

Załącznik nr 1- wyposażenie Sali gastronomicznej

139	Wyposażenie sali gastronomicznej - Bar śniadaniowy mobilny	2 szt.	Bar śniadaniowy mobilny - 2 sztuki, wózek dwupółkowy ze stali nierdzewnej, udźwig minimum 50 kg na półkę, na gumowych kółkach z dwoma hamulcami, bez rantów - możliwość przykrycia obrusem, wysokość 800 mm, minimalne wymiaru blatu 800x500 mm
140	Wyposażenie sali gastronomicznej - Cooler na napoje, lód	10 szt.	4 sztuki eleganckie wiaderko wykonane ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, pojemność 4,5 l; 4 sztuki pojemnik okrągły do schładzania butelek o średnicy około 135 mm z tworzywa sztucznego, przezroczysty; 2 sztuki pojemnik termoizolacyjny z podwójną ścianką z przezroczystego polistyrenu, ozdobne chromowane krawędzie, średnica wewnątrz pojemnika minimum 100 mm.
141	Wyposażenie sali gastronomicznej - Cukiernica	30 szt.	30 sztuk cukiernica, porcelana dekorowana, biała, można myć w zmywarce i używać w mikrofali, pojemność nie mniejsza niż 0,25 l z przykrywką. Cukiernica zgodna kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia.
142	Wyposażenie sali gastronomicznej - Deski	1 komplet	Deska na sery szt. 10 -deska drewniana do serwowania z korą CZEREŚNIOWA, długość około 25-30 cm, Deska na pieczywo szt.20 - deska drewniana do krojenia pieczywa długość minimalna 25 cm.
143	Wyposażenie sali gastronomicznej - Dozowniki	1 komplet	2 sztuki łączone lub osobno, dozownik do płatków śniadaniowych minimalna pojemność 2l. - wolnostojący, podstawa i pokrywa ze stali nierdzewnej, pojemnik z tworzywa lub szkła, elastyczny dozownik. 2 sztuki łączone lub osobno, dozownik do soków minimalna pojemność 5 litrów - wolnostojący, podstawa i pokrywa ze stali nierdzewnej, pojemnik z tworzywa lub szkła, elastyczny dozownik. Dozowniki do płatków i soków pasujące do siebie wizualnie.
144	Wyposażenie sali gastronomicznej - Dzbanki	1 komplet	50 sztuk Dzbanek szklany, przezroczysty do soku, pojemność 1 litr
145	Wyposażenie sali gastronomicznej - Ekspres do kawy automatyczny	1 szt.	1 sztuka ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym, nadający się do samoobsługi, przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku, sterowanie cyfrowe, duży 7 calowy, kolorowy ekran dotykowy, możliwość zaprogramowania minimum 14 różnych napojów, przy czym parametry każdego zaprogramowanego napoju mogą być indywidualnie dopasowane; system podwójnego bloku grzania, regulacja temperatury gorącego mleka, możliwość przygotowania dwóch filiżanek jednocześnie, ruchoma wylewka, pojemność podajnika na kawę ziarnistą minimum 1 kg, pojemnik na wodę minimum 6 l, możliwość podłączenia do sieci wodnej, pojemnik na fusy minimum 30 porcji.

146	Wyposażenie sali gastronomicznej - Filiżanka do kawy / herbaty	100 szt.	100 sztuk Filiżanka do kawy, herbaty, wysoka, porcelana dekorowana, biała można myć w zmywarce i używać w mikrofali, pojemność minimum 200 ml, zgodna z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia.
147	Wyposażenie sali gastronomicznej - Flaczarki	100 szt.	100 sztuk flaczarka, bulionówka w komplecie ze spodkiem, porcelana dekorowana, biała, można myć w zmywarce i używać w mikrofali, pojemność około 0,35 l, zgodna z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia.
148	Wyposażenie sali gastronomicznej - Karafka do wody	30 szt.	30 sztuk karafka do wody, szkło przeźroczyste, pojemność całkowita około 1,2 l
149	Wyposażenie sali gastronomicznej - Kieliszki	1 komplet	250 sztuk kieliszków w tym: 125 sztuk kieliszek do soków profesjonalne szkło dla gastronomii, bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka,; 125 sztuk kieliszek do wody profesjonalne szkło dla gastronomii, bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka; kieliszki do soków i do wody pasują do siebie wizualnie
150	Wyposażenie sali gastronomicznej - Kosze na śmieci stalowe	10 szt.	Kosz pedałow, stal nierdzewna, okrągły wkład 5L, z podówną rączką blokującą worek, pedał antypoślizgowy
151	Wyposażenie sali gastronomicznej - Koszyczki	15 szt.	15 sztuk Koszyczki na akcesoria stołowe (przyprawy, sosy), metalowe, pasujące wizualnie do koszyczków na pieczywo, kolor biały, szary lub czarny
152	Wyposażenie sali gastronomicznej - Koszyki na pieczywo	30 szt.	30 sztuk koszyczki na pieczywo, metalowe pasujące wizualnie do koszyczków na przyprawy, kolor biały, szary lub czarny
153	Wyposażenie sali gastronomicznej - Krzesło	90 szt.	70 sztuk krzesła w stylu "Ludwik", nogi drewno w kolorze patyna biała, obicie: tkanina, bez zdobników i dodatków, 20 sztuk krzesła drewniane kolor Wenge/Ciemny brąz, obicie siedziska i pleców w kolorze jasny brąz lub ciemny beż.
154	Wyposażenie sali gastronomicznej - Filiżanka	100 szt.	100 sztuk Filiżanka na ciepłe napoje, niska, porcelana dekorowana, biała można myć w zmywarce i używać w mikrofali, pojemność minimum 200 ml, zgodna z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia.
155	Wyposażenie sali gastronomicznej - Miseczka porcelanowa	30 szt.	30 sztuk miseczka porcelana biała, pojemność około 0,4 l, można myć w zmywarce i używać w mikrofali, zgodna z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia.

156	Wyposażenie sali gastronomicznej - Butelecзки na przyprawy	1 komplet	75 sztuk Butelecзки lub karafki szklane na przyprawy płynne i sypkie, 45 sztuk buteleczki/karafki na przyprawy płynne i 30 sztuk na przyprawy sypkie (sól, pieprz)
157	Wyposażenie sali gastronomicznej - Paterы na ciasto	25 szt.	20 sztuk patera szklana, przezroczysta, średnica minimum 350 mm, wysokość minimum 110 mm, 5 sztuk patera szklana z kloszem (przykrywką), przezroczysta, średnica minimum 300 mm, wysokość minimum 110 mm.
158	Wyposażenie sali gastronomicznej - Podgrzewacze	1 komplet	10 sztuk podgrzewaczy stołowych, stalowych w tym: Podgrzewacz prostokątny roll top 6 sztuk - stal wysokopolerowana, rozmiar GN 1/1, pojemnik GN w komplecie, podgrzewacz okrągły roll top 4 sztuki - stal wysokopolerowana, pojemność około 6,5 l
159	Wyposażenie sali gastronomicznej - Półmiski	1 komplet	Komplet półmisek, porcelana dekorowana, biała można myć w zmywarce i używać w mikrofalach, zgodne z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia. W skład kompletu wchodzi: Półmiski do przystawek 10szt - prostokątne, około 150 mm Półmiski do serwowania ryb 10szt - owalny, około 320 mm.; Półmiski duże 30szt - owalny, około 350 mm.; Półmiski małe 30szt + owalny, około 230 mm.; Półmiski średnie 30szt - owalne, około 320 mm.
160	Wyposażenie sali gastronomicznej – Przyprawniki	30 szt.	15 sztuk solniczka, 15 sztuk pieprznica, szkło przezroczyste plus stal, pasujące do siebie;
161	Wyposażenie sali gastronomicznej - Pucharki	1 komplet	Pucharek do deserów 100szt - niski, pojemność około 280-300 mm, szkło przezroczyste.; Pucharek do lodów 100szt. - wysoki, pojemność około 260-280 mm, szkło przezroczyste.
162	Wyposażenie sali gastronomicznej - Salaterki	100 szt.	Salaterki porcelanowe, białe zgodne z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej w zamówieniu, 50 sztuk o pojemności około 0,4 l; 50 sztuk o pojemności około 1,0 l.
163	Wyposażenie sali gastronomicznej - Serwetnik	30 szt.	30 sztuk serwetnik porcelana biała, zgodne z kolorem i stylem z resztą zastawy stołowej w zamówieniu.
164	Wyposażenie sali gastronomicznej - Shaker	3 szt.	3 sztuki w tym: 2 sztuki: 3-częściowy shaker do koktajli wykonany ze stali nierdzewnej pojemność 0,5 l, 1 sztuka shaker bostoński ze stali + szklanka pojemność 0,7-0,9 l.

165	Wyposażenie sali gastronomicznej - Miseczki	1 komplet	Miseczki na sosy, przystawki, sałatki, porcelana biała, zgodne z kolorem i stylem z resztą zastawy stołowej w zamówieniu. 50 sztuk około 130 mm, 100 sztuk około 170 mm.
166	Wyposażenie sali gastronomicznej - Spodek	200 szt.	Spodki porcelana biała, zgodna z kolorem i stylem z resztą zastawy stołowej w zamówieniu, 100 sztuk pasujących do filiżanek z pozycji 146, 100 sztuk pasujących do filiżanek z pozycji 154.
167	Wyposażenie sali gastronomicznej - Stół gastronomiczny	15 szt.	Drewno naturalne, wzmocniony blat, lakierowane, w kolorze białym, nogi w stylu "ludwik" lub "prowansja". Wymiary: 10 stołów: 180x90 i 5 stołów 120x90,
168	Wyposażenie sali gastronomicznej - Szklanki	1 komplet	W skład kompletu wchodzi 380 szklanek wykonanych z profesjonalnego szkła dla gastronomii, przeznaczonego do intensywnego użytkowania, w tym: Szkłanka do kaw/herbat mrożonych 30szt - na nóżce, pojemność około 0,5 l.; Szklanka do latte 30szt - pojemność około 0,25 l.; Szklanka do mokka/czekolada 20szt - na nóżce, pojemność około 0,5 l.; Szklanka do wody 100szt. - pojemność 0,25-0,3 l; Szkłanka niska na napoje 100szt.- pojemność około 0,25 l; Szklanka wysoka na napoje 100szt.- pojemność około 0,3 l.
169	Wyposażenie sali gastronomicznej - Tace	1 komplet	2 sztuki System ekospozycyjny 6 - poziomy do kaskadowej prezentacji potraw tzw. schodki (plastik, stal lub szkło), 10 sztuk taca kelnerska, okrągła, czarna, antypoślizgowa, średnica około 35-40 cm; 60 sztuk tace do serwowania mięs stalowe owalne z rantem, w tym: 20 sztuk rozmiar około 35x23 cm, 20 sztuk rozmiar około 39x26 cm, 20 sztuk rozmiar około 44x30 cm.
170	Wyposażenie sali gastronomicznej - Talerze	1 komplet	Na komplet składa się 540 sztuk talerzy z porcelany białej, kolor i styl talerzy ma pasować do reszty zastawy stołowej, możliwość mycia w zmywarce i używania w mikrofalii; w tym: Talerze deserowe 100szt. średnica około 19 cm; Talerze do pizzy 40szt.; Talerze do przystawek 100szt. średnica około 21 cm; Talerze głębokie 100szt średnica około 23 cm.; Talerze obiadowe 100szt.-średnica około 26 cm ;Talerze sałatkowe 100szt - średnica odpowiada talerzom do przystawek.
171	Wyposażenie sali gastronomicznej - Termos stołowy z pompką 3l	6 szt.	6 sztuk termos stołowy z pompką pojemność 3 l, stal + tworzywo czarne, co najmniej dwa termosy z ociekaczem (podstawką)
172	Wyposażenie sali gastronomicznej - Warnik do wody 10l.	2 szt.	2 sztuki Warnik do wody o pojemności 10 litrów, stal + tworzywo czarne, nienagrzewająca się rączka i uchwyt, niekapiący kran.

173	Wyposażenie sali gastronomicznej - Wazon	30 szt.	30 sztuk wazon porcelana biała, pasujący do zastawy stołowej.
174	Wyposażenie sali gastronomicznej - Wazy na zupę	15 szt.	15 sztuk waza na zupę z przykrywką, porcelana biała, waza pasująca kolorem i stylem do reszty zastawy stołowej z zamówienia, możliwość mycia w zmywarce, pojemność użytkowa około 3 l.
175	Wyposażenie sali gastronomicznej - Sztućce	1 komplet	Na komplet składa się 1030 sztuków przy czym sztuczki główne: widelec, nóż, widelec i nóż do przystawek, widelczyk do ciasta, łyżeczki i łyżki stołowe winny stanowić jedną linię (posiadać jeden wzór), sztuczki wykonane ze stali gastronomicznej, odporne na mycie w zmywarkach i użytkowanie. na komplet składają się: Widelczyk do ciast 100szt.; Widelce do przystawek 100szt.; Widelec obiadowy 100szt.; łyżeczki do herbaty 200szt.; łyżeczki do latte i deserów 100szt.; łyżeczki do cukru 30szt.; łyżki stołowe 100szt.; Noże do przystawek 100szt.; Noże obiadowe 100szt.; Sztuczki do mięsa 50szt (25 szt. noży i 25 szt. widelców) .; Sztuczki do ryb 50szt. (25 szt. noży i 25 szt. widelców). Jeśli w danej zastawie nie występują sztuczki do ryb, mięsa i przystawek, mogą być one tożsame ze sztuczkami do obiadu.
176	Wyposażenie sali gastronomicznej - Wózek obsługowy stal	3 szt.	3 sztuki wózek obsługowy, w tym: 1 sztuka Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu z pojemnikiem na odpadki do wózka kelnerskiego i pojemnikiem na sztuczki do wózka kelnerskiego; 2 sztuki Wózek kelnerski 3-półkowy ze stali nierdzewnej, zaokrąglone krawędzie, 4 skrętne kółka, dwa z hamulcami, wysokości 950 cm.

222	Wyposażenie sali gastronomicznej - Kociołek elektryczny do zup	2 szt.	2 sztuki kociołek elektryczny do zup Obudowa wykonana ze stali malowanej (czarna). Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej. Regulacja mocy grzewczej, pojemność 8-10 l.
223	Wyposażenie sali gastronomicznej - Koszyczki na sztuczki(2)	20 szt.	20 sztuk koszyczków na podawanie sztuków z metalu lub polirattan w kolorze białym lub szarym.

224	Wypożyczenie sali gastronomicznej - Koszyki na pieczywo(2)	20 szt.	20 sztuk koszyczków na pieczywo, metalowy wyłożony materiałem, stelaż w kolorze czarnym, białym lub szarym, materiał w kolorze białym lub szarym.
225	Wypożyczenie sali gastronomicznej - Otwieracz do butelek	20 szt.	20 sztuk Chromowany otwieracz do butelek
226	Wypożyczenie sali gastronomicznej - OBRUS PROSTOKĄTNY	50 szt.	50 sztuk obrusy z przewagą bawełny lub lnu, w kolorach biały, ecru lub jasno szary w tym: 35 sztuk obrusów pasujących na stoły o wymiarach 180x90 cm i 15 sztuk obrusów pasujących na stoły o wymiarach 120x90 cm
227	Wypożyczenie sali gastronomicznej - Podtalerz	50 szt.	50 sztuk talerz płytki, podtalerz, średnica około 24-26 cm, porcelana biała, można myć w zmywarce i używać w mikrofalach, zgodne z kolorem i wzorem z resztą zastawy stołowej z zamówienia

Załącznik nr 1- wyposażenie recepcji

134	Zakup nowego środka trwałego	Wyposażenie recepcji - Recepcja mobilna segment	1 szt.	W skład segmentu wchodzi: Mobilna lada recepcyjna do dowolnej aranżacji wnętrza - na blokowanych metalowych kółkach, o wymiarach 200x85x110 cm, z przegrodami i półkami na komputer, drukarkę, dokumenty, zgodna z załącznikiem graficznym, wykonana z płyty laminowanej w kolorze kaszmir, szuflady z okuciami zwalniającymi, blat 38mm. Wymiary wewnętrzne do ustalenia po dokładnym pomiarze punktów elektrycznych, szuflady dolna H 35 cm, pozostałe wynikowo.
135	Zakup nowego środka trwałego	Wyposażenie recepcji - Fotel biurowy	2 szt.	Fotel biurowy na kółkach, obicie w kolorze: ecry, beż lub jasno szary.
136	Zakup nowego środka trwałego	Wyposażenie recepcji - Komputer wraz z systemem i oprogramowaniem do obsługi recepcji	1 komplet	W skład kompletu wchodzi: komputer osobisty, system operacyjny, oprogramowanie do obsługi recepcji. Specyfikacja (wymagania minimalne) : Przekątna ekranu LCD min. 17.3 cali; nominalna rozdzielczość LCD min. 1920 x 1080 pikseli; powłoka ekranu błyszcząca (glare); procesor dwurdzeniowy); wielkość pamięci RAM 12 GB DDR4 (2133 MHz); pojemność dysku magnetycznego min. 1000 GB; karta graficzna ; 1 x wyjście HDMI; typ akumulatora 4-komorowy; komunikacja Bluetooth, WiFi IEEE 802.11ac; zainstalowany system operacyjny. System do obsługi recepcji.
137	Zakup nowego środka trwałego	Wyposażenie recepcji - Deska do prasowania	4 szt.	Deska do prasowania z regulacją wysokości i miejscem na odstawienie żelazka

138	Zakup nowego środka trwałego	Wyposażenie recepcji - Żelazko	4 szt.	3 sztuki żelazko z regulacją temperatury, wyrzutem pary, samoczyszczące, z funkcją wyłączenia przy nieużywaniu, 1 sztuka żelazko parowe tzw. Parownica, Minimalna moc 1000, ciągły strumień pary, blokada kapania.
-----	------------------------------	--------------------------------	--------	--



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

