**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Załącznik nr 1 do oferty**

**CZĘŚĆ III**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część III: Sprzęt i akcesoria dla gastronomii należy dostarczyć do niżej wymienionych szkół/ lokalizacji**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 1** | | |
| **Zadanie: Blat roboczy z szafkami** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stół przyścienny szafka z drzwiami na zawiasach | szerokość 1000mm | głębokość 700mm** |  |  |
| 1. **Stół wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Stabilna konstrukcja spawana przeznaczona dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Uchwyty w formie przetłoczeń, pionowe – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,** |  |  |
| 1. **Stopki regulowane +/- 15 mm,** |  |  |
| 1. **Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych,** |  |  |
| 1. **Nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm,** |  |  |
| 1. **Blat wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,** |  |  |
| 1. **Półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna,** |  |  |
| 1. **Wysokość 850mm** |  |  |
| 1. **Standard AISI 304 (całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. Kwasówki),** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 2** | | |
| **Zadanie: Stół ze zlewem i szafką + bateria** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stół ze zlewem, szafka z drzwiami na zawiasach | komora po prawej stronie | komora 400x400x(H)250mm | szerokość  1000mm | głębokość 700mm x 850mm wysokość** |  |  |
| 1. **Zlew i blat wykonane ze stali nierdzewnej tzw. Kwasówki aisi 304 o wysokiej odporności na kwasy i środki chemiczne,** |  |  |
| 1. **Stabilna konstrukcja spawana stołu, idealna dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Stopki regulowane +/- 15 mm,** |  |  |
| 1. **Nogi stołu ze zlewem wykonane z profilu 40x40x1,2mm,** |  |  |
| 1. **Stół wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,** |  |  |
| 1. **Płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków,** |  |  |
| 1. **Dwoje drzwi na zawiasach,** |  |  |
| 1. **Uchwyty w formie przetłoczeń pionowe - łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,** |  |  |
| 1. **Komora o wymiarach 400x400x(h)250** |  |  |
| 1. **Korpus szafki nie posiada tylnej ściany,** |  |  |
| 1. **wysokość 850mm** |  |  |
| 1. **W komplecie bateria gastronomiczna + syfon montażowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 3** | | |
| **Zadanie: Szafka wisząca ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szafka wisząca 600mm z drzwiami suwanymi | szerokość 800 | głębokość 400mm** |  |  |
| 1. **Szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Uchwyty w formie przetłoczeń na całej wysokości drzwi – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,** |  |  |
| 1. **Drzwi suwane, półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna, zawiesia w komplecie,** |  |  |
| 1. **Wysokość 850 mm** |  |  |
| 1. **Standard aisi 304, (całość wykonana ze stali nierdzewnej aisi 304 tzw. Kwasówki),** |  |  |
| 1. **Szafka wisząca 600mm z drzwiami suwanymi | szerokość 800 | głębokość 400mm** |  |  |
| 1. **Szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Uchwyty w formie przetłoczeń na całej wysokości drzwi – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,** |  |  |
| 1. **Drzwi suwane, półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna, zawiesia w komplecie,** |  |  |
| 1. **Wysokość 850 mm** |  |  |
| 1. **Standard aisi 304, (całość wykonana ze stali nierdzewnej aisi 304 tzw. Kwasówki),** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 4** | | |
| **Zadanie: Urządzenie chłodnicze- lodówka** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **pojemność w l: 350** |  |  |
| 1. **temperatura w stopniach Celsjusza : +2/+8** |  |  |
| 1. **mm wew.: 480x450x(H)1580** |  |  |
| 1. **mm zew.: 600x585x(H)1850** |  |  |
| 1. **izolacja: 45** |  |  |
| 1. **waga w kg: 69** |  |  |
| 1. **opis/ charakterystyka:** |  |  |
| 1. **Seria:** 3 x 500x415, 1 x 500x211 |  |  |
| 1. **moc (w): 185** |  |  |
| 1. **napięcie (V): 230** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 5** | | |
| **Zadanie: Ekspres do kawy kolbowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Typ ekspresu: Kolbowy** |  |  |
| 1. **Moc: 2600 W** |  |  |
| 1. **Rodzaj kawy: mielona** |  |  |
| 1. **System spieniający mleko: dysza spieniająca z regulacją emisji pary** |  |  |
| 1. **Pojemność zbiornika na wodę :2,5 litra** |  |  |
| 1. **System grzewczy: bojler** |  |  |
| 1. **Sterowanie: mechaniczne** |  |  |
| 1. **Wyświetlacz: kolorowy** |  |  |
| 1. **Filtr: wbudowany filtr do wody** |  |  |
| 1. **Kolor: srebrny** |  |  |
| 1. **Regulacja wysokości dyszy: nie** |  |  |
| 1. **Regulacja wysokości podstawki pod filiżankę: nie** |  |  |
| 1. **Menu w języku polskim: tak** |  |  |
| 1. **Szybkie nagrzewanie: tak** |  |  |
| 1. **Wyjmowany pojemnik na wodę: tak** |  |  |
| 1. **Wskaźnik poziomu wody: tak** |  |  |
| 1. **Dostępne napoje: Caffe Latte, Espresso, Espresso Macchiato, gorąca woda** |  |  |
| 1. **Parzenie dwóch kaw jednocześnie : tak** |  |  |
| 1. **Parzenie dwóch kaw mlecznych jednocześnie: nie** |  |  |
| 1. **Regulacja stopnia zmielenia kawy: nie** |  |  |
| 1. **Regulacja ilości zaparzanej kawy** |  |  |
| 1. **Regulacja mocy kawy: tak** |  |  |
| 1. **Regulacja temperatury kawy: tak** |  |  |
| 1. **Funkcje dodatkowe : dwie kawy mleczne za jednym dotknięciem, podgrzewanie filiżanek** |  |  |
| 1. **Wymiary (szer. x wys. x głęb.) 280 x 420 x 470 mm** |  |  |
| 1. **Wymiary opakowania** |  |  |
| 1. **Regulacja stopnia zmielenia kawy: nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 6** | | |
| **Zadanie: Mikser barowy** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 2 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| **1. Długość: 135 mm** |  |  |
| **2. Szerokość: 185 mm** |  |  |
| **3. Wysokość: 365 mm** |  |  |
| **4.Pojemność: 0,7 l** |  |  |
| **5.Moc całkowita: 0.085 kw** |  |  |
| **6. Napięcie: 230 V** |  |  |
| **7. Waga: 1,4** |  |  |
| **8. Zasilanie: elektryczne** |  |  |
| **9. Do koktajli owocowych i mlecznych,** |  |  |
| **10. Chromowana obudowa,** |  |  |
| **11.Końcówka ze stali nierdzewnej, tarcza z tworzywa sztucznego,** |  |  |
| **12.Ruchoma głowica,** |  |  |
| **13.Stopnie prędkości- 2** |  |  |
| **14.Kubek ze stali chromowo-niklowej, pojemność 700 ml,** |  |  |
| **15.Kubek i mieszadło nadają się do mycia w zmywarkach,** |  |  |
| **16.Moc przyłączeniowa: 85 w / 230 v 50 hz,** |  |  |
| **17.Wymiary: szer. 135 x gł. 185 x wys. 365 mm,** |  |  |
| **18.Waga: 1,4 kg.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 12szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 7** | | |
| **Zadanie: Blender barowy** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 2 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 180 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 180 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 370 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 1,25 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita: 0,38** |  |  |
| 1. **Napięcie: 230V** |  |  |
| 1. **Zasilanie: elektryczne** |  |  |
| 1. **Kolor: srebrny** |  |  |
| 1. **Pojemniki w komplecie:** |  |  |
| 1. **2 prędkości obrotowe** |  |  |
| 1. **Pojemnik 1,25 l z poliwęglanu bpa-free w komplecie** |  |  |
| 1. **Urządzenie polecane do: mrożonych drinków, musów i innych** |  |  |
| 1. **Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 8** | | |
| **Zadanie: Kostkarka do lodu** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **kostkarka do lodu** |  |  |
| 1. **Pojemność pojemnika 4,5 litra** |  |  |
| 1. **Regulacja rozmiaru kostek 3 rodzaje** |  |  |
| 1. **Uzupełnianie pojemnika** |  |  |
| 1. **Wydajność 15 kg/24h** |  |  |
| 1. **Zasilanie 230 V** |  |  |
| 1. **Barwa: srebrny** |  |  |
| 1. **Rozmiary 42 x 37,5 cm** |  |  |
| 1. **Wymiary opakowania 49 x 42 x 47 cm** |  |  |
| 1. **Waga z opakowaniem 15 kg** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 9** | | |
| **Zadanie: Kruszarka do lodu** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kruszarka do lodu ze stali nierdzewnej z pojemnikiem i szufladką z tworzywa.** |  |  |
| 1. **Długość: 160 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 135 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 270 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor: srebrny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 10** | | |
| **Zadanie: Robot planetarny- Mikser z kompletem kociołków i miesideł** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Napięcie znamionowe: 220−240 V** |  |  |
| 1. **Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz** |  |  |
| 1. **Klasa ochrony: I** |  |  |
| 1. **Moc: 1000 W** |  |  |
| 1. **Pojemność miski ze stali nierdzewnej: 5L** |  |  |
| 1. **6 prędkości z funkcją pulsacyjną** |  |  |
| 1. **Ciągły czas pracy przy normalnym obciążeniu: maks. 12 minut** |  |  |
| 1. **Czas stygnięcia przed kolejnym użyciem: min. 20 minut** |  |  |
| 1. **Metalowy hak do ciasta, trzepaczka i ubijaczka** |  |  |
| 1. **Przeciwpoślizgowe nóżki gumowe** |  |  |
| 1. **Funkcja "Automatyczny STOP" dla ochrony przed przeciążeniem** |  |  |
| 1. **Ochrona przeciw rozbryzgom** |  |  |
| 1. **Zestaw blendera: 1,5L szklany dzban do mieszania z 6 nożami blendującymi, pokrywa oraz nasadka** |  |  |
| 1. **Zestaw maszynki do mięsa: popychacz, taca podawania, obudowa spiralna, wał spiralny, nóż, 3 różne tarcze stalowe, przystawka do kiełbas, 2-częściowa przystawka** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 11** | | |
| **Zadanie: Maszynka do mielenia** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Maszynka do mielenia** |  |  |
| 1. **Moc: 1500 W** |  |  |
| 1. **Kolor obudowy: biały** |  |  |
| 1. **Wydajność mielenia: 1,7 kg na minutę** |  |  |
| 1. **Średnica otworów w sitkach 3,8 mm** |  |  |
| 1. **Mielenie twardych produktów (Revers): nie** |  |  |
| 1. **Sitko do maku; nie** |  |  |
| 1. **Możliwość rozbudowy: tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 12** | | |
| **Zadanie: Wagi elektroniczne** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-3 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Waga kuchenna** |  |  |
| 1. **Typ wagi** |  |  |
| 1. **Maksymalne obciążenie** |  |  |
| 1. **Dokładność pomiaru:1 g** |  |  |
| 1. **Jednostki wagowe: funty, gramy, kg, uncja (oz)** |  |  |
| 1. **Wskaźnik przekroczenia obciążenia: tak** |  |  |
| 1. **Kolor: srebrny** |  |  |
| 1. **Funkcje dodatkowe automatyczne wyłączanie, funkcja tarowania, stalowa platforma, uchwyt do zawieszenia, wskaźnik niskiego poziomu baterii, wskaźnik przeciążenia, wyświetlacz z podświetleniem** |  |  |
| 1. **Zasilanie: 3 baterie AAA 1,5 V** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 13** | | |
| **Zadanie: Lampa do karmelu** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szerokość: 645 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość: 450 mm** |  |  |
| 1. **Moc: 600-1200 W** |  |  |
| 1. **LAMPA DO KARMELU 62X45 CM 600-1200 W** |  |  |
| 1. **Wykonana w całości z kolorowego metalu,** |  |  |
| 1. **Idealnie płaska powierzchnia robocza: 625x450 mm..** |  |  |
| 1. **posiada 2 poziomy regulacji mocy: 600-1200W.** |  |  |
| 1. **Nie posiada wtyczek elektrycznych.** |  |  |
| 1. **Regulowana wysokość i kąt nachylenia lampy (do 40 °)** |  |  |
| 1. **Przewód zasilający biegnący wewnątrz słupka co ma zwiększać bezpieczeństwo pracy.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 14** | | |
| **Zadanie: Palnik gazowy lub spirytusowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Palnik do karmelizacji, zapiekania i brązowienia.** |  |  |
| 1. **Płomień osiąga temperaturę do 1300°C,** |  |  |
| 1. **Regulowana wielkość płomienia** |  |  |
| 1. **Można używać w trybie ciągłym.** |  |  |
| 1. **Materiał: metal / plastik** |  |  |
| 1. **Wymiary: 13.00 x 6.40 x 17.80 cm** |  |  |
| 1. **Wkład gazowy/ spirytusowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 15** | | |
| **Zadanie: Palnik gazowy lub spirytusowy** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-10 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Mata silikonowa, z dodatkiem włókna szklanego do pracy z masą cukrową, marcepanową, czekoladową, masą do modelowania Gum Paste, ciastem a także do pracy z karmelem i czekoladą.** |  |  |
| 1. **Maty której nie trzeba natłuszczać ani podsypywać cukrem pudrem, nic nie przywiera.** |  |  |
| 1. **Bardzo dobrze przylegająca do blatu.** |  |  |
| 1. **Mata nadająca się do pieczenia w piekarniku (do 240°C) oraz do zamrażalnika (do -40°C).** |  |  |
| 1. **Nie ma konieczności używania tłuszczu ani papieru do pieczenia** |  |  |
| 1. **Mata/ stolnica w rozmiarze 42 x 30 cm.** |  |  |
| 1. **Materiał: silikon z włóknem szklanym.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 16** | | |
| **Zadanie: Fontanna do czekolady** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-2 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Do fondue z czekolady, sera, karmelu, sosów, syropów, ketchupu** |  |  |
| 1. **Wydajna grzałka (160 W)** |  |  |
| 1. **Optymalna pojemność 4 l** |  |  |
| 1. **Wygodne czyszczenie** |  |  |
| 1. **Cykl pracy 10-12 h** |  |  |
| 1. **Trwała stal szlachetna** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 17** | | |
| **Zadanie: Zestaw do Carvingu** | | |
| **Ilość: 5 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-5 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ilość elementów – 22** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Zestaw zawiera: noże do obierania, dekorator do warzyw i owoców, nóż piłę, dwustronny nóż do kulek, nóż w kształcie dziobu, noże wykonane ze stali nierdzewnej** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 5 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 18** | | |
| **Zadanie: Noże do carvingu tajskie** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-10 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej z wąskim ostrzem.** |  |  |
| 1. **Ostry, elastyczny nóż pozwalający na dokładne i staranne wycinanie drobnych kształtów oraz do usuwania zbędnego materiału z rzeźby** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 19** | | |
| **Zadanie: Wałki dł. 22,8cm** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-4 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wałek z pierścieniami do wałkowania masy cukrowej (lukru plastycznego), masy do modelowania itp.** |  |  |
| 1. **Pierścienie na wałku pozwalające na równomierne rozwałkowanie masy** |  |  |
| 1. **Nieprzywierająca powierzchnia wałka** |  |  |
| 1. **Pierścienie rozsuwalne na wałku na pożądaną szerokość i zdejmowalne.** |  |  |
| 1. **Wałek nieprzywierający do masy cukrowej.** |  |  |
| 1. **Długość: 22,8 cm** |  |  |
| 1. **Średnica: 2,5 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 20** | | |
| **Zadanie: Wałki dł. 50 cm** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-4 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Do wałkowania fondantu, marcepanu i ciasta.** |  |  |
| 1. **Na całej długości ma jednakowa średnica.** |  |  |
| 1. **Długość: 50,8 cm** |  |  |
| 1. **Średnica: 3,8 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 21** | | |
| **Zadanie: Worki cukiernicze: komplet 100 szt.** | | |
| **Ilość: 10 kompletów.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-10 kompletów.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Jednorazowe** |  |  |
| 1. **Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy** |  |  |
| 1. **Zgodne ze standardami HACCP** |  |  |
| 1. **Grubość folii: 80 mikronów** |  |  |
| 1. **Opakowanie – rolka 100 szt.** |  |  |
| 1. **Kolor przezroczysty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 22** | | |
| **Zadanie: Stojak cateringowy cup cake** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-3szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość** |  |  |
| 1. **szerokość: 360 mm** |  |  |
| 1. **wysokość: 370 mm** |  |  |
| 1. **materiał:: akryl** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 23** | | |
| **Zadanie: Deski do krojenia –zielona** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-10 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Profesjonalna deska do krojenia HACCP dwustronnie gładka.** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Nie można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Przeznaczona do profesjonalnej kuchni, małej gastronomi oraz do domowego użytku** |  |  |
| 1. **Przeznaczenie: warzywa, owoce** |  |  |
| 1. **Wymiary: 450 x 300 x (H)12,7mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 24** | | |
| **Zadanie: Miski plastikowe** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-10 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Nie można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Przeznaczona do profesjonalnej kuchni, małej gastronomi oraz do domowego użytku** |  |  |
| 1. **Przeznaczenie: ogólne** |  |  |
| 1. **Pojemność :5 l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 25** | | |
| **Zadanie: Zestaw garnków pojemność: od 1 -5 litrów** | | |
| **Ilość: 3 komplety.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 komplety,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Specyfikacja** |  |  |
| 1. **Techniczne** |  |  |
| 1. **Rodzaj produktu: Zestaw** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do gotowania** |  |  |
| 1. **Kuchnie ceramiczne, Kuchnie gazowe, Kuchnie indukcyjne** |  |  |
| 1. **Konstrukcja: Wewnętrzna miarka, 5 warstwowe dno z warstwą aluminium-stal 304** |  |  |
| 1. **Rodzaj: Garnek** |  |  |
| 1. **Pojemność [l]: od 1 -5** |  |  |
| 1. **Średnica [cm]: różna** |  |  |
| 1. **Wymiary [cm]: Wysokość: różna** |  |  |
| 1. **Uchwyty: Nienagrzewające się** |  |  |
| 1. **Pokrywa: Hartowane szkło, Z otworem parowania** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia w zmywarce: tak** |  |  |
| 1. **Powłoka: antybakteryjna** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 26** | | |
| **Zadanie: Patelnia teflonowa** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 4 szt.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Średnica: 26 cm** |  |  |
| 1. **Wskaźnik nagrzania patelni** |  |  |
| 1. **Powłoka wewnętrzna: nieprzywierająca Tefal Titanium Pro** |  |  |
| 1. **Powłoka zewnętrzna: aluminium** |  |  |
| 1. **Rodzaj patelni: patelnia tradycyjna** |  |  |
| 1. **Kolor: czarny** |  |  |
| 1. **Funkcje dodatkowe: indukcyjna płyta grzewcza** |  |  |
| 1. **Możliwość używania na kuchniach indukcyjnych** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia w zmywarce: nie** |  |  |
| 1. **W zestawie: patelnia 26 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 27** | | |
| **Zadanie: Miarki i cylindry** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-10 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Miarka z polipropylenu z podziałką 5,0 l** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE- Odporność termiczna < 100 °C** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 28** | | |
| **Zadanie: Noże ze stali nierdzewnej/komplet 3 sztuk** | | |
| **Ilość: 4 komplety.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn-4 komplety** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Liczba elementów [szt] 3** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia w zmywarce: Nie** |  |  |
| 1. **Ostrze: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Rękojeść: antypoślizgowa** |  |  |
| 1. **Twardość: 52-54 HCR** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 29** | | |
| **Zadanie: Termometr do karmelu** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 szt.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Termometr majacy zarówno podziałkę w stopniach Celsjusza (40-200 stopni), jak i Fahrenheita (100-400 stopni).** |  |  |
| 1. **Szerokość: 5,5 cm** |  |  |
| 1. **Długość: 30 cm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, szkło, tworzywo sztuczne** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 30** | | |
| **Zadanie: Foremki do wyciskania wzorków** | | |
| **Ilość: 10 szt..** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 10 szt.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykrawaczki w “stylu angielskim”** |  |  |
| 1. **Różne wzory** |  |  |
| 1. **Wyposażone są w specjalne tłoczki nadające ozdobny wzór tłoczenia na wycinanej dekoracji i wypychające wyciętą dekorację z wykrawaczki.** |  |  |
| 1. **W rozmiarze 45, 56 i 70 mm.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 31** | | |
| **Zadanie: Sztuka carvingu- podręcznik do ćwiczeń** | | |
| **Ilość: 10 szt..** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 10 szt.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Podręcznik do ćwiczeń,- sztuka Carvingu** |  |  |
| **Autorzy: Paweł Sztenderski, Dominika Sadowska** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 32** | | |
| **Zadanie: Wózek kelnerski do uzupełniania zastawy - do serwowania dań gorących** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wózek kelnerski 3-półkowy ze stali nierdzewnej | 590x900x(H)930mm** |  |  |
| 1. **Szerokość 590 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość 900 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość 930 mm** |  |  |
| 1. **Materiał** |  |  |
| 1. **Stal chromowana** |  |  |
| 1. **Konstrukcja skręcana** |  |  |
| 1. **Ilość półek 3** |  |  |
| 1. **Maksymalne obciążenie półki 75 kg** |  |  |
| 1. **Wymiary półki** |  |  |
| 1. **Odległość między półkami 260 mm** |  |  |
| 1. **Wózek kelnerski 3-półkowy ze stali nierdzewnej | 590x900x(H)930mm** |  |  |
| 1. **Parametry:** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 33** | | |
| **Zadanie: Pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość - H 1100 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość - D 500 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość - W 817 mm** |  |  |
| 1. **Materiał Wykonania:stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Konstrukcja spawana** |  |  |
| 1. **Pomocnik skręcany do samodzielnego montażu** |  |  |
| 1. **Skrętne kółka** |  |  |
| 1. **Obudowa kółka - stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Maksymalna wysokość pojemników GN 1/4 do 150 mm** |  |  |
| 1. **5 pojemników GN** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 34** | | |
| **Zadanie: Wózek kelnerski do flambirowania, tranżerowania** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wózek do flambirowania z kuchenką dwupalnikową.** |  |  |
| 1. **Model standardowy wykonany z płyty laminowanej** |  |  |
| 1. **Wysuwana szuflada na sztućce** |  |  |
| 1. **Szafka na butlę gazową** |  |  |
| 1. **Kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą** |  |  |
| 1. **Składana boczna półka z płyty** |  |  |
| 1. **Półka na butelki stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Obrotowe kółka o śr. 125 mm, w tym dwa z hamulcami** |  |  |
| 1. **Wymiary zewnętrzne: 50 cm szer., 87 cm wys., dł. 95 cm (złożona półka), 123 cm półka rozłożona** |  |  |
| 1. **Akcesoria: butla gazowa 1 szt.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 35** | | |
| **Zadanie: Wózek serwingowy – kelnerski z tworzywa, 3 półkowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość** |  |  |
| 1. **Szerokość 500 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość 960 mm** |  |  |
| 1. **Ilość półek 3 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: aluminium, polipropylen** |  |  |
| 1. **Składany: tak** |  |  |
| 1. **Napięcie: 230 V** |  |  |
| 1. **Kolor: inox, szary** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 36** | | |
| **Zadanie: Stołki barowe** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 6 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rama: 4 nogi metalowe** |  |  |
| 1. **Oparcie: metalowe** |  |  |
| 1. **Siedzisko: tapicerowane** |  |  |
| 1. **Stopki: GB: do miękkich powierzchni, materiał: tworzywo sztuczne, kolor czarny** |  |  |
| 1. **Pianka siedziska: cięta** |  |  |
| 1. **Szerokość siedziska: 380 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość siedziska: 380 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 37** | | |
| **Zadanie: Stół coctailowy** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 6 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Blat w wymiarach od fi 60 do fi 90 cm, wykonany z płyty wiórowej laminowanej dwustronnie o grubości 18mm** |  |  |
| 1. **Obrzeże aluminiowe zabezpieczające przed uszkodzeniem blatu** |  |  |
| 1. **Blaty przetwarzane za pomocą nowoczesnych, sterowanych komputerowo maszyn, zapewniające dokładność obróbki i końcową estetykę wysokiej jakości** |  |  |
| 1. **Certyfikat Higieniczny, klasa: E1** |  |  |
| 1. **Solidna stalowa konstrukcja ramy z profi 30x30 mm zapewniajacy stabilność** |  |  |
| 1. **Nożycowy system składania gwarantujący bezpieczeństwo użytkowania** |  |  |
| 1. **Sztaplowanie stołów zapewniające zaoszczędzenie miejsca magazynowego** |  |  |
| 1. **Stopki poziomujące do regulacji wysokości w zakresie do 15mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 38** | | |
| **Zadanie: Hockery barowe** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 6 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tworzywo, czarny, / metal chromowany** |  |  |
| 1. **Wys. 68-88 / 59-80 cm** |  |  |
| 1. **Szer. 34 cm** |  |  |
| 1. **Gł. 29 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 39** | | |
| **Zadanie: Molton zmywalny 120x90 = 3 szt. , 150x90= 4 szt** | | |
| **Ilość: 7 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 7szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Podkład pod obrus** |  |  |
| 1. **Mata wyciszająca - antypoślizgowa na stół** |  |  |
| 1. **Rozmiar: 120x90cm= 3 szt., 150x90= 4 szt** |  |  |
| 1. **Kolor: biały** |  |  |
| 1. **Skład produktu: pcv; włóknina;** |  |  |
| 1. **Grubość: 2mm;** |  |  |
| 1. **Podkład pod obrus** |  |  |
| 1. **Mata wyciszająca - antypoślizgowa na stół** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 40** | | |
| **Zadanie: Obrus :150x180 cm ecru** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 4szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Parametry techniczne produktu:** |  |  |
| 1. **Skład: 100% poliester impregnowany teflonem** |  |  |
| 1. **Można prać w temperaturze do 40 stopni** |  |  |
| 1. **Eleganckie trwałe wykończenie obrusa metodą ultrasoniczną** |  |  |
| 1. **Tkanina posiada Oeko-Tex ® standard 100** |  |  |
| 1. **Gramatura 250 g/m** |  |  |
| 1. **Prasowanie do temperatury 110 stopni** |  |  |
| 1. **Tkanina nadaje się do maglowania** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 41** | | |
| **Zadanie: Obrus bankietowy: 140x300 cm** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Parametry produktu:** |  |  |
| 1. **Skład: 100% poliester** |  |  |
| 1. **Wykończenie obrusów: w falę ultradźwiękami** |  |  |
| 1. **Kolor: biały** |  |  |
| 1. **Gramatura: ok. 160g/m2 (+/-10g)** |  |  |
| 1. **Pranie: maksymalna temperatura prania 40 stopni C - proces normalny** |  |  |
| 1. **Prasowanie: prasowanie w maksymalnej temperaturze dolnej płyty 150 stopni C,** |  |  |
| 1. **Suszenie: dopuszczalne suszenie w suszarce bębnowej - temperatura niższa** |  |  |
| 1. **Apretura: obustronnie plamoodporny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 42** | | |
| **Zadanie: skirting 7mb** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tkanina 100% poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura 170 g/m2** |  |  |
| 1. **Kolor: biały matowy** |  |  |
| 1. **Taśmę 3: 1 wzór: kontrafałda** |  |  |
| 1. **Tkanina matowa, lejąca,** |  |  |
| 1. **Wszyty rzep miękki.** |  |  |
| 1. **Wysokości max 74 -75 cm.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 43** | | |
| **Zadanie: skirting 5 mb** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tkanina 100% poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura 170 g/m2** |  |  |
| 1. **Kolor: srebrny** |  |  |
| 1. **Taśmę 3: 1 wzór: kontrafałda** |  |  |
| 1. **Tkanina matowa, lejąca,** |  |  |
| 1. **Wszyty rzep miękki.** |  |  |
| 1. **Wysokości max 74 -75 cm.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 44** | | |
| **Zadanie: skirting 4 mb** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 1 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tkanina 100% poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura 170 g/m2** |  |  |
| 1. **Kolor: różowe złoto lub łososiowy** |  |  |
| 1. **Taśmę 3: 1 wzór: kontrafałda** |  |  |
| 1. **Tkanina matowa, lejąca,** |  |  |
| 1. **Wszyty rzep miękki.** |  |  |
| 1. **Wysokości max 74 -75 cm.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 45** | | |
| **Zadanie: Serwety płócienne dla gości 45x45** | | |
| **Ilość: 24 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 24 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: biały** |  |  |
| 1. **Wzór: serweta bankietowa gładka** |  |  |
| 1. **Rozmiar: 45x45 cm** |  |  |
| 1. **Skład tkaniny: 100% bawełna** |  |  |
| 1. **Gramatura: 195 g/m2** |  |  |
| 1. **Plamoodporność: nie** |  |  |
| 1. **Przepis konserwacji: można prać w pralce do 95 C** |  |  |
| 1. **Prasować w wysokiej temperaturze** |  |  |
| 1. **Wykończenie serwety: podszycie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 24 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 46** | | |
| **Zadanie: Obrus stołowy kolorowy 120x160** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 6 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: szampański ciemny** |  |  |
| 1. **Skład: 100% poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura : ok. 200g/m2 (+/-10g)** |  |  |
| 1. **Kurczliwość: ok. 3%** |  |  |
| 1. **Apretura: obustronnie plamoodporny** |  |  |
| 1. **Pranie: maksymalna temperatura prania 40 stopni C - proces normalny** |  |  |
| 1. **Prasowanie: prasowanie w maksymalnej temperaturze dolnej płyty 110 stopni C** |  |  |
| 1. **Czyszczenie chemiczna: profesjonalne chemiczne czyszczenie w tetrachloroetylenie i wszystkich rozpuszczalnikach wymienionych dla symbolu F - proces normalny** |  |  |
| 1. **Deseń: gładki matowy** |  |  |
| 1. **Wykończenie brzegów: 2 cm listwa** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 47** | | |
| **Zadanie: klipsy do skirtingów** | | |
| **Ilość: 60 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 60 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0** |  |  |
| 1. **Do blatów o grubości: 1-28 mm** |  |  |
| 1. **Uniwersalne z rzepą** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 60 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 48** | | |
| **Zadanie: Flizelina dekoracyjna** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 4 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Flizelina metalizowana,** |  |  |
| 1. **Materiał posiadający lewą (matową) i prawą (z połyskiem) stronę.** |  |  |
| 1. **Szerokość:50 cm; długość: 7,4 m; gramatura: od 30 do 35 g/m2** |  |  |
| 1. **Kolor: srebrny metalizowany-2 szt.; łososiowy-2szt.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 49** | | |
| **Zadanie: Organza** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 4 szt.,** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szczegóły produktu:** |  |  |
| 1. **100 % poliester** |  |  |
| 1. **rozmiar: 36cm x 9m** |  |  |
| 1. **kolor: Amarant-2 szt, złota-2szt** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 50** | | |
| **Zadanie: Rękawiczki kelnerskie** | | |
| **Ilość: 2 komplety.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 2 komplety.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie: 2 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: bawełna/ materiał przyjazny dla skóry, przepuszczający powietrze, ochronny dla rąk i produktów, en 420.** |  |  |
| 1. **Kolor: biały** |  |  |
| 1. **Cena za: komplet** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 51** | | |
| **Zadanie: Kuchenki gazowe z piekarnikiem elektrycznym do zabudowy + zabudowa nierdzewna** | | |
| **Ilość: 3 komplety.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Zakliczyn- 3 komplety.** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni gastronomicznej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Płyta Gazowa** |  |  |
| 1. **Kolor Inox** |  |  |
| 1. **Wymiary (WxGxS) [cm]59.5 x 59.5 x 57.5** |  |  |
| 1. **Parametry techniczne** |  |  |
| 1. **Moc [W]3300** |  |  |
| 1. **Moc piekarnika [W]**   **Grzejnik górny: 900 Grzejnik dolny: 1300 Grzejnik termoobiegu: 2000** |  |  |
| 1. **Zasilanie Gazowo-elektryczne** |  |  |
| 1. **Pojemność piekarnika [l]66** |  |  |
| 1. **Liczba funkcji 10** |  |  |
| 1. **Programator Sensorowy Ts** |  |  |
| 1. **Zapalarka w pokrętle** |  |  |
| 1. **Zabezpieczenie przeciw wypływowe gazu Tak** |  |  |
| 1. **Płyta gazowa: 4,0 cm palnik pomocniczy Eco (0,65 kW) 6,5 cm palnik średni Eco (1,4 kW) 6,5 cm palnik średni Eco (1,4 kW) 9,0 cm palnik duży Eco (2,4 kW)** |  |  |
| 1. **Czyszczenie piekarnika Emalia łatwoczyszcząca** |  |  |
| 1. **Szybkie nagrzewanie Tak** |  |  |
| 1. **Drabinka suszarnicza Touch Free Wkłady katalityczne Drabinki boczne Opti Gas Ruszty żeliwne Elektryczny rożen obrotowy Opiekacz elektryczny** 2. **Zabudowa nierdzewna pod kuchenkę gazową**   **- wykonana ze stali ASISI 304**  **- Wymiar 600-650 x 700 x 850 mm**  **- Kompatybilna z elementami nierdzewnymi z pozycji zadanie 1 oraz zadanie 2**  **- W blacie otwór dostosowany do kuchenki**  **- Na dole półka**  **- wersja spawana**  **- rant tył 40mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 52** | | |
| **Zadanie: Stoły restauracyjne z krzesłami** | | |
| **Ilość: 4 szt. , krzesła 16szt** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stół kwadratowy 2szt** |  |  |
| 1. **Wymiar blatu 80x80cm** |  |  |
| 1. **Wysokość 76-78cm** |  |  |
| 1. **Stół prostokątny 2szt** |  |  |
| 1. **Wymiar blatu 80x120cm** |  |  |
| 1. **Wysokość 76-78 cm** |  |  |
| 1. **Konstrukcja, cechy wspólne stołów:** |  |  |
| 1. **Kolor olcha** |  |  |
| 1. **Powierzchnia blatu laminat** |  |  |
| 1. **Grubość blatu min 3,5cm** |  |  |
| 1. **Noga drewniana bukowa** |  |  |
| 1. **Grubość nogi min 6,5x6,5 cm** |  |  |
| 1. **Oskrzynia sklejkowa drewniana** |  |  |
| 1. **Połączenia kątowniki metalowe dwuśrubowe** |  |  |
| 1. **Krzesła restauracyjne 16 szt** |  |  |
| 1. **Materiał : drewno, tkanina plamoodporna** |  |  |
| 1. **Tapicerowane siedzisko** |  |  |
| 1. **Wykończenie drewna : bejca, lakier** |  |  |
| 1. **Kolorystyka:** |  |  |
| 1. **Drewno (konstrukcja) olcha** |  |  |
| 1. **Tapicerka jasny szary/szary** |  |  |
| 1. **Wysokość siedziska 45 -48 cm** |  |  |
| 1. **Ogólne wymiary** 94 **cm x 43 cm x 40 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt stołu/ 1 szt. Krzesła** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt stołów/ 16 szt. Krzeseł** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 53** | | |
| **Zadanie: Hocker- krzesło barowe** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Siedzisko z oparciem, obrotowe** |  |  |
| 1. **Siedzisko tapicerowane w kolorze jasnoszarym/szarym** |  |  |
| 1. **Stelaż (talerz podstawy, nóżka, podpórka pod nogi) kolor chrom** |  |  |
| 1. **Talerz zabezpieczony od spodu gumową osłoną nierysującą podłogę** |  |  |
| 1. **Pneumatyczny siłownik do regulacji wysokości** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Całkowite: wys.86-105 szer 46 głęb 48** |  |  |
| 1. **Wysokość siedziska 60 – 80 cm** |  |  |
| 1. **Siedzisko 34x37 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 54** | | |
| **Zadanie: Wózek do flambirowania** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wózek do flambirowania z kuchenką jednopalnikową** |  |  |
| 1. **Wykonanie z płyty laminowanej w kolorze olcha (lub zbliżonym)** |  |  |
| 1. **Wymiary zewnętrzne przy:** |  |  |
| 1. **Złożonej półce (sxwxd) nie mniejsze niż 50 x 80 x 100 cm** |  |  |
| 1. **Rozłożonej półce (sxwxd) nie większy niż 50 x 80 x 120 cm** |  |  |
| 1. **Kółka obrotowe w tym dwa z hamulcami** |  |  |
| 1. **Kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Szafka na butlę gazową** |  |  |
| 1. **Wysuwana szuflada na sztućce** |  |  |
| 1. **Metalowa półka na butelki** |  |  |
| 1. **Boczna półka składana z płyty** |  |  |
| 1. **W zestawie:** |  |  |
| 1. **Butla gazowa** |  |  |
| 1. **Reduktor gazowy LPG** |  |  |
| 1. **Przewody gazowe** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 55** | | |
| **Zadanie: Wózek kelnerski** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **3 półki** |  |  |
| 1. **Materiał stal nierdzewna, inox** |  |  |
| 1. **Wymiary zewnętrzne wys do 900mm, szer do 450mm, dł do 850mm** |  |  |
| 1. **4 Kółka obrotowe w tym dwa z hamulcami** |  |  |
| 1. **Maksymalny udźwig 75 kg na półkę** |  |  |
| 1. **Odległość między półkami 240-280mm** |  |  |
| 1. **2 uchwyty o profilu kwadratowym** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 56** | | |
| **Zadanie: Stół ze zlewem jednokomorowym** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stół przyścienny** |  |  |
| 1. **1 półka dolna, pod zlewem** |  |  |
| 1. **1 komora zlewu** |  |  |
| 1. **Miejsce na lodówkę lub zmywarkę pod blatem** |  |  |
| 1. **Materiał stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Wymiary :** |  |  |
| 1. **Stołu 1300x600x900** |  |  |
| 1. **Komory 400x400x250 mm** |  |  |
| 1. **Nogi oraz półka łączone za pomocą śrub** |  |  |
| 1. **Otwór pod baterię o średnicy 33 mm (zaślepiony)** |  |  |
| 1. **Komora po stronie lewej** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 57** | | |
| **Zadanie: Ekspres do kawy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wbudowany młynek stożkowy ze stalowymi żarnami.** |  |  |
| 1. **Typ kolbowy** |  |  |
| 1. **Ciśnienie [bar]: 15** |  |  |
| 1. **Moc [W]: 1850** |  |  |
| 1. **Pojemność [l]: 2** |  |  |
| 1. **Rodzaj kawy: W ziarnach, Mielona** |  |  |
| 1. **Kolor stalowy** |  |  |
| 1. **Elektroniczny system kontroli temperatury** |  |  |
| 1. **System niskociśnieniowego parzenia wstępnego** |  |  |
| 1. **18 ustawień grubości mielenia** |  |  |
| 1. **Dysza spieniająca** |  |  |
| 1. **Programowanie temperatury i objętości napojów** |  |  |
| 1. **Automatyczne czyszczenie** |  |  |
| 1. **Automatyczne odkamienianie** |  |  |
| 1. **Regulacja mocy i ilości kawy** |  |  |
| 1. **System wysokociśnieniowy** |  |  |
| 1. **Dozownik podwójny** |  |  |
| 1. **Tamper** |  |  |
| 1. **Wymiary wysxszerxgłęb 40x40x42cm** |  |  |
| 1. **Dodatkowo w zestawie** |  |  |
| 1. **Środek do czyszczenia dysz parowych 1kg (100x10g)** |  |  |
| 1. **Odkamieniacz do ekspresu 1kg (40x25g)** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 58** | | |
| **Zadanie: Chłodziarka barowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Drzwi przeszklone podwójnie** |  |  |
| 1. **Pojemność 88-95l** |  |  |
| 1. **Oświetlenie LED** |  |  |
| 1. **Płynna mechaniczna regulacja temperatury** |  |  |
| 1. **Chłodzenie statyczne** |  |  |
| 1. **Środek chłodniczy r600a** |  |  |
| 1. **Zakres temperatur: 2 °C do 10 °C,** |  |  |
| 1. **Możliwość zamiany zawiasów** |  |  |
| 1. **Regulowane nóżki** |  |  |
| 1. **Moc przyłączeniowa: 0,085 kw / 220-240 V 50 Hz** |  |  |
| 1. **LED do 0,8 W** |  |  |
| 1. **5-6 półek wyciąganych, chromowanych** |  |  |
| 1. **Wymiary: szer .do 450 x gł. Do 500 x wys. Do 850 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 59** | | |
| **Zadanie: Kostkarka do lodu** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **ręczne uzupełnianie wody, bez podłączenia do wody** |  |  |
| 1. **pojemnik zasobu 3,2 kg** |  |  |
| 1. **Wydajność do 10-12 kg na dobę** |  |  |
| 1. **Pojemność: 100 kostek.** |  |  |
| 1. **Obudowa z tworzywa ABS** |  |  |
| 1. **3 wielkości kostek** |  |  |
| 1. **Moc elektryczna 0,12kW-0,15kW** |  |  |
| 1. **Środek chłodzący: R134A.** |  |  |
| 1. **Wymiary maksymalne 300x400x400mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 60** | | |
| **Zadanie: Kruszarka do lodu** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, tworzywo (szuflada)** |  |  |
| 1. **Kruszarka ręczna** |  |  |
| 1. **Wymiary wys 270, szer 135mm dł 160mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 61** | | |
| **Zadanie: Witryna chłodnicza** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Witryna nastawna, przeszklona** |  |  |
| 1. **Materiał szkło, stal** |  |  |
| 1. **Kolor stali biały** |  |  |
| 1. **Pojemność 68l** |  |  |
| 1. **Podwójnie przeszklone drzwi skrzydłowe.** |  |  |
| 1. **Kanał powietrzny na zewnątrz szkła** |  |  |
| 1. **Zasilanie elektryczne** |  |  |
| 1. **Moc całk 0,17kw** |  |  |
| 1. **Napięcie 230 V** |  |  |
| 1. **Zakres temperatury 2-6 °C** |  |  |
| 1. **Przestawne stalowe półki** |  |  |
| 1. **Oświetlenie** |  |  |
| 1. **Cyfrowy wyświetlacz,.** |  |  |
| 1. **Elektroniczny termostat** |  |  |
| 1. **Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem.** |  |  |
| 1. **Czynnik chłodzący: R600A.** |  |  |
| 1. **3 półki** |  |  |
| 1. **Wymiary maksymalne dł 452 mm, szer 406 mm, wys 891 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 62** | | |
| **Zadanie: Dystrybutor napojó****w**- **dyspenser** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, poliwęglan** |  |  |
| 1. **Pojemność 8l** |  |  |
| 1. **Kolor inox** |  |  |
| 1. **Możliwość chłodzenia lodem (tuba)** |  |  |
| 1. **Kratka ściekowa zdejmowana** |  |  |
| 1. **Wymiary wys 590, szer 360mm dł 270mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 63** | | |
| **Zadanie: Wyciskarka do cytrusów** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, żeliwo** |  |  |
| 1. **Sito na owoce o średnicy 120 mm.** |  |  |
| 1. **Kolor inox, czarny** |  |  |
| 1. **Wymiary wys 710 szer 225mm dł 185mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 64** | | |
| **Zadanie: Mikser barowy, blender** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, poliwęglan, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Pojemność kielicha 2,5l** |  |  |
| 1. **Kolor czarny, przeźroczysty** |  |  |
| 1. **Moc 1,68 kw** |  |  |
| 1. **Wymienny nóż ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Prędkość obrotowa od 8350 obr./min. Do 24800 obr./min** |  |  |
| 1. **Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej** |  |  |
| 1. **Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe.** |  |  |
| 1. **Wymiary wys 550 szer 250mm dł 270mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 65** | | |
| **Zadanie: Zmywarka do szkła gastronomicznego z montażem** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Mycie i wyparzanie szklanek, kieliszków, talerzy, sztućców** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Sterowanie elektromechaniczne** |  |  |
| 1. **Długość cyklu pracy : 120/180 sek** |  |  |
| 1. **Moc zainstalowana : 4.4 kw** |  |  |
| 1. **Napięcie - U : 230 V** |  |  |
| 1. **Moc elektryczna : 2.65 kw** |  |  |
| 1. **Grzałka komory 2,0 kw** |  |  |
| 1. **Grzałka bojlera 2,4 kw** |  |  |
| 1. **Precyzyjny jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego** |  |  |
| 1. **Wydajność koszy na godzinę - 24/h** |  |  |
| 1. **Dolne i górne ramiona myjące i płuczące** |  |  |
| 1. **Zużycie wody 2, l/cykl** |  |  |
| 1. **Kosz 350x350** |  |  |
| 1. **Pojemnik na sztućce** |  |  |
| 1. **Zamontowany uzdatniacz wody automatyczny** |  |  |
| 1. **Wymiary Szerokość - W : 433 mm Głębokość - D : 482 mm Wysokość - H : do 660 mm-680 mm** |  |  |
| 1. **Dodatkowo:** |  |  |
| 1. **Płyn myjący i nabłyszczający  (12 l)** |  |  |
| 1. **Płyn nabłyszczający (10 l)** |  |  |
| 1. **Sól tabletkowa 25 kg** |  |  |
| 1. **Koszt montażu** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 66** | | |
| **Zadanie: Muddler barmański** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Muddler , rozgniatacz do owoców, ząbkowany 2szt** |  |  |
| 1. **Materiał: tworzywo ABS lub polipropylen** |  |  |
| 1. **Wymiary: Długość 21 – 22 cm, Średnica 2,5 – 3,0 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 67** | | |
| **Zadanie: Rozgniatacz do lodu/Moździerz do kruszenia lodu** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rozgniatacz do lodu/Moździerz do kruszenia lodu** |  |  |
| 1. **Materiał: tworzywo ABS lub polipropylen** |  |  |
| 1. **Wymiary: Długość 21 – 25 cm, Średnica 2,7 – 3,0 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |
| **Część III/zadanie 68** | | |
| **Zadanie: Naczynie do spieniania mleka, dzbanek** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Naczynie do spieniania mleka, dzbanek 1szt** |  |  |
| 1. **Materiał: wysokopolerowana stal nierdzewna 18/10** |  |  |
| 1. **Profilowana górna krawędź do nalewania** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Wysokość 70-100 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,25-0,3l** |  |  |
| 1. **Naczynie do spieniania mleka, dzbanek 1szt** |  |  |
| 1. **Materiał: wysokopolerowana stal nierdzewna 18/10** |  |  |
| 1. **Profilowana górna krawędź do nalewania** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Wysokość 110-130 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,5-0,6l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 69** | | |
| **Zadanie: Pokal do piwa** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pokal na nóżce do piwa (6 szt.)** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,5l – 0,55l** |  |  |
| 1. **Wysokość 200 – 220 mm** |  |  |
| 1. **Szklanka do piwa (6 szt.)** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,6-0,7l** |  |  |
| 1. **Wysokość 210 – 250 mm** |  |  |
| 1. **Nadaje się do mycia w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 12 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 70** | | |
| **Zadanie: Karafka** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Karafka do wina 5 szt** |  |  |
| 1. **Szkło przeźroczyste** |  |  |
| 1. **Wysokość 220-260 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność 1,0-1,2 l** |  |  |
| 1. **Karafka dekanter 1szt** |  |  |
| 1. **Szkło przeźroczyste** |  |  |
| 1. **Profilowana górna krawędź do nalewania** |  |  |
| 1. Szeroki, w kształcie dysku spód |  |  |
| 1. **Pojemność 1,0 -1,5 l** |  |  |
| 1. **Wysokość 200-250 mm** |  |  |
| 1. **Nadaje się do mycia w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 71** | | |
| **Zadanie: Kieliszek do margarity** | | |
| **Ilość: 12szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kieliszek do margarity** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,27-0,35l** |  |  |
| 1. **Wysokość 160-180 mm** |  |  |
| 1. **Nadaje się do mycia w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 12 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 72** | | |
| **Zadanie: Kieliszek do martini** | | |
| **Ilość: 12szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kieliszek do martini** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,21-0,26l** |  |  |
| 1. **Wysokość 160-180 mm** |  |  |
| 1. **Nadaje się do mycia w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 12 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 73** | | |
| **Zadanie: Kieliszek do koktajli/ szklanka do koktajli** | | |
| **Ilość: 12szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kieliszek koktajlowy stożkowy na nóżce/szklanka koktajlowa (6 szt.)** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,3-0,4l** |  |  |
| 1. **Wysokość 178-185 mm** |  |  |
| 1. **Kieliszek koktajlowy stożkowy na nóżce/ szklanka koktajlowa (6 szt.)** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,45-0,55l** |  |  |
| 1. **Wysokość 190-220 mm** |  |  |
| 1. **Nadaje się do mycia w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 12 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 74** | | |
| **Zadanie: Kieliszek do wina białego, czerwonego, deserowego i wermutu** | | |
| **Ilość: 24 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| Kieliszek do wina białego (6 szt.) |  |  |
| Szkło bezbarwne |  |  |
| Wymiary: |  |  |
| Pojemność 300-350 ml |  |  |
| Wysokość 150 – 180 mm |  |  |
| Kieliszek do wina czerwonego (6 szt.) |  |  |
| Szkło bezbarwne |  |  |
| Wymiary: |  |  |
| Pojemność 400-450 ml |  |  |
| Wysokość 180-220 mm |  |  |
| 1. **Kieliszek do wina deserowego (6 szt.)** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 120-150 ml** |  |  |
| 1. **wysokość 140-170 mm** |  |  |
| 1. **Kieliszek do wody /goblet (6 szt.)** |  |  |
| 1. **Szkło bezbarwne** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Pojemność 350-500 ml** |  |  |
| 1. **wysokość 150-200 mm** |  |  |
| Nadaje się do mycia w zmywarkach |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 12 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 75** | | |
| **Zadanie: Trybuszon /scyzoryk kelnerski** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Trybuszon 3-elemntowy o długość 110 – 140 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna i tworzywo antypoślizgowe** |  |  |
| 1. **W zestawie trybuszona:** |  |  |
| 1. **Korkociąg z dźwignią dwustopniową** |  |  |
| 1. **Otwieracz do butelek** |  |  |
| 1. **Nożyk** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
|  |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 76** | | |
| **Zadanie: Pojemnik barmański na dodatki** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pojemnik barmański na dodatki, owoce** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Długość 500 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość 160 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość 90 mm** |  |  |
| 1. **Posiada 5 wymiennych pojemników o pojemności** |  |  |
| 1. **Zamykany pokrywą przeźroczystą z tworzywa** |  |  |
| 1. **Materiał : tworzywo sztuczne** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 77** | | |
| **Zadanie: Krustownica** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: tworzywo ABS** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Długość 200 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość 160 mm** |  |  |
| 1. **Wyposażenie:** |  |  |
| 1. **3 pojemniki do dekoracji kieliszków na: sok, cukier, sól.** |  |  |
| 1. **Gąbka w pojemniku do soku** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 78** | | |
| **Zadanie: Sitko barmańskie** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Sitko barmańskie** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna polerowana** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Długość 150 – 170 mm** |  |  |
| 1. **Średnica 110 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 79** | | |
| **Zadanie: Szczypce do lodu, szczypce do marasek / oliwek** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szczypce barmańskie do lodu (3 szt.)** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna polerowana** |  |  |
| 1. **Długość 175 – 240 mm** |  |  |
| 1. **Wykonanie monoblok** |  |  |
| 1. **Końcówki wyposażone w drobne ząbki** |  |  |
| 1. **Szczypce do marasek / oliwek (1 szt.)** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Długość 110 – 200 mm** |  |  |
| 1. **Końcówki profilowane (wklęsłe, zaokrąglone)** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 80** | | |
| **Zadanie: Łyżka barmańska** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Łyżka barmańska (2szt)** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Długość 260 – 300 mm** |  |  |
| 1. **Łyżka barmańska z muddlerem (2szt)** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Długość 260 – 300 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 4 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 81** | | |
| **Zadanie: Łyżka barmańska z widelczykiem** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Łyżka barmańska z widelczykiem** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Długość 260 – 310 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 82** | | |
| **Zadanie: Wieszak do kieliszków** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wieszak grupowy do kieliszków** |  |  |
| 1. **Wykonany z drutu chromowanego** |  |  |
| 1. **Mocowanie wieszaka do ściany, blatu lub półki** |  |  |
| 1. **Pojemność ok. 20 kieliszków** |  |  |
| 1. **Wymiary:** |  |  |
| 1. **Szerokość 450-550 cm** |  |  |
| 1. **Długość 350-400 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 83** | | |
| **Zadanie: Shaker barmański** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Shaker barmański do koktajli** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,5 l** |  |  |
| 1. **Konstrukcja 3 – częściowa** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 84** | | |
| **Zadanie: Shaker bostoński ze szklanką** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Shaker bostoński ze szklanką** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna i szkło** |  |  |
| 1. **Pojemność 0,7-0,8 l** |  |  |
| 1. **Konstrukcja 2-częściowa** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 3 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 85** | | |
| **Zadanie: Cooler/Wiaderko do szampana z podstawą** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSP Żabno** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni obsługi gości** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Cooler/Wiaderko do szampana z uchwytami 1szt** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna 18/10** |  |  |
| 1. **Pojemność 3,5l** |  |  |
| 1. **Podstawa pod wiaderko 1szt** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Średnica** 200-250 mm |  |  |
| 1. **Wysokość** 590-600 mm |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 86** | | |
| **Zadanie: Chłodziarka 242 l** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Obudowa w kolorze białym** |  |  |
| 1. **Komplet nóżek** |  |  |
| 1. **Druciane półki w komplecie** |  |  |
| 1. **Wymiary zewnętrzne: 540x580x1440 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 242 l** |  |  |
| 1. **Waga: 59 kg** |  |  |
| 1. **Zużycie energii: 0,35 kwh** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 87** | | |
| **Zadanie: Robot planetarny** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Moc silnika (W): 1000** |  |  |
| 1. **Pojemność misy roboczej (l): 4,3** |  |  |
| 1. **Konstrukcja: obudowa z tworzywa sztucznego , misa ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **6 prędkości pracy** |  |  |
| 1. **Praca pulsacyjna** |  |  |
| 1. **3 gniazda obrotów** |  |  |
| 1. **Wyposażenie: blender, hak do ciasta, malakser, mieszadło typu K, trzepaczka, wyciskarka do cytrusów** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 88** | | |
| **Zadanie: Mikser ręczny** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Moc silnika (W): 400** |  |  |
| 1. **Wyposażenie: końcówka do miksowania, ubijania, stopka miksująca** |  |  |
| 1. **Liczba poziomów obrotów: 5** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 89** | | |
| **Zadanie: Zestaw do carvingu 7 elementowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Skład zestawu: obieraczka do warzyw, nóż dekoracyjny do masła, 2x wydrążacz do kulek, nóż dekoracyjny do cytrusów, nóż dekoracyjny kanałowy pionowy, wydrążacz do jabłek.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 90** | | |
| **Zadanie: Obieraczka do warzyw z różnymi ostrzami** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość ostrza: 55 mm** |  |  |
| 1. **Ostrze Julienne- 2 szt.** |  |  |
| 1. **Ostrze gładkie- 2 szt.** |  |  |
| 1. **Ostrze falowane- 2 szt.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 91** | | |
| **Zadanie: Nóż do obierania L-170 mm** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość L: 60 mm** |  |  |
| 1. **Rączka wykonana z tworzywa** |  |  |
| 1. **Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 6 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 92** | | |
| **Zadanie: Nóż dekoracyjny do cytrusów L – 132 mm** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość – L: 132 mm** |  |  |
| 1. **Ergonomiczne uchwyty z wzmacnianego włóknem szklanym poliamidu** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 93** | | |
| **Zadanie: Temperówka do dekoracji** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali nierdzewnej hartowanej** |  |  |
| 1. **Uchwyt wykonany polipropylenu oraz antypoślizgowego tworzywa santoprene** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 94** | | |
| **Zadanie: Temperówka do dekoracji w formie pasków Julienie** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali nierdzewnej hartowanej** |  |  |
| 1. **Uchwyt wykonany polipropylenu oraz antypoślizgowego tworzywa santoprene** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 95** | | |
| **Zadanie: Temperówka do dekoracji z uchwytem** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali nierdzewnej hartowanej** |  |  |
| 1. **Uchwyt wykonany polipropylenu oraz antypoślizgowego tworzywa santoprene** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 96** | | |
| **Zadanie: Zestaw noży kutych z pokrowcem** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pokrowiec w komplecie** |  |  |
| 1. **Nóż kuchenny 20cm 218209** |  |  |
| 1. **Widelec 18cm 211189** |  |  |
| 1. **Nóż do chleba 20cm 219209** |  |  |
| 1. **Nóż do odzielania 15cm 209159** |  |  |
| 1. **Nóż do mięsa 20cm 203209** |  |  |
| 1. **Stalka 25cm 212259** |  |  |
| 1. **Twardość ostrza 52-54 HRC** |  |  |
| 1. **Noże wykonane z kutego pręta stalowego** |  |  |
| 1. **Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia** |  |  |
| 1. **Możliwość myci w zmywarkach i wyparzania** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 97** | | |
| **Zadanie: Nóż uniwersalny L-180 mm zielony** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **System HACCP** |  |  |
| 1. **Długość ostrza: 180 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 98** | | |
| **Zadanie: Nóż do pomidorów L – 130 mm** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość – L: 130 mm** |  |  |
| 1. **Linia noży: kute** |  |  |
| 1. **Twardość ostrza 52-54 HRC** |  |  |
| 1. **Noże wykonane z kutego pręta stalowego** |  |  |
| 1. **Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 99** | | |
| **Zadanie: Zestaw desek HACCP GN ½** | | |
| **Ilość: 2 komplety.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Deski z wycięciem** |  |  |
| 1. **Komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach** |  |  |
| 1. **Rozmiar GN : ½** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania : polipropylen** |  |  |
| 1. **Kontakt z żywnością : Tak** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce : Tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 komplet.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 komplety.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 100** | | |
| **Zadanie: Zestaw 20 szt. noży i dłutek** | | |
| **Ilość: 5 kompletów.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Zestaw zawiera:** |  |  |
| 1. **Gładkie, niekarbowane dłutka A1, A2, A3, A4, A5 typu U - do wycinania drobnych płatków od drobnych po średnie a skończywszy na dużych.** |  |  |
| 1. **Gładkie, niekarbowane dłutko E1, E2, E3, typu V - do wycinania ostro zakończonych płatków kwiatów,** |  |  |
| 1. **Gładkie, niekarbowane dłutko D, F1, F2, - do grawerowania i wycinania napisów oraz do do podbierania zbędnego rzeźbionego materiału w owocach** |  |  |
| 1. **Karbowane dłutko G1 typu U - do wycinania falowanych większych płatków** |  |  |
| 1. **Karbowane dłutko H1 typu U - do wycinania falowanych mniejszych i drobniejszych płatków** |  |  |
| 1. **Karbowane dłutko I1 typu U - do wycinania drobniejszych płatków, z potrójną falą** |  |  |
| 1. **Dłutko do carvingu K typu trójkąt - do podbierania zbędnego rzeźbionego materiału np: w dyni,** |  |  |
| 1. **Dłutko do carvingu L typu koło - do podbierania zbędnego rzeźbionego materiału np: w dyni,** |  |  |
| 1. **Kulkownica Ø 20 oraz Ø 12** |  |  |
| 1. **Cienką osełkę ceramiczną do nożyków i dłutek** |  |  |
| 1. **Dłutko do carvingu L2, L3, L4 - do podbierania zbędnego rzeźbionego materiału w twardych surowcach np: w dyni,** |  |  |
| 1. **Nożyki ułożone w etui z czarnego materiału. Etui wyposażone jest w metalowy wieszak umożliwiający wygodne powieszenie całego zestawu.﻿﻿﻿** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 komplet.** |  |  |
| **Wartość brutto 5 kompletów** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 101** | | |
| **Zadanie: Nóż tajski klasyczny do carvingu** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali nierdzewnej hartowanej** |  |  |
| 1. **Uchwyt wykonany polipropylenu oraz antypoślizgowego tworzywa santoprene** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 102** | | |
| **Zadanie: Nóż do dekoracji** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali nierdzewnej hartowanej** |  |  |
| 1. **Uchwyt wykonany polipropylenu oraz antypoślizgowego tworzywa santoprene** |  |  |
| 1. **8 ostrzy wbudowanych w jedną rękojeść** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 103** | | |
| **Zadanie: Obrus biały** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Skład tkaniny: 100 % poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura 246+/-12 g/m2** |  |  |
| 1. **Wymiary: 180 cm / 165 cm** |  |  |
| 1. **Plamoodporność: tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 104** | | |
| **Zadanie: Zestaw garnków 8 elementowy** | | |
| **Ilość: 2 komplety.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Wielowarstwowe dno termiczne zachowujące ciepło** |  |  |
| 1. **Odpowiedni do wszelkich rodzajów źródeł podgrzewania:   palniki gazowe, elektryczne, ceramiczne, szklane, halogenowe, indukcyjne** |  |  |
| 1. **Szczególnie odpowiednie w przypadku menu dietetycznego  kiedy potrawy nie mogą być solone** |  |  |
| 1. **Praktyczne ukształtowanie brzegów zapobiega skapywaniu podczas gotowania** |  |  |
| 1. **Uchwyty odporne na nagrzewanie** |  |  |
| 1. **Żywność i cząstki tłuszczu nie gromadzą się przy załamaniach krawędzi** |  |  |
| 1. **Łatwe do mycia. Bezpieczne w zmywarkach** |  |  |
| 1. **W zestawie:  garnek z pokrywką ø16 x 9,5 cm  1,7 l  garnek z pokrywką  ø18 x 10,5 cm 2,4 l  garnek z pokrywką    ø20 x 11,5 cm 3,2 l  garnek z pokrywką    ø24 x 13,5 cm  5,6 l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 komplet.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 komplety.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 105** | | |
| **Zadanie: SSW Miska metalowa ze stali nierdzewnej głęboka 20 cm** | | |
| **Ilość: 5 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : odcienie szarości i srebra** |  |  |
| 1. **Wymiary: wysokość 12 cm, średnica 20 cm, waga 0,22 kg.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 5 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 106** | | |
| **Zadanie: Lampka LED bezcieniowa** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Napięcie znamionowe: DC 5V** |  |  |
| 1. **Prąd znamionowy: 1A** |  |  |
| 1. **Strumień świetlny: 450 Lm** |  |  |
| 1. **Materiał: aluminium, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Przełącznik: dotykowy** |  |  |
| 1. **Źródło światła: LED** |  |  |
| 1. **Reflektor: 4 cm\*33 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 36 cm,** |  |  |
| 1. **Podstawa: 11 cm\*19 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 10 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 107** | | |
| **Zadanie: Przedłużacz listwowy 6 – gniazdowy 10 m** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| |  |  | | --- | --- | | 1. **Zasilanie: 230V** |  | |  |  |
| |  |  | | --- | --- | | 1. **Natężenie: 16A** |  | |  |  |
| 1. **Częstotliwość: 50-60 Hz** |  |  |
| 1. **Sekcja: 3x1,5 mm 2** |  |  |
| 1. **Materiał: PCV** |  |  |
| 1. **Stopień Ochrony IP: 44** |  |  |
| 1. **Użytkowanie: Zewnętrzne** |  |  |
| 1. **Certyfikaty: CE & RoHS, TUV** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt.** |  |  |
| **Wartość brutto 2 szt.** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 108** | | |
| **Zadanie: Modernizacja szafek** | | |
| **Ilość: 4 zadania** | | |
| **Lokalizacja: ZSLiT Wojnicz** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni Carvingu** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiana drzwiczek (szafka pod zlew) – wymiary 60 x 71 (płyta grubość 2 cm), 2 zawiasy i uchwyt (lewostronne)** |  |  |
| 1. **wymiana drzwiczek (szafka pod zlew) – wymiary 60 x 71 (płyta grubość 2 cm), 2 zawiasy i uchwyt (prawostronne)** |  |  |
| 1. **wymiana prowadnic w szufladach (4 szuflady x 2 prowadnice 50 cm)** |  |  |
| 1. **odnowić zabezpieczenia pomiędzy kuchenką a blatem (przed wilgocią, zabrudzeniem) przy 2 kuchenkach gazowych elektrycznych w zabudowie (wymiary: 61 cm x 65 cm x 61 cm)** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 zadani.** |  |  |
| **Wartość brutto 4 zadania** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 109** | | |
| **Zadanie: Stół cateringowy składany prostokątny** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość (cm) : 74.3** |  |  |
| 1. **Długość (cm) : 152.4** |  |  |
| 1. **Szerokość (cm) : 76.2** |  |  |
| 1. **Wykonane z odpornego na uderzenia, lekkiego, wytrzymałego polietylenu, odpornego na wodę i promieniowanie UV** |  |  |
| 1. **Łatwe w czyszczeniu, higieniczne tworzywo do użytku wewnętrznego i zewnętrznego** |  |  |
| 1. **Waga 12 kg, max. Obciążenie 270 kg, ilość osób 4** |  |  |
| 1. **Stoły wyposażone w klipsy umożliwiające tworzenie stabilnych układów produkowane zgodnie z normami ISO 9002 i ISO 9001** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 110** | | |
| **Zadanie:** **Stół składany kwadratowy** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary: 74 (w) x 86 (s) x 86 (g) cm** |  |  |
| 1. **Materiał: stalowa rama i polietylenowy blat** |  |  |
| 1. **Waga: 12 kg** |  |  |
| 1. **Wysoka jakość** |  |  |
| 1. **Nogi się składają, aby ułatwić przechowywanie** |  |  |
| 1. **Dostosowano do użytku w pomieszczeniach i na świeżym powietrzu** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 111** | | |
| **Zadanie:** **Krzesła z możliwością układania w stos** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Metalowa rama** |  |  |
| 1. **Tapicerowane siedzisko i oparcie sztywną i wytrzymałą pianką kolor odcienie niebieskiego (granat)** |  |  |
| 1. **Wysokość całkowita: 93 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość siedziska: 46 cm** |  |  |
| 1. **Szerokość całkowita: 45 cm** |  |  |
| 1. **Szerokość siedziska: 40 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość całkowita: 48 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość siedziska: 40 cm** |  |  |
| 1. **Nieosiadające siedzisko o grubości 6 cm** |  |  |
| 1. **Stelaż metalowy** |  |  |
| 1. **Możliwe sztaplowanie - składowanie w stosie.** |  |  |
| 1. **Uchwyt w oparciu ułatwiający przenoszenie** |  |  |
| 1. **Plastikowe stopki chroniące podłogę przed zarysowaniem** |  |  |
| 1. **Montaż: meble złożone** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 112** | | |
| **Zadanie:** **Zestaw szafka z umywalką 65 cm biała** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szerokość szafki : 60 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość szafki : 32 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość szafki : 79 cm** |  |  |
| 1. **Parametry techniczne i użytkowe** |  |  |
| 1. **Umywalka w komplecie : tak** |  |  |
| 1. **Skład zestawu : szafka podumywalkowa 65, umywalka 65, uchwyty** |  |  |
| 1. **Parametry indywidualne** |  |  |
| 1. **Styl szafek : autentyczny** |  |  |
| 1. **Informacje dodatkowe : uchwyty dwupunkowe chrom połysk** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania : płyta MDF, płyta wiórowa laminowana** |  |  |
| 1. **Kolor producenta : biały** |  |  |
| 1. **Wykończenie : lakier, wysoki połysk** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 113** | | |
| **Zadanie:** **Stół ze zlewem 2-kom.,drzwi skrzydłowe** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm (zaślepiony)** |  |  |
| 1. **Stół posiada komory o wymiarach 400x400x250** |  |  |
| 1. **Wymiary (mm): 1000x600x850** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Konstrukcja: spawana** |  |  |
| 1. **Nóżki stołów z 40 mm profili z możliwością regulowania w zakresie od 0 do 25 mm.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 114** | | |
| **Zadanie:** **Bateria kuchenna z wyjmowaną wylewką** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Przeznaczenie: bateria kuchenna zlewozmywakowa** |  |  |
| 1. **Montaż: stojąca** |  |  |
| 1. **Typ: jednootworowa** |  |  |
| 1. **Załączone wyposażenie: zestaw montażowy** |  |  |
| 1. **Rodzaj wylewki: obrotowa** |  |  |
| 1. **Wyciągana wylewka: tak** |  |  |
| 1. **Perlator: tak** |  |  |
| 1. **Kolor: chrom** |  |  |
| 1. **Materiał: mosiądz** |  |  |
| 1. **Ceramiczna głowica – długie bezawaryjne użytkowanie** |  |  |
| 1. **Wylewka z wbudowanym perlatorem - zmniejsza zużycia wody do 50%** |  |  |
| 1. **Chromowe wykończenie – wysokiej klasy technologia chromowania sprawia, że bateria charakteryzuje się nienaganną jakością oraz nieskazitelnym wyglądem** |  |  |
| 1. **Produkt objęty gwarancją** |  |  |
| 1. **W komplecie: pełny zestaw montażowy** |  |  |
| 1. **Certyfikowana jakość - CE, PZH** |  |  |
| 1. **Konstrukcja z jedną dźwignią gwarantuje swobodę użytkowania** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 115** | | |
| **Zadanie: Stół przyścienny z drzwiami na zawiasach** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stół wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Stabilna konstrukcja spawana z przeznaczeniem dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Uchwyty w formie przetłoczeń, pionowe – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,** |  |  |
| 1. **Wymiary: 1000x600x850 mm** |  |  |
| 1. **Stopki regulowane +/- 15 mm,** |  |  |
| 1. **Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych,** |  |  |
| 1. **Nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm,** |  |  |
| 1. **Blat wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,** |  |  |
| 1. **Półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna,** |  |  |
| 1. **Dwoje drzwi na zawiasach,** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 116** | | |
| **Zadanie: Stół przyścienny z 2-ma półkami** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stół do pracy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Stabilna konstrukcja spawana przeznaczona dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Stopki regulowane +/- 15 mm,** |  |  |
| 1. **Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną, zapewniającą solidną jakość mebli gastronomicznych,** |  |  |
| 1. **Nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm,** |  |  |
| 1. **Blat stołu wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,** |  |  |
| 1. **Dwie półki wzmocnione usztywnieniem,** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 117** | | |
| **Zadanie: Szafa magazynowa 1800mm z drzwiami na zawiasach** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wys: 1800 mm** |  |  |
| 1. **Szer:1000mm** |  |  |
| 1. **Gł: 500mm** |  |  |
| 1. **Szafa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Stabilna konstrukcja spawana przeznaczona dla gastronomii,** |  |  |
| 1. **Stopki regulowane +/- 15 mm,** |  |  |
| 1. **Uchwyty w formie przetłoczeń – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,** |  |  |
| 1. **Dwoje drzwi na zawiasach,** |  |  |
| 1. **Trzy półki nieprzestawne, łatwe do demontażu** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania w placówkach oświatowych** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 118** | | |
| **Zadanie:** **Zmywarka gastronomiczna (230V)** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szerokość: 565 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość: 665 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 835 mm** |  |  |
| 1. **Napięcie: 230 V** |  |  |
| 1. **Moc elektryczna:4,9 / 3,4 kW** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Sterowanie elektromechaniczne** |  |  |
| 1. **Zużycie wody: 2,5l / cykl** |  |  |
| 1. **Wymiar komory: 500 x 500 mm** |  |  |
| 1. **Długość cyklu pracy: 120 / 180 sekund** |  |  |
| 1. **Urządzenie wyposażone w dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra / dół), kontrolki temperatury pracy bojlera i komory.** |  |  |
| 1. **W komplecie razem ze zmywarką: kosz do talerzy, kosz uniwersalny, pojemnik na sztućce** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 119** | | |
| **Zadanie:** **Podstawa do zmywarko-wyparzarki uniwersalnej** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość rantu 12 mm** |  |  |
| 1. **Pasuje do zmywarek uniwersalnych o wymiarach: Szerokość: 565 mm, Głębokość: 665 mm, Wysokość: 835 mm** |  |  |
| 1. **Podstawa posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 120** | | |
| **Zadanie:** **Automatyczny ekspres do kawy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Specjały kawowe : espresso, ristretto, kawa, cappuccino, latte macciato, mleko, woda** |  |  |
| 1. **Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą : 350 g** |  |  |
| 1. **Pojemność zbiornika na wodę : 2,2 l** |  |  |
| 1. **Pojemność tacy ociekowej : 1 l** |  |  |
| 1. **Pojemność zbiornika na fusy : 18** |  |  |
| 1. **System One-Touch cappuccino / latte macchiato : tak** |  |  |
| 1. **Graficzny cyfrowy wyświetlacz : tak** |  |  |
| 1. **Przygotowywanie 2 napojów równocześnie : tak** |  |  |
| 1. **Wylewka gorącej wody : tak** |  |  |
| 1. **Wylewka gorącej pary : tak** |  |  |
| 1. **Podwójna pompa : tak** |  |  |
| 1. **Podwójny bojler : tak** |  |  |
| 1. **Wbudowany moduł Pinless Wonder Cappuccinatore : tak** |  |  |
| 1. **Dodatkowa podstawa ze zbiornikiem fusów : nie** |  |  |
| 1. **Opcja wstępnego mielenia : tak** |  |  |
| 1. **Zamykanie na klucz : nie** |  |  |
| 1. **Stalowa obudowa : tak** |  |  |
| 1. **Zasilanie : 230 V/50 Hz** |  |  |
| 1. **Pobór mocy : 1400 W** |  |  |
| 1. **Waga : 15 kg** |  |  |
| 1. **Szerokość : 33,4 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 38 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość : 45,2 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 121** | | |
| **Zadanie: Lodówka na mleko 6 l** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 213 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 275 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 343 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 6 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 0.05 kW** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka** |  |  |
| 1. **Chłodzi do 12-15 stopni Celsjusza poniżej temperatury otoczenia** |  |  |
| 1. **Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy** |  |  |
| 1. **Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka** |  |  |
| 1. **Pojemność brutto: 6 l** |  |  |
| 1. **Wymiary komory: 163×140x(H)283 mm** |  |  |
| 1. **Wnętrze izolowane poliuretanem** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 122** | | |
| **Zadanie: Szafa chłodnicza 350 l, wnętrze z ABS, biała lakierowana** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Nośność półek do 8 kg** |  |  |
| 1. **Cichy agregat** |  |  |
| 1. **Posiada wymuszony obieg powietrza** |  |  |
| 1. **Urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)** |  |  |
| 1. **Elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem** |  |  |
| 1. **Wbudowany zamek na klucz** |  |  |
| 1. **Nowoczesna konstrukcja** |  |  |
| 1. **Automatyczne odszranianie** |  |  |
| 1. **W komplecie 3 półki** |  |  |
| 1. **Wymiary półek wxd: 505x365 mm** |  |  |
| 1. **Minimalna odległość pomiędzy półkami - ok 7 cm** |  |  |
| 1. **Wnętrze szafy zostało wykonane z tworzywa sztucznego** |  |  |
| 1. **Czynnik chłodniczy : R 600 a / 75 g** |  |  |
| 1. **Pojemność netto : 265 l** |  |  |
| 1. **Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi : Tak** |  |  |
| 1. **Temperatura max. : 8 °C** |  |  |
| 1. **Karta gwarancyjna : Tak** |  |  |
| 1. **Dobowe zużycie energii : 1.309 kwh/dzień** |  |  |
| 1. **Strefa klimatyczna : 4.0000** |  |  |
| 1. **Roczne zużycie energii : 478 kwh/rok** |  |  |
| 1. **Klasa energetyczna : C** |  |  |
| 1. **Napięcie - U : 230 V** |  |  |
| 1. **Szerokość - W : 600 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość - D : 600 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość - H : 1850 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność - V : 265 l** |  |  |
| 1. **Moc elektryczna : 0.13 kw** |  |  |
| 1. **Temperatura min. : 0 °C** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 123** | | |
| **Zadanie: Wózek do room servicu składany** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wózek do obsługi gości hotelowych.** |  |  |
| 1. **Konstrukcja ze stali nierdzewnej.** |  |  |
| 1. **Blat wykonany z czarnego , wodoodpornego MDF.** |  |  |
| 1. **Przystosowany do transportu dwóch podgrzewaczy.** |  |  |
| 1. **Kółka obrotowe o śr. 95 mm, w tym dwa z hamulcami** |  |  |
| 1. **Składany blat z opuszczanymi bokami.** |  |  |
| 1. **Wymiary blatu : średnica: 80cm,  Wys. 78 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 124** | | |
| **Zadanie: Etażerka bufetowa 3 stopniowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary[śr./wys.]: 30 x 48 cm,** |  |  |
| 1. **Przeznaczona do ekspozycji dżemów, miodów, powideł,** |  |  |
| 1. **W zestawie: 4 szklane miseczki o średnicy 14 cm, 4 uchylne pokrywy z okienkami do opisu produktu, drabinka, podstawa z chromowanego metalu, 1 podwójny pierścień, 2 pojedyncze pierścienie.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 125** | | |
| **Zadanie: Warnik do wody 10 l** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 50 cm,** |  |  |
| 1. **Średnica: 23 cm,** |  |  |
| 1. **Pojemność: 10 l,** |  |  |
| 1. **Napięcie 230 V,** |  |  |
| 1. **Moc: 1,5 kw,** |  |  |
| 1. **Zakres regulacji termostatu: od +30 do +110ºc,** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej,** |  |  |
| 1. **Termostat bezpieczeństwa,** |  |  |
| 1. **Wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku,** |  |  |
| 1. **Kontrolka zasilania,** |  |  |
| 1. **Grzałka zabudowana,** |  |  |
| 1. **Podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii,** |  |  |
| 1. **Urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody,** |  |  |
| 1. **Należy używać wody o twardości do 6odh w skali niemieckiej** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania w placówkach oświatowych** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 126** | | |
| **Zadanie: Dyspenser do płatków śniadaniowych FRESH&EASY** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokiej jakości dyspenser do płatków.** |  |  |
| 1. **Precyzyjne dozowanie za pomocą wygodnego pokrętła.** |  |  |
| 1. **Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej, podstawa z chromowanego stopu cynku,** |  |  |
| 1. **Wyjmowane pojemniki o pojemności 4,5 l z poliwęglanu.** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Długość : 220 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 350 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 520 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 9 l** |  |  |
| 1. **Pojemność pojemników : 4.5 l** |  |  |
| 1. **Ilość pojemników : 2 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, poliwęglan, stal chromowana** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, przeźroczysty** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie : tak** |  |  |
| 1. **Pojemniki w komplecie : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 127** | | |
| **Zadanie: Podgrzewacz gastronomiczny Roll Top** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Pokrywa wolnoopadająca, uchylna z możliwością prostego i szybkiego demontażu** |  |  |
| 1. **W zestawie: 2 pojemniki na paliwo, 1 pojemnik do potraw GN 1/1 65 mm** |  |  |
| 1. **Możliwość zamocowania grzałki** |  |  |
| 1. **Długość : 575 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 410 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 345 mm** |  |  |
| 1. **Ilość pojemników GN : 1 szt.** |  |  |
| 1. **Rozmiar GN : GN 1/1 (530x325 mm)** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Pojemniki w komplecie : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 128** | | |
| **Zadanie: Toster na 4 tosty** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywani i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Automatyczny wyłącznik** |  |  |
| 1. **Regulacja czasu opiekania** |  |  |
| 1. **Szuflada na okruchy** |  |  |
| 1. **Pojemność: 4 tosty** |  |  |
| 1. **Wymiary otworu na tost 28x148 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość otworu 130 mm** |  |  |
| 1. **Długość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 225 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 215 mm** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 1.8 kW** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 129** | | |
| **Zadanie: Gofrownica gastronomiczna podwójna** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Umożliwia przygotowanie jednocześnie 2 gofrów (wym. 160x100x30 mm).** |  |  |
| 1. **Dwie płyty żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą.** |  |  |
| 1. **Płynna regulacja temperatury.** |  |  |
| 1. **Izolowany uchwyt.** |  |  |
| 1. **Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz.** |  |  |
| 1. **Zabezpieczenie przed przegrzaniem.** |  |  |
| 1. **Szpikulec do wyjmowania gofrów.** |  |  |
| 1. **Długość : 480 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 320 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 226 mm** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 1.5 kW** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, żeliwo** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, niebieski** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 130** | | |
| **Zadanie: Kuchnia ceramiczna nastawna 1 pole grzewcze** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Nastawna kuchnia indukcyjna wykonana ze stali nierdzewnej i szkła ceramicznego.** |  |  |
| 1. **Urządzenie posiada 10 stopni mocy, maksymalnie do 2300 W.** |  |  |
| 1. **Urządzenie dostosowane jest do ciągłej pracy w użytku komercyjnym.** |  |  |
| 1. **Szerokość : 340 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość : 420 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 100 mm** |  |  |
| 1. **Waga : 6,1 kg** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 2300 W** |  |  |
| 1. **Moc palników : 2300 W** |  |  |
| 1. **Ilość palników (elementów grzewczych) : 1** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 131** | | |
| **Zadanie:** **Kuchnia indukcyjna z piekarnikiem** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Napięcie 230V** |  |  |
| 1. **Wysokość:85 cm** |  |  |
| 1. **Szerokość:60 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość:60 cm** |  |  |
| 1. **Kolor:inox** |  |  |
| 1. **Klasa energetyczna:A** |  |  |
| 1. **Powierzchnia płyty : szklana** |  |  |
| 1. **Pojemność piekarnika:65 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita:10,5 kw** |  |  |
| 1. **Grzałka górna:900 W** |  |  |
| 1. **Grzałka dolna:1100 W** |  |  |
| 1. **Grzałka pierścieniowa termoobiegu:2000 W** |  |  |
| 1. **Grill elektryczny:2000 W** |  |  |
| 1. **Rodzaj piekarnika : elektryczny** |  |  |
| 1. **Liczba funkcji piekarnika : 10** |  |  |
| 1. **Front lustrzany** |  |  |
| 1. **Wyposażenie: programator elektroniczny ts, nagrzew w 4 min., chowane pokrętła, drabinki boczne, prowadnice teleskopowe, emalia łatwoczyszcząca easyclean, szare wnętrze piekarnika, chłodny front (3 szyby), przepisy na drzwiach, szuflada na prowadnicach rolkowych, rozmrażanie** |  |  |
| 1. **Czyszczenie piekarnika : Czyszczenie parowe** |  |  |
| 1. **Pola grzejne; 16,0 cm pole indukcyjne Power Booster: 2 szt., 21,0 cm pole indukcyjne Power Booster: 2 szt.** |  |  |
| 1. **Płyta grzejna: Funkcja Booster dla 4 pól** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 132** | | |
| **Zadanie:** **Okap wyspowy kuchenny kominowy 90cm** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Komin regulowany teleskopowo w zakresie (630mm-1080mm)** |  |  |
| 1. **Sterowanie : trzystopniowe dotykowe** |  |  |
| 1. **Oświetlenie : LED 4x1,5 W** |  |  |
| 1. **Wydajność maks. : 840 m3/h** |  |  |
| 1. **Odprowadzenie : 150 mm** |  |  |
| 1. **Średni poziom hałasu: 58db** |  |  |
| 1. **Rura odprowadzająca powietrze GRATIS** |  |  |
| 1. **Zawór zwrotny** |  |  |
| 1. **Wielowarstwowy filtr aluminiowy z możliwością mycia w zmywarce.** |  |  |
| 1. **Parametry** |  |  |
| 1. **Stan : nowy** |  |  |
| 1. **Kolor dominujący : czarny** |  |  |
| 1. **Sterowanie : elektroniczne** |  |  |
| 1. **Waga (z opakowaniem) : 29** |  |  |
| 1. **Minimalna wysokość produktu : 63** |  |  |
| 1. **Maksymalna wysokość produktu : 108** |  |  |
| 1. **Waga produktu : 26** |  |  |
| 1. **Minimalna głębokość produktu : 53** |  |  |
| 1. **Maksymalna głębokość produktu : 53** |  |  |
| 1. **Materiał : aluminium, stal nierdzewna, stal lakierowana, szkło hartowane** |  |  |
| 1. **Poziom hałasu : 58 db** |  |  |
| 1. **Liczba stopni regulacji prędkości : 3** |  |  |
| 1. **Filtry : aluminiowy, przeciwtłuszczowy** |  |  |
| 1. **Komunikacja : wyświetlacz, kontrolka pracy okapu** |  |  |
| 1. **Funkcje : wyciąg, pochłaniacz, timer** |  |  |
| 1. **Rodzaj okapu : wyspowy** |  |  |
| 1. **Oświetlenie : led** |  |  |
| 1. **Klasa sprawności oświetlenia : a** |  |  |
| 1. **Maksymalna wydajność : 840 m3/h** |  |  |
| 1. **Szerokość produktu : 90 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania w placówkach oświatowych** |  |  |
| **32. Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 133** | | |
| **Zadanie: Naświetlacz UV bakteriobójczy do jaj** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary zewnętrzne (WxDxH): 422x228x188 mm** |  |  |
| 1. **Zasilanie: 230 V** |  |  |
| 1. **Moc: 38 W** |  |  |
| 1. **Czas trwania cyklu: 90 s** |  |  |
| 1. **Klasa ochronności: IP20** |  |  |
| 1. **Trwałość pojemników UV: 7500 h** |  |  |
| 1. **Waga: 4,5 kg** |  |  |
| 1. **Źródło UV-C 2xTUV 16 W - Długość fali - 253,7 nm** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Pojemność szuflady 10 jaj** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania w placówkach oświatowych** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 134** | | |
| **Zadanie: Wózek kelnerski 3-półkowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej.** |  |  |
| 1. **3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym.** |  |  |
| 1. **Maksymalne obciążenie półki - 75 kg.** |  |  |
| 1. **Posiada 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami.** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone krawędzie.** |  |  |
| 1. **Odległość między półkami - 295 mm.** |  |  |
| 1. **Wymiar blatu: 830x510 mm.** |  |  |
| 1. **Długość : 910 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 590 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 950 mm** |  |  |
| 1. **Ilość półek : 3 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 135** | | |
| **Zadanie:** **Blender kielichowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pojemność: 1,6 l** |  |  |
| 1. **Kielich wykonany ze szkła Thermo Resist umożliwiające blendowanie gorących i zimnych składników** |  |  |
| 1. **Płynna regulacja prędkości pracy i praca pulsacyjna** |  |  |
| 1. **6 automatycznych programów (napoje, zupy krem, kruszenie lodu, siekanie na drobno, siekanie na grubo, samoczyszczenie)** |  |  |
| 1. **4-strefowe ostrza wykonane ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **2 strefy separacyjne zapobiegają blokowaniu się składników pod ostrzami** |  |  |
| 1. **Ostrza dolne podbijają składniki do góry** |  |  |
| 1. **Ząbkowane ostrza rozdrabniają najtwardsze składniki** |  |  |
| 1. **Prosty system zakładania na bazę typu DROP ON** |  |  |
| 1. **Zaprojektowany również dla leworęcznych użytkowników** |  |  |
| 1. **Mieszak w zestawie** |  |  |
| 1. **Waga: 6,76 kg** |  |  |
| 1. **Długość : 160 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 220 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 430 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 1.6 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 1.4 kw** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 136** | | |
| **Zadanie: Blender ręczny** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Mikser ręczny-zestaw H200:** |  |  |
| 1. **Różne możliwości zastosowania: miksowanie, rozcieranie na purée, rozdrabnianie, ucieranie i mieszanie,** |  |  |
| 1. **Praktyczny i łatwy sposób przełączania różnych funkcji,** |  |  |
| 1. **Ergonomiczna konstrukcja ze stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Włącznik/wyłącznik,** |  |  |
| 1. **5 poziomów prędkości, liczba obrotów miksera: maks. 17000 obr./min.,** |  |  |
| 1. **Moc przyłączeniowa: 700 W / 230 V 50 Hz,** |  |  |
| 1. **Długość rozdrabniacza: 207 mm,** |  |  |
| 1. **Długość całkowita: 410 mm,** |  |  |
| 1. **Zestaw akcesoriów: 1 ubijaczka do piany, 1 pojemnik (800 ml), 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowym (500 ml + 1250 ml), 1 dopasowana pokrywa dla obydwu pojemników specjalnych, 2 podkładki przeciwpoślizgowe, 1 uchwyt ścienny,** |  |  |
| 1. **Proste i szybkie czyszczenie akcesoriów,** |  |  |
| 1. **Waga: 1,05 kg,** |  |  |
| 1. **Długość : 410 mm** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 0.7 kw** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Waga : 1.05 kg** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| 1. **Wyświetlacz : nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 137** | | |
| **Zadanie:** **Miesiarka planetarna 5 l** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Do lekkich ciast i ubijania piany** |  |  |
| 1. **Nowoczesna konstrukcja, podstawa wykonana z aluminium** |  |  |
| 1. **Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **W komplecie wyjmowana dzieża o pojemności 5 l i średnicy 205 mm** |  |  |
| 1. **Dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu, z otworem ułatwiającym dodawanie składników** |  |  |
| 1. **Dzieża wyjmowana** |  |  |
| 1. **Sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia** |  |  |
| 1. **Szeroki zakres płynnej regulacji obrotów** |  |  |
| 1. **3 końcówki w komplecie** |  |  |
| 1. **Długość : 230 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 350 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 400 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 205 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 5.00 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 0.3 kw** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Waga : 12 kg** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, aluminium** |  |  |
| 1. **Zasilanie : elektryczne** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Wyświetlacz : nie** |  |  |
| 1. **Programator : nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 138** | | |
| **Zadanie: Dyspenser do soków** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój** |  |  |
| 1. **Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową** |  |  |
| 1. **Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu** |  |  |
| 1. **Niekapiący kranik** |  |  |
| 1. **Długość : 215 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 315 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 490 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 3 l** |  |  |
| 1. **Materiał : • stal nierdzewna • poliwęglan** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, przezroczysty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 139** | | |
| **Zadanie: Koszyk na pieczywo GN** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Koszyk do pieczywa:** |  |  |
| 1. **Wzmacniany drutem stalowym** |  |  |
| 1. **Imitujący wiklinę** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **Długość : 530 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 325 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 80 mm** |  |  |
| 1. **Rozmiar GN : GN 1/1 (530x325 mm)** |  |  |
| 1. **Materiał : polipropylen** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : beżowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 140** | | |
| **Zadanie: Deska prostokątna drewniana do krojenia pieczywa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ryflowana drewniana deska do krojenia pieczywa z tacą na okruchy.** |  |  |
| 1. **Cztery antypoślizgowe nóżki zapobiegają niekontrolowanemu przesuwaniu.** |  |  |
| 1. **Długość : 475 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 320 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 20 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : drewno** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : naturalny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 141** | | |
| **Zadanie: Nóż do chleba ostrze ząbkowane** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ostrze ząbkowane** |  |  |
| 1. **System HACCP - uchwyt kolorowy** |  |  |
| 1. **Wykonany z wysokiej jakości stali x50crmov15** |  |  |
| 1. **Antypoślizgowa rękojeść** |  |  |
| 1. **Ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń** |  |  |
| 1. **Długość - L : 250 mm** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce : Tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 142** | | |
| **Zadanie: Patera na owoce i ciastka, 3-stopniowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Trzystopniowa patera na owoce i ciastka wykonana ze stali nierdzewnej. Talerze z rantem.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 500 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 505 mm** |  |  |
| 1. **Średnica poziomów : 505, 405, 305 mm** |  |  |
| 1. **Ilość poziomów : 3 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 143** | | |
| **Zadanie:** **Śmietniczka stołowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Śmietniczka stołowa. Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Dolna część ze stali satynowej zmatowionej.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 180 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 120 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, satyna** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 144** | | |
| **Zadanie:** **Podgrzewacz do zup na pastę** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik do zup ze stali nierdzewnej.** |  |  |
| 1. **Pokrywa z wycięciem na chochlę.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 325 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 370 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 10 l** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Zasilanie : paliwo** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie : tak** |  |  |
| 1. **Pojemniki w komplecie : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 145** | | |
| **Zadanie: Nóż do jarzyn HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Z ząbkowanym ostrzem** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: zielony** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż do jarzyn** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 205** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 100** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 1,2** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 146** | | |
| **Zadanie: Nóż do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: brąz** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 320** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 180** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 147** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: brąz** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 385** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 148** | | |
| **Zadanie: Nóż do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Z ząbkowanym ostrzem** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: zielony** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 320** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 180** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 149** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Z ząbkowanym ostrzem** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: zielony** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 385** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 150** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: biały** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 320** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 180** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 151** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: biały** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 385** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 152** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: żółty** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 385** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 153** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: niebieski** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 385** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 154** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: czerwony** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 385** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 155** | | |
| **Zadanie: Nóż kucharski (uniwersalny)** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: czarny** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : nóż kucharski** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 320** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 180** |  |  |
| 1. **Grubość ostrza w mm : 2,5** |  |  |
| 1. **Seria : HACCP** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 156** | | |
| **Zadanie: Nóż do ciasta** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ostrza noży wykonane z jednego kawałka martenzytycznej stali nierdzewnej o specyficznej strukturze z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności** |  |  |
| 1. **Ostrza noży posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności** |  |  |
| 1. **Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°),** |  |  |
| 1. **Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa santoprene z domieszką polipropylenu posiada właściwości antypoślizgowe i jest dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce i dezynfekować** |  |  |
| 1. **Opis/ charakterystyka : Nóż do ciasta** |  |  |
| 1. **Długość noża w mm : 360** |  |  |
| 1. **Długość ostrza w mm : 240** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 157** | | |
| **Zadanie: Nożyk do pomidorów** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt z polipropylenu** |  |  |
| 1. **Z ząbkowanym ostrzem** |  |  |
| 1. **Długość (mm) : 210** |  |  |
| 1. **Długość ostrza : 110** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 158** | | |
| **Zadanie: Nóż do sera miękkiego** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **System HACCP - kolorowy uchwyt** |  |  |
| 1. **Wykonane z wysokiej jakości stali x50crmov15** |  |  |
| 1. **Antypoślizgowa rękojeść** |  |  |
| 1. **Ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń** |  |  |
| 1. **Długość: 150 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **Kolor uchwytu: biały** |  |  |
| 1. **DŁUGOŚĆ : 150 mm** |  |  |
| 1. **MATERIAŁ : stal nierdzewna tworzywo sztuczne** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 159** | | |
| **Zadanie: Nóż do twardych serów** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Nóż do twardych serów wykonany ze stali nierdzewnej z uchwytem z polipropylenu.** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Długość ostrza: 130 mm.** |  |  |
| 1. **DŁUGOŚĆ : 260 mm** |  |  |
| 1. **MATERIAŁ : stal nierdzewna, polipropylen** |  |  |
| 1. **KOLOR : inox, czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 160** | | |
| **Zadanie: Nóż do sera z dwiema rączkami** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Nóż do sera z dwiema rączkami:** |  |  |
| 1. **System HACCP - kolorowy uchwyt** |  |  |
| 1. **Wykonane z wysokiej jakości stali x50crmov15** |  |  |
| 1. **Antypoślizgowa rękojeść** |  |  |
| 1. **Ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń** |  |  |
| 1. **Długość: 360 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **MATERIAŁ : stal nierdzewna, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **KOLOR : inox, biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 161** | | |
| **Zadanie:** **Łopatka do sera** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Rączka wykonana z polipropylenu,** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość w mm: 205** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 162** | | |
| **Zadanie:** **Ostrzałka do noży** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania** |  |  |
| 1. **3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych** |  |  |
| 1. **Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 163** | | |
| **Zadanie: Deska do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone bezpieczne krawędzie** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Dwustronna gładka** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 12.7 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polietylen** |  |  |
| 1. **Kolor : brązowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 164** | | |
| **Zadanie: Deska do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone bezpieczne krawędzie** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Dwustronna gładka** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 12.7 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polietylen** |  |  |
| 1. **Kolor : zielona** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 165** | | |
| **Zadanie: Deska do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone bezpieczne krawędzie** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Dwustronna gładka** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 12.7 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polietylen** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 166** | | |
| **Zadanie: Deska do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone bezpieczne krawędzie** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Dwustronna gładka** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 12.7 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polietylen** |  |  |
| 1. **Kolor : żółty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 167** | | |
| **Zadanie: Deska do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone bezpieczne krawędzie** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Dwustronna gładka** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 12.7 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polietylen** |  |  |
| 1. **Kolor : niebieski** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 168** | | |
| **Zadanie: Deska do krojenia HACCP** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z polietylenu HDPE 500** |  |  |
| 1. **Zaokrąglone bezpieczne krawędzie** |  |  |
| 1. **Zgodna z normami HACCP** |  |  |
| 1. **Dwustronna gładka** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 300 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 12.7 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polietylen** |  |  |
| 1. **Kolor : czerwony** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 169** | | |
| **Zadanie: Witrynka chłodząca prostokątna z pokrywą roll-top** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Otwierana z dwóch stron, rozkładana witrynka chłodząca** |  |  |
| 1. **W skład zestawu wchodzą: taca ze stali nierdzewnej o wymiarach 390x280 mm, pokrywa typu roll-top z przeźroczystego plastiku, obudowa i dwa wkłady chłodzące wykonane z tworzywa** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 440 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 320 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 205 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, przeźroczysty, biały** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| **13. Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 170** | | |
| **Zadanie: Witryna bufetowa neutralna** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana z tworzywa ABS.** |  |  |
| 1. **Przeźroczysta pokrywa roll-top z tworzywa SAN.** |  |  |
| 1. **Długość : 465 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 310 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 190 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : ABS, tworzywo SAN** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : szary, przeźroczysty** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 171** | | |
| **Zadanie: Filiżanka ze spodkiem (do herbaty)** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Gwarancja : 1 rok** |  |  |
| 1. **Wysokość : 76 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 81 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.25 l** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce : Tak** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do kuchni mikrofalowych : Tak** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 172** | | |
| **Zadanie: Filiżanka ze spodkiem (do kawy)** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Filiżanka sztaplowana ze spodkiem** |  |  |
| 1. **Pogrubione brzegi, które chronią przed wyszczerbieniami** |  |  |
| 1. **Gwarancja : 5 lat gwarancji na wyszczerbienie brzegów** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania : porcelana** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.23 l** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce : Tak** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do kuchni mikrofalowych : Tak** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do piekarników : Tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 173** | | |
| **Zadanie:** **Kubek (do mleka)** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Doskonała odporność na wstrząsy mechaniczne.** |  |  |
| 1. **Możliwość sztaplowania** |  |  |
| 1. **Odporność termiczna przy wahaniach do 135ºc utrzymuje ciepło serwowanych dań.** |  |  |
| 1. **Nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych, przyjazny dla środowiska.** |  |  |
| 1. **Spełnia standardy HACCP.** |  |  |
| 1. **0% porowatości gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii.** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.32 l** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 174** | | |
| **Zadanie: Czajnik elektryczny bezprzewodowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu** |  |  |
| 1. **Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem** |  |  |
| 1. **Zwiększa żywotność czajnika** |  |  |
| 1. **Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki** |  |  |
| 1. **Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody** |  |  |
| 1. **Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody** |  |  |
| 1. **Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho** |  |  |
| 1. **Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360 stopni** |  |  |
| 1. **Długość : 221 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 163 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 249 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 1.8 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita : 1.8 kw** |  |  |
| 1. **Napięcie : 230 V** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, polipropylen,** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 175** | | |
| **Zadanie:** **Cukiernica z pokrywą** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa** |  |  |
| 1. **Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Można używać w kuchenkach mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Możliwość piętrowania** |  |  |
| 1. **Średnica w mm : 95** |  |  |
| 1. **Pojemność w l : 0,23** |  |  |
| 1. **Wysokość w mm : 90** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 176** | | |
| **Zadanie: Dzbanek do mleka** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Porcelanowy dzbanek do mleka z serii akcesoriów stołowych** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **Komplet 2 sztuk** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.08 l** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 2 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 177** | | |
| **Zadanie: Talerz płytki** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa** |  |  |
| 1. **Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce** |  |  |
| 1. **Średnica : 160 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 178** | | |
| **Zadanie: Talerz płytki** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa** |  |  |
| 1. **Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce** |  |  |
| 1. **Średnica : 210 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 179** | | |
| **Zadanie: Talerz płytki** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa** |  |  |
| 1. **Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce** |  |  |
| 1. **Średnica : 240 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 180** | | |
| **Zadanie: Talerz głęboki** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa** |  |  |
| 1. **Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce** |  |  |
| 1. **Średnica : 220 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 181** | | |
| **Zadanie: Sosjerka** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga** |  |  |
| 1. **Biała błyszcząca porcelana** |  |  |
| 1. **Można używać w kuchenkach mikrofalowych oraz myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 180 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 55 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 130 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor: biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 182** | | |
| **Zadanie: Bulionówka** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa** |  |  |
| 1. **Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce.** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.38 l** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 183** | | |
| **Zadanie: Spodek do bulionówki** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa. Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa** |  |  |
| 1. **Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce** |  |  |
| 1. **Średnica : 170 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 184** | | |
| **Zadanie: Miska sztaplowana** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Miska sztaplowana** |  |  |
| 1. **Wysokiej jakości tradycyjna porcelana dedykowana dla rynku gastronomicznego** |  |  |
| 1. **Pogrubione brzegi chronią przed wyszczerbieniami i pozwalają na zastosowanie w piecach konwekcyjno-parowych czy kuchenkach mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Porcelana nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych** |  |  |
| 1. **5 letnią gwarancja na wyszczerbienia brzegów (wszystkie elementy płaskie).** |  |  |
| 1. **Średnica : 80 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.09 l** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 185** | | |
| **Zadanie: Miska sztaplowana** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Miska sztaplowana** |  |  |
| 1. **Wysokiej jakości tradycyjna porcelana dedykowana dla rynku gastronomicznego** |  |  |
| 1. **Pogrubione brzegi chronią przed wyszczerbieniami i pozwalają na zastosowanie w piecach konwekcyjno-parowych czy kuchenkach mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Porcelana nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych** |  |  |
| 1. **5 letnią gwarancja na wyszczerbienia brzegów (wszystkie elementy płaskie).** |  |  |
| 1. **Średnica : 120 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 186** | | |
| **Zadanie: Salaterka** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Średnica : 230 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 2.6 l** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 187** | | |
| **Zadanie: Salaterka** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Średnica:120 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość:55 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność:0.39 l** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło hartowane** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 188** | | |
| **Zadanie: Szklanka do soku** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Profesjonalne szkło dla gastronomii, przeznaczone do intensywnego użytkowania.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 100 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 69 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.19 l** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| 1. **Kolor : przezroczysty** |  |  |
| 1. **Możliwość układania w stos (sztaplowanie)** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 189** | | |
| **Zadanie: Szklanka wysoka** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 159 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 70 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.29 l** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| 1. **Kolor : przeźroczysty** |  |  |
| 1. **Możliwość układania w stos (sztaplowanie)** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 190** | | |
| **Zadanie: Łyżeczka do herbaty** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 139 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 191** | | |
| **Zadanie: Łyżka stołowa** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 189 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 192** | | |
| **Zadanie: Nóż stołowy** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 240 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 193** | | |
| **Zadanie: Widelec stołowy** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 201 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 194** | | |
| **Zadanie: Widelczyk do ciasta** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 136 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 195** | | |
| **Zadanie: Miseczki na płatki śniadaniowe** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Gładka porcelana z wytrzymałą powłoką szkliwa i wzmocnionymi krawędziami** |  |  |
| 1. **Odporna na zmywanie w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Może być stosowana w kuchniach mikrofalowych.** |  |  |
| 1. **Pojemność : 380 ml** |  |  |
| 1. **Wysokość : 6 cm** |  |  |
| 1. **Średnica : 12 cm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 196** | | |
| **Zadanie: Dzbanek szklany** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pojemność : 1.85 l** |  |  |
| 1. **Wysokość : 24 cm** |  |  |
| 1. **Średnica górna : 11.2 cm** |  |  |
| 1. **Średnica dolna : 8.6 cm** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 197** | | |
| **Zadanie: Dzbanek do herbaty porcelanowy** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Dzbanek do herbaty porcelanowy** |  |  |
| 1. **Gładka porcelana w białym kolorze** |  |  |
| 1. **Wytrzymała powłoka szkliwa** |  |  |
| 1. **Pojemność : 400 ml** |  |  |
| 1. **Wysokość : 9.8 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 198** | | |
| **Zadanie: Wyciskacz do plasterków cytrusowych** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wyciskacz do plasterków cytrusowych, wykonany ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej.** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Długość : 80 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 70 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 199** | | |
| **Zadanie: Półmisek owalny** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokiej jakości gastronomiczna biała porcelana** |  |  |
| 1. **5- letnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów( wszystkie okrągłe elementy płaskie)** |  |  |
| 1. **Wymiary w mm : 390x270 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 200** | | |
| **Zadanie: Półmisek do mięs i wędlin** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Półmisek do mięs i wędlin – owalny** |  |  |
| 1. **Wykonana ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 400 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 260 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 201** | | |
| **Zadanie: Koszyk na sztućce z polipropylenu** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Koszyk wykonany z polipropylenu, o wyglądzie imitującym naturalną wiklinę** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **Wodoodporny** |  |  |
| 1. **Długość : 270 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 100 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 45 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : polipropylen** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : beżowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 202** | | |
| **Zadanie: Salaterka** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Uniwersalna salaterka ze szkła hartowanego** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i sztaplować.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 105 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 230 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 2.5 l** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : przeźroczysty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 203** | | |
| **Zadanie: Salaterka** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Uniwersalna salaterka ze szkła hartowanego** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i sztaplować.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 35 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 75 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0,09 l** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : przeźroczysty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 204** | | |
| **Zadanie: Salaterka** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Uniwersalna salaterka ze szkła hartowanego** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i sztaplować.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 35 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 140 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0,5 l** |  |  |
| 1. **Materiał : szkło** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : przeźroczysty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 205** | | |
| **Zadanie: Widelec do sałaty** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 216 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 206** | | |
| **Zadanie: Łyżka do sałaty** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 217 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 207** | | |
| **Zadanie: Widelec do serwowania** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Widelec do serwowania z zębami o długości 40 mm wykonany z polerowanej stali nierdzewnej.** |  |  |
| 1. **Długość : 195 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana, satyna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 208** | | |
| **Zadanie: Szczypce do pieczywa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długości 240 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 209** | | |
| **Zadanie: Szklana maselniczka** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary: 11,5 (w) x 17 (s) x 11,5 (g) cm** |  |  |
| 1. **Materiał: szkło** |  |  |
| 1. **Tradycyjna, szklana maselniczka z pokrywą** |  |  |
| 1. **Dostosowana na jedno opakowanie masła** |  |  |
| 1. **Dostosowano do czyszczenia w zmywarkach do szkła** |  |  |
| 1. **Pojemność: 335 ml** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 210** | | |
| **Zadanie: Nóż do masła** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 170 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 12 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : Stal szlachetna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Kolor : Inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 211** | | |
| **Zadanie: Nóż dekoracyjny do masła** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Rączka wykonana z tworzywa** |  |  |
| 1. **Długość: 197 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : Stal nierdzewna, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 212** | | |
| **Zadanie: Nóż do cytrusów** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 105 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 20 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 213** | | |
| **Zadanie: Nóż do wycinania spirali** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Nóż do wycinania spirali z rzodkiewki, cukinii lub ogórków wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Uchwyt i spirala wykonane z czarnego polipropylenu** |  |  |
| 1. **Długość : 120 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, polipropylen** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/0** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 214** | | |
| **Zadanie: Wydrążacz** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wydrążacz wykonany ze stali nierdzewnej z okrągłym uchwytem.** |  |  |
| 1. **Długość : 175 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 23 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 215** | | |
| **Zadanie: Pudełko na herbatę** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pudełko na herbatę wykonane z jasnego drewna** |  |  |
| 1. **Posiada 4 przegródki i pokrywę z plastikową szybką** |  |  |
| 1. **Wymiary: 9 (w) x 20 (s) x 16 (g) cm** |  |  |
| 1. **Materiał: drewno kauczukowe** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 216** | | |
| **Zadanie: Timer kuchenny z klipsem – cyfrowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Obudowa z tworzywa ABS z funkcjonalnym klipsem** |  |  |
| 1. **Odliczanie: 99 min 59 sek Bateria w zestawie** |  |  |
| 1. **Wymiary: 68×15x(H)68 mm** |  |  |
| 1. **Wyświetlacz: 36x(H)16mm** |  |  |
| 1. **Bateria typu 1 x LR03, AAA** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 217** | | |
| **Zadanie:** **Kieliszek do jaj** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów oraz 5 - letnia gwarancja na zarysowania szkliwa** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i używać w mikrofalówce** |  |  |
| 1. **Wysokość : 58 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 55 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.035 l** |  |  |
| 1. **Materiał : porcelana** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania w placówkach oświatowych** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 218** | | |
| **Zadanie: Łyżeczka do jajek** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 125 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 219** | | |
| **Zadanie: Młynek do pieprzu** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary: 12,5 (w) cm** |  |  |
| 1. **Materiał: akryl** |  |  |
| 1. **Mechanizm można ustawić do drobnego lub grubego mielenia** |  |  |
| 1. **Mechanizm mielący posiada dożywotnią gwarancję** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 220** | | |
| **Zadanie: Łyżeczka do soli** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 65 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor : przeźroczysty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 221** | | |
| **Zadanie: Łyżka cedzakowa monoblok** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP** |  |  |
| 1. **Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, grubość uchwytu: 4 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Długość : 390 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 80 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 222** | | |
| **Zadanie: Łyżka wazowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Waga : 0.24 kg** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 6 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal** |  |  |
| 1. **Gatunek stali: 18/10** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 223** | | |
| **Zadanie: Łopatka perforowana do patelni non-stick** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Łopatka odporna na temperaturę do 220 stopni celsjusza.** |  |  |
| 1. **Do stosowania na powierzchniach typu non-stick.** |  |  |
| 1. **Wymiary łopatki: 100x90 mm.** |  |  |
| 1. **Długość : 350 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : poliamid, włókno szklane** |  |  |
| 1. **Kolor : czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 224** | | |
| **Zadanie: Widelec** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonane ze stali walcowanej** |  |  |
| 1. **Twardość ostrza 52-54 HRC** |  |  |
| 1. **Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach i wyparzać** |  |  |
| 1. **Długość : 150 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 225** | | |
| **Zadanie: Gilotyna do jajek** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Gilotyna do obcinania czubków jaj ugotowanych na miękko** |  |  |
| 1. **Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Średnica dotyczy wymiaru wewnętrznego.** |  |  |
| 1. **Szerokość : 90 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 35 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 226** | | |
| **Zadanie: Rózga spiralna** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rózga spiralna wykonana ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Posiada uchwyt z polipropylenu** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Długość : 160 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, polipropylen** |  |  |
| 1. **Kolor : inox, czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 227** | | |
| **Zadanie: Rózga płaska 8 wrzecion ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rózga płaska o 8 wrzecionach o średnicy 1,4 mm w całości wykonana ze stali nierdzewnej z uszkiem do zawieszenia** |  |  |
| 1. **Posiada uchwyt o średnicy 15 mm** |  |  |
| 1. **Długość : 215 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 228** | | |
| **Zadanie: Rózga płaska 8 wrzecion** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rózga wykonana ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Osiem twardych wrzecion, grubość wrzeciona 2,2 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Długość : 350 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 229** | | |
| **Zadanie: Cedzak ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Cedzak z polerowanej stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Z wywiniętym rantem i wbudowaną podstawą** |  |  |
| 1. **Z otworami o średnicy 3 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 135 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 300 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 5.5 l** |  |  |
| 1. **Średnica oczek : 3 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej : 18/10** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Uchwyty : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 230** | | |
| **Zadanie: Zestaw garnków z pokrywami szklanymi** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **8 elementowy zestaw naczyń** |  |  |
| 1. **3 garnki z pokrywkami: śr. 160 h=75 mm 1,6 l, śr. 180 h=85 mm 2,2 l, śr. 220 h=150 mm 5,8 l,** |  |  |
| 1. **Rondel z pokrywką śr. 140 h=65 mm 1 l,** |  |  |
| 1. **Pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary.** |  |  |
| 1. **Garnki nadają się do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych i gazowych.** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, szkło hartowane** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 231** | | |
| **Zadanie: Patelnia ceramiczna** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu** |  |  |
| 1. **Rączka ze stali nierdzewnej pokryta silikonem zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną** |  |  |
| 1. **Nitowany uchwyt** |  |  |
| 1. **Wysokość : 50 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 240 mm** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Przystosowane do kuchni: indukcyjnej, elektrycznej, ceramicznej, gazowej** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 232** | | |
| **Zadanie: Patelnia do naleśników** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 20 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 280 mm** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania : aluminium powłoka marmurowa** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce : Nie** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do kuchni gazowej : Tak** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do kuchni elektrycznej : Tak** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do kuchni ceramicznych : Tak** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do kuchni indukcyjnej : Tak** |  |  |
| 1. **Waga : 0.85 kg** |  |  |
| 1. **Gwarancja: 1 rok** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 233** | | |
| **Zadanie: Patelnia ryflowana do grillowania** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Patelnia wykonane z twardego odlewu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką tytanową.** |  |  |
| 1. **Rączki patelni wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, nie nagrzewają się.** |  |  |
| 1. **Dzięki zastosowaniu odlewu aluminium patelnie bardzo szybko rozgrzewają się można w ten** |  |  |
| 1. **Odporność na wysoką temperaturę do 250 stopni Celsjusza.** |  |  |
| 1. **Odpowiednie do kuchenek elektrycznych, ceramicznych i gazowych.** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Długość : 280 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 280 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 55 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna, aluminium** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : ryflowana** |  |  |
| 1. **Powłoka : non-stick** |  |  |
| 1. **Kształt : kwadratowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 234** | | |
| **Zadanie: Miska okrągła ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 60 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 160 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.70 l** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Uchwyty : nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 235** | | |
| **Zadanie: Miska okrągła ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 60 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 160 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.70 l** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Uchwyty : nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 236** | | |
| **Zadanie: Miska okrągła ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 95 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 280 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność 3.00 l** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Uchwyty : nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 237** | | |
| **Zadanie: Miska okrągła ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 105 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 310 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność 5.00 l** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : polerowana** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Uchwyty : nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 238** | | |
| **Zadanie: Taca okrągła** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Drewniana, laminowana taca w kolorze mahoniu z antypoślizgową powierzchnią i wysokim rantem** |  |  |
| 1. **Odporność termiczna od – 10°c do +100°c.** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| 1. **Gwarancja na materiał 5 lat.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 30 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 420 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : drewno laminowane** |  |  |
| 1. **Powierzchnia : antypoślizgowa** |  |  |
| 1. **Kolor : mahoń** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 239** | | |
| **Zadanie: Pojemnik na sztućce do wózka kelnerskiego** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Pojemnik na odpadki o pojemności 13 l** |  |  |
| 1. **Produkt w całości wykonany z polipropylenu** |  |  |
| 1. **Pasuje tylko do wózków z polipropylenu** |  |  |
| 1. **Długość : 330 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 230 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość : 175 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 13 l** |  |  |
| 1. **Materiał : polipropylen** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor: czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 240** | | |
| **Zadanie: Miarka stalowa z podziałką** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 miarka z podziałką. Bardzo wysoka jakość.** |  |  |
| 1. **Wysokość : 110 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 90 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 0.5 l** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Cena za : sztukę** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 241** | | |
| **Zadanie: Zestaw4-elementowy do przypraw** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **W skład zestawu wchodzi : solniczka i pieprzniczka, 2 pojemniki na przyprawy płynne** |  |  |
| 1. **Wysokość : 180 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość : 115 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 120 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 242** | | |
| **Zadanie: Półmisek okrągły pod talerz** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Taca ze stali nierdzewnej pod talerz, pasuje do pokrywy nr kat: 409250.** |  |  |
| 1. **Średnica : 300 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 243** | | |
| **Zadanie: Klosz z uchwytem** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość : 150 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 280 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor : inox** |  |  |
| 1. **Kształt : okrągły** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 244** | | |
| **Zadanie:** **Tacka ociekowa do warnika i zaparzacza** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tacka ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Wymiary: 300x150 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 245** | | |
| **Zadanie: Końcówki do rękawów** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Końcówki do rękawków wykonane są z niebieskiego polistyrenu.** |  |  |
| 1. **W zestawie znajduje się 20 sztuk różnych końcówek, spakowanych w pudełku** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: polistyren** |  |  |
| 1. **Kolor: niebieski** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 246** | | |
| **Zadanie: Listwa zasilająca antyprzepięciowa** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Listwa posiada 5 gniazd z bolcami uziemienia** |  |  |
| 1. **Każde gniazdo posiada swój indywidualny włącznik** |  |  |
| 1. **Dodatkowo listwa została wyposażona w włącznik centralny i filtr przeciwprzepięciowy.** |  |  |
| 1. **Długość przewodu: 1.5 m** |  |  |
| 1. **Typ gniazda wyjściowego: Euro** |  |  |
| 1. **Napięcie znamionowe: 250 V AC** |  |  |
| 1. **Prąd znamionowy: 10 A/50 Hz** |  |  |
| 1. **Maksymalny prąd impulsu: 6500 A** |  |  |
| 1. **Maksymalny czas reakcji: 25 ns** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 247** | | |
| **Zadanie: Zmiotka z szufelką ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość : 365 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 255 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : tworzywo sztuczne, stal lakierowana** |  |  |
| 1. **Kolor : czarny, niebieski** |  |  |
| 1. **Oba komponenty z otworem na wieszak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 248** | | |
| **Zadanie:** **Zestaw miotła+kij+szufelka+zmiotka** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Miotła duactiva z gąbką i kijem + zmiotka z szufelką** |  |  |
| 1. **Połączenie dwóch rodzajów materiału: elektrostatycznej gąbki i rozwarstwionego na końcach włosia** |  |  |
| 1. **Miotła duactiva - szczotka i gąbka w jednym** |  |  |
| 1. **Zbiera włosy, kurz i brud już przy pierwszym ruchu, nie wzbijając kurzu w powietrze** |  |  |
| 1. **Posiada opcję łatwego wyjmowania gąbki do czyszczenia: wystarczy wysunąć z szyn plastikowy element z gąbką, wyczyścić i włożyć go z powrotem** |  |  |
| 1. **Gumowe wykończenie nasady szczotki** |  |  |
| 1. **Przeznaczona jest do wszystkich rodzajów podłóg** |  |  |
| 1. **Zmiotka posiada dwa rodzaje włosia** |  |  |
| 1. **Zmiotka dzięki swojej budowie i wyprofilowanemu włosiu dociera do kątów** |  |  |
| 1. **Szufelka zakończona praktyczną gumką, dzięki czemu precyzyjnie można zgarnąć na nią brud i kurz** |  |  |
| 1. **Praktyczne mocowanie zmiotki do szufelki** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 249** | | |
| **Zadanie:** **Zestaw Ultramax – Mop + Wiaderko** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Technologia system ultramax** |  |  |
| 1. **Wyciskanie i wyżymanie mopa bez brudzenia i moczenia rąk** |  |  |
| 1. **Wzmocnione i ulepszone zaczepianie nakładki mopa  umożliwia jednoczesne wyżymanie mopa ręczne oraz w wiadrze.** |  |  |
| 1. **Wiadro wyposażone jest w specjalistyczną wyciskarkę.** |  |  |
| 1. **Wyprofilowane punkty nacisku na spodzie mopa - ''Power Zone''** |  |  |
| 1. **Mikroaktywne włókna nakładki** |  |  |
| 1. **Nakładkę mopa, która przeznaczona jest również do mycia podłóg drewnianych** |  |  |
| 1. **Drążek teleskopowy** |  |  |
| 1. **Nakładka mopa razem z wkładem: 35 cm x 14 cm** |  |  |
| 1. **Drążek teleskopowy mopa: 80 - 140 cm** |  |  |
| 1. **Wiadro z włożoną wyciskarką: 38 cm x 30, wysokość 38 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 250** | | |
| **Zadanie:** **Zestaw : Wkład do mopa UltraMax 2w1** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Zestaw czterech wkładów 2w1 do mopa UltraMax/Ultramat.** |  |  |
| 1. **Wyciskanie i wyżymanie mopa możliwe jest bez brudzenia i moczenia rąk. System 2w1 zapewnia czyszczenie białymi włóknami najdelikatniejszych powierzchni bez zarysowań, czerwone włókna odpowiadają za usuwanie najbardziej uporczywego brudu oraz wszelkich drobin.** |  |  |
| 1. **Nakładka posiada mikroaktywne włókna.** |  |  |
| 1. **Wyposażony został w białe włókna, które doskonale polerują powierzchnie bez smug i zarysowań** |  |  |
| 1. **Czerwone włókna wkładu stworzone zostały z myślą o sprawnym sprzątaniu uporczywego brudu i drobin, bez konieczności używania detergentów** |  |  |
| 1. **Wkład jest łatwy do założenia dzięki zestawowi czterech klipsów** |  |  |
| 1. **Wymiary wkładu: 35 x 14 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 251** | | |
| **Zadanie: Kosz na odpady** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonany ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **4 koła** |  |  |
| 1. **Pokrywa z uchwytem** |  |  |
| 1. **Wysokość : 610 mm** |  |  |
| 1. **Średnica : 435 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność : 50 l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 252** | | |
| **Zadanie: Rolety okienne na wymiar** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szerokość 190 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość 250 cm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 253** | | |
| **Zadanie: Molton w cm** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Spód pcv (poliwinyl)** |  |  |
| 1. **Wierzchnia warstwa wykonana jest z bawełny dekatyzowanej (nie skurcza się po praniu)** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Szerokość : 90 cm** |  |  |
| 1. **Długość : 1 000 cm** |  |  |
| 1. **Grubość : 2,00 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 254** | | |
| **Zadanie: Obrus plamoodporny** | | |
| **Ilość: 8 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rozmiar : 120/180 cm** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Skład : 60% bawełna 40% poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura : ok. 240g/m2 (+/-10g)** |  |  |
| 1. **Kurczliwość : ok. 3%** |  |  |
| 1. **Apretura : obustronnie plamoodporny** |  |  |
| 1. **Pranie : maksymalna temperatura prania 60 stopni - proces normalny** |  |  |
| 1. **Prasowanie : prasowanie w maksymalnej temperaturze dolnej płyty 150 stopni C** |  |  |
| 1. **Czyszczenie chemiczne : profesjonalne chemiczne czyszczenie w tetrachloroetylenie i wszystkich rozpuszczalnikach wymienionych dla symbolu F - proces normalny** |  |  |
| 1. **Deseń/wzór : gładki** |  |  |
| 1. **Wykończenie brzegów : 2 cm listwa** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 8 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 255** | | |
| **Zadanie: Obrus plamoodporny** | | |
| **Ilość: 8 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Rozmiar : 130/130 cm** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Skład : 60% bawełna 40% poliester** |  |  |
| 1. **Gramatura : ok. 240g/m2 (+/-10g)** |  |  |
| 1. **Kurczliwość : ok. 3%** |  |  |
| 1. **Apretura : obustronnie plamoodporny** |  |  |
| 1. **Pranie : maksymalna temperatura prania 60 stopni - proces normalny** |  |  |
| 1. **Prasowanie : prasowanie w maksymalnej temperaturze dolnej płyty 150 stopni C** |  |  |
| 1. **Czyszczenie chemiczne : profesjonalne chemiczne czyszczenie w tetrachloroetylenie i wszystkich rozpuszczalnikach wymienionych dla symbolu F - proces normalny** |  |  |
| 1. **Deseń/wzór : gładki** |  |  |
| 1. **Wykończenie brzegów : 2 cm listwa** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 8 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 256** | | |
| **Zadanie:** **Serwetka bawełniana 50/50** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor : biały** |  |  |
| 1. **Skład : 100% bawełna** |  |  |
| 1. **Gramatura : ok. 260g/m2 (+/-10g)** |  |  |
| 1. **Kurczliwość : ok. 2%** |  |  |
| 1. **Pranie : maksymalna temperatura prania 90 stopni C - proces normalny** |  |  |
| 1. **Wybielanie : dozwolone bielenie dowolnym środkiem utleniającym** |  |  |
| 1. **Suszenie : dopuszczalne suszenie w suszarce bębnowej - temperatura normalna** |  |  |
| 1. **Prasowanie : prasowanie w maksymalnej temperaturze dolnej płyty 200 stopni C** |  |  |
| 1. **Czyszczenie chemiczne : profesjonalne chemiczne czyszczenie w tetrachloroetylenie i wszystkich rozpuszczalnikach wymienionych dla symbolu F - proces normalny** |  |  |
| 1. **Deseń/wzór : gładki** |  |  |
| 1. **Wykończenie brzegów : 1 cm podwinięcie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 10 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 257** | | |
| **Zadanie: Podkładka na stół** | | |
| **Ilość: 12 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Podkładka na stół wykonana z tworzywa sztucznego** |  |  |
| 1. **Wodoodporna** |  |  |
| 1. **Długość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 330 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie : 6 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał : tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : złoty** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 12 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 258** | | |
| **Zadanie: Podkładka na stół** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Podkładka na stół wykonana z tworzywa sztucznego** |  |  |
| 1. **Wodoodporna** |  |  |
| 1. **Długość : 1500 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość : 450 mm** |  |  |
| 1. **Materiał : tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kształt : prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor : beżowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 259** | | |
| **Zadanie: Falbana skirting obrus na stół bankietowy** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Plamoodporny oraz wodoodporny.** |  |  |
| 1. **Kolor: biały, gładki** |  |  |
| 1. **Wykończenie : lamówka** |  |  |
| 1. **Materiał: poliester 100%** |  |  |
| 1. **Rozmiar: 565cm** |  |  |
| 1. **Wysokość falban : 74cm** |  |  |
| 1. **Gramatura: 180g** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 260** | | |
| **Zadanie: Klipsy do skirtingów obrusów falban** | | |
| **Ilość: 60 szt.** | | |
| **Lokalizacja: CKZiU w Tuchowie** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni przygotowywania i ekspedycji śniadań** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Metalowy klips z rzepem** |  |  |
| 1. **Klipsy do skirtingów w rozmiarze 25 mm - 35 mm** |  |  |
| 1. **Klipsy pasują na blat o grubości od 2,5 cm do 3,5 cm** |  |  |
| 1. **Klips wyposażony w rzep ostry, mocowany za pomocą wytrzymałego kleju** |  |  |
| 1. **Malowany proszkowo na kolor biały.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 60 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 261** | | |
| **Zadanie: Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Obudowa oraz wnętrze w całości wykonane ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury** |  |  |
| 1. **Wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi** |  |  |
| 1. **Chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)** |  |  |
| 1. **Energooszczędny i cichy agregat skraplający embraco/aspera** |  |  |
| 1. **Automatyczne odszranianie** |  |  |
| 1. **Automatyczne odparowanie skroplin** |  |  |
| 1. **Półki rusztowe gn 2/1 (metalowe plastyfikowane)** |  |  |
| 1. **Samozamykające się drzwi** |  |  |
| 1. **Zamek drzwi na klucz** |  |  |
| 1. **Regulowane nogi w zakresie do 50 mm** |  |  |
| 1. **Czynnik chłodniczy: r-134a** |  |  |
| 1. **Szerokość: 845 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 2130 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 700 l** |  |  |
| 1. **Moc całkowita: 0.388 kw** |  |  |
| 1. **Napięcie: 230 v** |  |  |
| 1. **Temperatura minimalna: 2 °c** |  |  |
| 1. **Temperatura maksymalna: 8 °c** |  |  |
| 1. **Ilość półek: 3 szt** |  |  |
| 1. **Ilość drzwi: 1 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: blacha nierdzewna** |  |  |
| 1. **Zasilanie: elektryczne** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| 1. **Rozmrażanie: automatyczne** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 262** | | |
| **Zadanie: Mikser** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Funkcje dodatkowe: Funkcja Turbo** |  |  |
| 1. **Liczba prędkości: 5** |  |  |
| 1. **Regulacja obrotów: Mechaniczna-płynna** |  |  |
| 1. **Kolor: Czarny** |  |  |
| 1. **Rodzaj: Ręczny** |  |  |
| 1. **Wyposażenie: 2 haki do zagniatania ciasta, 2 końcówki do ubijania** |  |  |
| 1. **Tryb pulsacyjny: Tak** |  |  |
| 1. **Ergonomiczny kształt,** |  |  |
| 1. **Miękki uchwyt,** |  |  |
| 1. **Przycisk zwalniający końcówki** |  |  |
| 1. **Moc [W] 575** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia elementów w zmywarce: Tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 10 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 263** | | |
| **Zadanie: Robot planetarny** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Moc silnika 1700 W** |  |  |
| 1. **Pojemność misy roboczej 6,7 litra** |  |  |
| 1. **Pojemność kielicha 1,6 litra** |  |  |
| 1. **Regulacja obrotów elektroniczna – płynna** |  |  |
| 1. **Praca pulsacyjna tak** |  |  |
| 1. **Podświetlane pokrętło,** |  |  |
| 1. **Podświetlenie misy,** |  |  |
| 1. **System pro** |  |  |
| 1. **Zabezpieczenie przed przegrzaniem tak** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia wyposażenia w zmywarce tak** |  |  |
| 1. **Kolor obudowy srebrny** |  |  |
| 1. **2 końcówki do kiełbas,** |  |  |
| 1. **3 sitka,** |  |  |
| 1. **Hak do zagniatania ciasta,** |  |  |
| 1. **Instrukcja obsługi w języku polskim,** |  |  |
| 1. **Karta gwarancyjna,** |  |  |
| 1. **Kielich do koktajli,** |  |  |
| 1. **Końcówka do kebbe,** |  |  |
| 1. **Końcówka do ubijania,** |  |  |
| 1. **Malakser,** |  |  |
| 1. **Maszynka do mielenia,** |  |  |
| 1. **Mieszadło do przekładania,** |  |  |
| 1. **Mieszadło Flexi,** |  |  |
| 1. **Mieszadło K,** |  |  |
| 1. **Misa robocza z pokrywą,** |  |  |
| 1. **Tarcza do cienkich plastrów,** |  |  |
| 1. **Tarcza do cięcia w słupki,** |  |  |
| 1. **Tarcza do drobnych wiórków,** |  |  |
| 1. **Tarcza do grubych plastrów,** |  |  |
| 1. **Tarcza do grubych wiórków,** |  |  |
| 1. **Tarcza do ścierania,** |  |  |
| 1. **Tarcza do tarcia ziemniaków,** |  |  |
| 1. **Wyciskarka do cytrusów** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 264** | | |
| **Zadanie:** **Przystawka do robota planetarnego- ravioli** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: Polerowany metal** |  |  |
| 1. **Materiał: Chrom** |  |  |
| 1. **Rozmiar (cm):22.6L x 11.3W x 9.3H** |  |  |
| 1. **Waga:1.56kg** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 265** | | |
| **Zadanie:** **Przystawka do robota planetarnego- Kostkarka** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: Szary** |  |  |
| 1. **Gwarancja 24m** |  |  |
| 1. **Materiał: Tworzywo i aluminium** |  |  |
| 1. **Rozmiar (cm):26.7x18.5x21.2 (wys.xszer.xgł.)** |  |  |
| 1. **Waga:1.7kg** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 266** | | |
| **Zadanie:** **Przystawka do Robota planetarnego- Spiralizer** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor szary** |  |  |
| 1. **Materiał tworzywo, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Wymiary 21 x 16 x 22 mm** |  |  |
| 1. **Waga 1.05 g** |  |  |
| 1. **5 stożkowych wykrojników z wytrzymałymi ostrzami ze stali nierdzewnej,** |  |  |
| 1. **Gwarancja 2 lata** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 267** | | |
| **Zadanie: Przystawka do robota planetarnego - Przecierak do owoców** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: polerowany** |  |  |
| 1. **Gwarancja 2 lata** |  |  |
| 1. **Materiał: aluminium** |  |  |
| 1. **Rozmiar (cm):23.6x13.7x25 (wys.xszer.gł.)** |  |  |
| 1. **Waga:1.03kg** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 268** | | |
| **Zadanie: Przystawka do robota planetarnego - Młynek uniwersalny** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szklany pojemnik** |  |  |
| 1. **Kolor biały** |  |  |
| 1. **Materiał szkło** |  |  |
| 1. **Materiał szkło** |  |  |
| 1. **Wymiary 150 x 100 x 100 mm** |  |  |
| 1. **Waga 1500 g** |  |  |
| 1. **Inne: części do mycia w zmywarce** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 269** | | |
| **Zadanie: Wykrojnik do makaronów krótkich** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary (cm): 23 x 15 x 24** |  |  |
| 1. **Kolor Polerowany** |  |  |
| 1. **Wykonanie Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Popychacz,** |  |  |
| 1. **Ostrze tnące,** |  |  |
| 1. **Przyrząd ułatwiający czyszczenie tarcz,** |  |  |
| 1. **Stalowy korpus z podajnikiem,** |  |  |
| 1. **Tarcza do Rigati** |  |  |
| 1. **Gwarancja 24 miesiące** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 270** | | |
| **Zadanie: Tarcza - Wykrojnik do makaronu** **conchigliette** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor Złoty** |  |  |
| 1. **Tarcza do wyrobu makaronu conchigliette** |  |  |
| 1. **Wykonanie Stal** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 271** | | |
| **Zadanie: Tarcza - Wykrojnik do makaronu maccheroni** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor Złoty** |  |  |
| 1. **Tarcza do wyrobu makaronu Maccheronii lisici** |  |  |
| 1. **Wykonanie Stal** |  |  |
| 1. **Gwarancja 24 miesiące** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 272** | | |
| **Zadanie: Tarcza - Wykrojnik do makaronu pappardelle** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tarcza do wyrobu makaronu Pappardelle** |  |  |
| 1. **Kolor Złoty** |  |  |
| 1. **Wymiary 14x44 mm** |  |  |
| 1. **Waga 100 g** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 273** | | |
| **Zadanie: Tarcza - Wykrojnik do makaronu fusili** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Tarcza do wyrobu makaronu Fusili** |  |  |
| 1. **Kolor Złoty** |  |  |
| 1. **Wykonanie stal** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 274** | | |
| **Zadanie: Tarcza - Wykrojnik do herbatników** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor srebrno-złoty** |  |  |
| 1. **Rodzaj do herbatników** |  |  |
| 1. **Wykonanie brąz** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 275** | | |
| **Zadanie: Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary w mm: 363x335x(H)290** |  |  |
| 1. **Długość w mm: 335** |  |  |
| 1. **Szerokość w mm: 363** |  |  |
| 1. **Wysokość w mm: 290** |  |  |
| 1. **Moc (W): 400** |  |  |
| 1. **Napięcie (V): 230** |  |  |
| 1. **Pojemność (l) : 13** |  |  |
| 1. **Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **W zestawie separator,** |  |  |
| 1. **4 przekładki ze stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Termostat z możliwością regulacji temperatury od 45°C do 90°C** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 276** | | |
| **Zadanie: Próżniowa zgrzewarka do folii, pakowarka** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szerokość produktu:35.5 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość produktu:9 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość produktu:15.5 cm** |  |  |
| 1. **Materiał: tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Zasilanie: sieciowe** |  |  |
| 1. **Moc:110 W** |  |  |
| 1. **Maksymalna szerokość zgrzewu:30 cm** |  |  |
| 1. **Liczba zgrzewów:1** |  |  |
| 1. **System próżniowy przeznaczony do żywności - idealna do mięs, ryb, warzyw i owoców** |  |  |
| 1. **System monitorujący temperaturę zgrzewania** |  |  |
| 1. **Przycisk STOP,** |  |  |
| 1. **Kolor dominujący: srebrny/szary** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 277** | | |
| **Zadanie: Worki do zgrzewarki** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary 50szt 20x30cm** |  |  |
| 1. **Mocne i odporne na rozerwanie** |  |  |
| 1. **Odporne na gotowanie (w wodzie o temperaturze 100 stopni c przez maksymalnie 4 godziny), odporne na działanie mikrofal (maksymalnie do 70 stopni c)** |  |  |
| 1. **Wykonane z folii moletowanej** |  |  |
| 1. **Można używać w mikrofalówce (podczas podgrzewania należy uciąć róg worka)** |  |  |
| 1. **Wielokrotnego użytku** |  |  |
| 1. **Nadają się do gotowania sous vide** |  |  |
| 1. **W zestawie etykiety z kodem qr (do aplikacji caso food manager) do oznaczenia rodzaju, nazwy, daty i wagi pakowania** |  |  |
| 1. **Mocne i odporne na rozerwanie** |  |  |
| 1. **Odporne na gotowanie (w wodzie o temperaturze 100 stopni c przez maksymalnie 4 godziny), odporne na działanie mikrofal (maksymalnie do 70 stopni c)** |  |  |
| 1. **Wykonane z folii moletowanej** |  |  |
| 1. **Można używać w mikrofalówce (podczas podgrzewania należy uciąć róg worka)** |  |  |
| 1. **Wielokrotnego użytku** |  |  |
| 1. **Nadają się do gotowania Sous Vide** |  |  |
| 1. **W zestawie etykiety z kodem QR (do aplikacji CASO FOOD MANAGER) do oznaczenia rodzaju, nazwy, daty i wagi pakowania** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 278** | | |
| **Zadanie: Folia, rolka do zgrzewarki** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary 20x600cm** |  |  |
| 1. **Grubość powyżej 160 μm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **Odporne na gotowanie (w wodzie o temperaturze 100 stopni C przez maksymalnie 4 godziny), odporne na działanie mikrofal (maksymalnie do 70 stopni C)** |  |  |
| 1. **Wykonane z folii moletowanej** |  |  |
| 1. **Można używać w mikrofalówce (podczas podgrzewania należy uciąć róg worka)** |  |  |
| 1. **Wielokrotnego użytku** |  |  |
| 1. **Nadają się do gotowania Sous Vide** |  |  |
| 1. **Uniwersalne - pasują do większości zgrzewarek dostępnych na rynku wyposażonych w pojemnik na rolkę** |  |  |
| 1. **W zestawie etykiety z kodem QR (do aplikacji CASO FOOD MANAGER) do oznaczenia rodzaju, nazwy, daty i wagi pakowania** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 279** | | |
| **Zadanie: Blender ręczny** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Metalowa obudowa** |  |  |
| 1. **1000 W** |  |  |
| 1. **5 prędkości pracy oraz tryb TURBO** |  |  |
| 1. **Technologia TRIBLADE** |  |  |
| 1. **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** |  |  |
| 1. **33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy** |  |  |
| 1. **MASHER z trzema ostrzami - ø85x(H)220 mm** |  |  |
| 1. **Rózga - ø55x(H)205 mm** |  |  |
| 1. **Pojemnik z miarką o poj. 1 l - ø195x(H)185 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 280** | | |
| **Zadanie: Stół chłodniczy z blatem granitowym 2-drzwiowy** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary w mm: 900x700x880(h)** |  |  |
| 1. **Temperatura w stopniach celsiusza : +2/+8** |  |  |
| 1. **Seria: profi line** |  |  |
| 1. **Moc (W): 250** |  |  |
| 1. **Napięcie (V): 230** |  |  |
| 1. **Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)** |  |  |
| 1. **Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym** |  |  |
| 1. **Z agregatem dolnym** |  |  |
| 1. **Agregat chłodniczy EMBRACO** |  |  |
| 1. **2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1 o pojemności ca.: 230 l** |  |  |
| 1. **Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz** |  |  |
| 1. **Bezproblemowa praca urządzenia do temp. Otoczenia +32C** |  |  |
| 1. **Wymiary komory: 830mm x 590mm x (H)490mm** |  |  |
| 1. **Światło wejścia: 2x [360mm x (H) 465mm]** |  |  |
| 1. **Szerokość belki pomiędzy drzwiami: 100mm** |  |  |
| 1. **Blat bez rantu** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 281** | | |
| **Zadanie: Maszyna do lodów** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Gwarancja 1 rok** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Szerokość 272 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość 315 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość 362 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność 2 l** |  |  |
| 1. **Zasilanie prąd** |  |  |
| 1. **Napięcie 230 V** |  |  |
| 1. **Moc elektryczna 180 W** |  |  |
| 1. **Czynnik chłodniczy r600a** |  |  |
| 1. **Waga 15.00 kg** |  |  |
| 1. **Funkcję podtrzymywania temperatury przez 2 godziny.** |  |  |
| 1. **Podświetlany wyświetlacz cyfrowy** |  |  |
| 1. **Pokrywa "Twist-Lock"** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 282** | | |
| **Zadanie: Piec piekarniczy sterowany manualnie wraz z montażem** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary (mm) 835x800x570 h** |  |  |
| 1. **Zasilanie (V) 400** |  |  |
| 1. **Moc (W) 6400** |  |  |
| 1. **Pojemność 4x 600x400** |  |  |
| 1. **Zasilanie elektryczne** |  |  |
| 1. **Sterownie manualne** |  |  |
| 1. **Wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i z zewnątrz** |  |  |
| 1. **Z regulacją temperatury: 0 °C do 300 °C** |  |  |
| 1. **Timer: 0 - 120 minut** |  |  |
| 1. **Pojemność: 4x 600x400** |  |  |
| 1. **Odstęp pomiędzy prowadnicami: 80 mm** |  |  |
| 1. **Oświetlenie wewnętrzne** |  |  |
| 1. **Drzwi z podwójną szybą** |  |  |
| 1. **2 wentylatory** |  |  |
| 1. **Silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)** |  |  |
| 1. **Stałe przyłącze wody 3/4"** |  |  |
| 1. **W zestawie 2 blachy do pieczenia** |  |  |
| 1. **Podstawa kompatybilna do pieca** |  |  |
| 1. **Montaż pieca w szkole** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 283** | | |
| **Zadanie: Ruszt ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Ruszt 600 × 400** |  |  |
| 1. **Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 284** | | |
| **Zadanie: Forma silikonowa Tartelette** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Wymiary całkowite formy: 176 × 300 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 285** | | |
| **Zadanie: Forma silikonowa Muffins** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **24 otwory** |  |  |
| 1. **Wymiary wypieku: Ø70x40 h** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 286** | | |
| **Zadanie: Forma silikonowa 176x300x17 Madeleines** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Wymiary całkowite formy: 176 × 300 mm GN 1/3** |  |  |
| 1. **Wymiary pojedynczego otworu: 70x47x17 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 287** | | |
| **Zadanie: Forma silikonowa 176x300x11 Mini-madeleines** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Wymiary całkowite formy: 176 × 300 mm GN 1/3** |  |  |
| 1. **Wymiary pojedynczego otworu: 42x29x11 mm** |  |  |
| 1. **Ilość otworów – 20** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 288** | | |
| **Zadanie: Forma silikonowa Financier** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Wymiary całkowite formy: 176×325 GN 1/3** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Ilość otworów 9** |  |  |
| 1. **Wymiary wypieku: 85x44x8 h** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 289** | | |
| **Zadanie: Forma silikonowa Semi-sphere** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Wymiary całkowite formy: 600x400** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **96 otworów** |  |  |
| 1. **Wymiary wypieku: Ø35x17 h** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 290** | | |
| **Zadanie:** **Forma silikonowa Pyramide** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Ilość otworów 28** |  |  |
| 1. **Wymiary formy: 325x530** |  |  |
| 1. **Wymiary wypieku: 66x66x40 h** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 291** | | |
| **Zadanie:** **Forma silikonowa Mini-muffins** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Ilość otworów 70** |  |  |
| 1. **Wymiary formy: 600x400** |  |  |
| 1. **Wymiary wypieku: Ø48x31 h** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 292** | | |
| **Zadanie:** **Forma silikonowa Mini-tartelette** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu** |  |  |
| 1. **Odpowiednia do pieców, kuchenek mikrofalowych** |  |  |
| 1. **Odporność temperaturowa -60°C do 260°C** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| 1. **Ilość otworów 60** |  |  |
| 1. **Wymiary formy: 600x400** |  |  |
| 1. **Wymiary wypieku: Ø45x16 h** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 293** | | |
| **Zadanie:** **Forma ze stali nierdzewnej do babki/ budyniu z tuleją** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 135 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 140 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 1 l** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej: 18/10** |  |  |
| 1. **Powierzchnia: polerowana** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 294** | | |
| **Zadanie:** **Forma ze stali nierdzewnej do babki/ budyniu z tuleją** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 155 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 180 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 2 l** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej: 18/10** |  |  |
| 1. **Powierzchnia: polerowana** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 295** | | |
| **Zadanie:** **Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 60 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 200 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 296** | | |
| **Zadanie:** **Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 50 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 240 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 297** | | |
| **Zadanie:** **Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 50 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 140 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 298** | | |
| **Zadanie:** **Zestaw okrągłych rantów piekarniczo-cukierniczych** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Średnica: 100/200/300/400 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie: 4 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| 1. **Odporne na wysoką temperaturę** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 299** | | |
| **Zadanie:** **Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 385 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 285 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 50 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 300** | | |
| **Zadanie:** **Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Gwarancja 1 rok** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Szerokość 250 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość 350 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość 80 mm** |  |  |
| 1. **Przystosowanie do piekarników: Tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 301** | | |
| **Zadanie:** **Blacha do pieczenia perforowana** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **4 ranty,** |  |  |
| 1. **Grubość 1,5 mm** |  |  |
| 1. **Aluminium** |  |  |
| 1. **Wymiary: szer. 354 x gł. 325 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 302** | | |
| **Zadanie:** **Zestaw rantów piekarniczo-cukierniczych w kształcie serca** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Średnica:150/250/350/450 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie: 4 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 303** | | |
| **Zadanie:** **Blacha do pieczenia z 4 podniesionymi rantami** | | |
| **Ilość: 4 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał: Stal szlachetna** |  |  |
| 1. **Krawędź: 4 strony** |  |  |
| 1. **Grubość materiału: 1,5 mm** |  |  |
| 1. **Odporność na temperaturę do: 260 °C** |  |  |
| 1. **Wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 4 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 304** | | |
| **Zadanie:** **Znacznik do tortów z tworzywa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiary śr. 265 mm** |  |  |
| 1. **Wykonany z tworzywa sztucznego – polipropylen** |  |  |
| 1. **Posiada dwa uchwyty** |  |  |
| 1. **Dwustronny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 305** | | |
| **Zadanie:** **Znacznik rozstawny jednostronny, 7 noży** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Szerokość: 700 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 245 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 54 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej: 18/0** |  |  |
| 1. **Powierzchnia: polerowana** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 306** | | |
| **Zadanie:** **Rolka tnąca** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarce** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: polipropylen** |  |  |
| 1. **Wymiary 60x210 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 307** | | |
| **Zadanie:** **Forma Do Ciasta „Węgierska”** | | |
| **Ilość: 8 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wymiar: 24 x 36 x 5,5 ( cm )** |  |  |
| 1. **Kolor: granat/biel/szary** |  |  |
| 1. **Materiał zewnętrzny stal pokryta emalią,** |  |  |
| 1. **Materiał wewnętrzny stal pokryta szklaną warstwą** |  |  |
| 1. **Odporność na odkształcanie się** |  |  |
| 1. **Odporność na zarysowania** |  |  |
| 1. **Można myc w zmywarce** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 8 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 308** | | |
| **Zadanie:** **Palnik gazowy do creme brulee** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem do 90 minut** |  |  |
| 1. **Temperatura płomienia 1300°C** |  |  |
| 1. **Regulowany płomień palnika** |  |  |
| 1. **Blokada bezpieczeństwa (przed zapaleniem/utrzymanie stałego płomienia)** |  |  |
| 1. **Posiada standardowy zawór do napełniania za pomocą gazu do zapalniczek** |  |  |
| 1. **Wymiary (mm) 153x74x179 h** |  |  |
| 1. **Pojemność (l) 0,045** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 309** | | |
| **Zadanie:** **Wycinarki gładkie h 30 mm Padermo** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Gładkie** |  |  |
| 1. **14 wycinarek w komplecie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 310** | | |
| **Zadanie:** **Foremka do terin półkole** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 400 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 50 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 35 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 0.50 l** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kształt: półokrągły** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 311** | | |
| **Zadanie:** **Foremka do terin trapez** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania : stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Szerokość - W : 400 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość - D : 65 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość - H : 35 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność - V : 0.6 l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 312** | | |
| **Zadanie:** **Foremka do terin trójkąt** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 400 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 50 mm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 40 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 0.40 l** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kształt: trójkątny** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 313** | | |
| **Zadanie:** **Komplet końcówek dekoracyjnych** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 33 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie: 29 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna,** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 314** | | |
| **Zadanie:** **Końcówka do nadziewania** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 95 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 4 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kształt: okrągły** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 315** | | |
| **Zadanie:** **Nóż do krojenia ciast** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 360 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor: inox, czarny** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 316** | | |
| **Zadanie:** **Łopatka kątowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 360 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 80 mm** |  |  |
| 1. **Wymiary łopatki: 170x80 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor: inox, niebieski** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 317** | | |
| **Zadanie:** **Łopatka kątowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 260 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Kolor: inox, niebieski** |  |  |
| 1. **Ostrze gładkie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 318** | | |
| **Zadanie:** **Łopatka kątowa** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Uchwyt z tworzywa** |  |  |
| 1. **Część robocza stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Długość rączki 130 mm** |  |  |
| 1. **Długość powierzchni roboczej 170 mm** |  |  |
| 1. **Głębokość 360 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość 80 mm** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 319** | | |
| **Zadanie:** **Pędzelek cukierniczy z drewnianą rączką** | | |
| **Ilość: 5 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | Spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 210 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 20 mm** |  |  |
| 1. **Kolor: inox, naturalny** |  |  |
| 1. **Kształt płaski,** |  |  |
| 1. **Rączka wykonana z drewna** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 5 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 320** | | |
| **Zadanie:** **Pędzelek cukierniczy silikonowy** | | |
| **Ilość: 5 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 235 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 50 mm** |  |  |
| 1. **Temperatura maksymalna: 280 °c** |  |  |
| 1. **Materiał: polipropylen, silikon** |  |  |
| 1. **Kolor: czarny, biały** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 5 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 321** | | |
| **Zadanie:** **Wałek do ciasta stalowy nieprzywierający** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał : stali nierdzewnej** |  |  |
| 1. **Pokryty materiałem nieprzywierającym** |  |  |
| 1. **Oparty na tulejach ślizgowych** |  |  |
| 1. **W zestawie stojak chromowany** |  |  |
| 1. **Średnica w mm: 65** |  |  |
| 1. **Długość w mm: 250\/470** |  |  |
| 1. **Waga w kg: 1,65** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 322** | | |
| **Zadanie:** **Wybierak do ciasta** | | |
| **Ilość: 5 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość - L: 280 mm** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce: tak** |  |  |
| 1. **Marka: Paderno** |  |  |
| 1. **Materiał wykonania: polietylen** |  |  |
| 1. **Waga - M: 0.10 kg** |  |  |
| 1. **Odporność termiczna do +220°C** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 5 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 323** | | |
| **Zadanie:** **Termometr sonda** | | |
| **Ilość: 5 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 160 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 50 mm** |  |  |
| 1. **Temperatura minimalna: 0 °c** |  |  |
| 1. **Temperatura maksymalna: 300 °c** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 5 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 324** | | |
| **Zadanie:** **Waga elektroniczna** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Typ wagi Elektroniczna** |  |  |
| 1. **Pomiar kalorii,** |  |  |
| 1. **Pomiar zawartości białka,** |  |  |
| 1. **Automatyczne tarowanie (zerowanie),** |  |  |
| 1. **Funkcja ważenia w seriach,** |  |  |
| 1. **Sterowanie dotykowe,** |  |  |
| 1. **Automatyczne wyłączanie,** |  |  |
| 1. **Wskaźnik zużycia baterii** |  |  |
| 1. **Wskaźnik przekroczenia obciążenia Tak** |  |  |
| 1. **Kolor biały** |  |  |
| 1. **Wyposażenie: Instrukcja obsługi w języku polskim, Karta gwarancyjna, Bateria CR2032** |  |  |
| 1. **Dokładność pomiaru 1 g** |  |  |
| 1. **Jednostki wagowe G - gram, Oz - uncja, Lb – funt** |  |  |
| 1. **Maksymalne obciążenie [g] 5000** |  |  |
| 1. **Wodoodporność nie** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 325** | | |
| **Zadanie:** **Forma do babki CHIFFON** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: Srebrny** |  |  |
| 1. **Materiał: Aluminium** |  |  |
| 1. **Wymiary: 23 x 10 cm [średn. x wys.]** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 326** | | |
| **Zadanie:** **Forma Do Babeczek MINI HERITAGE** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: szary** |  |  |
| 1. **Materiał: Kute aluminium** |  |  |
| 1. **Wymiary: 38.5 x 22.5 x 4.5 cm [dł. X szer. X wys.]; 6 x 160 ml [poj.]** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 327** | | |
| **Zadanie:** **Forma Do Babki ROSE** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: szary** |  |  |
| 1. **Wymiary: 23,2 x 9,8 cm [śr. x wys.]; 2.5 litra [poj.]** |  |  |
| 1. **Materiał: Aluminium** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania w placówkach oświatowych** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 328** | | |
| **Zadanie:** **Forma do babki HERITAGE** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Kolor: Srebrny** |  |  |
| 1. **Materiał: Aluminium** |  |  |
| 1. **Długość: 25,7 cm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 25,7 cm** |  |  |
| 1. **Wysokość: 9,5 cm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 2,5 l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 329** | | |
| **Zadanie:** **Skrobka prostokątna do ciasta** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 120 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 96 mm** |  |  |
| 1. **Ilość w komplecie: 6 szt.** |  |  |
| 1. **Materiał: polipropylen** |  |  |
| 1. **Kształt: prostokątny** |  |  |
| 1. **Kolor: beżowy** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 330** | | |
| **Zadanie:** **Skrobka trapezowa do ciasta** | | |
| **Ilość: 10 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 195 mm** |  |  |
| 1. **Szerokość: 127 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: polipropylen** |  |  |
| 1. **Kolor: kremowy** |  |  |
| 1. **Mycie w zmywarce : tak** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 10 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 331** | | |
| **Zadanie:** **Foremka na creme brulee** | | |
| **Ilość: 30 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość - H: 58 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 92 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność - V: 0.180 l** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 30 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 332** | | |
| **Zadanie:** **Rózga z uchwytem** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Długość: 250 mm** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| 1. **7 elastycznych wrzecion,** |  |  |
| 1. **Grubość wrzeciona 1,4 mm** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 333** | | |
| **Zadanie:** **Nóż Functional Form** | | |
| **Ilość: 6 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia w zmywarce Tak** |  |  |
| 1. **Ostrze Stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Rękojeść Tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Długość ostrza [cm] 12** |  |  |
| 1. **Linia Functional Form** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 6 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 334** | | |
| **Zadanie:** **Garnek wysoki z pokrywką ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 200 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 240 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 9 l** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Gatunek stali nierdzewnej: 21ct** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| 1. **Do indukcji: tak** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie: tak** |  |  |
| 1. **Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 335** | | |
| **Zadanie:** **Garnek wysoki z pokrywką ze stali nierdzewnej** | | |
| **Ilość: 2 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wysokość: 250 mm** |  |  |
| 1. **Średnica: 250 mm** |  |  |
| 1. **Pojemność: 12 l** |  |  |
| 1. **Materiał: stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Kolor: inox** |  |  |
| 1. **Do indukcji: tak** |  |  |
| 1. **Pokrywa w komplecie: tak** |  |  |
| 1. **Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno** |  |  |
| 1. **Można myć w zmywarkach.** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 2 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 336** | | |
| **Zadanie:**  **Patelnia do naleśników** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Powłoka: non - stick (nieprzywierająca)** |  |  |
| 1. **Średnica: 26 cm** |  |  |
| 1. **Odporna na ścieranie,** |  |  |
| 1. **Odporna na zarysowania,** |  |  |
| 1. **Odporna na odkształcenia** |  |  |
| 1. **Potrawy nie przywierają do dna patelni** |  |  |
| 1. **Powłoka ceramiczna nie zawiera szkodliwych substancji** |  |  |
| 1. **Przeznaczona do każdego kuchenek każdego rodzaju: gazowej, elektrycznej, ceramicznej i indukcyjnej** |  |  |
| 1. **Posiada antypoślizgowy i ergonomiczny uchwyt Soft Touch** |  |  |
| 1. **Uchwyt patelni nie nagrzewa się** |  |  |
| 1. **Kolor: czarny** |  |  |
| 1. **Średnica patelni: 26 cm** |  |  |
| 1. **Głębokość patelni: 1,5 cm** |  |  |
| 1. **Długość rękojeści: 18 cm** |  |  |
| 1. **Możliwość mycia w zmywarce** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 337** | | |
| **Zadanie:** **Roll-Sharp Edge** | | |
| **Ilość: 1 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Wykonanie tworzywo sztuczne** |  |  |
| 1. **Długość ostrzałki: 16,5 cm** |  |  |
| 1. **Waga: 87 g** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część III/zadanie 338** | | |
| **Zadanie:** **Nóż syjamski do dekoracji** | | |
| **Ilość: 3 szt.** | | |
| **Lokalizacja: ZSOiZ Ciężkowice** | | |
| **Przeznaczenie: Wyposażenie pracowni cukierniczej** | | |
| **Minimalne wymagania Zamawiającego:** | spełnia\*TAK / NIE | |
| **Opis techniczny:** |  |  |
| 1. **Materiał – stal nierdzewna** |  |  |
| 1. **Wąskie ostrze** |  |  |
| **Dodatkowe wymagania:** |  |  |
| 1. **Posiada certyfikat CE /równoważny dokument dopuszczenia do użytkowania** |  |  |
| 1. **Oferuję okres gwarancji w wymiarze ……………………..** |  |  |
| 1. **Instrukcja użytkowania w języku polskim** |  |  |
| **Wartość brutto 1 szt** |  | |
| **Wartość brutto 3 szt** |  | |

Uwaga: - W puste pola należy wpisać odpowiednio zaoferowany okres gwarancji oraz wartości brutto

W miejscach oznaczonych (\*) właściwe zaznaczyć

Data: ............................................................. ………………………………..............................

/podpis - podpisy

pieczątka imienna – pieczątki imienne/