



Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego
Znak sprawy ZSP/8/SNM/2018

Opis przedmiotu zamówienia
Dostawa sprzętu i wyposażenia pracowni gastronomicznej

Lp.	Nazwa	Specyfikacja	Ilość
1.	Przesiewacz ręczny do mąki	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - posiada miarkę - średnica min. 10 cm - pojemność max 300g 	6
2.	Czajnik bezprzewodowy	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność min. 1,7 l - obudowa ze stali nierdzewnej (stal satynowa) - wyjmowany filtr ze stalową siatką - podświetlany włącznik pracy - typ grzałki: płaska grzałka płytkowa - moc min. 2200 W - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	3
3.	Bielizna stołowa – zestaw	<p>Na zestaw składa się:</p> <p>1) Obrus w kolorze białym min. 6 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - skład tkaniny 100% poliester - wymiar: min. 300cm x 140 cm - gramatura: min. 246+/- 12 g/m² - materiał dużymi roślinnymi motywami mierzącymi ok. 12 cm - plamoodporny - wykończenie obrusu: fala <p>2) Obrus w kolorze bordo min. 5 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - skład tkaniny 100% poliester - wymiar: min. 80cm x 80 cm - gramatura: min. 246+/- 12 g/m² - materiał dużymi roślinnymi motywami mierzącymi ok. 12 cm - plamoodporny - wykończenie obrusu: fala <p>3) Nakładka na obrus min. 5 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - kolor bordo - skład tkaniny 100% poliester - wymiar: min. 140 cm x 40 cm - gramatura: min. 246+/- 12 g/m² - wykończenie obrusu: mankiet 4 cm 	1

4.	Klamry do serwetek – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - ozdobne pierścienie do serwetek - w każdym zestawie min. 4 sztuki - wykonane z stali nierdzewnej - średnica min. 47 mm - wysokość min. 25 mm - dostosowane do mycia w zmywarce 	12
5.	Serwetki płócienne	<ul style="list-style-type: none"> - pasujące do gładkich obrusów - wymiary 40x40cm - skład bawełna 100% - kolor biały 12 sztuk - kolor bordowy 12 sztuk 	24
6.	Elementy dekoracji stołów białizna stołowa: skirting 20 mb – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - tkanina poliester 100% - deseń gładki - kolor biały - wysokość zakładki: 68 cm (+/-2 cm) 	1
7.	Zestaw sztućców	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw powinien składać się z min. 72 elementów - minimalny skład kompletu: <ul style="list-style-type: none"> • min. 12 x łyżka stołowa • min. 12 x nóż stołowy • min. 12 x widelec stołowy • min. 12 x łyżeczka do herbaty • min. 12 x wideleczyk do ciasta • min. 2 x łyżka do warzyw/surówek • min. 2 x widelec do mięs • min. 1 x łyżeczka do cukru • min. 1 x szczypce do cukru • min. 1 x łyżka do serwowania • min. 1 łyżka i 1 widelec do sałaty • min. 1 x łyżka wazowa • min. 1 x łyżka /czerpak do sosu • min. 1 x łopatka do ciasta - wykonany ze stali nierdzewnej - sztućce powinny być polerowane na wysoki połysk - dostosowane do mycia w zmywarce 	2
8.	Zastawa stołowa – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - komplet naczyń w kolorze białym ze szkła hartowanego - naczynia gładkie bez wzorka i dekoracji - kształt naczyń okrągły - komplet składa się z min.: <ul style="list-style-type: none"> • 60 sztuk talerz deserowy min. 19 cm • 60 sztuk talerz płaski min. 24 cm • 60 sztuk bulionówka/flaczarka z uszkami piętrowalna • 60 sztuk filiżanek min. 220 ml • 60 sztuk spodków pod filiżanki min. 14 cm - dodatkowo zestaw zawiera: <ul style="list-style-type: none"> • półmisek owalny, min. 32 cm – 3 sztuki • półmisek owalny, min. 29,5 cm – 3 sztuki 	1

9.	Garnki – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw powinien zawierać min. 5 garnków o różnej pojemności oraz min. 1 patelnię (lub niski garnek) - garnki wykonane ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej 18/10 - zestaw zawiera elementy: <ul style="list-style-type: none"> • garnek min 2,5 l – dla obu zestawów • garnek min. 5,0 l – dla obu zestawów • garnek min 6,0 l – dla obu zestawów • garnek min.1,9 l – dla obu zestawów • garnek min. 25 l – tylko dla zestawu nr 1 • garnek min. 50 l – tylko dla zestawu nr 2 • patelnia średnica 24 cm, min. 5 cm wysokości – dla obu zestawów - zestaw posiada nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej - nadające się do kuchni gazowych, indukcyjnych, elektrycznych - w skład zestawu powinny wchodzić pokrywki dostosowane do każdego garnka/rondla/patelni, wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary - dno wielowarstwowe - możliwość używania w piekarniku (garnki w temp. min. do 240°C, pokrywki do min. 170°C) - gwarancja min. 12 miesięcy 	2
10.	Komplet desek – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw desek zawierający min. 6 sztuk w różnych kolorach - zgodny z normami HACCP - 1 zestaw o wymiarze GN1/1 (530x325 mm) - 1 zestaw o wymiarze GN1/2 (325x265) - wykonana z polietylenu HDPE 500 - zaokrąglone bezpieczne krawędzie - gwarancja min. 12 miesięcy 	2
11.	Szafki kuchenne wiszące metalowe	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - min. wymiary: szerokość 160 cm, wysokość 40 cm - nośność min. 45 kg - 3 poziome - podwójne przesuwne drzwi - szybki montaż (części mocujące w zestawie) 	2
12.	Miarki metalowe – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - 2 miarki stalowe umożliwiające odmierzenie: jedna 25 ml; druga 50 ml cieczy - możliwe odchylenia +/- 2ml 	3
13.	Apteczka szkolna walizka ścienna z wyposażeniem	<ul style="list-style-type: none"> - walizka z tworzywa ABS - minimalny skład apteczki: kompres zimny (2 szt.); kompres na oko (4 szt.); kompres 10x10 a2 (6 szt.); opaska elastyczna 4m x 6cm (4 szt.); opaska elastyczna 4m x 8cm (4 szt.); plaster 10 x 6 cm – 16 szt. (2 kpl.); plaster – 28 szt. (2 kpl.); plaster 5m x 2,5 cm (2 szt.); opatrunek indywidualny M sterylny (6 szt.); opatrunek indywidualny G sterylny (2 szt.); opatrunek indywidualny K sterylny (2 szt.); chusta 	1

		<p>opatrunkowa 60 x 80 (2 szt.); chusta trójkątna (4 szt.); chusta z fliseliny – 10 szt. (2 kpl.); koc ratunkowy 160 x 210 cm (2 szt.); nożyczki 19 cm (2 szt.); rękawice latex (8 szt.); chusteczka dezynfekująca (12 szt.); ustnik do sztucznego oddychania (2 szt.); instrukcja udzielania pierwszej pomocy (1 szt.), wykaz telefonów alarmowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodatkowe funkcje: stelaż do zamontowania na ścianie 	
14.	Gaśnica proszkowa	<ul style="list-style-type: none"> - zakres stosowania: A, B, C - masa środka gaśniczego: 6 kg - minimalny czas działania: min 15s - maksymalne napięcie: 245 kV - czynnik roboczy: Nitrogen N2 	1
15.	Mikser z dodatkową misą	<ul style="list-style-type: none"> - moc min. 400 W - 5 stopniowa regulacja prędkości pracy - wyposażony w stojak z misą obrotową o pojemności min. 3 l - stopniowa regulacja prędkości - przycisk zwalniający trzepaki/mieszaki - zabezpieczenie trzepaków/mieszaków przed przypadkowym wyjęciem - możliwość pracy z kubkiem miksującym - możliwość pracy z nasadką miksującą - trzepaki ze stali nierdzewnej, min. 2 szt. - mieszadła ze stali nierdzewnej min. 2 szt. - zestaw zawiera dodatkowo: plastikową łopatkę, plastikową nasadkę miksującą, tarczę przecierającą, wysoki pojemnik do miksowania, - w zestawie dodatkowa misa o pojemności min. 3 l - instrukcja obsługi w języku polskim - gwarancja min. 12 miesięcy 	10
16.	Robot planetarny	<ul style="list-style-type: none"> - umieszczona głowica z końcówkami - moc min. 1200 W - szczotkowana misa o pojemności min. 6,7 l - obudowa wykonana z odlewu aluminium - gniazdo wolnych obrotów typu TWIST - gniazdo szybkich obrotów - płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna - funkcja delikatnego mieszania - przycisk otwierania ramienia - min. 3 mieszadła ze stali nierdzewnej: mieszadło K, różga i spiralny hak - osłona przeciw chlapaniu z podajnikiem - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	2
17.	Kuchenka indukcyjna	<ul style="list-style-type: none"> - jednopalnikowa kuchenka indukcyjna o mocy min. 2 000 W - powierzchnia ze szkła ceramicznego - posiada timer - posiada wyświetlacz elektroniczny - zakres temperatur: 60 C do 240 C 	3



		<ul style="list-style-type: none"> - moc przyłączeniowa: min. 2000 W/230 V 50 HZ - automatyczna ochrona przed przegrzaniem - przystosowana do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy w zakresie od 120 do 260 mm - automatyczna funkcja rozpoznawania garnka - gwarancja min. 12 miesięcy 	
18.	Podgrzewacz ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary podgrzewacza średnica: płyta 18 cm – 24 cm - materiał: płyta elektryczna - zasilanie elektryczne: AC 220-240V, 50/60Hz - dodatkowe funkcje: szybkie nagrzewanie, zabezpieczenie przed przegrzaniem, płynna regulacja temperatury, lampka kontrolna, kabel w zestawie - elektryczna płyta kuchenna o mocy od 1200 W jedno lub dwu palnikowa - odpowiednia do korzystania z garnków i patelni z metalu, szkła oraz ceramiki - gwarancja min. 24 miesiące - instrukcja obsługi w języku polskim 	2
19.	Kompotierki z talerzykiem – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana z porcelany białej, wysokogatunkowej wzmocnionej - pojemność 0,25-0,5 l - dostosowana do mycia w zmywarce - możliwość stosowania w kuchenkach mikrofalowych - kształt okrągły, preferowane bez ucha - możliwość sztaplowania - średnica min. 145 mm, wysokość min. 45 mm - w skład zestawu wchodzi 1 kompotierka i talerzyk do kompletu 	24
20.	Wyciskacz do cytrusów metalowy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - ręczna wyciskarka do cytrusów z dźwignią - zdejmowany pojemnik na sok wykonany ze stali nierdzewnej - z sitkiem zapobiegającym wpadaniu miąższu i pestek do pojemnika - możliwość mycia pojemnika w zmywarce 	1
21.	Kosz do gotowania makaronu	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - min. wymiary w cm: 160 x 230 mm - z zawieszka do odsączania 	1
22.	Szatkownica do warzyw ręczna typu mandolina	<ul style="list-style-type: none"> - wyposażona w uchwyt do przytrzymywania produktów w czasie krojenia - wymiary min. 395 mm x 115 - wykonana ze stali nierdzewnej - zawiera min. 2 noże do krojenia w plasterki (w tym nóż karbowany) - zawiera min. 3 noże do krojenia w słupki - posiada pojemnik na noże - posiada antypoślizgową podstawę, - dostosowana do mycia w zmywarce 	1



23.	Taboret podgrzewczy elektryczny	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - jednopłytkowy - min. 3-stopniowy przełącznik - regulacja wysokości - lampka sygnalizująca o włączeniu - płytę grzewczą o mocy min. 5 kW - regulacja mocy grzewczej płyty - szerokość min. 600 mm - wysokość min. 400 mm 	1
24.	Pojemniki GN 1/1 z pokrywkami – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 530 x 325 x 65 mm - pojemność: 8,0 l - wysokość 65 mm - zastosowanie w temperaturze od - 40 do 300°C, piece, zamrażarki, termopory, - nie absorbujące zapachów i smaków - łatwe w utrzymaniu czystości, łagodne krawędzie, zaokrąglone rogi - wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej - dodatkowo pokrywka do każdego pojemnika 	6
25.	Pokrywki do pojemników GN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> - szczelna, do pojemnika 1/1 GN - zastosowanie temp. do 160 – 180°C - otwór odpowietrzający - nie absorbujące zapachów i smaków - łatwe w utrzymaniu czystości, łagodne krawędzie, zaokrąglone rogi - wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej 	6
26.	Prasa do ziemniaków	<ul style="list-style-type: none"> - ręczna praska - wykonana ze stali nierdzewnej - min. wymiary 300 x 110 mm - dostosowana do mycia w zmywarce 	6
27.	Prasa do czosnku	<ul style="list-style-type: none"> - ręczna praska - wykonana ze stali nierdzewnej - min. wymiary 170 x 35 x 25 - wymiwalne sito o min. 1,5 mm perforacji 	6
28.	Maty silikonowe	<ul style="list-style-type: none"> - min. wymiary 400 mm x 600 mm - kształt prostokątny - min. odporność termiczna: -40 do 250°C 	15
29.	Wałki silikonowe	<ul style="list-style-type: none"> - wałek do ciasta z rączkami wykonany z silikonu - 6 sztuk min. 48 cm długości - 6 sztuk min. 30 cm długości 	12
30.	Tace kelnerskie	<ul style="list-style-type: none"> - min. wymiary tacy: 300 x 220 mm - kształt owalny - wykonany ze stali chromowej - możliwość sztaplowania 	6
31.	Środki do mycia i dezynfekcji dla celów gastronomicznych – zestaw	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - płyn do mycia naczyń, poj. min. 1 l - odtłuszczacz do mycia grilli, piekarników itp. (z rozpylaczem), poj. min. 700 ml - płyn do dezynfekcji blatów (z rozpylaczem), poj. min. 700 ml - możliwość zastosowania dla celów 	10

		gastronomicznych	
32.	Krzesła	<ul style="list-style-type: none"> - stalowa rama o grubości min. 1,2 mm oraz szerokości min. 20x20 mm - dodatkowa belka wzmacniająca pod siedziskiem - oparcie i siedzisko wykonane z poliuretanowej pianki, obite tkaniną np. welurową o wysokiej odporności na ścieranie - rama malowana proszkowo z zabezpieczeniem przed zarysowaniem - szerokość całkowita ok. 40 cm (+/- 1 cm) - wysokość całkowita ok. 90 cm (+/- 3 cm) - wysokość do siedziska ok. 45 cm (+/- 1 cm) - możliwość sztaplowania (do max. 18 szt.) - preferowane kolory: <ul style="list-style-type: none"> • rama: szary (lub podobny) • obicie: ciemnozielony/butelkowa zieleń (lub podobny) - gwarancja min. 36 miesięcy 	50
33.	Stoły koktajlowe	<ul style="list-style-type: none"> - wysokie ozdobne składane stoły - średnica blatu min. 80 cm - wysokość min. 110 cm 	2
34.	Miski metalowe z podziałką (zestaw 6 szt.)	<ul style="list-style-type: none"> - komplet misek wykonanych ze stali nierdzewnej o pojemności 5l - z płaskim dnem - wysokość 120 mm - miski o średnicach <ul style="list-style-type: none"> • min. 200 mm – 2 szt. • min. 240 mm – 2 szt. • min. 300 mm – 2 szt. - miski są zaopatrzone w podziałkę 	4
35.	Wykrawacz do masy cukrowej (zestaw)	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany z nieprzywierałnego tworzywa - w skład każdego zestawu wchodzi: <ul style="list-style-type: none"> • 1 zestaw literki i cyferki, min. 36 elementów • 1 zestaw różne kształty, min. 24 elementy • 1 zestaw kwiatki (zawierający min. 12 elementów, min. 6 różnych kształtów) - łącznie min. 72 elementy w każdym zestawie 	3
36.	Maty silikonowe do koronek i do kształtów – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z tworzywa nieprzywierałnego - wielokrotnego użytku - odporne na temperatury min. od -40°C do 230°C <p>Na zestaw składa się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mata do wyrobu dekoracji w formie koronki – różne kształty, kwiaty, motyle lub podobne – min. 3 różne maty o różnych kształtach, wymiary maty 30 x 40 cm (+/- 4 cm) 2) mata do przygotowywania eklerków o wymiarach 40 x 60 cm (+/- 4 cm), posiada min. 20 gniazd 3) mata do przygotowywania okrągłych makaroników min. wymiary min. 40 x 60 cm (+/- 4 cm), posiada min. 39 gniazd 	1



37.	Foremki na praliny silikonowe – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw foremek silikonowych (w każdym zestawie po 3 różne kształty foremek) - min. wymiary formy 210 x 110 mm - min. 15 gniazd w formie - min. wymiary gniazda: 36 x 26 mm, wys.15 mm 	2
38.	Worki, rękawy wielorazowe	<ul style="list-style-type: none"> - wielokrotnego użytku - wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego - długość min. 20 cm x 10 sztuk - długość min. 30 cm x 10 sztuk - długość min. 40 cm x 10 sztuk - pasuje do różnych rozmiarów tylek - dostosowane do mycia w zmywarce 	30
39.	Worki, rękawy jednorazowe	<ul style="list-style-type: none"> - jednokrotnego użytku - wykonane z przezroczystego polietylenu - odpowiednie do ciepłej i zimnej masy - długość min. 350 mm - można używać sam rękaw lub z użyciem tylek - opakowanie – rolka 100 szt. - zgodne ze standardami HACCP 	10
40.	Worek dwukomorowy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany z bawełny - wzmocniony tyłką ze stali nierdzewnej - długość min. 30 cm - dwie komory do napełnienia różnymi rodzajami mas, kremów, sosów itp. - bezpieczny do żywności 	4
41.	Tylki – zestaw	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - każdy zestaw zawiera min. 8 sztuk końcówek - posiadają różne kształty końcówek, w tym: min. końcówki proste, gwiazdy, okrągłe. - posiadają różną średnicę otworów 	4
42.	Wyglądacz typu pacha	<ul style="list-style-type: none"> - z nieprzywierającego tworzywa - wymiary min. 8 cm x 14 cm 	4
43.	Walek do lukru	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany z nieprzywierającego tworzywa - długość wałka: 50cm 	2
44.	Szpatułka kątowna duża	<ul style="list-style-type: none"> - szpatuła do ciasta wykonana ze stali nierdzewnej - uchwyt z polipropylenu - wymiary ostrza: długość min. 200 mm, szerokość min. 70 mm, grubość min. 1 mm 	5
45.	Łopatka silikonowa mała	<ul style="list-style-type: none"> - Wykonana z - nadaje się do mycia w zmywarce - długość min. 27 cm 	5
46.	Skrobki	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - zestaw zawierający skrobki: <ul style="list-style-type: none"> • półokrągłe x 2 sztuki • prostokątne x 2 sztuki • trapezowe x 2 sztuki • grzebieniowe x 2 sztuki • trójkątne x 2 sztuki • okrągłe x 2 sztuki - wymiary min. 205 x 125 mm 	12

47.	Rózgi	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - długość min. 35 cm - twarda - min. 7 wrzecion - posiada zawieszkę - dostosowana do mycia w zmywarce 	10
48.	Szczypce	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej - do gorących potraw - długość min. 30 cm - wyposażone w blokadę - dostosowane do mycia w zmywarce 	4
49.	Miska do rozpuszczania czekolady	<ul style="list-style-type: none"> - do rozpuszczania czekolady w kąpeli wodnej - wykonana ze stali nierdzewnej inox - min. wymiary: średnica 11 cm, wysokość 6 cm - długi uchwyt do zawieszenia na garnku - z dzióbkiem po obu stronach: dla osób prawo- i leworęcznych - dostosowana do mycia w zmywarce 	2
50.	Syfon do bitej śmietany + naboje	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany w całości z aluminium - pojemność min. 1 l, w tym pojemność robocza nie mniej niż 0,95 l - w zestawie min. 3 końcówki dekoracyjne i szczoteczka do czyszczenia - do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N2O) - w zestawie 2 opakowania naboji N2O po min. 10 szt., 5 lat przydatności do użycia 	2
51.	Opaska cukiernicza	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - 1 x okrągła wysokość min. 8,5 cm, szerokość regulowana min. 15-30 cm - 1 x prostokątna wysokość min. 6 cm, szerokość regulowana min. 20-40 cm 	2
52.	Skrobak do czekolady	<ul style="list-style-type: none"> - ręczny przyrząd do wykonywania dekoracji czekoladowych - wykonany ze stali nierdzewnej - średnica min. 22cm - grubość min. 2 cm 	1
53.	Pędzelek silikonowy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany z silikonu - rączka wykonana z polipropylenu - temperatura max. 280°C - min. wymiary: długość 235 mm, szerokość 35 mm - dostosowany do mycia w zmywarce 	10
54.	Taca cukiernicza	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - prostokątna, 4-rantowa - wymiary min. 40 x 60 cm 	10
55.	Foremki, tortownice różne rozmiary – zestaw	<p>Na zestaw składa się:</p> <p>1) Forma do pieczenia babeczek (muffinek) – 3 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana z wysokojakościowej stali węglowej pokrytej nieprzywierającą powłoką - przeznaczona na 12 sztuk babeczek o średnicy ok. 7 cm (+/- 1 cm) 	1

		<ul style="list-style-type: none"> - min. wymiary formy: 36 cm x 28 cm x 2 cm <p>2) Forma do babek – 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali z powłoką non-stick - średnica min. 100 mm - wysokość min. 45 mm <p>3) Forma do keksu – 3 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali z powłoką non-stick - szerokość min. 100 mm - długość min. 300 mm <p>4) Tortownica do wypieku tortów i ciast – 6 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - okrągła o średnicy 26 cm – 4 szt. - okrągła o średnicy 20 cm – 2 szt. - wykonana z metalu z powłoką non-stick - uchwyt ze stali nierdzewnej - odporna na wysoką temperaturę i korozję - z klamrą ułatwiającą wyjmowanie wypieków z formy <p>5) Foremki do wycinania/wykrawania ciastek – 1 zestaw</p> <ul style="list-style-type: none"> - w skład zestawu wchodzi 3 różne komplety foremek, w każdym po min. 12 foremek do wycinania ciasta - wykonane z blachy ocynkowanej z ostrymi krawędziami - o różnych, niepowtarzających się kształtach - min. wysokość 20 mm 	
56.	Blachy profesjonalne – zestaw	<p>Na zestaw składa się:</p> <p>1) Blacha do pieczenia GN 1/1 65 mm – 6 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - o wymiarach 530 x 325 mm (GN 1/1) - wysokość 65 mm - wykonana z aluminium, posiada powłokę nieprzywierającą - można używać w piekarnikach <p>2) Blacha do pieczenia GN 1/1 40 mm – 4 sztuki</p> <ul style="list-style-type: none"> - o wymiarach 530 x 325 mm (GN 1/1) - wysokość 40 mm - wykonana z aluminium, posiada powłokę nieprzywierającą - można używać w piekarnikach <p>3) Blacha do pieczenia GN 1/1 20 mm – 5 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - o wymiarach 530 x 325 mm (GN 1/1) - wysokość 20 mm - wyposażona w 4 ranty - wykonana z aluminium - można używać w piekarnikach 	1
57.	Fontanna czekoladowa	<ul style="list-style-type: none"> - 1-częściowy system wieżowy - misa i kolumna wykonane ze stali nierdzewnej 	1



		<ul style="list-style-type: none"> - moc min. 190 W - pojemność min. 900 g czekolady - min. 3 godz. ciągłej pracy - średnica misy min. 23 cm - niezależny włącznik grzałki/silnika - gwarancja min. 12 miesięcy 	
58.	Wieszak na worki i końcówki	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 - do zamocowania na ścianie - posiada min. 4 haki na worki do wyciskania i min. 30 haczyków na końcówki - w zestawie półka i min. 5 haczyków zwisających - min. wymiary 50x50cm - gwarancja min. 12 miesięcy 	1
59.	Lampa do karmelu	<ul style="list-style-type: none"> - promiennikowa lampa do karmelu - wykonana w całości z metalu - posiada 3 poziomy regulacji mocy: 600-1200-1800W - powierzchnia robocza: min. 64 x 50cm - w zestawie z osłoną z blachy nierdzewnej - gwarancja min. 12 miesięcy 	1
60.	Ekspres do kawy	<ul style="list-style-type: none"> - możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko - cyfrowy wyświetlacz funkcji - wbudowany młynek metalowy z regulacją stopnia mielenia kawy - wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą min. 200 g - możliwość korzystania z kawy już zmielonej - wbudowany pojemnik na świeżą wodę min. 1,5 l - pojemnik na fusy min. 8 porcji - w zestawie pojemnik na mleko - gwarancja min. 12 miesięcy 	1

Wymagania dodatkowe:

Każdy oferowany element wyposażenia musi posiadać Certyfikat Zgodności lub dokument równoważny oraz Certyfikat Bezpieczeństwa lub dokument równoważny. Zamawiający wymaga dostarczenia ww. dokumentów przy dostawie elementów wyposażenia przez Wykonawcę.