewnej, | TAK |
| 2 | Sterowanie elektroniczne | TAK |
| 3 | Wysokość wsadu min 330 mm | TAK |
| 4 | Min. 3 programy mycia | TAK |
| 5 | Wymiary kosza 400x400 mm, | TAK |
| 6 | Dozowniki perystaltyczne, | TAK |
| 7 | System filtracyjny, 3-stopniowy, zintegrowany z pompą spustową, | TAK |
| 8 | Pompa wspomagająca płukanie, | TAK |
| 9 | Wydajność około 40 koszy na godzinę, | TAK |
| 10 | Pojemność zbiornika na wodę ok 7-8 L | TAK |
| 11 | Pojemność bojlera ok 4-5 L, | TAK |
| 12 | Pompa myjąca z systemem miękkiego rozruchu, | TAK |
| 13 | Zasilanie 230 V, wbudowany zmiękczacz, moc w zakresie 2,3 – 2,6 kW, | TAK |
| 14 | Wymiary: około 440 x 530 x 710 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **KOSTKARKA – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Kostkarka chłodzona powietrzem wykonana ze stali nierdzewnej o wydajności około 47 kg na dobę, | TAK |
| 2 | Pompa magnetyczna, | TAK |
| 3 | pompa odpływowa, | TAK |
| 4 | Pojemność zasobnika w przedziale 25 – 28 kg, | TAK |
| 5 | Program myjący, | TAK |
| 6 | Pełna kostka lodu o gramaturze w przedziale 17-20 g, | TAK |
| 7 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,57 - 0,59 kW, | TAK |
| 8 | Wymiary: około 500 x 580 x 800 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **FILTR PRZEPŁYWOWY do kostkarki – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Filtr przepływowy z czterostopniowym oczyszczaniem wody, | TAK |
| 2 | Średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10°dh w przedziale 50.000 - 60.000 l,) | TAK |
| 3 | Wymiary: około 310 x 180 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **CHŁODZIARKA PODBLATOWA - 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Chłodziarka podblatowa - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,** | TAK |
| 2 | Pojemność min 143 L, 4 półki, | TAK |
| 3 | Dynamiczny system chłodzenia, | TAK |
| 4 | Sterowanie elektroniczne, | TAK |
| 5 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,07 – 0,09 kW, | TAK |
| 6 | Wymiary: około 600 x 615 x 830 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **MŁYNEK ŻARNOWY – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Młynek do kawy umożliwiający bezpośrednie mielenie kawy do kolby, | TAK |
| 2 | Wydajność około 2-3 g na sekundę, | TAK |
| 3 | Żarno fi 65-70 mm, | TAK |
| 4 | Pojemność zbiornika około 1 kg, | TAK |
| 5 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,25 – 0,27 kW, | TAK |
| 6 | Wymiary: około 190 x 310 x 505 mm (+/- 20 mm); | TAK |

1. **EKSPRES CIŚNIENIOWY – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Ekspres ciśnieniowy dwugrupowy, automatyczny, jedna wylewka wrzątku, dwie termoizolowane dysze do pary. | TAK |
| 2 | System multi bojler dla każdej grupy, główny bojler do wody i pary, | TAK |
| 3 | System oszczędzania energii, | TAK |
| 4 | Funkcja zaparzania wstępnego, | TAK |
| 5 | Elektroniczna kontrola temperatury w bojlerach, | TAK |
| 6 | Pojemność bojlera ok 10-11 L, | TAK |
| 7 | Możliwość zastosowania wysokich kubków do około 15 cm, | TAK |
| 8 | Oświetlenie LED, | TAK |
| 9 | Kolor czarny, inox, | TAK |
| 10 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 3,7 – 6,7 kW, | TAK |
| 11 | Wymiary: około 750 x 600 x 590 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **FILTR PRZEPŁYWOWY do ekspresu– 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Wkład gastronomiczny węglowy wraz z licznikiem przepływu wody z wyświetlaczem LCD, | TAK |
| 2 | Ilość uzdatnionej wody przy 10 stopniach dh (twardości węglanowej KH) około 3000-3200 litrów | TAK |
| 3 | Wymiary: około 2 x 31 x 31 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **KRUSZARKA ELEKTRYCZNA – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Kruszarka elektryczna w kolorze czarno - srebrnym, | TAK |
| 2 | pojemność pojemnika na lód około 3-4 L, | TAK |
| 3 | wydajność około 13-15 kg / godzinę, | TAK |
| 4 | zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,05 – 0,08 kW, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 172 x 290 x 460 mm (+\- 20 mm) | TAK |

1. **WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Wyciskarka elektryczna do cytrusów -obudowa wykonana z aluminium, lakierowana,** | TAK |
| 2 | Silnik indukcyjny, | TAK |
| 3 | W zestawie min. 3 wymienne stożki do wyciskania owoców, | TAK |
| 4 | Wydajność około 28-30 L na godzinę, | TAK |
| 5 | Wysokość lejka około 130 mm, | TAK |
| 6 | Misa i sito ze stali nierdzewnej, | TAK |
| 7 | Zasilanie 230 V, | TAK |
| 8 | Wymiary siedziska: 55 x 20 cm ±1 cm | TAK |
| 9 | moc w zakresie 0,12-0,13 kW, Wymiary: około 170 x 303 x 360 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **BLENDER BARMAŃSKI – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Blender barmański z przezroczystym, trójściennym pojemnikiem o pojemności ok 1,4 – 1,6 L** | TAK |
| 2 | Sterowanie mechaniczne, | TAK |
| 3 | Przycisk pulsacyjny, | TAK |
| 4 | Silnik o mocy szczytowej około 2,2 - 2,4 KM, | TAK |
| 5 | Automatyczne wyłączenie silnika, | TAK |
| 6 | **Chłodzenie silnika,** | TAK |
| 7 | **Wymiary: około 203 x 229 x 457 mm (+/- 20 mm))** | TAK |

1. **CHŁODZIARKA PODBLATOWA – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szafa chłodnicza -podblatowa, 3 drzwiowa o pojemności w przedziale min. 270 L, | TAK |
| 2 | Drzwi suwane, podwójnie przeszklone, samozamykające się, | TAK |
| 3 | Oświetlenie wewnętrzne, | TAK |
| 4 | Min. 6 półek, | TAK |
| 5 | Sterowanie elektroniczne, | TAK |
| 6 | Cyfrowy wyświetlacz, | TAK |
| 7 | Zasilanie: 230 V, moc w zakresie: 0,20-0,30 kW, | TAK |
| 8 | **Wymiary: około 1350 x 530 x 850 mm (+/- 20 mm)** | TAK |

1. **ZAMRAŻARKA PODBLATOWA – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Zamrażarka podblatowa wykonana ze stali nierdzewnej, | TAK |
| 2 | Pojemność min 143 l | TAK |
| 3 | Sterowanie elektroniczne, | TAK |
| 4 | Min 4 półki, min 4 wysuwane kosze, | TAK |
| 5 | zasilanie 220-240 V, | TAK |
| 6 | Wymiary: około 600 x 615 x 830 mm (+/- 20 mm) | TAK |
| 7 | Zakres regulacji prędkości: 20-65 rpm | TAK |
| 8 | Wymiary (dł. x szer. x wys.): 50 x 46 x 38 cm ±1cm | TAK |

1. **CHŁODZIARKA PODBLATOWA – 2 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szafa chłodnicza, podblatowa, 2 drzwiowa o pojemności min 176 L, | TAK |
| 2 | Drzwi suwane podwójnie przeszklone, samozamykające się, | TAK |
| 3 | Oświetlenie wewnętrzne, | TAK |
| 4 | 4 półki, sterowanie elektroniczne, | TAK |
| 5 | Cyfrowy wyświetlacz, | TAK |
| 6 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie: 0,15-0,19 kW, | TAK |
| 7 | Wymiary: około 900 x 530 x 850 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **UMYWALKA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Umywalka wykonana ze stali niklowo-chromowej z włącznikiem kolanowym, baterią oraz dozownikiem na mydło, naścienna,** | TAK |
| 2 | Wymiary: około 400 x 404 x 577 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **SUSZARKA ELEKTRYCZNA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Suszarka elektryczna wykonana z tworzywa sztucznego w kolorze białym, | TAK |
| 2 | Czujnik automatycznego startu, automatyczny wyłącznik po odsunięciu rąk, | TAK |
| 3 | Temperatura powietrza w zakresie 55-60 stopni C, | TAK |
| 4 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie: 2,0-2,3 kW, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 244 x 268 x 200 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **STÓŁ CENTRALNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Stół centralny wykonany ze stali nierdzewnej z blatem roboczym wzmocnionym od spodu płytą podwójnie laminowaną, | TAK |
| 2 | Podstawa szafkowa, przelotowa z drzwiami suwnymi/ skrzydłowymi, od strony serwisu (kuchni) częściowa maskownica – skrócone drzwi, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm | TAK |
| 3 | Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 1300 x 650 x 850 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **NADSTAWKA DWUPOZIOMOWA NEUTRALNA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Nierdzewna nadstawka dwupoziomowa stojąca, montowana do blatu stołu (poz 17), wzmocniona metalowymi profilami typu omega, | TAK |
| 2 | Konstrukcja spawana wzmacniana, | TAK |
| 3 | Wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, | TAK |
| 4 | Posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 1300 x 300 x 700 (+/- 20 mm) | TAK |

1. **LAMPA GRZEWCZA – 3 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Lampa grzewcza, miedziany klosz o średnicy w zakresie 280-290 mm (+/- 20 mm), | TAK |
| 2 | Regulacja wysokości około 80-180 mm (+/- 20 mm), | TAK |
| 3 | Żarówka w komplecie | TAK |
| 4 | **Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,23 – 0,27 kW** | TAK |

1. **STÓŁ CHŁODNICZY – 3 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Stół chłodniczy przyścienny, | TAK |
| 2 | Rant tylny 50 mm, | TAK |
| 3 | Agregat boczny, | TAK |
| 4 | Min 4 szuflady o wysokości około 214-216 mm ,1 drzwi, | TAK |
| 5 | Sterownik elektroniczny zgodny z HACCP, | TAK |
| 6 | Pojemność min. 420L | TAK |
| 7 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie: 0,35 – 0,38 kW, | TAK |
| 8 | Wymiary: około 1725 x 700 x 850 mm (+/- 20mm) | TAK |

1. **SZAFKA NIERDZEWNA ŚCIENNA – 2 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szafka wykonana ze stali nierdzewnej, | TAK |
| 2 | Wisząca, otwarta, półka przestawna, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 1725 x 350 x 600 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **ROBOT KUCHENNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Robot kuchenny, przeznaczony do pracy ciągłej, metalowa konstrukcja, kolor srebrny, 10-stopniowa regulacja prędkości, dzieża ze stali nierdzewnej o poj. nie mniejszej niż 6,9l | TAK |
| 2 | W zestawie akcesoria do zagniatania ciasta, ubijania białka, mieszania ciasta lub masy, osłona przed chlapaniem, możliwość rozbudowy o dodatkowe przystawki (np. do makaronu, szatkującą, mielącą, itd.) | TAK |
| 3 | zasilanie: 230 V, moc w zakresie: 0,3 - 0,5 kW, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 287 x 371 x 417 mm (+/- 20 mm | TAK |

1. **BLENDER ZANURZENIOWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Blender zanurzeniowy gastronomiczny, przeznaczony do pracy ciągłej, mocowanie ścienne, | TAK |
| 2 | Ramię tnące o długości w przedziale 180-210 mm, | TAK |
| 3 | Ramię ubijające z prędkością obrotową około 350-1560 obr/min, ramię tnące | TAK |
| 4 | Tarcza do emulgowania, | TAK |
| 5 | Regulacja obrotów, | TAK |
| 6 | zasilanie 230 V, moc w przedziale 0,23-0,25 kW, | TAK |
| 7 | Wymiary (silnik z ramieniem tnącym): ok. 470 mm x 65 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **SZATKOWNICA GASTRONOMICZNA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szatkownica gastronomiczna przeznaczona do pracy ciągłej, | TAK |
| 2 | Blok silnika wykonany z metalu, komora robocza i pokrywa z tworzywa sztucznego, dwa otwory wsadowe o wymiarach około 158 x 64mm, Ø 58 mm, możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm, | TAK |
| 3 | Urządzenie pozwala między innymi na krojenie w plasterki, słupki, wiórki, kostki i frytki przy zastosowaniu różnych tarczy tnących, w zestawie znajdują się min 4 tarcze tnące – plastry, wiórki, słupki, tarte ziemniaki, | TAK |
| 4 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,3-0,5 kW, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 320 x 304 x 590 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **ZLEW NIERDZEWNY – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Zlew gastronomiczny, nierdzewny, narożny, na podstawie szkieletowej, dwa ranty tylne, przyścienne 40 mm, komora zlewowa tłoczona trapezowa z otworem przystosowanym do montażu syfonów, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii,** | TAK |
| 2 | Nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, | TAK |
| 3 | konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 700 x 700 x 850 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **BATERIA GASTRONOMICZNA do zlewu poz.25 - 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Bateria sztorcowa, jednootworowa, nablatowa, | TAK |
| 2 | Metalizowane mosiężne głowice, | TAK |
| 3 | Wysięg wylewki w zakresie 270 – 300 mm | TAK |

1. **STÓŁ MROŹNICZY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Stół mroźniczy, przyścienny, agregat boczny, rant tylny 50 mm, 2 szuflady o wysokości około 214-216 mm ,1 drzwi, | TAK |
| 2 | sterownik elektroniczny zgodny z HACCP, | TAK |
| 3 | pojemność minimum 270 L, | TAK |
| 4 | zasilanie 230 V, moc w zakresie: 0,60 – 0,75 kW, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 1250 x 700 x 850 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **WILK DO MIELENIA MIĘSA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Wilk do mielenia mięsa z modułem stekera, urządzenie gastronomiczne, przystosowane do pracy ciągłej, gardziel, obudowa silnika i ślimaka, taca załadowcza, nóż i sitko oczko około 6 mm wykonane ze wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokopolerowanej, | TAK |
| 2 | Napęd w kąpieli olejowej, | TAK |
| 3 | Wydajność do ok 160 kg / h, | TAK |
| 4 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,70-0,85 kW, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 260 x 512 x 460 mm (+/- 20 mm | TAK |

1. **PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Pakowarka próżniowa komorowa, głęboko tłoczona stalowo, nierdzewna komora, pokrywa akrylowa, płyty teflonowe, sterowanie elektroniczne, | TAK |
| 2 | Wydajność pompy w przedziale 10-12 m3 /h, | TAK |
| 3 | Listwa zgrzewająca o długości w przedziale 315-330 mm, | TAK |
| 4 | **Zasilanie 230 V, moc w przedziale 0,35 – 0,38 kW,** | TAK |
| 5 | **Poziom hałasu nie większy niż 54 (dB) Wymiary: około 430 x 550 x 340 mm (+/- 20 mm).** | TAK |

1. **CYRKULATOR ZANURZENIOWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Cyrkulator zanurzeniowy gastronomiczny, uchwyt i panel wykonany z poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym, | TAK |
| 2 | Intuicyjny panel, kolorowy, | TAK |
| 3 | Wodoodporny wyświetlacz, | TAK |
| 4 | Max pojemność naczynia około 28-30 L, | TAK |
| 5 | Zakres temp 5-95 0, | TAK |
| 6 | Zasilanie 230 V, moc w przedziale 1,5 – 1,8 kW, Wymiary: około 112 x 127 x 355 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **KRAJALNICA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Krajalnica gastronomiczna, grawitacyjna, przystosowana do pracy ciągłej, | TAK |
| 2 | Przekładnia olejowa, | TAK |
| 3 | nóż o średnicy min 250 mm, | TAK |
| 4 | wykonana ze stali nierdzewnej, antypoślizgowe nóżki, regulacja grubości krojonego plastra w przedziale 0-16 mm, wbudowana ostrzałka, | TAK |
| 5 | zasilanie 230 V, moc w zakresie 0,12 – 0,16 kW, | TAK |
| 6 | Wymiary: około 615 x 397 x 407 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **ZLEW NIERDZEWNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Zlew gastronomiczny, nierdzewny, na podstawie szkieletowej, rant tylny i boczny lewy 40 mm, komora zlewowa tłoczona z otworem przystosowanym do montażu syfonów, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, | TAK |
| 2 | Nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, | TAK |
| 3 | Posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 785 x 700 x 850 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **BATERIA GASTRONOMICZNA do zlewu poz.32 - 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Bateria sztorcowa, jednootworowa, nablatowa, | TAK |
| 2 | Metalizowane mosiężne głowice, | TAK |
| 3 | Wysięg wylewki w zakresie 270 – 300 mm | TAK |

1. **POJEMNIK NA ODPADY – 3 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Pojemnik na odpady wykonany z LLDPE, | TAK |
| 2 | Uchwyty po bokach, | TAK |
| 3 | Pokrywa szczelna z uchwytem, na spodzie przetłoczenia, | TAK |
| 4 | Pojemność min 60l | TAK |
| 5 | Wymiary: około 507 x 272 x 700 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **OKAP GASTRONOMICZNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Okap gastronomiczny, nierdzewny, centralny, | TAK |
| 2 | Model skrzyniowy, 2 częściowy z labiryntowymi łapaczami tłuszczu, | TAK |
| 3 | Oświetlenie LED, 3 króćce fi 250 mm szeregowo, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, | TAK |
| 4 | Posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 2600 x 1700 x 500 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **TRZON GAZOWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Trzon gazowy, 2 palniki dwukoronowe o mocy w zakresie 4,5-4,6 kW, | TAK |
| 2 | Ruszty nierdzewne, | TAK |
| 3 | Tłoczone misy podpalnikowe, | TAK |
| 4 | Moc w zakresie 8,5 – 9,3 kW | TAK |
| 5 | Wymiary: 330 x 600 x 290 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **WARNIK ELEKTRYCZNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Warnik elektryczny, dwukomorowy, podwójnie tłoczona wanna w formacie GN 2/3 200, komora o wymiarze około 350 x 321 x 198 mm (+/-20 mm), w zestawie 4 kosze, zawór spustowy wody ok ¾ cala, | TAK |
| 2 | Zasilanie 400 V, moc w zakresie 5,8 - 6,4 kW, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 660 x 600 x 290 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **MODUŁ NEUTRALNY – 4 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Moduł neutralny wykonany ze stali nierdzewnej do obsadzenia na podstawie, | TAK |
| 2 | Wymiary blatu tłoczonego, odkładczego około 24 x 42 mm (+/- 6 mm), | TAK |
| 3 | Wymiary: około 330 x 600 x 290 mm (+/- 20 mm | TAK |

1. **PODSTAWA NIERDZEWNA pod urządzenia TOP – 3 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, otwarta, półka dolna, nogi w kształcie walca o średnicy około 55-63 mm, | TAK |
| 2 | Możliwość regulacji wysokości nóg, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 1320 x 510 x 570 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **PŁYTA GRILLOWA GAZOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Płyta grillowa gazowa, wykonana ze stali nierdzewnej, chromowana płyta robocza, dzielona, powierzchnia gładka + ryflowana w stosunku 1/3+2/3, grubość płyty roboczej w zakresie 10-12 mm, | TAK |
| 2 | Płynna 3 strefowa regulacja temperatury, | TAK |
| 3 | Szufladka ociekowa, | TAK |
| 4 | moc w zakresie 10-13 kW, | TAK |
| 5 | Wymiary: około 990 x 600 x 290 mm (+\- 20 mm) | TAK |

1. **FRYTOWNICA GAZOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Frytownica gazowa, jednokomorowa, tłoczona wanna o pojemności - 8 L, | TAK |
| 2 | W zestawie kosz, zawór spustowy ¾ cala, zimna strefa, | TAK |
| 3 | moc w zakresie 7,5 - 9,3 kW, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 330 x 600 x 290 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **PODSTAWA NIERDZEWNA pod urządzenia TOP – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, otwarta, półka dolna, nogi w kształcie walca o średnicy około 55-63 mm, | TAK |
| 2 | możliwość regulacji wysokości nóg, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 660 x 510 x 560 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **TRZON GAZOWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Trzon gazowy 6 palników dwukoronowych o mocy w zakresie 3,0 – 3,8 kW, nierdzewne ruszty, tłoczona misy podpalnikowe, moc w zakresie 18,6 – 19,9 kW, Wymiary: około 990 x 600 x 290 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **PIEC KONWEKCYJNO PAROWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Piec konwekcyjno parowy, 6 półkowy (6xGN 2/3), poprzeczny załadunek, rozmiar pojemników około 354x325 mm, | TAK |
| 2 | Iniekcyjny, zakres temperatury około 28 – 302 o C, | TAK |
| 3 | Potrójna szyba w drzwiach, | TAK |
| 4 | Oświetlenie halogenowe, | TAK |
| 5 | Automatyczny system mycia, | TAK |
| 6 | Sonda 6 punktowa, | TAK |
| 7 | Gniazdo USB, | TAK |
| 8 | Panel dotykowy, | TAK |
| 9 | Wentylator z funkcją rewers, | TAK |
| 10 | Prysznic, | TAK |
| 11 | Blokada magnetyczna drzwi, | TAK |
| 12 | Nierdzewny filtr powietrza, | TAK |
| 13 | Regulowane nóżki, | TAK |
| 14 | Zasilanie 400 V, moc w zakresie 4,3 – 5,2 kW, | TAK |
| 15 | Wymiary: około 683 x 643 x 636 mm (+/- 20mm) | TAK |

1. **ZMIĘKCZACZ półautomatyczny do pieca– 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Zmiękczacz półautomatyczny wody doprowadzanej do pieca, ze zbiornikiem na sól o pojemności 15 kg, | TAK |
| 2 | Wydajności do 1950 l wody miedzy regeneracjami, ilością złoża 6,5 kg, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 280 x 410 x 475 mm | TAK |

1. **PODSTAWA NIERDZEWNA pod piec - 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Podstawa nierdzewna pod piec k-p z blatem pełnym, dwa boczne niskie ranty 15 mm, tylna ściana wysoka izolująca temperaturę wypełniona pianką umiejscowiona 80 cm od posadzki (nad blatem), w blacie na łączeniu z tylną ścianką otwór rewizyjny umożliwiający wpuszczenie mediów pod blat, | TAK |
| 2 | Podstawa szkieletowa z prowadnicami pojemników GN 2/3 oraz półką dolną na zmiękczacz wody, | TAK |
| 3 | Wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 700x670x850+800 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **UMYWALKA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Umywalka wykonana ze stali niklowo-chromowej z włącznikiem kolanowym, baterią oraz dozownikiem na mydło, naścienna, | TAK |
| 2 | Wymiary: około 400 x 404 x 577 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **SUSZARKA ELEKTRYCZNA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Suszarka elektryczna wykonana z tworzywa sztucznego w kolorze białym, czujnik automatycznego startu, automatyczny wyłącznik po odsunięciu rąk, | TAK |
| 2 | Temperatura powietrza w zakresie 55-60 stopni C, | TAK |
| 3 | **Zasilanie 230 V, moc w zakresie: 2,0-2,3 kW,** | TAK |
| 4 | **Wymiary: około 244 x 268 x 200 mm (+/- 20 mm)** | TAK |

1. **REGAŁ NIERDZEWNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Regał magazynowy docinany do istniejącego filaru, 4 półki stałe perforowane ociekowe, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, | TAK |
| 2 | Minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, | TAK |
| 3 | Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 770/525 x 600 x 1800 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **BASEN NIERDZEWNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Basen do mycia garów, komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, | TAK |
| 2 | Stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, | TAK |
| 3 | Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 750 x 600 x 850 mm (+/-20 mm) | TAK |

1. **BATERIA PRYSZNICOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Bateria prysznicowa, sztorcowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, wysokość około 600 mm, montowana do blatu | TAK |
| 2 | Dźwignia z chromowanego mosiądzu, sprężyna stalowa z powłoką epoksydową. | TAK |

1. **SZAFA PRZELOTOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szafa nierdzewna, przelotowa, 2 półki wewnętrzne przestawne, 1 stała, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, | TAK |
| 2 | Minimalna nośność półki 70 kg/m2, | TAK |
| 3 | Drzwi skrzydłowe, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, | TAK |
| 4 | Konstrukcja spawana wzmacniana, | TAK |
| 5 | Wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 6 | Wymiary: około 600 x 720 x 2000 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **STÓŁ NIERDZEWNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Stół załadowczo – wyładowczy, zlew umiejscowiony centralnie, komora o wymiarach około 500 x 400 x 250 mm, otwór do resztkowania, | TAK |
| 2 | Nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, | TAK |
| 3 | Konstrukcja spawana, wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 4 | Wymiary: około 1550x 600 x 850 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **BATERIA PRYSZNICOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Bateria prysznicowa, sztorcowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, wysokość około 600 mm, montowana do blatu, dźwignia z chromowanego mosiądzu, sprężyna stalowa z powłoką epoksydową | TAK |

1. **POJEMNIK NA ODPADY – 3 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Pojemnik na odpady wykonany z polipropylenu, jezdny, pokrywa szczelna, kolor szary, wygodne profilowane uchwyty, pojemność min 80 L, wysokość około 718 mm, średnica wewnętrzna około 455 mm** | TAK |

1. **ZMYWARKA GASTRONOMICZNA – 1 szt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Zmywarka podblatowa gastronomiczna, wykonana ze stali nierdzewnej sterowanie elektroniczne, wysokość wsadu min 360 mm, 3 programy mycia, wymiary kosza 500x500 mm, dozowniki perystaltyczne, system filtracyjny, 3-stopniowy, zintegrowany z pompą spustową, pompa wspomagająca płukanie, bojler atmosferyczny, | TAK |
| 2 | Wydajność około 40 koszy na godzinę, | TAK |
| 3 | Pojemność zbiornika na wodę ok 12-13 L, | TAK |
| 4 | Pojemność bojlera ok 5-6 L, | TAK |
| 5 | Pompa myjąca z systemem miękkiego rozruchu, | TAK |
| 6 | **Zasilanie 230 V lub 400 V, moc w zakresie 5,2 – 5,7 kW,** | TAK |
| 7 | **Wymiary: około 580 x 600 x 820 mm (+/- 20 mm)** | TAK |

1. **PODSTAWA NIERDZEWNA pod zmywarkę – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Podstawa nierdzewna, szkieletowa, z prowadnicami na kosze 500x500 mm, 3 poziomy, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm,)** | TAK |
| 2 | Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii | TAK |
| 3 | Wymiary: około 600 x 600 x 500 mm (+/-20 mm) | TAK |

1. **ZMIĘKCZACZ półautomatyczny do zmywarki – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Zmiękczacz półautomatyczny wody doprowadzanej do pieca, ze zbiornikiem na sól o pojemności 15 kg, wydajności do 1950 l wody miedzy regeneracjami, ilością złoża 6,5 kg, | TAK |
| 2 | Wymiary: około 280 x 410 x 475 mm (+/- 20 mm. | TAK |

1. **UMYWALKA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Umywalka wykonana ze stali niklowo-chromowej z włącznikiem kolanowym, baterią oraz dozownikiem na mydło, naścienna, | TAK |
| 2 | Wymiary: około 400 x 404 x 577 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **SUSZARKA ELEKTRYCZNA – 2 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | **Suszarka elektryczna wykonana z tworzywa sztucznego w kolorze białym,** | TAK |
| 2 | Czujnik automatycznego startu, | TAK |
| 3 | Automatyczny wyłącznik po odsunięciu rąk, | TAK |
| 4 | Temperatura powietrza w zakresie 55-60 stopni C | TAK |
| 5 | Zasilanie 230 V, moc w zakresie: 2,0-2,3 kW, | TAK |
| 6 | Wymiary: około 244 x 268 x 200 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **ZLEW NIERDZEWNY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Zlew gastronomiczny, porządkowy, komora tłoczona, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, | TAK |
| 2 | Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 500 x 500 x 550 mm (+/- 20 mm); | TAK |

1. **BATERIA PRYSZNICOWA – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Bateria prysznicowa, sztorcowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, wysokość około 600 mm, montowana do blatu, dźwignia z chromowanego mosiądzu, sprężyna stalowa z powłoką epoksydową | TAK |

1. **PIEC GASTRONOMICZNY HYBRYDOWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Kompaktowy piec gastronomiczny, hybrydowy | TAK |
| 2 | Kolor czarny, | TAK |
| 3 | Moduł schładzania urządzenia, | TAK |
| 4 | Regulacja nadmuchu powietrza oraz mocy pieca, | TAK |
| 5 | **Filtr katalityczny,** | TAK |
| 6 | **Min 7 calowy, intuicyjny panel dotykowy,** | TAK |
| 7 | **Min 100 wbudowanych programów,** | TAK |
| 8 | **Port USB,** | TAK |
| 9 | **Regulacja nóżek,** | TAK |
| 10 | **W zestawie min 1 łopatka, min 1 podstawa pod płytę kamienną, chemia dedykowana do urządzenia,** | TAK |
| 11 | **Zasilanie 400 V, moc w zakresie 4,5 – 4,9 kW,** | TAK |
| 12 | **Wymiary: około 583 x 730 x 592 mm (+/- 20 mm).** | TAK |

1. **DROBNY SPRZĘT KUCHENNY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | GARNEK GASTRONOMICZNY – 1 szt  Garnek wysoki wykonany ze stali nierdzewnej, satynowany, kapsułowe, wielowarstwowe dno, pokrywka, można stosować na kuchni indukcyjnej, elektrycznej, gazowej, ceramicznej, wysokość w przedziale 180 – 220 mm, średnica w przedziale 228 - 241 mm, pojemność w zakresie 8,2 – 9,3 L | TAK |
| 2 | GARNEK GASTRONOMICZNY – 1 szt  Garnek wysoki wykonany ze stali nierdzewnej, satynowany, kapsułowe, wielowarstwowe dno, pokrywka, można stosować na kuchni indukcyjnej, elektrycznej, gazowej, ceramicznej, wysokość w przedziale 245 - 265 mm, średnica w przedziale 278 - 284 mm, pojemność w zakresie 14,5 - 15,8 L | TAK |
| 3 | GARNEK GASTRONOMICZNY – 1 szt  Garnek wysoki wykonany ze stali nierdzewnej, satynowany, kapsułowe, wielowarstwowe dno, pokrywka, można stosować na kuchni indukcyjnej, elektrycznej, gazowej, ceramicznej, wysokość w przedziale 315 - 332 mm, średnica w przedziale 318 - 328 mm, pojemność w zakresie 24,3 – 25,9 L | TAK |
| 4 | GARNEK GASTRONOMICZNY – 1 szt  Garnek niski wykonany ze stali nierdzewnej, satynowany, kapsułowe, wielowarstwowe dno, pokrywka, można stosować na kuchni indukcyjnej, elektrycznej, gazowej, ceramicznej, wysokość w przedziale 102 -107 mm, średnica w przedziale 194 - 203 mm, pojemność w zakresie 2,8 – 3,7 L | TAK |
| 5 | GARNEK GASTRONOMICZNY – 1 szt  Garnek niski wykonany ze stali nierdzewnej, satynowany, kapsułowe, wielowarstwowe dno, pokrywka, można stosować na kuchni indukcyjnej, elektrycznej, gazowej, ceramicznej, wysokość w przedziale 106 -117 mm, średnica w przedziale 232 - 248 mm, pojemność w zakresie 4,7 – 5,6 L | TAK |
| 6 | RONDEL Z POKRYWKĄ – 1 szt  Rondel z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej, satynowanej, grube, trójwarstwowe dno kapsułowe ze stali nierdzewnej i aluminium, nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty, przystosowany do każdego rodzaju kuchni, wysokość w zakresie 90-95 mm, średnica w przedziale 153-166 mm, pojemność około 2 L | TAK |
| 7 | Rondel z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej, satynowanej, grube, trójwarstwowe dno kapsułowe ze stali nierdzewnej i aluminium, nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty, przystosowany do każdego rodzaju kuchni, wysokość w zakresie 98-106 mm, średnica w przedziale 196-204 mm, pojemność około 3,5 L | TAK |
| 8 | PATELNIA POWLEKANA TYTANEM – 2 szt  Patelnia z twardego aluminium powlekana tytanem, nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej, grubość dna min 5 mm, nie jest przeznaczona do użytku na kuchni indukcyjnej, wysokość w zakresie 50-58 mm, średnica w przedziale 236 – 243 mm | TAK |
| 9 | PATELNIA POWLEKANA TYTANEM – 2 szt  Patelnia z twardego aluminium powlekana tytanem, nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej, grubość dna min 5 mm, nie jest przeznaczona do użytku na kuchni indukcyjnej, wysokość w zakresie 50-58 mm, średnica w przedziale 271 – 282 mm | TAK |
| 10 | PATELNIA POWLEKANA TYTANEM – 1 szt  Patelnia z twardego aluminium powlekana tytanem, nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej, grubość dna min 5 mm, nie jest przeznaczona do użytku na kuchni indukcyjnej, wysokość w zakresie 50-58 mm, średnica w przedziale 315 – 328 mm | TAK |
| 11 | MISKA KUCHENNA – 6 szt  Miska kuchenna wykonana ze stali nierdzewnej, polerowanej, pojemność około 4 L, wysokość w przedziale 95-102 mm, średnica w zakresie 273 – 282 mm | TAK |
| 12 | CEDZAK – 1 szt  Durszlak wykonany ze stali nierdzewnej, wygodne uchwyty, stabilna nóżka, średnica w zakresie 350-360 mm, wysokość około 220 mm | TAK |
| 13 | CHOCHLA – 1 szt  Chochla monoblok, wykonana ze stali nierdzewnej, ergonomiczny zagięty uchwyt, średnica w zakresie 125-140 mm, pojemność w przedziale 0,55 – 0,68 L, długość około 440 mm | TAK |
| 14 | CHOCHLA - 1 szt  Chochla monoblok, wykonana ze stali nierdzewnej, ergonomiczny zagięty uchwyt, średnica w zakresie 86-100 mm, pojemność w przedziale 0,15 – 0,27 L, długość około 380 mm | TAK |
| 15 | WIDELEC DO PRZEWRACANIA – 1 szt  Widelec trójzębny do przewracania ze stali nierdzewnej, monoblok, długość w zakresie 480 - 500 mm | TAK |
| 16 | RÓZGA – 2 szt  Rózga wykonana z stali nierdzewnej, rękojeść zabezpieczona tworzywem sztucznym, druty o grubości około 2-3 mm, długość rózgi około 250 mm | TAK |
| 17 | ŁYŻKA CEDZAKOWA – 1 szt  Cedzak siatkowy wykonany ze stali nierdzewnej, zagięta końcówka rączki, średnica około 200 mm, długość około 450 mm | TAK |
| 18 | SZCZYPCE – 3 szt  Szczypce uniwersalne wykonane ze stali nierdzewnej, długość w zakresie 280-300 mm | TAK |
| 19 | OTWIERACZ DO KONSERW – 1 szt  Otwieracz do konserw wykonany ze stali nierdzewnej, mocowany do blatu, zacisk ślimakowy, wkręty, w zestawie nóż z kółkiem, nadaje się do puszek o wysokości w zakresie 20 – 400 mm, Wysokość: około 638 mm (+/-20 mm) | TAK |
| 20 | ZESTAW NOŻY - 1 szt  Noże kute ze stali molibdenowo-wanadowej, ergonomiczny uchwyt, antybakteryjna okładzina rękojeści, zestaw składa się z noży: nóż kuchenny około 200 mm, nóż kuchenny ok 230 mm, nóż do trybowania ok 150 mm, nóż do pomidorów ok 115 mm, nóż do obierania ok 90 mm, nóż do jarzyn ok 65 mm, nóż do chleba ok 210 mm, nóż santoku ok 180 mm, stalki, widelca i pokrowca, Wymiary: około 510 x 214 x 72 mm (+/- 20 mm) | TAK |
| 21 | ZESTAW DESEK – GN 1/1 – 1 szt  Deski gastronomiczne wykonane z polipropylenu, rozmiar GN 1/1, komplet 6 kolorów, posiadają atest PZH | TAK |
| 22 | STOJAK STALOWY NA DESKI – 1 szt  Stojak na deski wykonany ze stali nierdzewnej, Wymiary: około 264 x 262 x 288 mm (+/- 20 mm) | TAK |
| 23 | POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 2/3 – 6 szt  Pojemnik gastronomiczny wykonany ze stali nierdzewnej, pokryty emalią, Wymiary: około 349 x 318 x 38 mm (+/- 20 mm) | TAK |
| 24 | POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 2/3 – 3 szt  Pojemnik gastronomiczny, perforowany, wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarce, średnica oczka około 3 mm, wysokość w przedziale 95-104 mm, pojemność w zakresie 7,8 – 8,3 L | TAK |
| 25 | POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 2/3 – 3 szt  Pojemnik gastronomiczny, wykonany ze stali nierdzewnej, można myc w zmywarce oraz stosować w temperaturze w przedziale -38oC do 305oC, wysokość w przedziale 142 – 155 mm, pojemność w zakresie 11,8 – 12,6 L | TAK |
| 26 | POKRYWKA STALOWA do pojemnika GN 2/3 (poz 7) – 3 szt  Pokrywka do pojemnika GN 2/3 wykonana ze stali nierdzewnej, pośrodku uchwyt, Wymiary: około 346 x 321 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **ZASTAWA STOŁOWA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Warunek dla wszystkich elementów zastawy :  Odporność do temperatury 180oC. Ręcznie nakładana dekoracja.  Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów talerzy płaskich  W kolorze pomarańczowo – łososiowym składa się z następujących elementów:  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt  Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt  Miska okrągła, średnica w zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt  Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt  Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt  Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt  Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt  Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt  Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt | TAK |
| 2 | W kolorze szarym - popielatym składa się z następującym elementów:  Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt  Miska okrągła, średnica w zakresie zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt  Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt  Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt  Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt  Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt  Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt | TAK |
| 3 | W kolorze żółtym składa się z następujących elementów:  Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt  Miska okrągła, średnica w zakresie zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt  Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt  Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt  Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt  Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt  Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt  Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt  Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt | TAK |
| 4 | W kolorze błękitnym – turkusowym składa się z następujących elementów:  Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt  Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt  Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt  Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt  Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt  Miska okrągła, średnica w zakresie zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt  Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt | TAK |
| 5 | W kolorze ciemno szarym składa się z następujących elementów:  Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt  Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt  Miska okrągła, średnica w zakresie zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt  Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt  Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt  Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt  Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt  Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt  Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt  Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt | TAK |
| 5 | **Solniczka w kolorze białym, wysokość około 70 mm, szerokość około 51 mm – 12 szt** | TAK |
| 6 | **Pieprzniczka w kolorze czarnym, wysokość około 67 mm, średnica około 50 mm– 12 szt** | TAK |
| 7 | **Sztućce wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10, są kilkukrotnie polerowane, ostatni etap to polerowanie ręczne na wysoki połysk, grubość około 3 mm. Komplet składa się z następujących elementów:**  **Łyżka stołowa, długość około 196 mm – 12 szt**  **Widelczyk do ciasta, długość około 150 mm – 12 szt**  **Łyżeczka do kawy, długość około 113 mm – 12 szt**  **Łyżeczka do herbaty, długość około 132 mm – 12 szt**  **Nóż stołowy, długość około 226 mm – 12 szt**  **Widelec stołowy, długość około 196 mm - 12 szt** | TAK |

1. **DROBNY SPRZĘT BARMAŃSKI, SZKŁO, PORCELANA BAROWA, MATY, NOŻE itp..**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
|  | Shaker 2 częściowy typu TIN TIN, wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 700 + 500 ml, średnica w zakresie 90-95 mm, wysokość w przedziale 170-180 mm (+/- 20 mm) – 1 szt | TAK |
|  | Shaker 3 częściowy, styl japoński, wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 700 ml – 1 szt | TAK |
|  | Miarka barmańska, dwustronna, wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 25/50 – 1 szt | TAK |
|  | Miarka barmańska, dwustronna, wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 20/40 – 1 szt | TAK |
|  | Precyzyjna pęseta barmańska wykonana ze stali nierdzewnej, kolor czarny, długość w zakresie 290-310 mm – 1 szt | TAK |
|  | Nalewak o wolnym przepływie, kpl 6 szt, wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 – 2 szt | TAK |
|  | Nalewak o szybkim przepływie, kpl 6 szt, wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 – 2 szt | TAK |
|  | Sitko do shakera typu julep wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, długość około 165 mm – 1 szt | TAK |
|  | Sitko do shakera typu hawthorne, wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, spiralna krawędź, szerokość około 150 mm - 1 szt | TAK |
|  | Trybuszon wykonany ze stali nierdzewnej oraz tworzywa sztucznego w kolorze czarnym, zawiera nożyk, otwieracz do butelek, korkociąg, długość około 121 mm – 2 szt | TAK |
|  | Otwieracz barmański, długość około 250 mm – 2 szt | TAK |
|  | Tłuczek do ugniatania owoców, ziół, wykonany z tworzywa sztucznego, kolor czarny, długość około 250 mm – 1 szt | TAK |
|  | Dyspenser barmański, 2 częściowy, wymienna końcówka i pokrywka w kolorze czerwonym, odkręcana górna część, średnica w zakresie 85–90 mm, wysokość około 300 mm, pojemność w przedziale 0,75 – 0,85 L – 1 szt | TAK |
|  | Dyspenser barmański, 2 częściowy, wymienna końcówka i pokrywka w kolorze zielonym, odkręcana górna część, średnica w zakresie 85–90 mm, wysokość około 300 mm, pojemność w przedziale 0,75 – 0,85 L – 1 szt | TAK |
|  | Łyżka barmańska wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, długość ok 400 mm – 1 szt | TAK |
|  | Łyżka barmańska wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, jeden koniec zakończony łyżką, dugi trójzębem, długość ok 315 mm – 1 szt | TAK |
|  | Wyciskacz do cytryn, ręczny, wykonany z aluminium w kolorze żółtym, Wymiary około 223 x 75 x 45 mm – 1 szt | TAK |
|  | Wyciskacz do limonek, ręczny, wykonany z aluminium w kolorze żółtym, Wymiary około 203 x 60 x 40 mm – 1 szt | TAK |
|  | Szufelka do lodu, cedzak, wykonana ze stali nierdzewnej – 1 szt | TAK |
|  | Szufelka barmańska wykonana z aluminium, pojemność około 0,17 L – 1 szt | TAK |
|  | Szczypce do lodu, wykonane ze stali nierdzewnej, ząbki w części chwytającej lód, długość około 160 mm – 1 szt | TAK |
|  | Obieraczka barowa do obierania warzyw i owoców, wykonana z tworzywa sztucznego, kolor czarny – 1 szt | TAK |
|  | Sitko stożkowe, małe oczka cedzaka, wykonane ze stali nierdzewnej, średnica około 89 mm, długość około 264 mm – 1 szt | TAK |
|  | Zestaw miarek barmańskich, 5 łyżek o różnych rozmiarach w zakresie 2,5-15 mm – 1 szt | TAK |
|  | Nożyk dekoracyjny do skórek, długość około 143 mm – 1 szt | TAK |
|  | Nożyk barmański wykonany ze stali nierdzewnej, zakończony dwuzębem, długość około 107 mm – 1 szt | TAK |
|  | Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, rączka z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym, Wymiary około 30 x 381 mm – 1 szt | TAK |
|  | Mata barmańska w kolorze czarnym, gumowa, tworzywo sztuczne, wymiary około 453 x 305 x 15 mm – 1 szt | TAK |
|  | Mata barmańska w kolorze czarnym, gumowa, tworzywo sztuczne, wymiary około 80x 600 mm – 1 szt | TAK |
|  | Szklanica barmańska wykonana z grubego, przezroczystego szkła, dolna część zdobiona, w górnej części lejek, pojemność ok 550 ml – 1 szt | TAK |
|  | Szklanka wysoka wykonana ze szkła mineralnego, delikatnie zaokrąglony kształt czaszy, pojemność w zakresie 350-360 ml, średnica ok 76 mm, wysokość w przedziale 120-125 mm – 24 szt | TAK |
|  | Szklanka niska wykonana ze szkła mineralnego, delikatnie zaokrąglony kształt czaszy, pojemność w zakresie 335-345 ml, średnica ok 89 mm, wysokość w przedziale 80-85 mm – 24 szt | TAK |
|  | Kieliszek koktajlowy typu hurricane na grubej, stabilnej stopce, wysokość około 208 mm, pojemność w przedziale 425 – 440 ml, średnica w zakresie 80-88 mm – 12 szt | TAK |
|  | Kieliszek typu martini na smukłej nóżce, czarka w kształcie stożka, pojemność około 150 ml, średnica w przedziale 90-95 mm, wysokość w zakresie 158-170 mm – 6 szt | TAK |
|  | Kieliszek typu margarity na smukłej, wysokiej nóżce, pojemność około 270 ml, średnica w przedziale 120-125 mm, wysokość w zakresie 190-195 mm – 6 szt | TAK |
|  | Szklanka wysoka wykonana z grubego, mocnego, przejrzystego szkła, charakterystyczny wzór w dolnej części, pojemność w przedziale 375-385 ml, wysokość 138-146 mm, średnica w zakresie 72-78 mm – 12 szt | TAK |
|  | Szklanka wysoka wykonana z grubego, mocnego, przejrzystego szkła, charakterystyczny wzór w dolnej części, pojemność w przedziale 276-282 ml, wysokość 132-138 mm, średnica w zakresie 64-68 mm – 12 szt | TAK |
|  | Szklanka niska wykonana z grubego, mocnego, przejrzystego szkła, charakterystyczny wzór w dolnej części, pojemność w przedziale 295-310 ml, wysokość 89-96 mm, średnica w zakresie 81-87 mm – 12 szt | TAK |

1. **REGAŁ MAGAZYNOWY – 1 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Regał nierdzewny, perforowane 4 półki, wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm,) | TAK |
| 2 | Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, | TAK |
| 3 | Wymiary: około 480 x 500 x 1800 mm (+/- 20 mm) | TAK |

1. **SZAFA ODZIEŻOWA BHP – 14 szt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY** | Wymagane parametry |
| 1 | Szafa ubraniowa BHP wykonana z blachy o grubości min 0,5 mm, blachy zimnowalcowanej, spawanej punktowo, stalowej malowanej proszkowo na kolor popielaty, pojedyncza, zgrzewana konstrukcja z zamkniętych profili, okienka perforacyjne, plastikowy drążek, zamek cylindryczny, wieszaki ubraniowe, haczyk, lusterko, plastikowy wizytownik, | TAK |
| 2 | Wymiary: około 300 x 500 x 1800 mm (+/- 20 mm) | TAK |