

**Opis przedmiotu zamówienia**

Lp.	Nazwa	Opis	Jednostka miary	Liczba sztuk
1.	Pojemnik uniwersalny	Pojemnik uniwersalny w wytrzymałego tworzywa sztucznego na odpadki o pojemności 75l, okrągły. W komplecie podstawa na kółkach oraz pokrywa	szt.	1
2.	Garnek	Garnek profesjonalny o pojemności 71,6 l ze stali nierdzewnej, dno wielowarstwowe, odporne na korozję. Uchwyty nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty. Przystosowane do kuchni elektrycznej i gazowej.	szt.	1
3.	Garnek	Garnek profesjonalny o pojemności 50l ze stali nierdzewnej, dno wielowarstwowe, odporne na korozję. Uchwyty nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty. Przystosowane do kuchni elektrycznej i gazowej.	szt.	1
4.	Garnek	Garnek profesjonalny o pojemności 20 l ze stali nierdzewnej, dno wielowarstwowe, odporne na korozję. Uchwyty nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty. Przystosowane do kuchni elektrycznej i gazowej.	szt.	2
5.	Garnek	Garnek profesjonalny o pojemności 15 l ze stali nierdzewnej, dno wielowarstwowe, odporne na korozję. Uchwyty nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty. Przystosowane do kuchni elektrycznej i gazowej.	szt.	4
6.	Garnek	Garnek profesjonalny o pojemności 9 l ze stali nierdzewnej, dno wielowarstwowe, odporne na korozję. Uchwyty nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty. Przystosowane do kuchni elektrycznej i gazowej.	szt.	2
7.	Patelnia	Patelnia profesjonalna aluminiowa teflonowana o średnicy 400mm	szt.	2
8.	Patelnia	Patelnia profesjonalna aluminiowa teflonowana o średnicy 270mm	szt.	2
9.	Cedzak	Cedzak ze stali nierdzewnej 4l	szt.	2

10.	Łyżka	Łyżka cedzakowa ze stali nierdzewnej	szt.	2
11.	Sito z rączką	Sito z podwójną siatką o średnicy 240mm	szt.	2
12.	Miska kuchenna	Miska stal nierdzewna, zestaw 5 sztuk, pojemność 21 l, 19 l, 5 l, 3 l, 2 l,	kpl	1
13.	Wiadro	Wiadro metalowe o pojemności 10l	szt.	2
14.	Tarka	Tarka do warzyw nierdzewna 4-stronna, przystosowana do mycia w zmywarce	szt.	2
15.	Rózga stalowa	Rózga stalowa metalowa do mieszania	szt.	2
16.	Ubijak do ziemniaków	Ubijak do ziemniaków ze stali nierdzewnej 810 mm	szt.	2
17.	Szczypce uniwersalne	Szczypce uniwersalne, uchwyt i blokada pokryta silikonem, odporne na wysoką temperaturę, blokada otwarcia, można myć w zmywarkach, długość 230mm	szt.	3
18.	Porcjoner do ziemniaków	Łyżka do porcjowania ziemniaków	szt.	2
19.	Zestaw desek do krojenia HACCP	Zestaw zawierający 6 sztuk desek różnego koloru, do różnych potraw. Rozmiar GN 1/1. Wykonane z polipropylenu, nadające się do mycia w zmywarce	szt.	1
20.	Łopatki silikonowe	Łopatki silikonowe do używania przy smażeniu i mieszaniu potraw.	szt.	4
21.	Tłuczek do mięsa	Tłuczek do mięsa z aluminium	szt.	1
22.	Łyżka stołowa	Łyżka stołowa ze stali nierdzewnej 18/10, przystosowana do mycia w zmywarce, opakowanie 12 sztuk	szt.	10
23.	Łyżeczka	Łyżeczka ze stali nierdzewnej 18/10, przystosowana do mycia w zmywarce opakowania po 12 sztuk	szt.	4
24.	Widelec stołowy	Widelec stołowy ze stali nierdzewnej 18/10, przystosowana do mycia w zmywarce opakowanie po 12 sztuk	szt.	10
25.	Nóż stołowy	Nóż stołowy z piłką ze stali nierdzewnej 18/10, przystosowana do mycia w zmywarce opakowanie po 12 sztuk	szt.	6
26.	Talerz	Talerz płytki mały, średnica 16-17 cm, przystosowany do mycia w zmywarce. Porcelana biała.	szt.	50
27.	Talerz	Talerz płytki duży, średnica 25-27 cm -, przystosowany do mycia w zmywarce. Porcelana biała.	szt.	140
28.	Talerz	Talerz głęboki o średnicy 22-23 cm, przystosowany do mycia w zmywarce. Porcelana biała.	szt.	140

29.	Kubek	Kubek porcelanowy z uchem o pojemności od 220 ml do 260 ml. Różne kolory, z wyłączeniem białego, przystosowany do mycia w zmywarce.	szt.	140
30.	Dzbanki	Dzbanki poliwęglanu na napoje o pojemności min. 1,75l i max. 2,5 l. Przystosowane do mycia w zmywarce	szt.	14
31.	Waza	Waza na zupe o pojemności min. 3l, max. 4l, porcelana biała, przystosowana do mycia w zmywarce	szt.	14
32.	Łyżka wazowa	Łyżka wazowa, stal nierdzewna 18/10 o pojemności min. 250 ml i max. 400 ml, przystosowana do mycia w zmywarce.	szt.	14
33.	Chochla	Chochla wykonana ze stali nierdzewnej w technologii monoblok, pozbawiona spawów, wykonana z jednego kawałka stali, można myć w zmywarce, pojemność 1,5 litry	szt.	2
34.	Pojemnik gastronomiczny	Wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach i sztaplować, komplet zawiera pojemniki o pojemności 8l, 5l, 2,2l, 14l,6l, 2,6l, 6,5l	kpl.	1
35.	Mikser planetarny	Miesiarka planetarna. Urządzenie do lekkich ciast i ubijania piany. Korpus urządzenia wykonany z aluminium, części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej. W komplecie urządzenia: dzieża o pojemności min. 20 l i średnicy Dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa, wyjmowana, zawieszona na ruchomych ramionach. Min. prędkość obrotów 113 obr./min., moc min. 0,75 kW	szt.	1
36.	Obieraczka do jarzyn	Uniwersalna obieraczka do obierania okrągłych lub podłużnych owoców i warzyw, takich jak szparagi, ogórki, ziemniaki i jabłka, ostrze ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarce,	szt.	6
37.	Waga kuchenna	Waga kuchenna gastronomiczna przystosowana do ważenia ciężarów o wadze min. 15 kg	szt.	1
38.	Otwieracz do konserw	Otwieracz do konserw blatowy	szt.	1

39.	Otwieracz do konserw	Otwieracz do konserw ze stali nierdzewnej, ręczki z polipropylenu	szt.	2
40.	Ostrzałka do noży	Trzystopniowa ostrzałka do noży gładkich i falistych. Ostrzałka daje możliwość wyboru optymalnego ostrza dla pracy w kuchni, czy masarstwie. Diamentowe dyski w stopniu I i II. i III stopniu	szt.	1
41.	Obieraczka do warzyw	Obieraczka do ziemniaków, wsad jednorazowy 12 kg, poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa, zasomierz z regulacją do 5 minut, możliwość zamontowania separatora obierzyn pod urządzeniem Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej	szt.	1
42.	Separator do obierzyn	Separator kompatybilny do obieraczki do ziemniaków	szt.	1
43.	Stołowy zestaw do przypraw	Zestaw do przypraw na sól i pieprz	szt.	2
44.	Wózek kelnerski	Wózek kelnerski 3-półkowy	szt.	2
45.	Wózek kelnerski	Wózek kelnerski 2-półkowy	szt.	1
46.	Tacki	Tacki laminowane GN 1/1	szt.	10
47.	Mikser ręczny	Blender do rozdrabniania potraw o mocy min. 0,4kW, 2300 obr/min. z różgą,	szt.	1
48.	Kotłeciarka	Wydajność min. 600 kotletów na godzinę, antypoślizgowe nóżki, wykonana ze stali nierdzewnej,	szt.	1
59.	Szatkwonica do warzyw	Wielofunkcyjne urządzenie z dwoma przystawkami: szatkownicą do warzyw i pojemnikiem cuttra. Szatkownica umożliwia rozdrabnianie warzyw na wiórki, plastry, słupki. Cutter o pojemności min. 3,7 l z gładkim nożem w dolnej części umożliwia mielenie i siekanie mięsa, ziół, warzyw, ryb, wyrabianie ciast lekkich i drożdżowych, przyrządzanie mas, pasztetów, sosów oraz mieszanie składników. Podstawa i obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.		1
50.	Komplet tarcz tnących	Zestaw 6 szt. tarczy do szatkownicy do warzyw. Zestaw musi być kompatybilny z zaproponowaną szatkownicą do warzyw. W skład zestawu winny wchodzić tarcze tnące na: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostek		1

		(tarcza tnąca 10 mm, sitka 10x10 mm).		
51.	Sterylicator UV do jaj	Urządzenie używa promieni UVC, które zabijają bakterie i wirusy. Stalowa kratka pokryta poliestrowa farbą proszkowa odporna na promieniowanie UV, osadzona w szufladzie na łożyskach. Sterylicacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami		1
52.	Regał magazynowy	Regał wykonany ze stali chromowanej, przeznaczony do magazynów, kuchni gastronomicznych, sklepów, 4 regulowane półki o udźwigu jednej półki do 250 kg równomiernie rozłożonego obciążenia oraz regulowane nóżki.		6
53.	Zestaw noży	Zestaw profesjonalnych noży. W skład zestawu winny wchodzić noże kute- 8 szt. Każdy z 8 noży innej wielkości i innego przeznaczenia, dodatkowo w skład kompletu winna wejść ostrzałka i widelec do mięs. Wykonane ze stali nierdzewnej plus listwa magnetyczna na noże	komplet	1
54.	Szafa BHP	Szafa ubraniowa dla personelu 800x450x1700 2-drzwiowa	szt.	1
55.	Koszyczki na sztućce	Koszyczki na sztućce z polipropylenu	szt.	14
56.	Termometry	Termometr pokojowy	szt.	4
57.	Podstawa pod garnki	Wykonana z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat podstawy wygłuszony płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością. Stelaż podstawy opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Wym. 50x50x45cm	szt.	1
58.	Piec konwekcyjno-parowy, 10 półkowy, GN 1/1 elektryczny, sterowany elektronicznie wraz z podstawą pod piec oraz pojemnikami GN.	Piec konwekcyjno-parowy, 10-półkowy, GN 1/1 elektryczny, zasilanie 400V, w komplecie podstawa. Sterowany elektronicznie. Możliwość zaprogramowania min. 1200 programów (do 12 etapów każdy). Zawiera sondę z 6-punktowym pomiarem, oświetlenie LED, winien posiadać generator pary z automatycznym poborem wody, możliwość programowania nawilżania od 300C do 3000C w	szt.	1

		trybie gorące powietrze lub w trybie mieszanym, system automatycznego odprowadzania kondensatu, drzwi z potrójną szybą, wentylowana przestrzeń między szybami, wbudowany spryskiwacz ręczny ze strumieniem punktowym i prysznicowym, złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania, system informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza. Podstawa kompatybilna z zaoferowanym piecem, z przewodnicami – 14 par przewodnic, stal nierdzewna.		
59.	Pojemniki GN:	Pojemnik aluminiowy teflonowany, GN 1/1 - wysokość 20 mm, odporna na zarysowanie powłoka;	Szt.	10
60.	Pojemniki GN:	pojemniki GN 1/1 perforowany, aluminiowy , wysokość 100 mm;	Szt.	4
61.	Pojemniki GN:	pojemniki aluminiowe teflonowane GN 1/1, wysokość 65 mm.	Szt.	4

Wszystkie naczynia i sztucce muszą być przystosowane do mycia w zmywarce.

Oferowane wyposażenie i urządzenia muszą być nowe i wolne od wad.

Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa była z jednej serii i modelu.

Zamawiający wymaga, aby sztucce były z tej samej serii i modelu.

Wykonawca udzieli Zamawiającemu co najmniej 36-miesięcznej gwarancji na zakupiony sprzęt.

Dostawa zamówienia: Szkoła Podstawowa w Leśnicy Groniu, po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym z dyrektorem szkoły.

Zaoferowana cena winna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia: cena wyposażenia, transport oraz rozładunek, montaż i uruchomienie.

Dostawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu kart gwarancyjnych, instrukcji obsługi i protokołów odbioru i montażu.