

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Szafa chłodniczo- mroźnicza 2 – drzwiowa 420+420 l – 1 szt.

2. Podwójny taboret gazowy – 1 szt.:

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w palnik 9 kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l
- regulowane nóżki ~ 20 mm

3. Maszynka do mielenia mięsa – 1 szt.

Moc	1600 W
Wydajność mielenia	2 kg na minutę
Średnica otworów w sitkach	3 mm , 4,5 mm, 8 mm
Mielenie twardych produktów	tak
Sitko do maku	tak
Możliwość rozbudowy	tak
Wyposażenie	2 nasadki do robienia kiełbas, nasadka do kebbe, 3 sitka, nożyk, taca zasypowa, popychacz,

4. Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 600x400x230 – 1 szt.

5. Pokrywa GN ¼ (stal nierdzewna) – 4 szt.

6. Pojemnik GN ¼ (stal nierdzewna) – 4 szt.

7. Termos do transportu żywności poj. 10 l (stalowy z gumową podstawą) – 2 szt.

8. Kuchenka gazowo-elektryczna (palniki gazowe, piekarnik elektryczny) – 1 szt.



9. Szafka wisząca (drzwi suwane) 1000x400x600 – 1 szt.
10. Stół ze zlewem 2 – komorowym z drzwiami skrzydłowymi 1000x600x850 – 1 szt.
11. Regał wolnostojący 910x455x1800 – 1 szt.
12. Stół roboczy przyścienny z półką – skręcany 600x600x(H)850 – 1 szt.
13. Stół roboczy centralny – skręcany 1000x600(H)850 – 1 szt.
14. Mikser ręczny – dł. 400 mm (blender) – 1 szt.
15. Kuchenka mikrofalowa – 1 szt.

Pojemność [l]: min. 23

Sterowanie: Elektroniczne

Funkcje podstawowe: Rozmrażanie, Podgrzewanie, Gotowanie na parze

Moc mikrofal [W]: 800

16. Waga gastronomiczna elektroniczna do 15 kg – 1 szt.
17. Szafki do zabudowy - stojące z blatem – 3szt.
- 80 cm (szer.) x 86 cm (wys.) x 60 cm (głęb.) - wpuszczany zlew podwójny (własny),
 - 80 cm (szer.) x 86 cm (wys.) x 60 cm (głęb.) - 1 półka
 - 60 cm (szer.) x 86 cm (wys.) x 60 cm (głęb.) - 1 półka
18. Szafki do zabudowy – wiszące – 3 szt.
- 80 cm (szer.) x 90 cm (wys.) x 30 cm (głęb.) - ociekacz + 1 półka
 - 80 cm (szer.) x 90 cm (wys.) x 30 cm (głęb.) - 2 półki
 - 60 cm (szer.) x 70 cm (wys.) x 30 cm (głęb.) - 2 półki
19. Waza na zupę metalowa (min. 3 l pojemność) – 6 szt.
20. Koszyki do pieczywa – 8 szt.
21. Tace – niebieskie 305x415 mm – 6 szt.
22. Deski do krojenia HACCP 450x300 mm – 6 szt.

23. Stojak na deski 303x211x(H)205 – 1 szt.
24. Nóż kucharski 200/340 mm – 1 szt.
25. Nóż kucharski 150/295 mm – 1 szt.
26. Ubijak do ziemniaków 200x130x(H)810 – 1 szt.
27. Rękawice ochronne odporne na ciepło – 1 szt.
28. Preparat do płukania o właściwościach nabyliczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych 10 l – 1 szt.
29. Garnek do gotowania pierogów i makaronu (min. 50 l) - 1 szt.
30. Wiadro ze stali nierdzewnej 12 l – 2 szt.
31. Pokrywa do wiadra 12 l - 2 szt.
32. Termometr do pieczenia z sondą i funkcją timera – 1 szt.
33. Chochla 80x295x0,12 – 3 szt.
34. Talerz duży płaski – 100 szt.
35. Talerz głęboki – 100 szt.
36. Talerz mały – 60 szt.
37. Stolik świetlicowy 80/80 – 4 szt.
38. Stolik świetlicowy 120/80 – 7 szt.
39. Krzesło zawieszane – 50 szt.:

Krzesła szkolne z tworzywa sztucznego odporne na zabrudzenia i wilgoć a także na zarysowania. Otwór w oparciu ma stanowić wygodny uchwyt wykorzystywany także podczas przemieszczania. Stelaż wykonany z profilu płaskoowalnego o przekroju 38 x 20 mm. Zatyczki z tworzywa chroniące podłogę przed zarysowaniem.



40. Kredens z półkami – 1 szt.

Szafka w dolnej części i półkami w górnej części, wykonana z płyty laminowanej o gr. 18 mm w tonacji brzozy, wymiary 79,5 / 41 / 186 cm szafka z półkami, każda o wymiarach 37 / 35,5 / 31,5 cm, 9 przegródek o wym. 24 / 34 / 34 cm

Dostarczone w ramach zapytania ofertowego wyposażenie, jeżeli stanowi materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, musi odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4 oraz Dz. Urz. EU L 188 z 18.07.2009, str. 14) oraz:

- a) posiadać deklarację CE;
- b) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- c) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;
- d) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

Jeżeli wyposażenie nie stanowi materiałów i wyrobów przeznaczanych do kontaktu żywnością, musi spełniać wymagania:

- a) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- b) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;
- c) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

