

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
1.	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					
2.	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					
3.	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	sztuka	1					

		- 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.							
4.	Ostrzałka elektryczna, diamentowa do noży	Parametry wymagane od urządzenia: zasilanie: 230 V, tarcze ostrzące: diamentowe, wieloetapowe, przeznaczenie: noże stalowe i nierdzewne, kąt ostrzenia ok. 20 ⁰ , antypoślizgowe nóżki, zabezpieczenie przed przegrzaniem	sztuka	1					
5.	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 mikrofal ok. 900 W; funkcje podstawowe: gotowanie, podgrzewanie, rozmrażanie; kuchenka musi posiadać: oświetlenie wnętrza, wyświetlacz, kolor: czarny Wposażenie: 1 taca ceramiczna bez obrotowego talerza, system rozprowadzenia mikrofal przestrzenny	sztuka	1					
6.	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	sztuka	1					

		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.							
7.	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 chłodzarce, funkcja wakacje, oświetlenie LED, kompresor inwerterowy	sztuka	1					
8.	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					
9.	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. 70°C; funkcje: czujnik zabrudzenia wody, cicha praca silnika, dodatkowa (trzecia) szuflada na sztućce, zabezpieczenie przed zalaniem.	sztuka	1					
10.	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 jakie musi	sztuka	1					

		posiadać piekarnik: termoobieg, grill, termosonda, wyświetlacz, zegar, timer, rodzaj piekarnika elektryczno-parowy, prowadnice teleskopowe, sterowanie sensorowe z pokrętłami, piekarnik z czyszczeniem katalitycznym.							
11.	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					
12.	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	zestaw	1					

		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.							
13.	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. 190°C - 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					
14.	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					
15.	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					
16.	Termos stalowy z kranem V 20 l	Termos stalowy z kranem spustowym 20 litrów musi spełniać wymagania: - wykonany z stali szlachetnej 18/10 CNS, - o dobrej izolacji - spadek temperatury to około 6 stopni na godzinę,	sztuka	2					

		-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.							
17.	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					
18.	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					
19.	Pierogarka - formierka do lepienia pierogów	Pierogarka ręczna do produkcji pierogów z falbanką musi spełniać:	sztuka	2					

	(10 pozycyjna)	- produkt wykonany ze stali kwasoodpornej, - możliwość ulepiania jednorazowo 10 pierogów, - średnica pieroga: 42 mm, - wymiar fałbanki: 4 mm, - wysokość pieroga: 15 mm.							
20.	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					
21.	Pokrywa 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					
22.	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					
23.	Pokrywa 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					
24.	Garnek wysoki z pokrywą, stalowy, Ø 500 mm, V 98,2 l	Garnek satynowy ze stali nierdzewnej o pojemności 98,2 l i średnicy Ø 500 mm z pokrywą stalową.	sztuka	2					
25.	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,	sztuka	2					

		- przystosowany do kuchni ceramicznej.							
26.	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					
27.	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					
28.	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					
29.	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,	sztuka	2					

		- przystosowany do kuchni gazowej, - przystosowany do kuchni ceramicznej.							
30.	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					
31.	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					
32.	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					
33.	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					
34.	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	sztuka	2					

		przechowywania półproduktów, do mieszania farszów, sałatek, ciast itp., a także niedługiego przechowywania produktów żywnościowych w chłodni.							
35.	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					
36.	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					
37.	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					
38.	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					
39.	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					
40.	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					
41.	Sito stalowe z podwójną siatką, Ø 360 mm	Sito wykonane ze stali nierdzewnej i drewna; ręczka drewniana, oczko sita o wielkości około 1,5 mm x 2 mm; średnica sita 36 cm.	sztuka	1					
42.	Cedzak, durszlak z uchwytemi, Ø 360 mm	Materiał wykonania: stal nierdzewna, średnica: 360 mm,	sztuka	1					

		wysokość: 220 mm.							
43.	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					
44.	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					
45.	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					
46.	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					
47.	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					
48.	Łopatka do przewracania L 300 mm	Łopatka posiadać musi drewnianą rączkę, długość 30 cm i szerokość 10 cm.	sztuka	3					
49.	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					
50.	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	sztuka	1					

		25 mm, przez co wygodnie leżeć ma w dłoni. Długość całkowita trzepaczki musi wynosić 400 mm. Musi nadawać się do mycia w zmywarce.							
51.	Szczypce, L 250 mm	Wykonane ze stali nierdzewnej, a rączka powlekana musi być tworzywem PVC; można myć w zmywarkach.	sztuka	3					
52.	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					
53.	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 uchwyty min. 2,7 mm. Dostosowana do mycia w zmywarce.	sztuka	3					
54.	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					
55.	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					
56.	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 uchwyty min. 2,7 mm, długość 40 cm. Dostosowana do mycia w zmywarce.	sztuka	1					
57.	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					
58.	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					
59.	Zestaw noży kuchennych kutyh 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	zestaw	1					

		gromadzenie się resztek w miejscach łączenia, - długość ostrza, - kolor czarny, - można myć w zmywarce.							
60.	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					
61.	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					
62.	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					
63.	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					
64.	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					
65.	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,	sztuka	1					

		- można myć i wyparzać w zmywarce, - długość noża 220 mm.							
66.	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					
67.	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					
68.	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					
69.	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.	zestaw	2					

		Wymiary desek: dl. 450 x szer. 300 x gr. 13 [mm] Materiały: LDPE (polietylen o niższej gęstości). Odpowiednie do kontaktu z żywnością.							
70.	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					
71.	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					
72.	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					
73.	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					
74.	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					
75.	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					
76.	Waza do zupy, V = 3 l	Pojemność (l) 3 Wysokość (mm) 137 Materiał wykonania stal nierdzewna Myć w zmywarce	sztuka	6					
77.	Pokrywa do wazy	Wysokość (mm) 38	sztuka	6					

		Średnica (mm) 24 Materiał wykonania stal nierdzewna							
78.	Chochelka do wazy	Pojemność (l) 0,09 Średnica (mm) 80 Materiał wykonania stal nierdzewna	sztuka	6					
79.	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					
80.	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					
81.	Mieszadło drewniane, L 1000 mm	Mieszadło wykonane z drewna bukowego, grubość 20 mm. Nie można myć w zmywarce. Długość 100 cm	sztuka	4					
82.	Zestaw półmisek: 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					
83.	Zestaw salatek: 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					
84.	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 odlewane aluminium. Zapobiegająca przywieraniu składników powłoka ceramiczna.	zestaw	2					

		Możliwość smażenia na każdym rodzaju kuchenki dzięki dnu indukcyjnemu. Rączka patelni nie może nagrzewać się, musi być antypoślizgowa. Grubość ścianki: 2,5 mm.							
85.	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					
86.	Zestaw duży przyborów kuchennych ze stali nierdzewnej ze stojakiem z uchwytyami na przyborach pokrytymi odpornym na temperatury do 270 st. C. silikonem: łypatka 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 uchwytyami na przyborach pokrytymi odpornym na temperatury do 270 st. C. silikonem: łypatka z otworami, łyżka do makaronu, łyżka kuchenna, łyżka cedzakowa, łyżka wazowa, łyżka z otworami, stojak.	zestaw	1					
87.	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					
88.	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					
89.	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					
90.	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	sztuka	36					

		wykonania: stal nierdzewna.							
91.	Talerz płytki średni, średnica 23 cm	Porcelanowy talerz płaski o średnicy min. 230 mm dla dzieci młodszych z dekoracją	sztuka	36					
92.	Talerz płytki mały, średnica 16 cm	Porcelanowy talerz płaski o średnicy min. 160 mm dla dzieci młodszych z dekoracją	sztuka	36					
93.	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					
94.	Talerz głęboki średni, średnica 20 cm	Porcelanowy talerz głęboki o średnicy min. 200 mm dla dzieci młodszych z dekoracją.	sztuka	36					
95.	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 Opal ^R .	zestaw	180					
96.	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					
97.	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					
98.	Kubek 250 ml	Kubek o pojemności 250 ml, wykonany ze szkła hartowanego w kolorze białym (Opal ^R). Musi posiadać możliwość sztaplowania.	sztuka	30					
99.	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.	komplet	2					

		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.							
		Razem							