|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Rodzaj wyposażenia** | **Opis**  **Wyposażenie z dostawą i montażem. Podane wymiary  +/- 5cm** | **Ilość**  **szt/kpl** | **Cena Jednostkowa brutto** | **Wartość brutto (tj. ilość x cena jednostkowe brutto** | **stawka Vat %** | **Identyfikacja Oferowanego artykuł** |
| 1. | Taboret gazowy | Taboret gazowy , 40,0cmx40,0cmx35,0cm, 7,0kW, palnik dwukoronowy | 2 |  |  |  |  |
| 2. | Basen do mycia garnków | Basen do mycia garnków jednokomorowy o wysokości  85,0cm ze stali nierdzewnej 80x60cm i wysokości komory  40,0cm, rant tylny 4,0cm, nogi ze stali nierdzewnej o wym.  4,0x4,0cm z możliwością regulacji wysokości -5mm do  +25mm, otwór pod baterię 33mm | 1 |  |  |  |  |
| 3. | Blaty robocze ze stali nierdzewnej | Blaty robocze ze stali nierdzewnej, wysokość tylnego rantu 11,0cm, wysokość blatu 85,0cm :  kpl.  Na nogach 100x60 -4 szt. 40x60 -1 szt.  Na nogach z półką: 80x70 -2 szt. 50x70- 1 szt  Na szafkach 45x60cm -2szt. 100x60cm - 5 szt | 1 |  |  |  |  |
| 4. | Kuchnia gazowa 3 palnikowa | Kuchnia gazowa 3 palnikowa szer. 70 cm, palniki  dwukoronowe, zawory z zabezpieczeniem  przeciwwypływowym odcinają dopływ gazu w przypadku  zgaśnięcia płomienia, możliwość ustawienia kurkiem tzw.  „oszczędnego płomienia”, w serii TG zastosowano zapalacze  piezoelektryczne, trzony wykonane ze stali nierdzewnej,  wyjmowane płyty podpalnikowe ułatwiają utrzymanie  urządzenia w czystości, emaliowane ruszty, ilość palników  2x 7 kW + 1x 9kW | 1 |  |  |  |  |
| 5. | Kuchnia gazowa szer. 60 cm z piekarnikiem | Kuchnia gazowa szer. 60 cm z piekarnikiem System  zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania.  Konfiguracja palników: 2x3.5+2x5kW. Redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu). Wyjmowana misa  podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce. Żeliwne ruszty. Płomień pilotowy. Zabezpieczenie  przeciwwypływowe. Piekarnik elektryczny, trzy poziomy prowadnic. Piekarnik z termo obiegiem o mocy 6,5kW.  Możliwość podłączenia na 230 V. | 1 |  |  |  |  |
| 6. | Piec konwekcyjno-parowy | Piec konwekcyjno-parowy, zakres temperatury od50 0C do  300 0C, sterowanie: dotykowe , regulator obrotowy.  Funkcje:  - Powietrze obiegowe  - Gotowanie na parze  - Gotowanie na parze kombi  - Gotowanie niskotemperaturowe  - Gotowanie Delta T  - Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku  - Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)  - Automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z  programem suszenia  Ilość programów gotowania 99, ilość faz gotowania 9.  Materiał komory – stal szlachetna, Podwójne przeszklenie  drzwi . Prowadnice wyjmowane, przyłącze bagnetowej sondy  temperatury, z boku .  W zestawie min.:  1 ruszt 1/1 GN  1 blacha 1/1 GN  1 rura odpływowa PVC  1 wąż doprowadzający wodę  1 wąż doprowadzający środek czyszczący . | 1 |  |  |  |  |
| 7. | Okapy centralny 600x240 cm | Okapy centralny 600x240 cm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.  - Rynienka ociekowa z zaworem spustowym.  - Dostępne króćce przeznaczone do montażu rur o średnicy: 100, 150, 160, 200, 250, 300, 315 mm.  - Wentylatory,  - Filtry,  - Opcje dodatkowe: labiryntowe łapacze tłuszczu,  oświetlenie typu LED. | 1 |  |  |  |  |
| 8. | Szafa chłodnicza podblatowa 130 l | Szafa chłodnicza podblatowa 130 l zamykana na klucz. Szer.  60,cm, głębokość 61,5cm, wys. 83,0cm, drzwi uchylne, rozmrażanie automatyczne, materiał: stal malowana, szkło. | 1 |  |  |  |  |
| 9. | Szafa mroźnicza podblatowa 120 l | Szafa mroźnicza podblatowa 120 l materiał: stal malowana,  zamykana na klucz o wym 60,0cmx60,0cm. Temperatura  mrożenia do -180C, drzwi uchylne, min. ilość półek 3 szt | 2 |  |  |  |  |
| 10. | Chłodziarka na jajka | Chłodziarka na jajka 43x50x43cm.  Moc znamionowa: 50 W  Pojemność chłodziarki: 50 litrów  Klasa energetyczna: A  Zakres regulacji temperatury w komorze chłodzenia: od +6.5 do +15º C  Cichy tryb pracy, poziom głośności nie wyższy niż: 38 dB. | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Zmywarko-wyparzarka | Zmywarko-wyparzarka 68x56x83 cm. Wymagane parametry:  - sterownie elektromechaniczne  - czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania  - przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1  - maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm  - precyzyjny dozownik płynu myjącego i  nabłyszczającego  - cykl mycia 120 s lub 180 s  - wydajność koszy na godzinę - 30/h; 24/h  - pompa zrzutowa i/lub pompa wspomagająca płukanie (w wybranych wersjach dostosowanych do obiektu)  - kontrolki temperatury pracy bojlera i komory  - 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)  - zużycie wody max. 2,5 l/cykl  - moc grzałki komory – około 2 kW  - moc grzałki bojlera - około 3 kW lub 4,5 kW  - kosz 500x500 mm  - w komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce  - uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V  - opcjonalnie możliwość zastosowania filtra powierzchniowego  - urządzenie powinno posiadać możliwość podpięcia do uzdatniacza wody  - płyn do mycia i nabłyszczania w cenie  - wysokość komory wsadowej około 370 mm | 1 |  |  |  |  |
| 12. | Basen do mycia warzyw | Basen do mycia warzyw. Basen jezdny 70,0x58,0x85,0cm  wykonany ze stali nierdzewnej, o spawanej konstrukcji  zapewniającej sztywność i wytrzymałość na równomiernie  rozłożone obciążenia pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N),  wyposażony w zestaw czterech kółek z blokadą ruchu i elastycznym  bieżnikiem z niebrudzącej gumy oraz perforowane pojemniki 2 szt. | 1 |  |  |  |  |
| 13. | Regał metalowy składający się z pięciu  półek | Regały 100x40x180cm - regał metalowy składający się z pięciu  półek o maksymalnej nośności 100 kilogramów każda, tak aby  przy równomiernym rozłożeniu przedmiotów można było na  nim składować aż 500 kg. Metalowe półki, dodatkowo wzmocnione wspornikami, które zapewnią całej konstrukcji  stabilność. Ustawienie półek ma podlegać możliwości regulacji, co pozwali na dostosowanie kształtu regału do przechowywania różnych, nawet wielkogabarytowych przedmiotów. Oprócz tego regał będzie można zmontować  jako dwa osobne moduły – dwu- i trzypółkowy. Całość powinna być wykonana ze stali nierdzewnej co zapewni jego łatwość w utrzymaniu, a także będzie odporny na działanie  rdzy. Do każdego opakowania ma być dołączona instrukcja montażu. W zestawie mają się znajdować odpowiednie śruby do skręcenia regału. Profile regału mają być bez ostrych  krawędzi. | 3 |  |  |  |  |
| 14. | Lodówka podblatowa na jaja | Lodówka podblatowa na jaja 43x50x43cm.  Moc znamionowa: 50 W  Pojemność chłodziarki: 50 litrów  Klasa energetyczna: A  Zakres regulacji temperatury w komorze chłodzenia: od +6.5 do +15º C  Cichy tryb pracy, poziom głośności nie wyższy niż: 38 dB. | 1 |  |  |  |  |
| 15. | Lodówka - Szafa chłodnicza 350 l | Lodówka - Szafa chłodnicza 350 l zamykana na klucz 60x58x185cm.  Cechy:  - Wysokiej jakości izolacja 40mm  - pojemność magazynowa umożliwiająca liczne warianty układania w stosy  - Łatwa do czyszczenia  - Korpus i drzwi z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304  - Chłodzenie statyczne z obiegiem  - Funkcja automatycznego odszraniania  - Zakres temperatur: +2 °C do +8 °C  - 1 komora chłodnicza z 1 drzwiami  - Wnętrze z tworzywa sztucznego  - Zaokrąglone narożniki wewnętrzne  - Lite drzwi ze stali nierdzewnej  Dyrektywy :  - Materiał ma być zgodny z europejskimi normami żywnościowymi  - Produkt ma być zgodny z wytycznymi dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa oraz z przepisami CE | 2 |  |  |  |  |
| 16. | Ociekacz | Ociekacz dł. 60,0cm, szer. 55,0cm, wysokość 113,0cm - ze stali  nierdzewnej, 2-półkowy ociekowy przystosowany do pojemników  GN 1/1 oraz tac. Wyposażony w zestaw czterech kółek z blokadą  ruchu i elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy | 1 |  |  |  |  |
| 17. | Wózki do wydawania posiłków | Wózki do wydawania posiłków dł. 86,0cm, szer. 54,0cm, wysokość  154,0cm. Wózek pięciopółkowy wykonany ze stali nierdzewnej.  Maksymalnym udźwigu - 75 kg na półkę. Mają posiadać 4 obrotowe  gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami. Odległość między półkami  27,0 cm. | 2 |  |  |  |  |
| 18. | Talerze, kubki i sztućce /dla 90 osób | Talerze, kubki i sztućce /dla 90 osób/,  - 3 rodzaje talerzy, salaterka, kubek,  - 4 rodzaje sztućców  Talerze obiadowe - średnica 24 cm  Talerze głębokie do zupy - średnica 22 cm  Talerze deserowe - średnica 19 cm  Materiał: porcelana  - można myć w zmywarce  - można używać w mikrofali  Sztućce: noże stołowe, łyżki stołowe, widelce stołowe, łyżeczki do  herbaty stalowe dostosowane do mycia w zmywarce | 1 |  |  |  |  |
| 19. | Chłodnia wbudowana | Chłodnia wbudowana (wym. 1,7 x 1,40) . Komora chłodnicza  138x156x210cm.  Łatwa w czyszczeniu, zaokrąglone narożniki.  Nadbudowa ścienna:  Spienione ściągacze do mocnego połączenia elementów,  zabezpieczone powłoką antykorozyjną ściągacze zapewniające  stabilność i szczelność szczelin.  Podłoże komórkowe z wytłoczoną powierzchnią zapewniającą  maksymalną przyczepność.  Izolacja  Grubość ścianek 80 mm NIE ZAWIERAJĄCA FREONÓW zgodnie z  przepisami UE (Dyrektywy dotyczące zastosowania halonu)  Nadstawka ze stali nierdzewnej. Wszystkie elementy dodatkowo  wyposażone w folię ochronną, którą można usunąć po montażu.  Drzwi dające możliwość położenia i zamknięcia, w obrębie komory  wewnętrznej zintegrowany z otwieraczem awaryjnym.  Próg drzwi ze stali nierdzewnej.  Produkt ma być zgodny z wytycznymi dotyczącymi higieny i  bezpieczeństwa, zgodnie z przepisami CE.  Materiał ma być zgodny z europejskimi normami żywnościowymi.  Na wyposażeniu ma być również lamela zapobiegająca zamarzaniu . | 1 |  |  |  |  |
| 20. | Lampa UV do dezynfekcji jaj (na 10 szt.) | Lampa UV do dezynfekcji jaj (na 10 szt.) przykładowe wymiary  18.5x42.9x17.5 cm.  Lampa UV przeznaczona do powierzchniowej dezynfekcji jaj o  jednorazowym wsadzie 10 sztuk. Wykonanie elementów ze stal  nierdzewnej zapewniającej wysoką trwałość oraz higienę  użytkowania i zapewniającą 100-procentową skuteczność procesu  dezynfekcji dzięki lampą emitującym promieniowanie UV-C o  długości fali 253,7nm. W trakcie naświetlania promieniowanie musi  skutecznie likwiduje bakterie i drobnoustroje znajdujące się na  powierzchni jaj. | 1 |  |  |  |  |
| 21. | Zlewy gastronomiczne 2-komorowe na nogach | Zlewy gastronomiczne 2-komorowe na nogach.  Zlew 2-komorowy ze stali nierdzewnej o wymiarach 110x60x85 cm.  (komory zlewu mogą być usytuowane po lewej (L) lub po prawej  stronie (P)).  Powierzchnia płyty ze zlewem wyprofilowana na 4mm, co  zabezpieczy przed spływaniem wody poza obrys mebla.  Standardowa odległość pomiędzy komorami wynosi 4,5cm. Stelaż  ze zlewem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Wykonanie:  Zlew wykonywać z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o  wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się  odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni.  Otwór odpływu w komorze standardowy o średnicy 5 cm. W  komplecie uwzględnić syfon 1 komplet. | 5 |  |  |  |  |
| 22. | Umywalka gastronomiczna do mycia rąk | Umywalka gastronomiczna do mycia rąk ze stali nierdzewnej  z syfonem i baterią.  Parametry umywalki: wymiary komory 330×300×150 mm, komora  zabudowana z trzech stron, otwór pod baterię na środku komory  ø 35 mm.  Bateria umywalkowa – łokciowa:  - jednootworowa  - otwór w zlewie 3/8’‘ – fi 35 mm  - wężyki z końcówką 1/2’‘  - wysięg 215 mm  Syfon standardowy dostosowany do tego typu umywalki. | 1 |  |  |  |  |
| 23. |  | Pojemnik na mydło w płynie.  Łokciowy dozownik do płynów mydła w płynie o optymalnej  pojemności 500 ml  - materiał: aluminium (obudowa), stal nierdzewna (pompka i  okapnik)  - Butelka materiał: polietylen (PE)  - Pojemność: 500 ml  - Wyjmowana, umożliwiająca sterylizację butelka na środek  dezynfekcyjny 0,5 litra  - Wymiary: wysokość 320 mm, szerokość 80 mm, głębokość 260  mm  - Sposób dozowania: wyposażony w ramię (łokciownik), które  umożliwia dozowanie za pomocą łokcia  - Napełnianie: butelkę można napełniać z dowolnego  opakowania z mydłem w płynie lub płynem dezynfekcyjnym  - W zestawie:  o końcówka rozpylająca  o okapnik  o osłona antykradzieżowa zamykana na kluczyk | 1 |  |  |  |  |
| 24. | Kredens przelotowy | Kredens przelotowy 90x60x200 cm ze stali nierdzewnej.  Szafa przelotowa dwudzielna z drzwiami przesuwnymi – otwarta z  dwóch stron (przód i tył) – wykonana ze stali nierdzewnej.  Przeznaczona do przechowywania umytych naczyń. Oddziela  pomieszczenie zmywalni od miejsca wydawania posiłków.  Dwudzielna konstrukcja poza większa stabilnością szafy ma dawać  możliwość większego manewru w kuchni dzięki mniejszym  skrzydłom drzwi. Stopki nóżek mają pozwalajć na regulację w  zakresie od -1cm do +2cm | 1 |  |  |  |  |
| 25. | Kuchenka mikrofalowa | Kuchenka mikrofalowa. Pojemność 26 l , sterowanie elektroniczne,  moc 1000 W, funkcje podstawowe gotowanie, grill, podgrzewanie,  rozmrażanie. Do zabudowy | 1 |  |  |  |  |
| 26. | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej | Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej ~12 mb (szafki górne i  dolne, blat roboczy)  Meble górne 6mb zamykane, 6mb otwarte  Blaty robocze ze stali nierdzewnej. | 1 |  |  |  |  |
| 27. | Regały ze stali nierdzewnej | Regały ze stali nierdzewnej /magazyn owoców i warzyw i magazyn  produktów sypkich/  Regał h=180cm - 80x60+60x60+130x40+90x40+130x60  Metalowe półki, dodatkowo wzmocnione wspornikami, które  zapewnią całej konstrukcji stabilność. Ustawienie półek ma  podlegać możliwości regulacji, co pozwali na dostosowanie kształtu  regału do przechowywania różnych, nawet wielkogabarytowych  przedmiotów. Oprócz tego regał będzie można zmontować jako dwa  osobne moduły – dwu- i trzypółkowy. Całość powinna być  wykonana ze stali nierdzewnej co zapewni jego łatwość w  utrzymaniu, a także będzie odporny na działanie rdzy. Do każdego  opakowania ma być dołączona instrukcja montażu. W zestawie mają  się znajdować odpowiednie śruby do skręcenia regału. Profile regału  mają być bez ostrych krawędzi. | 1 |  |  |  |  |
| 28. | Garki gastronomiczne ze stali nierdzewnej | Garki gastronomiczne ze stali nierdzewnej  Garnki - 2 x (2,4l, 4,4l, 6l, 9l, 11l, 17l, 25l, 36l)  Rondel ze stali nierdzewnej – 2x 8l, 2x 3,4l, 2x2l,  Patelnia ze stali nierdzewnej – 3x 2,3l, 3x 3l, 3x4l, 3x8,8l | 1 |  |  |  |  |
| 29. | Pojemniki na żywność | Pojemniki na żywność z tworzywa sztucznego zgodnego z  wytycznymi dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa oraz przepisami  CE - po 10szt. z każdego rozmiaru: 16x17x10, 16x17x6, 16x17x15,  16x17x20 cm, 60x40x21, 60x40x40 cm. | 1 |  |  |  |  |
| 30. | Pojemniki na odpadki | Pojemniki na odpadki pokonsumpcyjne hermetycznie zamykane  80 litrów, tworzywa sztucznego, wyposażony w podwozie z kołami. | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Naczynia ze stali nierdzewnej | Naczynia ze stali nierdzewnej:  - 5 misek ( 2 x 3l, 3 x 5,5l) ,  - 10 pojemników ( 3 x 3,6l, 3 x 5l, 4 x 6,5l) | 1 |  |  |  |  |
| 32 | Przybory kuchenne i drobny sprzęt | Przybory kuchenne i drobny sprzęt  5 x chochla - 3x 0,65l, 2 x 0,13l  5x łyżki - 3x dł. 40cm, 2x dł. 30cm  5 x łopatki - dł. 35cm  5x szpatułki - 3 x 73x360 mm, 2 x 150x95mm  5x szczypce kuchenne - dł. 30cm  5x lejki - z tworzywa sztucznego śr. otworu 1 cm  5x deski - wykonane z polipropylenu odporne na uszkodzenia  mechaniczne o wymiarach 450x300 mm  2x rózgi ze stali nierdzewnej min. 8 wrzecionowe, o dł. 450 mm  2x szufle do produktów sypkich  2x widelce duże  18x noże (zestaw kuchenny)  12 osobowy komplet sztućców  2x tarka do warzyw  2x tarka do ciasta  10x szklanki o pojemności 250 ml | 1 |  |  |  |  |
| 33 | Czajnik elektryczny | Czajnik elektryczny  Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l. Obudowa oraz grzałka  wykonane ze stali nierdzewnej. Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z  polipropylenu. Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed  zakamienieniem, celem zwiększa żywotność czajnika. Lampka  kontrolna informująca o włączeniu grzałki. Wewnętrzny wskaźnik  maksymalnego poziomu wody. | 3 |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |

***UWAGA!***

***Formularz cenowy ma zawierać wycenę zgodnie z niniejszym załącznikiem wszystkich pozycji. Ponadto Zamawiający w kolumnie (identyfikacja oferowanego artykułu) wymaga wskazania danych pozwalających na identyfikacyjne oferowanego artykułu. (jeżeli oznaczeniem pozwalającym na bezpośrednią identyfikację artykułu jest nazwa własna/marka- należy wpisać nazwę własną/markę, jeżeli numer katalogowy- należy wpisać numer katalogowy, jeżeli nazwa producenta lub importera- nazwę producenta lub importera a jeżeli identyfikacja artykułu możliwa jest wyłącznie poprzez podanie zarówno nazwy producenta/importera, jak i nazwy własnej/marki oraz numeru katalogowego- należy podać te wszystkie dane.***

………………………………………………………….

(miejscowość, data)