



Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTY

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.
2. Potwierdzamy spełnienie wymaganych przez Zamawiającego warunków płatności, tj.: do 30 dni od 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.

3. Dostawa, musi być potwierdzona protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez Zamawiającego i Wykonawcę bez zastrzeżeń z jednoczesnym przekazaniem faktury.
4. 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).
5. 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).
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Zapytaniu ofertowym.

10. Oferta została złożona na zapisanych/zadrukowanych i podpisanych stronach oraz kolejno ponumerowanych od nr do nr

11. 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.

12. 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.*

13. Wadium w kwocie zostało/zostanie wniesione w dniu

14. Jesteśmy świadomi, że wniesione przez nas wadium podlega przepadkowi, gdy zaistnieją okoliczności, o których mowa w Zapytaniu.

15. Numer konta, na które Zamawiający zwróci wadium:

.....

Nazwa banku

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

.....

.....

17. Zamówienie zrealizujemy (odpowiednie wypełnić):

a) sami

b) w konsorcjum z:

-

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

.....
.....

19. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi integralną jej część są:
(numerowany wykaz załączników wraz z tytułami)

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

.....
Data

.....
Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

* Niewłaściwe skreślić

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)	3 naprawy gwarancyjne uprawniające do wymiany Towaru na nowy

.....
Data

.....
Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**ZESTAWIENIE PARAMETRÓW WARUNKÓW WYMAGANYCH ZGODNY
z projekt technologiczny kuchni i zaplecza (załącznik nr 6)**

1. SZAFKA CHŁODNICZA GASTRONOMICZNA – 1 szt.

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Szafka 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

2. ZMYWARKA PODBLATOWA - 1 szt.

(Zmywarka podblatowa gastronomiczna wraz ze zmiękcaczem)

	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 zmiękcacz, moc w zakresie 2,3 – 2,6 kW,	TAK
14	Wymiary: około 440 x 530 x 710 mm (+/- 20 mm)	TAK

3. 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

4. FILTR PRZEPLYWOWY 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

5. 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

6. 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

7. 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

8. FILTR PRZEPIWOWY 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

9. 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

10. 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
---	--	-----

11. BLENDER BARMAŃSKI – 1 szt.

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Blender barmański z przezroczystym, trójścianym 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

12. 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

13. 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

14. 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

15. UMYWALKA – 1 szt

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

16. 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

17. 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 wzmocniana, 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

18. 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 wzmocniana,	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

19. 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

20. 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

21. 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

22. 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
---	---	-----

23. 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

24. SZATKOWNICA GASTRONOMICZNA – 1 szt

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Szatkwonica 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

25. 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 wzmocniona, 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

26. 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

27. 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

28. 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 załadownicza, nóż i sitko oczko około 6 mm wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 wyskokopolerowanej,	TAK
2	Napęd w kąpeli 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

29. 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 m ³ /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

30. 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 °,	TAK
6	Zasilanie 230 V, moc w przedziale 1,5 – 1,8 kW, Wymiary: około 112 x 127 x 355 mm (+/- 20 mm)	TAK

31. 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

32. 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

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

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Bateria sztorcowa, jednocierowa, nablutowa,	TAK
2	Metalizowane mosiężne głowice,	TAK
3	Wysięg wylewki w zakresie 270 – 300 mm	TAK

34. 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

35. 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

36. 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

37. 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 ¼ 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

38. 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

39. 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

40. 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

41. 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

42. 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

43. 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 miska podpalnikowe, moc w zakresie 18,6 – 19,9 kW, Wymiary: około 990 x 600 x 290 mm (+/- 20 mm)	TAK

44. 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

45. 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 między regeneracjami, ilością złoża 6,5 kg,	TAK
3	Wymiary: około 280 x 410 x 475 mm	TAK

46. 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 przewodnicami 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

47. 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

48. 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

49. 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/m ² , nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm,	TAK
3	Konstrukcja spawana wzmocniana, 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

50. 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 wzmocniana, 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

51. 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

52. SZAFKA PRZELOTOWA – 1 szt

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Szafka 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/m ² ,	TAK
3	Drzwi skrzydłowe, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm,	TAK
4	Konstrukcja spawana wzmocniana,	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

53. STÓŁ NIERDZEWNY – 1 szt

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Stół załadowniczo – wyładowniczy, 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, wzmocniona, 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

54. 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

55. 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

56. 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
---	---	-----

57. PODSTAWA NIERDZEWNA pod zmywarę – 1 szt

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Podstawa nierdzewna, szkieletowa, z przewodnicami 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 wzmocniona, 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

58. ZMIĘKCZACZ półautomatyczny do zmywarki – 1 szt

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

59. UMYWALKA – 1 szt

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Umywarka 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

60. 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

61. 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 wzmocniana, 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

62. 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

63. 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 łopatką, 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

64. 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	PATELNIĄ 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	PATELNIĄ 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	PATELNIĄ 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 Różga wykonana z stali nierdzewnej, rękojeść zabezpieczona tworzywem sztucznym, druty o grubości około 2-3 mm, długość różgi 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 myć 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

65. ZASTAWA STOŁOWA

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Warunek dla wszystkich elementów zastawy : Odporność do temperatury 180oC. Ręcznie nakładana dekoracja. Dożywnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów <u>talerzy płaskich</u> W kolorze pomarańczowo – łososiowym składa się z następujących elementów: Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt	TAK

	<p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt</p> <p>Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt</p> <p>Miska okrągła, średnica w zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt</p> <p>Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt</p> <p>Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt</p> <p>Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt</p> <p>Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt</p>	
2	<p>W kolorze szarym - popielatym składa się z następującym elementom:</p> <p>Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt</p> <p>Miska okrągła, średnica w zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt</p> <p>Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt</p> <p>Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt</p> <p>Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt</p> <p>Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt</p>	TAK
3	<p>W kolorze żółtym składa się z następujących elementów:</p> <p>Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt</p> <p>Miska okrągła, średnica w zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt</p> <p>Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt</p>	TAK

	<p>Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt</p> <p>Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt</p> <p>Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt</p>	
4	<p>W kolorze błękitnym – turkusowym składa się z następujących elementów:</p> <p>Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt</p> <p>Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt</p> <p>Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt</p> <p>Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt</p> <p>Miska okrągła, średnica w zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt</p> <p>Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt</p>	TAK
5	<p>W kolorze ciemno szarym składa się z następujących elementów:</p> <p>Półmisek prostokątny, wymiary około 300 x 200 mm (+/- 20 mm) – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 85-105 mm, pojemności w przedziale 385-405 ml – 6 szt</p> <p>Miseczka w kształcie stożka o średnicy w zakresie 52-68 mm, pojemności w przedziale 48-55 ml – 6 szt</p> <p>Miska okrągła, średnica w zakresie 135-143 mm, pojemność w przedziale 545–560 ml – 6 szt</p> <p>Filiżanka do espresso, pojemność w przedziale 75-85 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki espresso, średnica w przedziale 115-125 mm – 6 szt</p> <p>Filiżanka do kawy / herbaty, pojemność w przedziale 250-260 ml – 6 szt</p> <p>Spodek do filiżanki kawa/herbata, średnica w zakresie 155 – 165 mm – 12 szt</p> <p>Kubek z uchem o pojemności w przedziale 260-275 ml – 6 szt</p> <p>Dzbanek do herbaty z pokrywką o pojemności w przedziale 450-525 ml – 2 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 235-242 mm – 6 szt</p> <p>Talerz okrągły, płytki o średnicy w przedziale 270-285 mm – 6 szt</p>	TAK

	Talerz do pasty, średnica w przedziale 255–265 mm – 6 szt	
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 kilkakrotnie 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

66. DROBNY SPRZĘT BARMAŃSKI, SZKŁO, PORCELANA BAROWA, MATY, NOŻE itp..

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1.	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
2.	Shaker 3 częściowy, styl japoński, wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 700 ml – 1 szt	TAK
3.	Miarka barmańska, dwustronna, wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 25/50 – 1 szt	TAK
4.	Miarka barmańska, dwustronna, wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, pojemność około 20/40 – 1 szt	TAK
5.	Precyzyjna pęseta barmańska wykonana ze stali nierdzewnej, kolor czarny, długość w zakresie 290-310 mm – 1 szt	TAK
6.	Nalewak o wolnym przepływie, kpl 6 szt, wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 – 2 szt	TAK
7.	Nalewak o szybkim przepływie, kpl 6 szt, wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 – 2 szt	TAK
8.	Sitko do shakera typu julep wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, długość około 165 mm – 1 szt	TAK
9.	Sitko do shakera typu hawthorne, wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, spiralna krawędź, szerokość około 150 mm - 1 szt	TAK
10.	Trybuszon wykonany ze stali nierdzewnej oraz tworzywa sztucznego w kolorze czarnym, zawiera nożyk, otwieracz do butelek, korkociąg, długość około 121 mm – 2 szt	TAK
11.	Otwieracz barmański, długość około 250 mm – 2 szt	TAK
12.	Tłuczek do ugniatania owoców, ziół, wykonany z tworzywa sztucznego, kolor czarny, długość około 250 mm – 1 szt	TAK

13.	Dyspenser barmański, 2 częściowy, wymienna końcówka i pokrywa 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
14.	Dyspenser barmański, 2 częściowy, wymienna końcówka i pokrywa 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
15.	Łyżka barmańska wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, długość ok 400 mm – 1 szt	TAK
16.	Łyżka barmańska wykonana ze stali nierdzewnej z powłoką miedzianą, postarzaną, jeden koniec zakończony łyżką, długi trójzębem, długość ok 315 mm – 1 szt	TAK
17.	Wyciskacz do cytryn, ręczny, wykonany z aluminium w kolorze żółtym, Wymiary około 223 x 75 x 45 mm – 1 szt	TAK
18.	Wyciskacz do limonek, ręczny, wykonany z aluminium w kolorze żółtym, Wymiary około 203 x 60 x 40 mm – 1 szt	TAK
19.	Szufelka do lodu, cedzak, wykonana ze stali nierdzewnej – 1 szt	TAK
20.	Szufelka barmańska wykonana z aluminium, pojemność około 0,17 L – 1 szt	TAK
21.	Szczypce do lodu, wykonane ze stali nierdzewnej, ząbki w części chwytającej lód, długość około 160 mm – 1 szt	TAK
22.	Obieraczka barowa do obierania warzyw i owoców, wykonana z tworzywa sztucznego, kolor czarny – 1 szt	TAK
23.	Sitko stożkowe, małe oczka cedzaka, wykonane ze stali nierdzewnej, średnica około 89 mm, długość około 264 mm – 1 szt	TAK
24.	Zestaw miarek barmańskich, 5 łyżek o różnych rozmiarach w zakresie 2,5-15 mm – 1 szt	TAK
25.	Nożyk dekoracyjny do skórek, długość około 143 mm – 1 szt	TAK
26.	Nożyk barmański wykonany ze stali nierdzewnej, zakończony dwuzębem, długość około 107 mm – 1 szt	TAK
27.	Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, rączka z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym, Wymiary około 30 x 381 mm – 1 szt	TAK
28.	Mata barmańska w kolorze czarnym, gumowa, tworzywo sztuczne, wymiary około 453 x 305 x 15 mm – 1 szt	TAK
29.	Mata barmańska w kolorze czarnym, gumowa, tworzywo sztuczne, wymiary około 80x 600 mm – 1 szt	TAK
30.	Szklanica barmańska wykonana z grubego, przezroczystego szkła, dolna część zdobiona, w górnej części lejek, pojemność ok 550 ml – 1 szt	TAK
31.	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
32.	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
33.	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

34.	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
35.	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
36.	Szklanka wysoka wykonana z grubego, mocnego, przezrystego 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
37.	Szklanka wysoka wykonana z grubego, mocnego, przezrystego 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
38.	Szklanka niska wykonana z grubego, mocnego, przezrystego 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

67. 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/m ² , nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm,)	TAK
2	Konstrukcja spawana wzmocniana, 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

68. SZAFKA ODZIEŻOWA BHP – 14 szt

	WYMAGANE WARUNKI I PARAMETRY	Wymagane parametry
1	Szafka 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