

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTY

Nazwa i siedziba Wykonawcy albo Imię i nazwisko, adres zamieszkania i adres siedziby Wykonawcy:

.....

.....

.....

Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym (imię, nazwisko, stanowisko):

.....

Nr telefonu,

Regon: NIP.....

Województwo.....Powiat

Strona internetowa: <http://>..... e-mail:

Do:

**Stowarzyszenia „Dobry Dom”
Wola Zarczycka 129A
37-311 Wola Zarczycka**

Na

zakup, dostawę i montaż wyposażenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Nowej Sarzynie niezbędnego do stworzenia nowych miejsc reintegracji społecznej i zawodowej przez Stowarzyszenie „Dobry Dom” w ramach projektu pn.: „Dokładka dla niejadka” realizowanego w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus Działanie 7.15 Aktywna integracja

Nawiązując do Zapytania ofertowego z dnia 22.07.2024 roku w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **dostawę wyposażenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Nowej Sarzynie niezbędnego do stworzenia nowych miejsc reintegracji społecznej i zawodowej przez Stowarzyszenie „Dobry Dom” w ramach projektu pn.: „Dokładka dla niejadka”** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027

1. Oferujemy dostarczenie towaru posiadającego parametry określone w załączniku B do Formularza oferty – „Parametry techniczne”, zgodnie z Formularzem asortymentowo-cenowym – załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego, za kwotę:

- netto: zł. (słownie:)

- VAT: % , zł.

- brutto: zł. (słownie:)

Załączniki stanowią integralną część Formularza oferty.

2. Potwierdzamy spełnienie wymaganych przez Zamawiającego warunków płatności, tj.: do 30 dni od dnia otrzymania faktury, po realizacji dostawy, o której mowa w rozdziale III pkt 1 Zapytania ofertowego, montażu i uruchomieniu towaru oraz podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń.

3. Proponowany termin płatności: **30 dni**, na ww. warunkach.

4. Dostawa, musi być potwierdzona protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez Zamawiającego i Wykonawcę bez zastrzeżeń z jednoczesnym przekazaniem faktury.

5. Proponujemy okres gwarancji na towar będący przedmiotem zamówienia, obejmujący pełną obsługę serwisową, naprawy, bez żadnych dodatkowych kosztów na okres miesięcy - licząc od dnia podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń, po dokonaniu dostawy, montażu i uruchomieniu towaru (zapis niniejszy dotyczy urządzeń).

6. Przystępując jako Wykonawca do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na w/w dostawę niniejszym oświadczamy, że wszystkie oferowane przez nas towary, zgodnie z Formularzem asortymentowo-cenowym (załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego), posiadają aktualne dopuszczenia do obrotu na rynek polski oraz, że ponosimy pełną odpowiedzialność za wszelkie ewentualne szkody powstałe u Zamawiającego w związku z zastosowaniem dostarczonego przez nas towaru nie spełniającego przedmiotowych wymogów (o ile dotyczy).

7. Zobowiązujemy się, zgodnie z żądaniem Zamawiającego, do: dostarczenia, montażu, bezpłatnego szkolenia i uruchomienia towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do wydania Zamawiającemu dokumentu gwarancyjnego wraz z dostarczonym Towarem a dodatkowo zobowiązujemy się do wydania Zamawiającemu instrukcji obsługi w języku polskim, paszportu technicznego (o ile dotyczy) oraz innych wymaganych przy dostawie dokumentów określonych w zapytaniu.

8. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Zapytania ofertowego oraz z załączonym wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

9. Oświadczamy, że wzór umowy, stanowiący załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego, został przez nas zaakceptowany w całości i bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zaproponowanych warunkach.

10. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Zapytaniu ofertowym.



11. Oświadczamy, że dostawa towaru lub świadczenie usługi, oferowane w ramach ww. postępowania o udzielenie zamówienia prowadzi* / nie prowadzi* w przypadku wyboru naszej oferty, do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług.

Niżej wymienione towary lub świadczone usługi, oferowane w ramach niniejszego postępowania przetargowego prowadzą w przypadku wyboru naszej oferty, do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:

-
-
-
-
-

** (należy podać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi oraz wskazać ich wartość bez kwoty podatku).*

***W przypadku nie podania / nie wpisania informacji, Zamawiający przyjmuje, że wybór oferty Wykonawcy nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług.*

12. Wadium w kwocie zostało/zostanie wniesione w dniu

13. Jesteśmy świadomi, że wniesione przez nas wadium podlega przepadkowi, gdy zaistnieją okoliczności, o których mowa w Zapytaniu.

14. Numer konta, na które Zamawiający zwróci wadium:

.....

Nazwa banku

15. Usługę wykonamy w całości sami / przy udziale podwykonawców*. Podwykonawca zrealizuje następującą część zamówienia:

.....

.....

16. Zamówienie zrealizujemy (odpowiednie wypełnić):

a) sami

b) w konsorcjum z:

-

17. (Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę jako konsorcjum). Oświadczamy, że sposób reprezentacji konsorcjum dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

.....

.....



18. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi integralną jej część są:
(numerowany wykaz załączników wraz z tytułami)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
Data

.....
Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

* Niewłaściwe skreślić

Załącznik A do Formularza Ofert

WARUNKI GWARANCJI I SERWISU

Dotyczy dostawy wyposażenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Nowej Sarzynie niezbędnego do stworzenia nowych miejsc reintegracji społecznej i zawodowej przez Stowarzyszenie „Dobry Dom” w ramach projektu pn.: „Dokładka dla niejadka” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027

Warunki gwarancji i serwisu:		
1.	Termin rozpoczęcia gwarancji	Od dnia dostawy i podpisania protokołu zdawczoodbiorczego bez zastrzeżeń.
2.	Okres gwarancji na cały Towar (gwarancja pełna bez limitu badań)	Zgodnie z ust. 4 Formularza Oferty
3.	Czas reakcji „przyjęte zgłoszenie - podjęta naprawa”.	W terminie 72 GODZIN od otrzymania zawiadomienia telefonicznie lub e-mailem z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
4.	Możliwość zgłoszenia wad/awarii/błędów/usterek w godzinach od 7 do 16 h, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.	*TAK numer email *NIE
5.	Maksymalny czas usunięcia wad/awarii/błędów/usterek Towaru	Do 21 DNI ROBOCZYCH od momentu zgłoszenia wad/awarii/błędów/usterek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
6.	Możliwość wstawienia zastępczego Towaru	W przypadku wad/awarii/błędu/usterki trwającej powyżej 7 DNI
7.	Liczba napraw gwarancyjnych TEJ SAMEJ USTERKI uprawniająca do wymiany podzespołu na nowy (z wyjątkiem uszkodzeń z winy Zamawiającego)	3 naprawy
8.	Warunki wymiany Towaru - liczba napraw gwarancyjnych TEJ SAMEJ AWARII uprawniających do wymiany Towaru na nowy (z wyjątkiem uszkodzeń z winy Zamawiającego)	3 naprawy gwarancyjne uprawniające do wymiany Towaru na nowy

.....
Data

.....
Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik B do Formularza Oferty

ZESTAWIENIE PARAMETRÓW TECHNICZNYCH WARUNKÓW WYMAGANYCH

Wykonawca zapewnia, iż oferowane urządzenia i wyposażenie będzie spełniało minimalne wymogi wykazane w poniższym zamówieniu.

Pomieszczenie 1 - Przygotownia jaj i warzyw

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	Spełnienie warunku minimum
Umywalka z włącznikiem kolanowym i wylewką	1	- umywalka z włącznikiem kolanowym i osłoną syfonu, - wymiar 400x295x200 mm, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 2 mm, ze stali nierdzewnej AISI 304, - konstrukcja wyrobu spawano-zgrzewana, - komora wykonana technologią tłoczenia, - wylewka.	Tak
Stół ze zlewem 2-komorowym, z baterią stołową i wylewką	1	- stół ze zlewem 2-komorowym i półką ze stali nierdzewnej AISI 304, - Wymiar szacunkowy 1200x600x850 mm, - wykonany w technologii gięcia, spawania i zgrzewania, - nie dopuszcza się stołów skręcanych, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5 mm (AISI 304), - usztywniony elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - kształt usztywnień uniemożliwiający zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia nieutrudniony dostęp do czyszczenia, - szkielet wyposażony w nóżki z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m², - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - spryskiwacz profi line z baterią stołową i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza.	Tak
Naświetlacz do jaj	1	- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj, dezynfekcji na 30 jaj, - długość trwania cyklu - 90 s,	Tak

		- klasa ochronności - IP20, - trwałość promienników UV – min. 7500 godzin, - wymiary 425x375x185 mm - 230 V, 0,08kW	
Obieraczka nierdzewna do ziemniaków z separatorem obierzyn	1	- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych, - wymiary 442x686x945, - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, - powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym, - nastawianie czasu pracy, - wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie, - zawór wody, - pojemność 10 kg, - prędkość 1429 obr/min, - zasilanie 440 V, - separator obierzyn prostokątny, wykonany ze stali nierdzewnej, - umieszczony pod urządzeniem.	Tak
Stół ze zlewem 1-komorowym, bateria prysznicowa i wylewka	1	- zlew 1-komorowym po prawej, z półką, - wymiar 1000x600x850 mm, - ze stali nierdzewnej AISI 304 - w technologii gięcia, spawania i zgrzewania, - nie dopuszcza się stołów skręcanych, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 2 mm (AISI 304), usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia, - szkielet wyposażony w nóżki z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m², - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - bateria prysznicowa stojąca (1-otw.), z wylewką.	Tak

Pomieszczenie 2 - Magazyn produktów spożywczych

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Szafa mroźnicza	1	- w standardzie GN 2/1, - wymiary: 710 x 800 x 2000 mm. - wykonanie nierdzewne, z nierdzewną komorą, - 4 ruszty w standardzie, - elektroniczna kontrola wilgotności, - praca w max. temp. otoczenia 43°C, - monoblokowa jednostka chłodząca, - izolacja o grubości 70 mm, - wewnętrzne oświetlenie,	Tak

		- elektroniczne sterowanie, - elektroniczna kontrola wilgotności, - samozamykające się drzwi z zamkiem, prawe lub lewe, - wymienna uszczelka drzwi, - regulowane nóżki, - zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia), - regulowane U – wsporniki, - zakres temperatur: -18°C / -24°C, - czynnik chłodniczy: R290,	
Szafa chłodnicza	2	- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora, - wymiary 710 x 800 x 2000 mm. - przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie), - elektroniczna kontrola wilgotności, - praca w max. temp. otoczenia 43°C, - monoblokowa jednostka chłodząca, - izolacja o grubości 70 mm, - wewnętrzne oświetlenie, - elektroniczne sterowanie, - elektroniczna kontrola wilgotności, - samozamykające się drzwi z zamkiem, prawe lub lewe, - wymienna uszczelka drzwi, - regulowane nóżki, - zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia), - regulowane U – wsporniki, - zakres temperatur: -2°C / +8°C, - czynnik chłodniczy: R290,	Tak
Regał magazynowy 4 półkowy	2	- 4 półki pełne, stałe, - wymiar 1100x 600x1800 mm, - ze stali nierdzewnej AISI 304, - profile nośne 30x30x1,0, - grubość półki min 30 mm, - poszycie półki wykonane z blachy o grubości min.1,5 mm, - usztywnienie półki z blachy o grubości min. 1mm, - wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 85 kg/m², - regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±10 mm, - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	Tak

Pomieszczenie 3 - Magazyn warzyw i jaj

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Szafa chłodnicza	1	- wykonana ze stali nierdzewnej, - zamek drzwi, - pojemność: 130 l, - łatwo wymienna uszczelka drzwi, - 2 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm),	Tak

		- kółka z tyłu, - automatyczne rozmrażanie, - wymiary zewnętrzne 595X650x830 mm, - szafa chłodnicza ma stać w dolnej części regału.	
Regał z 3 półkami	1	- regał z półkami stałymi, ze stali nierdzewnej AISI 304, - wymiary: 900x600x1800 mm - profile nośne 30x30x1,0. - grubość półki min 30 mm, - poszycie półki wykonane z blachy o grubości min.1,5mm, - usztywnienie półki z blachy o grubości min. 1mm. - wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 85 kg/m², - regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±10mm, - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - w regale, w dolnej części, zamontowana szafa chłodnicza.	Tak

Pomieszczenie 4 – Kuchnia właściwa

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Wózek na GN 1/1	1	- wózek do pojemników GN 1/1, - wyposażony w dwustronną blokadę pojemników, - wymiar 1300x1500x550 mm, - ze stali nierdzewnej, - na 13 pojemników GN 1/1. - na kółkach gumowych z min, 2 hamulcami.	Tak
Okap wyciągowy przyścienny	1	- okap wyciągowy przyścienny składający się z 1 modułu, (1200 x 1200 mm), - króćce podłączeniowe wyciągowe Ø 315mm, - przepustnice regulacyjne, - komplet filtrów labiryntowych, - zawiesia montażowe gwintowane, - oświetlenie zintegrowane z wyłącznikiem GoOn, - system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy, zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, - filtry tłuszczowe ustawione pod kątem, eliminujący zjawisko kapania tłuszczu (tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze), - filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, - króćce do pomiaru ciśnienia, - oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, - wykonanie stal nierdzewna AISI 304, - obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany,	Tak

		- przepustnice regulacyjne.	
Piec konwekcyjno parowy	2	- półki 7 x GN 1/1, - wymiary: 933x867x820 mm, - panel ciekłokrystaliczny do obsługi urządzenia, 10 calowy, - gorące powietrze 30 – 300 °C, - funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C, - funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C, - bio-gotowanie 30 – 98 °C, - automatyczne mycie, - książka kucharska (programy/kroki) 1000/20, - system rekuperacji, - antybakteryjna klamka z jonami srebra, - automatyczna regulacja wilgotności, - szybkie generowanie nasyconej pary, - system automatycznego zarządzania pojemnością, - potrójna szyba w drzwiach, - dwukierunkowe obroty wentylatora, - automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, - 7 prędkości wentylatora – dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, - taktowanie wentylatora, - prysznic ręczny z zewnętrznego źródła wody, - sonda gotowania, 6 punktowa, - Port USB - rejestrowanie lub wczytywanie danych, - System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych, - automatyczna informacja o błędach w systemie serwisowym, - Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową, - zasilanie 400V, - moc 10,9 kW.	Tak
Zmiękcacz automatyczny do pieców konwekcyjno parowych	1	- Ilość złoża: 5 kg, - pojemność zbiornika na sól: 20 kg, - regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej, - regeneracja automatyczna, czasowa – co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, - regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy - urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, podaje nieuzdatnioną wodę, - mieszacz wody, miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, dla uzyskania oczekiwanego stopnia twardości wody, - obsługujący 2 piece.	Tak
Podstawa pod piec z	1	- podstawa pod piec z łącznikiem pieców ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN	Tak

łącznikiem do piętrowania pieców		X5CrNi 18-10), - podstawa pod piec niska (po ustawieniu pieców jeden na drugim wysokość zestawu nie może przekraczać dopuszczalnej wysokości roboczej dla pracownika), - łącznik 2 pieców do ustawienia jeden na drugim.	
Wózek kelnerski	1	- wymiary: 900x600x850 mm, - wykonany ze stali AISI 304, za wyjątkiem kół, - 2 koła z hamulcem, - grubość blachy w blacie minimum 1mm, - 3 półki.	Tak
Regał perforowany z 4 półkami	1	- 4 perforowane półkami stałe, - materiały użyte do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304, - profile nośne 30x30x1,0 , - przestrzeń pomiędzy posadzką, a półką dolną regału 150 mm, - poszycie półki i usztywnienie półki wykonane z blachy o grubości 0,8mm, - regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 10 mm, - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Wymiar: 600x600x1800	Tak
Stół z basenem 1 komorowym z baterią i spryskiwaczem	1	- stół z basenem 1-komorowym (h=400), - materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304, - konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 2mm, - komory wykonane są technologią spawania z blachy min. 1,5mm, - wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R=14mm. - szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające sztywności konstrukcji, - szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15 mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania), - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m ² , - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m ² , - przestawianie płyty z tyłu min. 65mm, - wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - w płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone, - spryskiwacz profi line z baterią stołową i wylewką bateria stołowa/ścienna, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza.	Tak

		- wymiar 800x600x850	
Kocioł gazowy 150 l	1	- kocioł 150 l, - wymiar 800x900x900 mm, - grzanie pośrednie, - tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, - kwasoodporne dno ze stali AISI 316, - pokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, - zabezpieczenie ciśnieniowe, - bateria do napełnianie zimną i ciepłą wodą, - uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie, - możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek, - 7 stopniowa regulacja mocy grzania, - ochrona przed przenikaniem wody, - zawór spustowy standardowo okrągły 2, - rękojeść chroniąca użytkownika przed poparzeniem, - regulowane nogi ze stali nierdzewnej, - autoklaw (kocioł ciśnieniowy), - łączenie na włos z innymi urządzeniami, - moc gazowa minimum 21 kW.	Tak
Kuchnia gazowa 4 palnikowa na szafce	1	- kuchnia z szafką gazowa 4 palnikowa, - tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, - moc palników 3,5 kW 2x 5,5 kW, 7,5 kW - całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), - pokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5 - podwójny żeliwny komin - łączenie "na włos" z innymi urządzeniami - ruszty wykonane z nierdzewnych prętów ułatwiających przesuwanie garnków i patelni po powierzchni roboczej - wyjmowana wanna pod palnikiem umożliwiającą szybki dostęp serwisowy oraz zachowanie higieny - możliwość mycia w zmywarce - wymiary: 800x700x900 mm	Tak
Okap wyciągowy przyścienny (2 moduły)	1	- okap wyciągowy przyścienny składający się z 2 modułów (łącznie 1000 x 3500 mm), - króćce podłączeniowe wyciągowe Ø 315mm, - przepustnice regulacyjne, - komplet filtrów labiryntowych, - zawiesia montażowe gwintowane, - oświetlenie zintegrowane z wyłącznikiem GoOn, - system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, - filtry tłuszczowe ustawione pod kątem, eliminujący zjawisko kapania tłuszczu (tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze), - filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, - króćce do pomiaru ciśnienia, - oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, - wykonanie stal nierdzewna AISI 304, - obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany,	Tak

		- przepustnice regulacyjne.	
Płyta robocza	1	- płyta robocza tłoczona, - wymiar 400x700x900 mm, - górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, - całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), - pojedynczy żeliwny kominiek, - łączenie "na włos" z innymi urządzeniami, - pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady,	Tak
Stół jezdny z półką	1	- stół szkieletowy z półką, jezdny, - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 w technologii gięcia, spawania i zgrzewania, - nie dopuszcza się stołów skręcanych, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5 (AISI 304), usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - szkielet wyposażony w ramę usztywniającą wykonaną z profili o przekroju kwadratowym, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m². - wyrób wyposażony w 4 koła, z hamulcami, - koła o min średnicy min Ø100mm. - wymiar 1000x600x850 mm	Tak
Patelnia elektryczna	1	- patelnia elektryczna uchylna pojemności 50 litrów, - nierdzewna wanna , - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm, - nierdzewna uchylna pokrywa, - pokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, - łączenie na włos z innymi urządzeniami, - ręczne (za pomocą korby) uchylanie wanny, - zawór do napuszczania wody, - przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania, - moc elektryczna 10,5 kW . - wymiar 800 x 700 x 900 mm.	Tak
Taboret gazowy	1	- taboret z palnikiem gazowym, - wykonany ze stali nierdzewnej, - żeliwny ruszt, - średnica palnika: 18 cm, - moc palnika 13 kW, - wymiar: 500x500x480 mm.	Tak
Umywalka z włącznikiem kolanowym	1	- umywalka z włącznikiem kolanowym i osłoną syfonu, - wielkość komory 340x240x110 mm, - ze stali nierdzewnej AISI 304, - konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana, - komora wykonana technologią tłoczenia.	Tak
Szafa chłodnicza	1	- pojemność: 591L, - wymiary wew. [mm]: 576x690x1486, - wykonana ze stali nierdzewnej, - sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, - przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C, - nogi regulowane, nierdzewne,	Tak

		- maksymalne obciążenie półki: 30 kg, - maksymalny załadunek: 150 kg, - temperatura wnętrza: $+1 \div +10^{\circ}\text{C}$.	
Stół ze zlewem 1 komorowym	1	- stół ze zlewem 1-komorowym, - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 w technologii gięcia, spawania i zgrzewania, - nie dopuszcza się stołów skręcanych, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5 mm (AISI 304), usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia, - Szkielet wyposażony w ramę usztywniającą wykonaną z profili o przekroju kwadratowym i nóżki z możliwością regulacji w zakresie ± 15 mm, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m², - komory zlewu wykonane o wymiarach z rysunku i z połączeniem ścian i dna po łuku o min promieniu R=14mm, - maskownice komór wykonane powinny być z blachy o grubości min. 1,0 mm, - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, z baterią umywalkową jednootworowa łokciowa, - wymiar 900x700x850 mm.	Tak
Stół przyścienny z szufladami i półką	1	- stół korpusowy mieszany: moduł 3 szuflad (400) + szafka z drzwiami suwanymi, - ze stali nierdzewnej AISI 304 w technologii gięcia, spawania i zgrzewania, - korpus wykonany w formie skrzyniowej, - ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60mm, - w korpusie szafki półka przestawna o grubości 30mm, wyjmowana z regulacją położenia, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5mm (AISI 304), usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - szkielet wyposażony w ramę usztywniającą wykonaną z profili o przekroju kwadratowym i nóżki z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m², - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. - wymiar szacunkowy głębokość 600, długość 1700/18, wysokość standard, - wymiar: 1800x600x850 mm.	Tak

Wilk do mięsa	1	- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko z otworami o $\varnothing$ 6, 8 i 4,5 mm szarpak, nóż dwustronny 2 – szt., kołek dociskowy z tworzywa - wykonanie nierdzewne, - demontowany korpus mielący, - przycisk: włącz/wyłącz, - wydajność: 300 kg/h, - pojemnik na mięso, - obudowa napędu – polerowane aluminium - zasilanie 230 V	Tak
Stół korpusowy z drzwiami suwanymi	1	- stół korpusowy z drzwiami suwanymi, - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 w technologii gięcia, spawania i zgrzewania. - korpus wykonany w formie skrzyniowej, - ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytywy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60mm, - w korpusie szafki półka przestawna o grubości 30mm, wyjmowana z regulacją położenia, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5mm (AISI 304), - usztywniony elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - szkielet wyposażony w ramę usztywniającą wykonaną z profili o przekroju kwadratowym i nóżki z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm., - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m², - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - wymiar: 1700x600x850 mm	Tak
Stół szkieletowy z 2 półkami	1	- stół szkieletowy z 2 półkami, ze stali nierdzewnej AISI 304 w technologii gięcia, spawania i zgrzewania, - nie dopuszcza się stołów skręcanych, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5mm (AISI 304), usztywniony elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - szkielet wyposażony w nóżki z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min 150kg/m², - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min 250kg/m², - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	Tak
Stół jezdny	1	- stół jezdny o wymiarach 1000x600x850 mm, - wykonany w całości ze stali AISI 304, - grubość blachy w blacie minimum 1 mm, - kółka skrętne, z hamulcami.	Tak

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Szafa przelotowa z 4 drzwiami suwanymi	1	- szafa magazynowa z 4 drzwiami suwanymi, przelotowe, ze stali nierdzewnej, - 1 środkowa półka spawana, - 2 półki przestawne, - wymiar: 1000x600x1800 mm, - blacha szlifowana AISI 304, - korpus wykonany z blachy gatunku AISI 304 o grubości 0,8-2,0 mm. Korpus wykonany technologią zgrzewania i spawania, - przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafy wynosi 150 mm, - Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - korpus szafy wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 30mm od wymiaru bazowego 1800 mm.	Tak
Stół załadowniczy ze zlewem 1 komorowy, bateria z wylewką	1	- stół ze zlewem 1-komorowym po lewej stronie i otworem na odpadki, ze stali nierdzewnej AISI 304 grubość 1,5 mm, - konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, - usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia, - komory wykonane technologią tłoczenia, - szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, - maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,5mm, - szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m². - przestawianie płyty z tyłu min. 65mm, - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - w płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone, - stół przystosowany do połączenia ze zmywarką kapturową, - spryskiwacz profi line z baterią stołową i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza.	Tak

Kosz na odpadki 70 l	1	- pojemnik jezdny okrągły, ze stali nierdzewnej, - pojemność 70l, - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, - pojemnik wyposażony w 4 koła skrętne, w tym dwa z hamulcem, - pojemnik wyposażony w zdejmowaną pokrywę, - połączenie ścian bocznych z dnem wykonane po łuku co umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków, - pojemność pojemnika wynosi 70 litrów, - średnica pojemnika: 402 mm, - pojemnik pod stół załadowniczy.	Tak
Zmywarka kapturowa z pompą wspomagającą i spustową	1	- zmywarka do naczyń i szkła, kapturowa, - wydajność: 60/40/20 koszy/h, - 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych, - wymiary kosza: 500 x 500 mm, - wysokość otworu drzwi: 465 mm, - maksymalna wysokość szklanki: 450 mm, talerza: 450 mm, - dwupłaszczowa obudowa, - zużycie wody: 1,6 l/cykl, - bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania, - ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej, - sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura, zmieniający kolory w zależności od cyklu zmywarki żółty zielony czerwony i niebieski, - podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu, - licznik cykli mycia, - autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów, - termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP, - softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia, - energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki, - tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu, - automatyczny start po zamknięciu kaptura, - program samooczyszczania, - dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo, - kontrolki pracy i grzania, - regulowany termostat bojlera, - kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce, - wbudowana pompa odpływu, - zasilanie 400V, moc 10,2 kW, - wymiary 721x836x 1565/2080 mm.	Tak

Zmiękcacz automatyczny	1	- automatyczna regeneracja, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, - możliwość regenerację ręcznej, w każdym momencie, - urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, podaje nieuzdatnioną wodę, - ilość uzdatnionej wody między regeneracjami 1500 l (przy 10 stopniach w skali d) - zbiornik soli 20 kg, - ilość złoza 5 l., - ciśnienie robocze [bar] 1,5 - 6,0 - średnica przyłącza [cal] 3/4; 230 V	Tak
Umywalka z włącznikiem kolanowym z wylewką	1	- umywalka z włącznikiem kolanowym i osłoną syfonu, - ze stali nierdzewnej AISI 304 górna płyta grubości 2mm, - konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana, - komora wykonana technologią tłoczenia, - wielkość komory 340x240x110 mm, - wylewka,	Tak
Okap przyścienny	1	- Okap przyścienny nad zmywarę, - wymiar 1000 x 1000 mm, - króćce podłączeniowe wyciągowe Ø 315mm, - przepustnice regulacyjne, - komplet filtrów labiryntowych, - zawiesia montażowe gwintowane, - oświetlenie zintegrowane z wyłącznikiem GoOn, - system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy, zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, - filtry tłuszczowe ustawione pod kątem, eliminujący zjawisko kapania tłuszczu (tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze), - filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, - króćce do pomiaru ciśnienia, - oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, - wykonanie stal nierdzewna AISI 304, - obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany,	

Pomieszczenie 6 – Zmywalnia termosów

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Stół z basenem 1 komorowym i spryskiwaczem	1	- stół z basenem 1-komorowym (h=400), - materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304, - konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana, - płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniony elementami metalowymi ze stali nierdzewnej, - komory wykonane w technologii spawania z blachy min. 1,5mm, - wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R=14mm. - szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), - maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające sztywności konstrukcji,	Tak

		- szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 15\text{mm}$, - wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m^2. - wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250kg/m^2, - przestawianie płyty z tyłu min. 65mm, - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów, - spryskiwacz profi line z baterią stołową i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza.	
Stół z basenem i baterią	1	- stół z basenem $800 \times 600 \times 850 \text{ mm}$ $h=400$), - wykonany w całości ze stali AISI 304, - grubość blachy w blacie minimum $1,5 \text{ mm}$, - maskownica przednia zasłaniająca komorę, - rant prawy, - spryskiwacz profi line z baterią stołową i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza	Tak
Regał perforowany	1	- regał z 4 perforowanymi półkami stałymi, - uchwyty do montażu do ściany ze stali nierdzewnej, - podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304, - profile nośne $30 \times 30 \times 1,0$, - przestrzeń pomiędzy posadzką, a półką dolną regału wynosi 150 mm. - poszycie półki i usztywnienie półki wykonane są z blachy o grubości $0,8\text{mm}$, - Regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 10\text{mm}$. - Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	Tak

Pomieszczenie 7 – Aneks Porządkowy

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Szafa porządkowa z umywalką porządkowa i baterią z prysznicem	1	- wykonana z blachy i profili nierdzewnych szlifowanych AISI 304, - 1 drzwi skrzydłowe, ze stali nierdzewnej, - drzwi prawe, z możliwością przełożenia, - korpus szaf wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania, - wyposażony w nogi stalowe, okrągłe regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 30 \text{ mm}$, - przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafy wynosi 150 mm, - wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 85 kg/m^2,	Tak

		- zlew porządkowy, komora 340x400mm, - 1 półka stała (na górze) - wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. - bateria z prysznicem sterowanie dźwigniowe, giętka kran, przyłącze 3/8", wąż przyłączeniowy 40 cm	
--	--	--	--

Pozostałe wyposażenie

Urządzenie/wyposażenie	Sztuki	Wymagane warunki i parametry	
Krajalnica do serów i wędlin	1	- konstrukcja aluminiowa, - wymiar stołu w cm: 19 x 20, - stół ułożony skośnie, - napęd ślimakowy, - nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC - nieprzywierająca powierzchnia noża - dołączany system ostrzący, - wyłącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym, - silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu, - precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuw. Dodatkowe wyposażenie: - nóż gładki, - nóż zębaty do twardych wędlin - nóż teflonowy do sera	Tak
Szatkwonica do warzyw z tarczami	1	- Szatkownica do warzyw przeznaczona do rozdrabniania warzyw na plastry, wiórki, paski, plastry karbowane, miążgę oraz kostkę, - obudowa urządzenia oraz podajnik wykonane z metalu, - dwa otwory wsadowe: półokrągły do warzyw owalnych i otwór podłużny do ciągłego cięcia warzyw długich (ogórki, por), - podajnik wyposażony w funkcję start/stop, - pochyla konstrukcja podajnika i dźwigni dociskowej. Tarcze tnących: - tarcze do słupków: 2x2 mm, 4x4 mm - do kostki 8x8 mm, - do kostki (miękkie produkty): 8x8x8 mm, - plastry 1 mm, - plastry karbowane: 6 mm, - wiórki: 1,5 mm, 3 mm, 6 mm, 8 mm, - ścieranie na miążgę.	Tak
Mikser ręczny	1	- obroty na minutę 1500-9000, - długość ramienia 450mm, - stal nierdzewna.	Tak
Garnki	20	- stal nierdzewna, - wielowarstwowe dno typu sandwich, - nitowe uchwyty nie nagrzewające się - pokrywki w komplecie - pojemności: - o 70 l – 1 szt.	Tak

		- o 50 l – 4 szt. - o 36 l – 4 szt. - o 18 l – 3 szt. - o 5,5 l – 3 szt. - garnek do duszenia 11 l. - 2 szt - rondel 1,9 l – 3 szt.	
Patelnie	12	- nieprzywierające, - rączka nie nagrzewająca się, - stal nierdzewna, - średnica: - o 400 mm – 2 szt. - o 320 mm – 2 szt. - o 280 mm – 3 szt. - patelnia do naleśników - 5 szt.	Tak
Miski	9	- stal nierdzewna satynowana - pojemność: - o 14,5 l – 3 szt, - o 8 l – 3 szt, - o 1 l – 3 szt.	Tak
Sita	2	- stal nierdzewna, - sito z rączką 400 mm – 1 szt, - sito stożkowe 200 mm – 1 szt.	Tak
Cedzak	2	- stal nierdzewna, - cedzak z uchwyty 360/200 mm – 2 szt.	Tak
Chochle	15	- stal nierdzewna, - pojemność: - o 1,0 l – 2 szt. - o 0,75 l – 4 szt. - o 0,5 l – 4 szt. - o 0,25 l – 5 szt.	Tak
Łyżka cedzakowa	5	- stal nierdzewna, - średnica: - o 350 mm – 3 szt. - o 450 mm – 2 szt.	Tak
Łopatka	7	- rączka tworzywo sztuczne, - dł. łopatki części metalowej: - o 115mm\szer,90mm – 3 szt. - o 90mm\75mm - 2 szt. - o 170mm\80 - 2 szt.	Tak
Rózga stalowa	8	- stal nierdzewna - średnica: - o 600 mm – 2 szt. - o 400 mm – 3 szt. - o 300 mm – 3 szt.	Tak
Ubijak do ziemniaków	2	- stal nierdzewna, - średnica: - o 600 mm – 1 szt. - o 460 mm – 1 szt.	Tak
Dzbanek z miarką	9	- tworzywo sztuczne, przezroczyste - pojemność: - o 5 l - 3 szt - o 3 l - 3 szt.	Tak

		o 1 l - 3 szt.	
Szczypce uniwersalne	8	- stal nierdzewna, - uchwyt antypoślizgowy - wymiar: o 300 mm – 4 szt o 230 mm – 4 szt.	Tak
Wyciskacz do cytryn	2	- tworzywo sztuczne.	Tak
Krajacz do jajek	3	- tworzywo sztuczne, - plasterki.	Tak
Porcjery do ryżu i piure	6	- tworzywo sztuczne.	Tak
Otwieracz do konserw	1	- stal nierdzewna, - mocowany do blatu, - otwieranie puszek od 20 do 400 mm.	Tak
Waga kuchenna	3	- stal nierdzewna i/lub tworzywo sztuczne, - przedział wagowy: o do 3 kg z dokładnością do $\pm 0,1$ g (waga minimalna 0,5 g) – 1 szt, o do 15 kg - 1 szt, o do 150 kg- 1 szt.	Tak
Noż kuchenny	16	- stal nierdzewna, - uchwyt w kolorach HACCP (kolory noży do uzgodnienia z Zamawiającym), - nóż: 200 mm – 3 szt, 255 mm - 4 szt., - nóż do chleba 235 mm – 2 szt., - nóż do jarzyn 70 mm - 4 szt., - nóż uniwersalny 180 mm – 3 szt.	Tak
Ostrzałak do noży	1	- system ostrzenia 360 stopni, - antypoślizgowa przyssawka	Tak
Obieraczka do warzyw	9	- stal nierdzewna /tworzywo sztuczne	Tak
Deska do krojenia HCCCP	3	- komplet desek z polipropylenu, 6kolorów,	Tak
Stojak na deski	4	- stal nierdzewna	Tak
Pojemniki gastronomiczne	12	- pojemnik GN 1\1 z polipropylenu + pokrywa - wielkości: o 26 l – 4 szt., o 11,5 l – 4 szt., o 5,7 l – 4 szt.	Tak
Termos transportowy	10	- pokrywa z uszczelką, - 6 zatrzasków, - podwójne ścianki z izolacją z pianki, - pojemności: o 30 l – 4 szt., o 20 l – 4 szt., o 10 l – 2 szt.	Tak
Pojemniki termoizolacyjne	12	- z uchwytem i pokrywą w kolorze czarnym, - GN 1/1 - wysokość 600mm-60l - 6 szt., - GN 1/1 - wysokość 685mm-80l - 6 szt.	Tak

Termos transportowy	1	- z polietylenu - prowadnice do GN, - uchwyty, - wymiary 535x325x495 mm.	Tak
Wózek kelnerski	1	- stal nierdzewna, - powierzchnia robocza 800x500mm, - 3 półki, - gumowe skrętne kółka z hamulcami.	Tak
Wózek transportowy GN	1	- stal nierdzewna, - na 14 pojemników GN, - skrętne kółka z hamulcami, - odległość między półkami 80 mm.	Tak
Tace	28	- tworzywo sztuczne, - rozmiar GN 1/1.	Tak
Listwa magnetyczna	4	- rozmiar 450 mm.	Tak
Tłuczek do mięsa	3	- długość 230 mm, - antypoślizgowy uchwyt, - 2 powierzchnie rozbijające.	Tak
Pojemniki GN	106	- GN 1/1 - wysokość (h) 200 mm – 8szt., - GN 1/1 - wysokość (h) 150 mm – 5szt., - GN 1/1 - wysokość (h) 100 mm – 14szt., - GN 1/1 - wysokość (h) 65 mm – 14 szt., - GN 1/1 - wysokość (h) 20 mm – 10 szt., - GN 1/1 blacha perforowana - wysokość (h) 65 mm – 3szt., - GN 1/1 blacha perforowana - wysokość (h) 20 mm – 2szt., - GN 1/2 - wysokość (h) 200 mm – 10 szt., - GN 1/3 - wysokość (h) 100 mm – 10 szt., - GN 3/4 - wysokość (h) 200 mm – 10 szt., - GN 3/4 - wysokość (h) 150 mm – 10 szt., - GN 3/4 - wysokość (h) 150 mm – 10 szt.,	Tak
Półki ze stali nierdzewnej podwieszane, zamykane.	14	Szafka ze stali nierdzewnej - drzwi przesuwne - z 1 półką - wymiar: 800 długość x400 głębokość x 600 wysokość mm	Tak
Regały do chłodni, mroźni	6	- regały aluminiowe, przeznaczony do zastosowania w chłodniach, mroźniach, - półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce, - na pojemniki GN 1/1, - możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN, - 4 poziomy półek, - regulowane nóżki, - wymiary: o wysokość 1800 mm o głębokość 360 mm o długość - układ w kształcie C (wymiaru ścian chłodni/mroźni: 1 ściana 2,5 m, 2 ściana 2 m, 3 ściana 3 ściana 2,5 m - 2 kpl po 3 sztuki	Tak
Wózek platformowy	2	- składana rączka, - udźwig do 100 kg,	Tak

		- wymiary powierzchni roboczej 660 × 485 mm - 4 kółka, w tym 2 skrętne.	
Zastawa	1100	- talerz płytki 250 mm – 150 szt., - talerz głęboki 220 mm – 150 szt., - talerzyk deserowy 160 mm – 100 szt., - kubek 0,25L – 150 szt., - widelec 180 mm – 150 szt., - łyżka stołowa 175 mm – 150 szt., - nóż 210 mm – 150 szt., - łyżeczka 13CM – 100 szt.	Tak

Oświadczam, że wymiary mebli w tabelach podane są w wymiarach orientacyjnych a właściwe pobraliśmy osobiście w trakcie wizji lokalnej, co jest potwierdzone na liście obecności w dniu 29.07.2024r. i właściwe wymiary przyjęliśmy do wyceny.

.....
Data

.....
Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy