*Załącznik 2*

**Szczegółowa Specyfikacja Zamówienia**

Zakup i dostawa wyposażenia stołówki w Szkole Podstawowej Nr 5 Specjalnej w Leżajsku w ramach realizacji programu „Posiłek w szkole i w domu”

**Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków (kuchni i jadalni)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis** | **j. m.** | **ilość** | **cena jedn.**  **netto** | **Wartość**  **netto**  (kol.4x5) | **Stawka**  **VAT**  (%) | **Kwota**  **VAT** | **Wartość**  **brutto**  (kol. 6+8) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | **8** | **9** | **10** |
|  | Wózek platformowy z tworzywa, składany | * składana rączka, udźwig do 150 kg, wymiary powierzchni roboczej około 660 x 485 mm * wózek posiadać musi dwa koła skrętne | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców | Automatyczna wyciskarka musi posiadać: asynchroniczny silnik o dużej mocy (ok. 0,5 do 0,9 kW), otwór wsadowy umożliwiający ciągłe podawanie owoców i warzyw, obudowę silnika ze stali nierdzewnej, niski poziom hałasu, kosz ze stali nierdzewnej, który będzie można wyjąć w łatwy sposób i szybko wyczyścić, pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej do łatwego demontażu i czyszczenia; model musi być przystosowany do pracy ciągłej, wielkość otworu wsadowego o średnicy około 80 mm z możliwością ciągłego zaopatrywania, pochyły pojemnik zapewniający ciągłe usuwanie soku | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne | Zamawiane urządzenie wielofunkcyjne do zastosowań kuchennych musi spełniać następujące wymagania:   * pojemność naczynia miksującego: min. 2,2 l (robocza), * wbudowana waga z dokładnością do 1 g, umożliwiająca ważenie w trakcie pracy, * regulacja temperatury co 1°C w zakresie od 37°C do co najmniej 160°C, * silnik o zmiennej prędkości obrotowej, do min. 10 700 obr./min, * funkcje: miksowanie, siekanie, gotowanie, gotowanie na parze, mieszanie, ubijanie, blendowanie, zagniatanie, sous-vide, fermentacja, emulgacja, karmelizowanie * możliwość jednoczesnego gotowania i przyrumieniania składników * kolorowy ekran dotykowy min. 10 cali * Łączność Wi-Fi i Bluetooth * zintegrowany system prowadzenia kulinarnego krok po kroku i możliwością korzystania z wszystkich przepisów przez co najmniej jeden rok * tryb automatycznego czyszczenia * kompatybilność z platformą przepisów online oraz funkcja tworzenia list zakupów * możliwość użycia dodatkowego naczynia w ramach jednej sesji gotowania (moduł pracy dwustrefowej) * urządzenie ma być kompaktowe, przystosowane do pracy na blacie kuchennym, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, łatwe w obsłudze i czyszczeniu. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Ostrzałka elektryczna, diamentowa do noży | Parametry wymagane od urządzenia:  zasilanie: 230 V, tarcze ostrzące: diamentowe, wieloetapowe, przeznaczenie: noże stalowe i nierdzewne, kąt ostrzenia ok. 20O, antypoślizgowe nóżki, zabezpieczenie przed przegrzaniem | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Kuchenka mikrofalowa pod zabudowę | Wymiary gł x szer x wys. 57 x 59.5 x 45,6 [cm],  Pojemność 50 litrów, sposób otwierania drzwi do dołu, wnętrza z emalii ceramicznej, obudowa z ramką, sterowanie: elektroniczne, moc mikrofali ok. 900 W;  funkcje podstawowe: gotowanie, podgrzewanie, rozmrażanie; kuchenka musi posiadać: oświetlenie wnętrza, wyświetlacz, kolor: czarny  Wyposażenie: 1 taca ceramiczna bez obrotowego talerza, system rozprowadzenia mikrofal przestrzenny | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Krajalnica do sera żółtego | Zamawiana krajalnica to profesjonalne urządzenie do krojenia sera żółtego, wyposażone w ostrze o średnicy ok. 250 mm z powłoką teflonową oraz pokrytą teflonem płytę oporową i pokrywę noża, co ułatwia zsuwanie się krojonego produktu. Urządzenie umożliwia płynną regulację grubości plastra w zakresie od 0 do 16 mm.  Krajalnica musi posiadać pochylone ostrze oraz stół podawczy ustawiony pod kątem 45°, co umożliwia grawitacyjne krojenie bez konieczności dociskania żywności. Wbudowana ostrzałka umożliwia utrzymanie noża w optymalnej ostrości. Silnik z przekładnią ślimakową musi zapewniać cichą i płynną pracę. Elementy mające kontakt z żywnością muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, a nóż ze stali chromowanej. Demontaż poszczególnych części nie może wymagać użycia narzędzi. Urządzenie musi spełniać normy bezpieczeństwa CE i musi być wyposażone w zabezpieczenia przeciwdziałające przypadkowemu uruchomieniu oraz mechanizmy chroniące użytkownika podczas czyszczenia. Napęd sterowany przyciskami start/stop. Zasilanie: 230 V. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chłodziarko-zamrażarka pod zabudowę | Wymagania do chłodziarko-zamrażarki pod zabudowę:  wymiary (wys x szer x gł) 177,5 x 54 x 55 [cm] (na taki wymiar chłodziarko-zamrażarki będzie przygotowany mebel),  pojemność ok. 190 litrów chłodziarka + 74 litry zamrażarka;  położenie zamrażarki na dole, zmiana kierunku otwierania drzwi,  bezszronowa (No Frost) Pełny No Frost;  funkcje dodatkowe: alarm otwartych drzwi, blokada rodzicielska, jednakowy rozkład zimnego powietrza w całej chłodziarce, funkcja wakacje, oświetlenie LED, kompresor inwerterowy | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Kuchnia indukcyjna 4 palnikowa pod zabudowę | Kuchnia indukcyjna ze szkła ceramicznego o wymaganiach:  wymiary pod zabudowę: szer x gł 60,6 x 52,7 [cm], (na taki wymiar kuchni będzie przygotowany mebel).  Wykonanie płyty grzewczej:  kolor płyty grzewczej: czarny,  moc przyłączeniowa 7400 [W],  sterowanie płyty grzewczej dotykowe, liczba pól grzewczych 4.  Funkcje: wskaźnik ciepła resztkowego, wolna strefa indukcyjna, sensor smażenia, rozpoznawanie wielkości i obecności garnka, sygnał dźwiękowy zakończenia pracy, timer, wyświetlacz cyfrowy | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Zmywarka pod zabudowę | Wymiary szer x wys x gł: 59,8 x 81,5 x 55 [cm] (na taki wymiar zmywarki będzie przygotowany mebel);  Pojemność 13 kompletów, poziom emisji hałasu max 46 dB; musi posiadać program mycia w temp. 70OC;  funkcje: czujnik zabrudzenia wody, cicha praca silnika, dodatkowa (trzecia) szuflada na sztućce, zabezpieczenie przed zalaniem. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Piekarnik elektryczny pod zabudowę | Piekarnik o wymiarach szer x wys x gł: 59,5 x 59,5 x 57 [cm] pod zabudowę (na taki wymiar piekarnika będzie przygotowany mebel); funkcje jake musi posiadać piekarnik: termoobieg, grill, termosonda, wyświetlacz, zegar, timer, rodzaj piekarnika elektryczno-parowy, prowadnice teleskopowe, sterowanie sensorowe z pokrętłami, piekarnik z czyszczeniem katalitycznym. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw garnków do kuchni indukcyjnej (10 elementów) | Garnki, brytfanna, wok i patelnie muszą posiadać dna z pełnym dyskiem indukcyjnym. W skład zestawu muszą wchodzić:  1x patelnia 28 cm,  1 x patelnia 20 cm,  1 x patelnia 24 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 28 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 24 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 22 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 20 cm,  1 x rondel bez pokrywy min. 16 cm,  1 x brytfanna z pokrywą min. 5 litrów  1 x wok bez pokrywy min. 32 cm  Garnki, brytfanna, wok i patelnie muszą być wykonane z odlewanego aluminium, muszą nadawać się do mycia w zmywarce, a każdy garnek musi posiadać funkcję, która pozwala oprócz gotowania, smażyć w nim jak na wysokiej jakości patelni (nawet bez tłuszczu), a także dusić. Powłoka garnków (najwyższej jakości do zastosowań profesjonalnych), brytfanny, woka i patelni musi być odporna na przebarwienia a jej struktura musi zapobiegać przywieraniu potraw oraz zapewnić łatwość czyszczenia. | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw garnków do kuchni indukcyjnej (11 elementów) | Garnki, brytfanna, wok i patelnie muszą posiadać dna z pełnym dyskiem indukcyjnym. W skład zestawu muszą wchodzić:  1x patelnia 28 cm,  1 x patelnia 20 cm,  1 x patelnia 24 cm,  1 x patelnia grillowa 28 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 28 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 24 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 22 cm,  1 x garnek z pokrywą min. 20 cm,  1 x rondel bez pokrywy min. 16 cm,  1 x brytfanna z pokrywą min. 5 litrów  1 x wok bez pokrywy min. 32 cm  Garnki, brytfanna, wok i patelnie muszą być wykonane z odlewanego aluminium, muszą nadawać się do mycia w zmywarce, a każdy garnek musi posiadać funkcję, która pozwala oprócz gotowania, smażyć w nim jak na wysokiej jakości patelni (nawet bez tłuszczu), a także dusić. Powłoka garnków (najwyższej jakości do zastosowań profesjonalnych), brytfanny, woka i patelni musi być odporna na przebarwienia a jej struktura musi zapobiegać przywieraniu potraw oraz zapewnić łatwość czyszczenia. | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Frytownica elektryczna | Frytownica musi być wykonana:   * ze stali nierdzewnej w kolorze inox, * z dwiema komorami po min. 8 litrów każda, * z zasilaniem elektrycznym na prąd o napięciu 230 V, * z mocą elektryczną urządzenia min. 6kW, * z bestopniową regulacją temp. do min. 190OC * z konstrukcją ułatwiającą odsączanie po smażeniu, * z kranikiem do zlewania oleju z każdej komory oddzielnie, * z pokrywami zabezpieczającymi komory * z koszami do smażenia. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Serwis obiadowy 24 osobowy | Serwis powinien składać się z :  - talerza głębokiego 20 cm - 24 sztuki,  - talerza płytkiego 27 cm - 24 sztuki,  - talerza deserowego 20 cm - 24 sztuki,  Serwis powinien zostać wykonany z porcelany w kolorze białym, nadający się do mycia w zmywarce i używania w kuchence mikrofalowej; kształt naczyń musi być prosty a powierzchnia w całości gładka | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Termos stalowy V 20 l | Termos powinien spełniać niniejsze wymagania:   * termos do transportu żywności o poj. 20 litrów, * pokrywa wyposażona w 6 zatrzasków, * wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, * podstawa termosu z elastycznego tworzywa, * wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, * ergonomiczne uchwyty transportowe, * podwójne ścianki, * utrzymywanie ciepła do 8 godzin. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Termos stalowy z kranem V 20 l | Termos stalowy z kranem spustowym 20 litrów musi spełniać wymagania:   * wykonany z stali szczotkowanej 18/10 CNS, * o dobrej izolacja - spadek temperatury to około 6 stopni na godzinę, * pokrywa termosu musi posiadać min. 4 zatrzaski i silikonową uszczelkę, * korpus musi posiadać kranik, * w pokrywie zamontowany zawór wyrównujący ciśnienie, * termos przystosowany do użytku na ciepło oraz zimno. * średnica 300 mm. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Termos stalowy z pompką V 5 l | Termos stołowy musi spełniać wymagania:   * wysokość: 45 cm, pojemność: 5 litrów, średnica podstawy: 17 cm, średnica wlewu: 8 cm, * termos musi posiadać pompkę, * obudowa i wkład musi być wykonany ze stali nierdzewnej, * pokrywa musi być otwierana, z blokadą przycisku pompki, * specjalna podstawa pod termos (mieści 2 termosy) z tackami ociekowymi oraz przegródkami na akcesoria do herbaty, w czarnym kolorze. Posiada 5 przegródek na kubki, łyżeczki, mieszadełka, herbatę w torebkach, cukier. | zestaw | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Waga magazynowa do 300kg | Waga musi posiadać cechy:   * maksymalne obciążenie minimum 300 kg, * wbudowany zasilacz z przewodem zasilającym, z opcją zasilania na baterie (w zestawie) lub akumulatorki (w zestawie), * port USB typu A lub C oraz standardowe złącze RS232, * wyświetlacz LCD z kolorowym podświetleniem (wysokość znaków minimum 45 mm) * szalka ze stali nierdzewnej, * aluminiowy czujnik wagowy, * miernik wyposażony w trwałą obudowę z tworzywa ABS oraz stalowy uchwyt mocujący, * regulowane gumowe nóżki z powłoką antypoślizgową, * musi posiadać funkcje liczenia sztuk, ważenia kontrolnego i sumowania. Złącze RS232 oraz opcjonalne porty USB, mogą być wykorzystywane do wydruku lub przesyłania danych, * konieczna jest legalizacja wagi, * podziałka 20 gramów. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Pierogarka - formierka do lepienia pierogów (10 pozycyjna) | Pierogarka ręczna do produkcji pierogów z falbanką musi spełniać:   * produkt wykonany ze stali kwasoodpornej, * możliwość ulepienia jednorazowo 10 pierogów, * średnica pieroga: 42 mm, * wymiar falbanki: 4 mm, * wysokość pieroga: 15 mm. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik stalowy H 200 mm | Pojemnik stalowy zgodny z GN 1/1 o wysokości 20 cm musi spełniać:   * głębokość 20 cm, * typ pojemnika GN 1/1, * pojemność ok. 28 l, * materiał stal nierdzewna. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Pokrywka stalowa do pojemników | Pokrywa do pojemników GN 1/1 H 200 to element konieczny do szczelnego przechowywania i transportu żywności:   * wykonana ze stali nierdzewnej, * wyposażona musi być w silikonową uszczelkę i otwór odpowietrzający, dla zapewnienia bezpieczeństwa. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Pojemnik stalowy, GN 1/4, H 100 mm | Pojemnik stalowy zgodny z GN 1/4 o wysokości 10 cm musi spełniać:   * głębokość 10 cm, * typ pojemnika GN 1/4, * wzmocniony na narożnikach, * materiał stal nierdzewna, * temperatura minimalna: -40 °C * temperatura maksymalna: 300 °C | sztuka | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Pokrywka stalowa do pojemników, GN 1/4 | Pokrywa do pojemników GN 1/4 H 100 to element konieczny do szczelnego przechowywania i transportu żywności:   * wykonana ze stali nierdzewnej, * wyposażona musi być w silikonową uszczelkę i otwór odpowietrzający, dla zapewnienia bezpieczeństwa. | sztuka | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 500 mm, V 98.2 l | Garnek satynowy ze stali nierdzewnej o pojemności 98,2 l i średnicy Ø 500 mm z pokrywką stalową. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek wysoki z kranem, stalowy, Ø 400 mm, V 50,3 l | Garnek wysoki z kranem stalowy o pojemności 50,3 litra, musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej, * przystosowany do kuchni elektrycznej, * przystosowany do kuchni gazowej, * przystosowany do kuchni ceramicznej. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 450 mm, V 71,6 l | Garnek wysoki z pokrywką stalowy ze stali nierdzewnej o pojemności 50,3 litra, musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej, * przystosowany do kuchni elektrycznej, * przystosowany do kuchni gazowej, * przystosowany do kuchni ceramicznej. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 400 mm, V 37,7 l | Garnek średni z pokrywką ze stali nierdzewnej Ø 400 mm, o pojemności 37,7 litra musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej, * przystosowany do kuchni elektrycznej, * przystosowany do kuchni gazowej, * przystosowany do kuchni ceramicznej. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 450 mm, V 57,3 l | Garnek średni z pokrywką ze stali nierdzewnej Ø 450 mm, o pojemności 57,3 litra musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej, * przystosowany do kuchni elektrycznej, * przystosowany do kuchni gazowej, * przystosowany do kuchni ceramicznej. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 320 mm, V 16,1 l | Garnek średni z pokrywką ze stali nierdzewnej Ø 320 mm, o pojemności 16,1 litra musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej, * przystosowany do kuchni elektrycznej, * przystosowany do kuchni gazowej, * przystosowany do kuchni ceramicznej. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 200 mm, V 3,3 l | Garnek średni z pokrywką ze stali nierdzewnej Ø 200 mm, o pojemności 3,3 litra musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego kapsułowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła * nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej, * przystosowany do kuchni gazowej, | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 240 mm, V 5 l | Garnek średni z pokrywką ze stali nierdzewnej Ø 240 mm, o pojemności 5 litrów musi posiadać cechy:   * wyprodukowany ze stali nierdzewnej, satynowany, * w technologii wielowarstwowego kapsułowego dna, * garnek musi posiadać wzmocnioną krawędź górną i wzmocnione uchwyty, * technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła * nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty * musi być przystosowany do mycia w wyparzarce, * przystosowany do kuchni indukcyjnej,   przystosowany do kuchni gazowej, | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Patelnia powlekana tytanem, Premium Line, Ø 280 mm | * Patelnia głęboka powlekana tytanem, średnica 28 cm, patelnie może być używane na wszystkich rodzajach ciepła (oprócz kuchenki indukcyjnej), po zdjęciu uchwytu może być również używane do pieczenia w piekarniku, do 250 °C; musi posiadać wyjątkowo odporną powierzchnię nieprzywierającą do zdrowego, beztłuszczowego gotowania; dno grubości około 8 mm; patelnia musi być wytrzymała na szoki termiczne, np. do smażenia bez tłuszczu | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Wiadro stalowe, poj. 12 l | Wiadro wykonane ze stali nierdzewnej z pokrywą oraz z podziałką wewnątrz o pojemności 12 litrów oraz wzmocnioną podstawą z pierścieniem;  wysokość: 310 mm, średnica: 300 mm | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 180 mm | Miska z rantem o pojemności 1,2 litra, średnicy 18 cm oraz wysokości: 8 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 200 mm | Miska z rantem o pojemności 2,3 litra, średnicy 200 cm oraz wysokości: 9 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 240 mm | Miska z rantem o pojemności 4 litry, średnicy 240 cm oraz wysokości: 11 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 280 mm | Miska z rantem o pojemności 6 litrów, średnicy 280 cm oraz wysokości: 13 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 320 mm | Miska z rantem o pojemności 8,2 litra, średnicy 320 cm oraz wysokości: 15 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 360 mm | Miska z rantem o pojemności 11,5 litra, średnicy 360 cm oraz wysokości: 16 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 600 mm, V 27 l | Miska z rantem o pojemności 27 litrów, średnicy 600 cm oraz wysokości: 16 cm, wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Ma służyć do prac kuchennych, do przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Sito stalowe z podwójną siatką, Ø 360 mm | Sito wykonane ze stali nierdzewnej i drewna; rączka drewniana, oczko sita o wielkości około 1,5 mm x 2 mm; średnica sita 36 cm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Cedzak, durszlak z uchwytami, Ø 360 mm | Materiał wykonania: stal nierdzewna,  średnica: 360 mm,  wysokość: 220 mm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chochla, MONOBLOK, Ø 120 mm, V 0.45 l | Chochla musi spełnia parametry:   * długość: 420 mm, * pojemność: 0,45 l, * średnica: 120 mm, * materiał: stal nierdzewna. | sztuka | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Chochla, MONOBLOK, Ø 100 mm, V 0,25 l | Chochla musi spełnia parametry:   * długość: 380 mm, * pojemność: 0,25 l, * średnica: 100 mm,   materiał: stal nierdzewna. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Chochla, MONOBLOK, Ø 160 mm, V 1 l | Chochla musi spełnia parametry:   * długość: 4740 mm, * pojemność: 1 litr, * średnica: 160 mm,   materiał: stal nierdzewna. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Chochla, MONOBLOK, Ø 180 mm, V 1,5 l | Chochla musi spełnia parametry:   * długość: 500 mm, * pojemność: 1,5 litra, * średnica: 180 mm, * materiał: stal nierdzewna. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka cedzakowa, MONOBLOK, Ø 160 mm | Łyżka cedzakowa wykonana ze stali nierdzewnej w technologii monoblok, wykonana z jednego kawałka stali, ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia, można myć w zmywarce.  Łyżka musi spełniać parametry:   * długość: 415 mm, * średnica: 160 mm, * materiał: stal nierdzewna. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka do przewracania L 300 mm | Łopatka posiadać musi drewnianą rączkę, długość 30 cm i szerokość 10 cm. | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Rózga, L 300 mm | Rózga do ubijania cechować musi się prostą konstrukcją, która zapewni komfort użytkowania. Składać się musi z 12 elastycznych wrzecion o grubości 1,4 mm każde. Wyposażona musi być również w ergonomiczny uchwyt o długości 130 mm i średnicy 25 mm, przez co wygodnie leżeć ma w dłoni. Długość całkowita trzepaczki musi wynosić 300 mm. Musi nadawać się do mycia w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Rózga, L 400 mm | Rózga do ubijania cechować musi się prostą konstrukcją, która zapewni komfort użytkowania. Składać się musi z 12 elastycznych wrzecion o grubości 1,4 mm każde. Wyposażona musi być również w ergonomiczny uchwyt o długości 130 mm i średnicy 25 mm, przez co wygodnie leżeć ma w dłoni. Długość całkowita trzepaczki musi wynosić 400 mm. Musi nadawać się do mycia w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Szczypce, L 250 mm | Wykonane ze stali nierdzewnej, a rączka powlekana musi być tworzywem PVC; można myć w zmywarkach. | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Szczypce, L 320 mm | Szczypce uniwersalne o długości 320 mm wykonane muszą być z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym gwarantując dużą wytrzymałość na uszkodzenia mechaniczne. Ponadto szczypce posiadają wysoką odporność termiczną do + 220°C.  Szczypce muszą służyć do użytkowania na powłokach teflonowych, nie narażając naczyń na uszkodzenie ich struktury. Muszą również być przystosowane do wyparzania i mycia w zmywarce. | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka do serwowania, L 350 mm | Łyżka do serwowania musi być wykonana z polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok, bez spawów i zagięć, z jednego kawałka stali. Grubość uchwytu min. 2,7 mm. Dostosowana do mycia w zmywarce. | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Widelec do przewracania, MONOBLOK, L 400 mm | Widelec do przewracania musi być wykonany z polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok, bez spawów i zagięć, z jednego kawałka stali. Długość 400 mm. Dostosowany do mycia w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka perforowana, MONOBLOK, L 400 mm | Łyżka perforowana musi być wykonana z polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok, bez spawów i zagięć, z jednego kawałka stali. Długość 400 mm. Dostosowana do mycia w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka do serwowania, MONOBLOK, L 400 mm | Łyżka do serwowania musi być wykonana z polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok, bez spawów i zagięć, z jednego kawałka stali. Grubość uchwytu min. 2,7 mm, długość 40 cm. Dostosowana do mycia w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka do spaghetti, MONOBLOK, L 400 mm | Łyżka do spaghetti musi być wykonana z polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok, bez spawów i zagięć, z jednego kawałka stali. Długość 40 cm. Dostosowana do mycia w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka do przewracania, MONOBLOK, L 400 mm | Łopatka ze stali nierdzewnej w technologii monoblok o długości 40 cm. Ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw noży kuchennych kutych o długościach: 255 mm, 305 mm, | Noże o dł. 255 mm i 305 mm wykonane muszą być:   * wykonany z kutego pręta stalowego, * bardzo duża twardość ostrza, * rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia, * długość ostrza, * kolor czarny, * można myć w zmywarce. | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż do chleba, kuty, L 190 mm | Nóż wykonany z kutego pręta stalowego o twardości ostrza 52-54 HRC; rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia; długość noża 190 mm, można myć w zmywarce. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Noże do mięsa, kute, o długościach: 130 mm, 195 mm | Noże muszą być wykonane ze stali kutej, muszą cechować się:   * twardość ostrzy 52-54 HRC, * rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia, * noże można myć w zmywarkach i wyparzać, | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż do steków, pomidorów, kuty, L 115 mm | Nóż musi być wykonany ze stali kutej i posiadać właściwości:   * twardość ostrzy 52-54 HRC, * rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia, * nóż można myć w zmywarkach i wyparzać, | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż do obierania, kuty, L 100 mm | Nóż musi być wykonany z kutego pręta stalowego i posiadać właściwości:   * twardość ostrzy 52-54 HRC, * rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia,   nóż można myć w zmywarkach i wyparzać, | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż kuchenny, HACCP, czerwony, L 220 mm | Profesjonalny nóż kucharski HACCP do surowego mięsa. Rączka w kolorze czerwonym do ułatwiania rozpoznania noża w kuchni. Noże charakteryzować się musi wysoką jakością oraz uniwersalnością.  Wymagane cechy produktu:   * wykonany ze stali nierdzewnej, * uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP, * można myć i wyparzać w zmywarce, * długość noża 220 mm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż kuchenny, HACCP, zielony, L 220 mm | Profesjonalny nóż kucharski HACCP do warzyw i owoców. Rączka w kolorze zielonym do ułatwiania rozpoznania noża w kuchni. Noże charakteryzować się musi wysoką jakością oraz uniwersalnością.  Wymagane cechy produktu:   * wykonany ze stali nierdzewnej, * ząbkowanym ostrzem, * uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP, * można myć i wyparzać w zmywarce, * długość noża 220 mm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż kuchenny, HACCP, żółty, L 220 mm | Profesjonalny nóż kucharski HACCP do drobiu. Rączka w kolorze żółtym do ułatwiania rozpoznania noża w kuchni. Noże charakteryzować się musi wysoką jakością.  Wymagane cechy produktu:   * wykonany ze stali nierdzewnej, * uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP, * można myć i wyparzać w zmywarce,   długość noża 220 mm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż kuchenny, HACCP, brązowy, L 220 mm | Profesjonalny nóż kucharski HACCP do wędlin i gotowanych mięs. Rączka w kolorze brązowym do ułatwiania rozpoznania noża w kuchni. Noże charakteryzować się musi wysoką jakością.  Wymagane cechy produktu:   * wykonany ze stali nierdzewnej, * uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP, * można myć i wyparzać w zmywarce,   długość noża 220 mm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Nóż do krojenia, HACCP, niebieski, L 160 mm | Profesjonalny nóż kucharski HACCP do wędlin i gotowanych mięs. Rączka w kolorze brązowym do ułatwiania rozpoznania noża w kuchni. Noże charakteryzować się musi wysoką jakością.  Wymagane cechy produktu:   * wykonany ze stali nierdzewnej, * uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP, * można myć i wyparzać w zmywarce,   długość noża 160 mm. | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw desek do krojenia HACCP 450 mm x 300 mm: czerwona, zielona, żółta, niebieska, biała, 2x brązowa (LDPE) | Profesjonalny zestaw desek do krojenia kolorowym oznaczeniem zgodnym z systemem HACCP, stworzony dla zapewnienia higieny i bezpieczeństwa. Deski wykonane są z wytrzymałego LDPE, co pozwala na użytkowanie dwustronne i zapewnia ich trwałość.  Kolorowe oznaczenia desek:  Niebieska: do surowych ryb.  Biała: do nabiału.  Brązowa: do mięsa poddanego obróbce termicznej.  Czerwona: do surowego mięsa.  Żółta: do drobiu.  Zielona: do warzyw i owoców.  Kluczowe cechy:  Dwustronne deski pozwalające na użytkowanie z obu stron. Kolorowe oznaczenia wg HACCP.  **Wymiary desek: dł. 450 x szer. 300 x gr. 13 [mm]**  Materiały: LDPE (polietylen o niższej gęstości). Odpowiednie do kontaktu z żywnością. | zestaw | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw desek do krojenia HACCP 530 mm x 325 mm x 15 mm: czerwona, zielona, żółta, niebieska, biała, 2x brązowa, fioletowa (HDPE) | Wykonane z twardego polietylenu HDPE 500, zgodne z normami HACCP.  Dwustronna: gładka i z wycięciem.  Parametry techniczne: długość 530 x szerokość 325 wysokość 15 [mm],  kolor desek: 1 x biały, 1 x czerwony, 1 x zielony, 1 x żółty, 2 x brązowy, 1 x fioletowa (dla alergików). Nie można myć w zmywarkach | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Stojak stalowy na 8 desek | Stojak ze stali nierdzewnej. Stojak posiada przegrody na min. 8 desek o grubości do 30 mm, doskonały do zestawów kodowanych kolorem. Konstrukcja jest bardzo wytrzymała i dostosowana do użytku w ruchliwych lokalach cateringowych.   * materiał: stal nierdzewna * grubość otworu na deskę 30 mm * gumowe nóżki zapewniające stabilność. | sztuka | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Tłuczek do mięsa, aluminiowy, L 250 mm | Tłuczek wykonany z aluminium dwustronny o długości 250 mm.  Posiada specjalną powłokę z atestem na kontakt z żywnością  Jedna powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny. Druga powierzchnia gładka do rozbijania drobiu i ryb. Nie można myć w zmywarkach. | sztuka | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Ubijak do ziemniaków 81 cm | Profesjonalny ubijak z szerokim uchwytem do ziemniaków.  Cechy ubijaka: wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach, długość 81 cm | sztuka | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Koszyk uniwersalny z polipropylenu, 255x180 mm | Materiał kosza imitujący wiklinę, łatwy do utrzymania czystości, lekki i trwały. Długość 255 mm, szerokość 180 mm, wysokość 80 mm, można myć w zmywarce. | sztuka | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Koszyk uniwersalny z polipropylenu, czarny, średnica 21 cm | Koszyk uniwersalny z polipropylenu, czarny, średnica 210 mm. Materiał kosza imitujący wiklinę, łatwy do utrzymania czystości, lekki i trwały.  Można myć w zmywarce. | sztuka | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Waza do zupy, V = 3 l | Pojemność (l) 3  Wysokość (mm) 137  Materiał wykonania stal nierdzewna  Mycie w zmywarce | sztuka | 6 |  |  |  |  |  |
|  | Pokrywa do wazy | Wysokość (mm) 38  Średnica (mm) 24  Materiał wykonania stal nierdzewna | sztuka | 6 |  |  |  |  |  |
|  | Chochelka do wazy | Pojemność (l) 0,09  Średnica (mm) 80  Materiał wykonania stal nierdzewna | sztuka | 6 |  |  |  |  |  |
|  | Dzbanek 1 l | Wykonany z wysokiej jakości szkła sodowego. Odporny na obicia i szok termiczny  Można myć w zmywarkach. Wymiary:  wysokość 202 mm, pojemność 1 l, materiał szkło sodowe, kolor przezroczysty. | sztuka | 18 |  |  |  |  |  |
|  | Taca kelnerska GN 1/1 poliestrowa | Taca o rozmiarze zgodnym z GN 1/1: szerokość 530 mm, głębokość 325 mm, poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym, granitowa gładka. | sztuka | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Mieszadło drewniane, L 1000 mm | Mieszadło wykonane z drewna bukowego, grubość 20 mm. Nie można myć w zmywarce. Długość 100 cm | sztuka | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw półmisków: półmisek 38 cm, półmisek 30 cm | Półmisek 38 cm:  owalny półmisek na mięso lub wędliny wykonany z polerowanej stali nierdzewnej z wywiniętym rantem. Długość 550 mm, **szerokość 380 mm,** wysokość 30 mm, materiał stal nierdzewna, powierzchnia **polerowana**, kształt owalny, kolor inox.  Półmisek 30 cm:  owalny półmisek na mięso lub wędliny wykonany z polerowanej stali nierdzewnej z wywiniętym rantem. Długość 450 mm, **szerokość 290 do 300 mm**, materiał stal nierdzewna, powierzchnia **polerowana**, kształt owalny, kolor inox. | zestaw | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw salaterek: salaterka 23 cm, salaterka 16 cm | Salaterka 23 cm spełnia warunki:  miska z hartowanego szkła o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne.  Pojemność całkowita 1,6 litra. Możliwość sztaplowania.  Miska 16 cm spełnia warunki:  miska z hartowanego szkła o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne. Średnica 16 cm wewnątrz. Pojemność całkowita min. 800 ml. Możliwość sztaplowania. | zestaw | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw patelni: patelnia ceramiczna 20 cm, patelnia ceramiczna 24, patelnia ceramiczna 28 | Patelnie o średnicy 20 cm i 28 cm muszą spełniać warunki:  równomierne nagrzewający się i solidny korpus, dzięki wykonaniu z odlewanego aluminium. Zapobiegająca przywieraniu składników powłoka ceramiczna. Możliwość smażenia na każdym rodzaju kuchenki dzięki dnu indukcyjnemu. Rączka patelni nie może nagrzewać się, musi być antypoślizgowa. Ggrubość ścianki: 2,5 mm. | zestaw | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Cyfrowa waga gastronomiczna z system czujników tensometrycznych, wskaźnik przeciążenia i słabej baterii. Automatyczne wyłączenie po 2 minutach. Zakres ważenia od 2 g do 15 kg. Zasilanie bateryjne. | Waga posiada pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem, zabezpieczenie przed przeciążeniem, wielokrotne tarowanie. 4 baterie alkaiczne typu D (R20) oraz zasilacz w komplecie.  Dokładność do 2 g. Zakresy pomiaru: (g, kg, lb, oz) sumowanie, ważenie kontrolne z sygnałem, wymiary szalki minimum 242 x 190 mm (szalka wykonana ze stali nierdzewnej); czas pracy na zasilaniu bateryjnym 1500 godz. (z wyłączonym podświetlaniem wyświetlacza); czas stabilizacji pomiaru ok 3 s, regulowane 4 nóżki, poziomica, obudowa wykonana z ABS, kalibracja cyfrowa. | sztuka | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw duży przyborów kuchennych ze stali nierdzewnej ze stojakiem z uchwytami  na przyborach pokrytymi odpornym  na temperatury do 270 st. C. silikonem:  łopatka z otworami, łyżka do makaronu,  łyżka kuchenna, łyżka cedzakowa,  łyżka wazowa, łyżka z otworami, stojak. | Zestaw duży przyborów kuchennych ze stali nierdzewnej ze stojakiem z uchwytami  na przyborach pokrytymi odpornym  na temperatury do 270 st. C. silikonem:  łopatka z otworami, łyżka do makaronu,  łyżka kuchenna, łyżka cedzakowa,  łyżka wazowa, łyżka z otworami, stojak. | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw noży w bloku (6 elementów) | Zestaw 5 noży w bloku drewnianym. Noże wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 o twardości stali 54-55 HRC. Długości noży: 2 x 8”, nóż do chleba 8”, 5”, nóż do jarzyn 3½” | zestaw | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżka stołowa, L 168 mm | Łyżka zaprojektowana specjalnie dla dzieci, w tym dla alergików i uczulonych na nikiel; rozmiar dostosowany dla małych dzieci. Długość 168 mm, do mycia w zmywarce. Materiał wykonania: stal nierdzewna | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Widelczyk stołowy, L 172 mm | Widelec zaprojektowana specjalnie dla dzieci, w tym dla alergików i uczulonych na nikiel; rozmiar dostosowany dla małych dzieci. Długość 168 mm, do mycia w zmywarce. Materiał wykonania: stal nierdzewna | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Łyżeczka do deserów, L 133 mm | Łyżeczka do deserów zaprojektowana specjalnie dla dzieci, w tym dla alergików i uczulonych na nikiel; rozmiar dostosowany dla małych dzieci,  Długość 133 mm, do mycia w zmywarce. Materiał wykonania: stal nierdzewna. | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Talerz płytki średni, średnica 23 cm | Porcelanowy talerz płaski o średnicy min. 230 mm dla dzieci młodszych z dekoracją | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Talerz płytki mały, średnica 16 cm | Porcelanowy talerz płaski o średnicy min. 160 mm dla dzieci młodszych z dekoracją | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw kubków dla dzieci młodszych  klas podstawowych | Wysokiej jakości kubek biały zaprojektowany specjalnie dla dzieci, dekoracja wtopione w szkliwo, średnica kubka z uchem około 108 mm, kolor biały, średnica: 80 mm, pojemność: 0,25 l, do mycia w zmywarce; materiał wykonania porcelana. | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Talerz głęboki średni, średnica 20 cm | Porcelanowy talerz głęboki o średnicy min. 200 mm dla dzieci młodszych z dekoracją. | sztuka | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw talerzy: talerz płytki 24 cm, głęboki  22,5 cm, płytki deserowy 19 cm | Zestaw musi zawierać:  dekorowana białe talerze wykonane z hartowanego szkła o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne o idealnie gładkiej powierzchni. Można myć w zmywarkach, można używać w kuchenkach mikrofalowych, szkło hartowane OpalR. | zestaw | 180 |  |  |  |  |  |
|  | Zestaw: łyżka obiadowa, widelec obiadowy, nóż obiadowy, łyżeczka do herbaty, widelczyk do ciasta | Zestaw sztućców składać się musi z łyżki obiadowej o dł. 176 mm, widelca obiadowego o dł. 176 mm, noża obiadowego o dł. 205 mm, łyżeczki do herbaty o dł. 135 mm i widelczyka o dł. 132 mm, Sztućce mają być wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 wypolerowanej na wysoki połysk bez jakichkolwiek wgłębień i dekoracji. Muszą być proste i gładkie. | zestaw | 180 |  |  |  |  |  |
|  | Szklanka (kubek) przezroczysta ze szkła hartowanego z możliwością sztaplowania  o poj. 250 ml do mycia w zmywarce. | Kubek / szklanka przezroczysta 250 ml wykonana musi być ze szkła hartowanego, które poddawane jest specyficznej obróbce termalnej w celu zagwarantowania lepszej jakości i wytrzymałości na wstrząsy i uderzenia.  Kubek z charakterystycznym dnem, ułatwi sztaplowanie szklanek, a uchwyt ma zapewnić pewniejsze trzymanie naczynia w dłoni ucznia.  Średnica 7,2 cm, pojemność 0,25 litra, wysokość 9 cm.  Zastosowanie: kuchenka mikrofalowa, zmywarka  Funkcja: Sztaplowane. | sztuka | 180 |  |  |  |  |  |
|  | Kubek 250 ml | Kubek o pojemności 250 ml, wykonany ze szkła hartowanego w kolorze białym (OpalR). Musi posiadać możliwość sztaplowania. | sztuka | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Komplet sztućców średnich 72 sztuk | Wykończenie sztućców na wysoki połysk, ilość elementów 72; materiał: stal nierdzewna 18/10; muszą posiadać atest PZH; grubość: 2,0 mm, do mycia w zmywarce, gwarancja wieczysta.  Ilość elementów:  nóż obiadowy - 18 szt., dł. min 211 mm,  widelec obiadowy - 18 szt., dł. min. 192,5 mm,  łyżka obiadowa - 18 szt., dł. min 196 mm,  łyżeczka do herbaty - 18 szt., dł. min. 137 mm. | komplet | 2 |  |  |  |  |  |
|  |  | **Razem** |  |  |  |  |  |  |  |