

Załącznik nr 4.1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia- Część 1

Część 1. „Program współpracy Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku z otoczeniem społeczno-gospodarczym- zakup i dostawa wyposażenia do pracowni technologii gastronomicznej, pracowni hotelarskiej, pracowni obsługi gości”.

1	Lada recepcyjna z częścią obniżoną do obsługi gościa niepełnosprawnego	<p>Lada recepcyjna z częścią obniżoną do obsługi gościa niepełnosprawnego - 1 szt</p> <ul style="list-style-type: none"> - blat górny wykonany z płyty meblowej laminowanej- (wym. 1400 x 700 x 750 mm) – część obniżona dla gościa niepełnosprawnego wykonana z płyty meblowej laminowanej i odpornej za zarysowania min 28 mm. -Krawędzie płyty oklejone obrzeżem PCV min 35 mm. -Blat podparty od strony wewnętrznej monolitem grubości min 52mm oklejony szerokim obrzeżem PCV 2mm. -Z drugiej strony blat oparty na szafce : (wym. 400 x 714 x 700 mm), Z trzema szufladami na prowadnicach ze stali ocynkowanej o wymiarach pierwsza szuflada wysokość frontu 200 mm Druga szuflada wysokość frontu 200 mm Trzecia szuflada wysokość frontu 300 mm Wszystkie szuflady zamykane na zamek 2 szafka na kółkach wsuwana pod ladę: (wym. 400 x 500 x 600 mm). Z trzema szufladami na prowadnicach ze stali ocynkowanej o wymiarach: -pierwsza szuflada wysokość frontu 150 mm -druga szuflada wysokość frontu 150 mm -trzecia szuflada wysokość frontu 200 mm Wszystkie szuflady wykończone uchwytami meblowymi do otwierania długości 128 mm Kolor płyty meblowej : grusza polna
2.	Komplet bielizny pościelowej	<p>Komplet bielizny pościelowej składającej się z:</p> <p>1. Kołdra antyalergiczna – 4 sztuki</p> <ul style="list-style-type: none"> - kołdra całoroczna o wymiarach 155 x 200cm - kolor biała, -poszycie mikrofibra, - wypełnienie: 100% puszyste włókno poliestrowe rurkowe spiralne silikonizowane z systemem 3D pokryta poliestrem z mikrofazą. - temperatura prania - w 95°C <p>Certyfikaty: Produkt musi posiadać certyfikaty/atesty lub inne równoważne dokumenty potwierdzające:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) bezpieczeństwo stosowania przez ludzi oraz ich bezpieczeństwo dla środowiska, potwierdzające spełnianie wymagań humanoekologicznych b) bezpieczeństwo dla alergików <p>2. Poduszka antyalergiczna – 4 sztuki</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary 70x80cm - kolor biały, -wykona z mikrofazą

		<p>-w poszewce znajduje się wkład z włókien poliestrowych skręcanych termicznie, system 3D.</p> <p>- Wypełnienie: 100% włókno poliestrowe rurkowe spiralne silikonizowane z systemem 3D</p> <p>-Pokrycie: 100% poliester mikrofaza, wykonana z pikowanej microfazy, Temperatura prania 95°C, Certyfikaty: Produkt musi posiadać certyfikaty/atesty lub inne równoważne dokumenty potwierdzające:</p> <p>a) bezpieczeństwo stosowania przez ludzi oraz ich bezpieczeństwo dla środowiska, potwierdzające spełnianie wymagań humanoekologicznych</p> <p>b) bezpieczeństwo dla alergików</p> <p>3. Ochroniacz na materac -4 sztuki</p> <p>- wymiary: 90/200 cm</p> <p>- wykonany z tkaniny laminowanej (połączenie wysokiej jakości frotki ze specjalną "membraną").</p> <p>- temperatura prania- 95 °C , temperatura sterylizowania- 121 °C.</p> <p>- wodoodporny z całkowitą ochroną przed wszelkiego rodzaju płynami.</p> <p>-skład: wierzch - 80% bawełny, 20% poliester + podkład 100% PVC</p> <p>-kolor - biały.</p> <p>-brzegi: obszywane Overlockiem, mocowane do materaca za pomocą grubej gumy wszywanej w każdym rogu materaca.</p> <p>-odporny na kwas moczowy, -musi posiadać barierę antyalergiczną.</p> <p>Certyfikaty: Produkt musi posiadać certyfikaty/atesty lub inne równoważne dokumenty potwierdzające:</p> <p>a) bezpieczeństwo stosowania przez ludzi oraz ich bezpieczeństwo dla środowiska, potwierdzające spełnianie wymagań humanoekologicznych</p> <p>2. Poszwa na kołdrę - 10 sztuk</p> <p>- wymiary 160x200</p> <p>-splot: Adamaszek</p> <p>- na zakład</p> <p>- tkanina merceryzowana</p> <p>- skład: 100% bawełna,</p> <p>- gramatura: min. 145 g/m² +/-6</p> <p>- wzór: prążek o szerokości 2 cm</p> <p>-temperatura prania: 95°C</p> <p>- kolor: biały</p> <p>- zapięcie w poszwach: zakład hotelowy 30 cm</p> <p>3. Poszewka na poduszkę– 10 sztuk</p> <p>- wymiary 70x80 cm</p> <p>- splot Adamaszek</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - na zakład - tkanina merceryzowana - skład: 100% bawełna, - gramatura: min. 145 g/m² +/-6 - wzór: prążek o szerokości 2 cm - temperatura prania: 95°C - kolor: biały - zapięcie w poszewkach: 20 cm <p>4. Prześcieradło bez gumki – 8 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - splot Adamaszek - wymiary 180x280 - tkanina merceryzowana - skład: 100% bawełna, - gramatura: min. 145 g/m² +/-6 - wzór: prążek o szerokości 2 cm - temperatura prania: 95°C - Kolor: biały - Prześcieradła bez łączenia tkaniny
3.	Komplet ręczników	<p>1. Ręcznik hotelowy – 16 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 70x140 - Ciężar: min. 550g/m² - Skład: 100% bawełna - Deseń: Gładki - Struktura: Wzmocniona krajka oraz podwójnie skręcona pętelka - Obszycie: Podwójne - Temperatura prania: 90°C <p>2. Ręcznik hotelowy – 16 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 50x100 cm - Ciężar: min. 550g/m² - Skład: 100% bawełna - Deseń: Gładki - Struktura: Wzmocniona krajka oraz podwójnie skręcona pętelka - Obszycie: Podwójne - Temperatura prania: 90° C
4.	Wózek hotelowej obsługi pięter	<p>Wózek hotelowej obsługi pięter – 1 sztuka</p> <p>Wielofunkcyjny wózek hotelowy do pełnej obsługi hotelowej. Wózek musi być:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zbudowany na solidnej i sztywnej platformie z dwoma kołami skrętnymi dla maksymalnej zwrotności. - wykonany z konstrukcji nośnej z rur stalowych lakierowanych proszkowo, ścianki i półki z płyty mdf w okleinie z tworzywa sztucznego, drewnopodobnej w kolorze ciemny brąz. - wyposażony w trzy szerokie i głębokie półki, z czego dwie przestawne. <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 półki - 2 worki na bieliznę o wymiarach nie mniejsze niż 450/320/880, wykonane z poliestru,

		<ul style="list-style-type: none"> -4 kółka o średnicy nie mniejsze niż 12 cm z czego 2 kółka skrętne, - górna kuweta na akcesoria <p>Wymiary wózka nie mniejsze niż : 1420x450x1200 mm (długość x szerokość x wysokość)</p>
5.	Piecy konwekcyjno-parowe	<p>PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6 X POJEMNIK GN 1/1 - 2 sztuki</p> <p>Wymagane parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 x pojemnik GN 1/1 - odległość między prowadnicami 60 mm - moc 7,75 kW/400 V - sonda wielopunktowa - różne prędkości wentylatora - wyświetlacz LCD - gniazdo USB, - mycie automatyczne 1 środkiem myjąco nabtyszajaco – odkamieniającym, - tryb automatyczny, - możliwość regulacji parametrów przygotowywania potraw - możliwość programowania i zapisywania programów pieczenia (maksymalnie do 9 cykli) - min. trzy tryby gotowania ręcznego - tj.: <ol style="list-style-type: none"> 1) tryb konwekcyjny w zakresie od 30°C do 300°C, 2) tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C, 3) tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30°C do 300°C, - gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary, - pieczenie z sondą (ustawienie i kontrola temperatury wewnątrz potrawy), - automatyczny system pomiaru i kontroli wilgotności w komorze pieca, - system szybkiego osuszania komory, - możliwość wyboru najczęściej używanych programów, - autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania - automatyczny system myjący - automatyczny system myjący LCS ze zintegrowanym zbiornikiem dla modeli ustawianych na podstawach (nablatowe) oraz z automatycznym dozowaniem detergentu, - złącze USB- do kontroli HACCP - Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie, - Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony, - Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie - Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie <p>Wymagane wyposażenie do każdego pieca min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 filtr do wody z licznikiem przepływu, częściowo odsalający wodę, -2 szt. pojemnik perforowany 1/1 65 grubość 0,8 mm

		<p>nierdzewny 2 szt. pojemnik GN1/1 20 nierdzewny 18/10 2 szt. pojemnik GN 1/1 40 nierdzewny 18/10 2 szt. pojemnik GN 1/1 65 nierdzewny 18/10 2 szt. pojemnik z emaliowanej stali GN 1/1 40 2 szt. pojemnik z ryflonowanej stali GN 1/1 40</p> <p><u>Zamawiający wymaga</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dostawy z wniesieniem, - montażu pieca we wskazanym przez Zamawiającego miejscu, - wszelkie materiały montażowe, syfony lejkowe do pieca, - szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługą technicznej pieca (tzw. szkolenie wdrożeniowe).
6.	Piec piekarniczy	<p>PIEC PIEKARNICZY- 1 sztuka</p> <p>Wymagane parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> -konwekcyjny - elektryczny - z nawilżaniem -wymiar ok. 790x750x(H)635 (+-10%) -sterowanie manualne, jednofazowy - obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej - drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie - system chłodzenia elementów sterujących - współczynnik szczelności IPX 3 - pojemność komory 4 blachy 600x400x(H)20 mm - odległość między prowadnicami- nie mniejsza niż 83 mm - termostat elektromechaniczny +50°C do +300°C - nawilżanie pośrednie, manualne, za pomocą przycisku - moc/napięcie 3,4 kW/230 V <p>Wymagane wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 blachy perforowane piekarnicze 60/40 <p><u>Zamawiający wymaga</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dostawy z wniesieniem, - montażu pieca we wskazanym przez Zamawiającego miejscu, - wszelkie materiały montażowe, syfony lejkowe do pieca, - szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługi technicznej pieca (tzw. szkolenie wdrożeniowe).
7.	SOUS VIDE – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	<p>SOUS VIDE -1 sztuka</p> <p>Wymagane parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> -wymiar ok. 116/128/330 (+-10%) - cyrkulator zanurzeniowy - maks. pojemność naczynia 28 l - (rodzaj pojemnika GN) GN 1/1 x (H)200 mm - zakres temp. 5-95° C -- timer/gradacja od 1 min do 99 h/1 min - moc/napięcie 1,6 kW/230 V - łącze Bluetooth lub USB do kontroli HACCP - Wodoodporny, kolorowy, min. 3,5" wyświetlacz - Tryby pracy z Timerem: praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadaniem czasem - w trybie pracy z zadaniem czasem, odliczanie rozpoczyna się od osiągnięcia przez wodę zadanej

		<p>temperatury.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Możliwość zapisania min. 15 programów - sygnał zakończenia pracy oraz alarmu - Możliwość zmiany jednostek OC oraz OF - Możliwość kalibracji urządzenia - Auto-restart <p><u>Zamawiający wymaga:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dostawy z wniesieniem, - szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługi technicznej, (tzw. szkolenie wdrożeniowe).
8.	Pakowarka próżniowa	<p>PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - 1 sztuka</p> <p>Wymagane parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> -komorowa -wymiary ok.: 370x480x(h)435 (+-10%) -przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych. - konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej - dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji. - transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność. - uszczelka gwarantująca wysoki współczynnik szczelności. - wyświetlacz cyfrowy - łatwa obsługa, automatyczna praca - regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia - wydajność pompy 10 m³/h - listwa zgrzewająca 300 mm, <p>Wymagane wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 SZT. WORKI DO PAKOWANIA I GOTOWANIA 140/200 - 100 SZT. WORKI DO PAKOWANIA I GOTOWANIA 200/300 - 100 SZT. WORKI DO PAKOWANIA I GOTOWANIA 250/350 <p><u>Zamawiający wymaga:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dostawy z wniesieniem, - szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługi technicznej(tzw. szkolenie wdrożeniowe).
9.	Schładzarko – zamrażarka szokowa	<p>Schładzarko – zamrażarka szokowa - 1 sztuka</p> <p>Wymagane parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> -schładzarka szokowa 5x GN 1/1 -pojemność komory nie mniejsza niż: 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm - wymiar wew. komory nie mniejszy niż: 610x410x(H)410 mm - 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm - Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg - Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg - Waga max. 75 kg -urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw - obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

		<ul style="list-style-type: none"> – komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie – komora z przewodnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm – izolacja gwarantująca-wysoki współczynnik izolacji termicznej – górna pokrywa zdejmowana – automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną – elektroniczny panel sterowania i kontroli danych – sonda – system schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem – bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65% – czynnik chłodzący: nie gorszy niż R404A/R507 – możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury – regulowane nóżki ze stali nierdzewnej <p><u>Zamawiający wymaga:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dostawy z wniesieniem, -szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługi technicznej (szkolenie wdrożeniowe)
10.	Stoły restauracyjne	<p>Stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki - 1 zestaw składający się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> -10 stołów o wymiarach 140x70 -4 stoły o wymiarach 70x70 -2 stoły półokrągłe 140x r 70 <p>Parametry każdego stołu: blat wykonany z płyty laminowanej min. 35mm, wykończony odpornym i estetycznym pcv 2mm. kolorystyka blatu: mahoń kolorystyka nóg: alu, chrom</p> <p>Zamawiający wymaga, aby stoły były zmontowane i gotowe do użytku (dostawa stołów zmontowanych lub montaż na miejscu dostawy przez Wykonawcę).</p>
11.	Krzeseła dobrane do stołów	<p>Krzeseła dobrane do stołów - 30 sztuk:</p> <p>Każde krzesło o parametrach:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rodzaj krzesel: bankietowe, styl nowoczesny, -waga: max. 6.5 kg, -kolor: ciemnobrązowy, -wykonanie: Materiał MDF, Rodzaj drewna buk , lakierowane, półmat -możliwość sztaplowania -4 nogi metalowe, chromowane, <p>Wymiary krzesła: Szerokość: 49 Wysokość:87 Głębokość:53 Materiał siedziska: MDF</p>

		<p>Wysokość siedziska: 46 Głębokość siedziska: 38 -Oparcie i siedzisko musi stanowić jednolitą całość (brak łączenia), posiadać ergonomiczny kształt , -Oparcie pełne. Zamawiający wymaga, aby krzesła były zmontowane i gotowe do użytku (dostawa krzesel zmontowanych lub montaż krzesel na miejscu dostawy przez Wykonawcę).</p>
12.	<p>Bielizna, zastawa stołowa, tace, drobny sprzęt gastronomiczny, elementy dekoracji stołów</p>	<p>1. Bielizna</p> <p>1.1 <u>Obrus 150x200 cm - 10 szt.</u> tkanina: 100% bawełna gramatura: min. 280g/m² temp. prania: 95°C wzór: gładki kolor: biel optyczna wykończenie: tradycyjne podwójne, 2 cm</p> <p>1.2 <u>Obrus 150x500 cm - 2 szt.</u> tkanina: 100% len gramatura: min. 280 g/m² wzór: gładki temp. prania: 60°C cechy: antystatyczna, antyalergiczna kolor: biel optyczna wykończenie: taśma bawełniana biała 1,5 cm</p> <p>1.3 <u>Obrus 150x800 cm - 2 szt.</u> tkanina: 100% bawełna gramatura: min. 280g/m² temp. prania: 95°C wzór: gładki kolor: biel optyczna wykończenie: tradycyjne podwójne, 2 cm</p> <p>1.4 <u>Obrus 250x480 cm (na stół wiejski) - 2 szt.</u> tkanina: 100% poliester gramatura: min. 280g/m² temp. prania: 40°C wzór: gładki splot: płócienny kolor: odcienie beżu wykończenie: dekoracyjne podwójne, 7 cm</p> <p>1.5 <u>Serwetka 40x40 cm - 30 szt.</u> tkanina: 100% bawełna gramatura: min. 280g/m² temp. prania: 95°C wzór: gładki kolor: biel optyczna wykończenie: tradycyjne podwójne, 1,5 cm</p> <p>1.6 <u>Serwetka 40x40 cm - 30 szt.</u> tkanina: 100% len gramatura: min. 280 g/m² temp. prania: 60°C</p>

		<p>cechy: antystatyczna, antyalergiczna kolor: biel optyczna wykończenie: tradycyjne podwójne, 1,5 cm</p> <p>1.7 <u>Serwetka 50x60 cm (kelnerska) - 5 szt.</u> tkanina: 100% bawełna gramatura: min. 280g/m2 temp. prania: 95°C wzór: gładki kolor: biel optyczna wykończenie: dekoracyjne podwójne, 4 cm</p> <p>1.8 <u>Falbany na stół (skirtingi) 0,8 x 15 m - 2 szt.</u> tkanina: 100% poliester gramatura: min. 160g/m2 temp. prania: 40°C wzór: gładki splot: żorzetowo-atłasowy kolor: biel optyczna wykończenie: lamówka ze skosu 1,2 cm</p> <p>1.9 <u>Bieżnik 33x180 cm – 2 szt.</u> tkanina: 100% poliester gramatura: min. 280g/m2 temp. prania: 40°C wzór: nowoczesny, kwiatowy cechy: plamoodporny, teflonowy kolor: odcienie szarości wykończenie: proste</p> <p>1.10 <u>Bieżnik 40x170 cm - 2 szt.</u> tkanina: 100% poliester gramatura: min. 280g/m2 temp. prania: 40°C wzór: białe kropki, elementy z koronki kolor: odcienie beżu wykończenie: proste</p> <p>1.11 <u>Obrus nakładka 85x85 cm - 3 szt.</u> tkanina: 100% poliester gramatura: min. 280g/m2 temp. prania: 40°C wzór: kratka, haftowane serca kolor: biało-czerwony wykończenie: proste</p> <p>1.10 <u>Obrus nakładka 110x110 cm – 3 szt.</u> tkanina: 100% poliester gramatura: min.280g/m2 temp. prania: 40°C wzór: kratka, haftowane serca kolor: biało-zielony wykończenie: proste</p> <p>2. Zastawa stołowa Wszystkie elementy zastawy stołowej muszą być wykonane z porcelany gładkiej w kolorze ecru, z możliwością mycia w zmywarce i używania w kuchenkach mikrofalowych.</p>
--	--	--

	<p>Na zastawę stołową składać się muszą:</p> <p>1.1 Talerze płytke:</p> <ul style="list-style-type: none">- średnica 320 mm -30 szt- średnica 270 mm - 30 szt- średnica 210 mm – 30 szt- średnica 160 mm – 30 szt <p>Razem talerze płytke 120 sztuk</p> <p>1.2 Talerze głębokie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Średnica 230 mm – 30 szt <p>1.3 Bulionówki:</p> <ul style="list-style-type: none">- średnica 110 mm, wys. 60 mm, pojemność 0,36 l- 30 szt- podstawki (spodek) średnica 180 mm 30 szt <p>2. Tace– 2 szt.</p> <p>Tace ekspozycyjna stalowa rozmiar GN 1/1 z uchwytami inox</p> <p>3. Drobnny sprzęt gastronomiczny</p> <p>3.1 Miesiarka planetarna - mikser - 1 sztuka</p> <ul style="list-style-type: none">- Miesiarka do wyrabiania ciast różnego rodzaju oraz ubijania mas, śmietany i białka jaj- poj. min. 5 l- zestaw mieszadeł : do mieszania, zagniatania, ubijania.- ruch końcówki roboczej - planetarny- Wymagane parametry: podstawa wykonana z aluminium, części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane muszą być ze stali nierdzewnej, dzieża/ misa musi być ze stali nierdzewnej, wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z otworem ułatwiającym dodawanie składników, musi posiadać ruchomą kolumnę. Prędkość obrotowa mieszadła i zakres obrotów min. 131-852 obr./min .- Napięcie - U : 230 V,- Moc elektryczna : 0.3 kW- Wymiary (+-10%): Średnica : min.205 mm, Szerokość :min. 230 mm, Głębokość : min.350 mm, Wysokość : min.400 mm, -Waga – max. 15 kg <p>3.2 Sztućce restauracyjne ze stali nierdzewnej -1 komplet składający się z:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nóż stołowy – L 210 mm – 30 szt.- Widelec stołowy – L 192 mm – 30 szt.- łyżka stołowa – L 190 mm – 30 szt.- Widelczyk do ciasta – L 135 mm – 30 szt.- łyżeczka do herbaty – L 137 mm – 30 szt. <p>3.3 Deska do krojenia HACCP dwustronna, gładka, wykonana z polipropylenu, posiadająca atest PZH- komplet składający się z:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Czerwona – 7 szt2. Zielona - 7 szt.3. Żółta – 7 szt.4. Niebieska – 7 szt.
--	---

		<p>5. Biała – 7 szt. 6. Brązowa – 7 szt. RAZEM – 42 sztuk Wszystkie deski o rozmiarach (+-10%): Wysokość 450 mm Długość 300 mm Wysokość – 15 m</p> <p>4. Elementy dekoracji stołów</p> <p>4.1 Wazony -3 sztuki - wykonane ze szkła - średnica dolna ok 100 mm (+-10%) - Waga – max. 1,5 kg - Wysokość 280 mm- 290 mm - Pojemność - 2.50 l – 3 l</p> <p>4.2 Lampiony stołowe - 2 sztuki - wykonane z metalu (chrom) i szkła - wysokość: 50 cm -55cm - boki równe - szerokość boków: 20cmx20cm (+-10%)</p>
12	Warnik do wody	<p>Warnik do wody– 1 szt Warnik o podwójnych, izolowanych ściankach ze stali nierdzewnej - pojemność max. 10 l – Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu – Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock” – Niekapiący kran – Tacka ociekowa – Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości wysokość do 13 cm. – Czytelny wskaźnik poziomu wody (w litrach) – Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłon - Pokrętło do ustawiania żądanej temperatury – Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie min. 30 - 100°C – Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury – Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury – Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem – Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem <u>Zamawiający wymaga</u> - dostawy z wniesieniem, - szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługi technicznej (szkolenie wdrożeniowe)</p>
13	Ekspres do kawy	<p>Ekspres do kawy - 1 sztuka – Profesjonalny ekspres ciśnieniowo- kolbowy - moc ekspresu do 1500 W</p>

		<ul style="list-style-type: none">-pompa poboru wody- ciśnienie pompy min. 15 bar- do kawy ziarnistej lub mielonej- pojemność zbiornika na wodę min. 1,8 l-elektroniczny system wstępnego parzenia,-systemy kontrolno- pomiarowe- programowanie pojemności filiżanek, wielkości porcji kawy,- regulacja porcji mleka i poziomu piany, parzenie cappuccino- regulacja temperatury wody-ostrzeżenie o małej ilości wody w bojlerze-obudowa stalowa- możliwość programowania różnych rodzaj i kaw- funkcja spieniania mleka <p><u>Zamawiający wymaga</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dostawy z wniesieniem,-szkolenie rozruchowe oraz szkolenie z obsługi technicznej (szkolenie wdrożeniowe)
--	--	---