



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



lubelskie  
Smakuj życie!

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 1 -Opis przedmiotu zamówienia

Uwaga!!!!

Niniejszy załącznik wypełnia tylko Wykonawca, który złożył najkorzystniejszą ofertę. Załącznik składa się po zakończeniu licytacji elektronicznej, przed zawarciem umowy. Niniejszy załącznik nie będzie brany pod uwagę jeżeli Wykonawca złoży go na etapie składania wniosków o dopuszczenie do licytacji elektronicznej.

**Zadanie 1 Projekt „Przejdź na zawodowstwo – dzisiaj szkoła jutro sukces.”**

Lp. Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Cena netto (cena jedn. x ilość)	Stawka podatku VAT	Wartość brutto (cena netto + podatek VAT)
<p><b>Mini podgrzewacz do czekolady jednokomorowy min. 1,8l</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podgrzewacz wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany elektrycznie,</li> <li>- wyjmowany pojemnik na czekoladę wykonany z anodowanego aluminium, pojemność pojemnika na czekoladę min. 1,8 l.,</li> <li>- min. wymiary podgrzewacza 26x26cm, wys. 16cm,</li> <li>- min. wymiary pojemnika: średnica 18,5cm, wysokość 10,7cm,</li> <li>- waga 1,5 kg (±5%),</li> <li>- zasilanie: 230 V,</li> <li>- sterowany elektromechanicznie,</li> <li>- grzałka umieszczona pod pojemnikiem,</li> <li>- pokrętko temperatury z zakresem od 0 do 60°C,</li> <li>- lampka kontrolna załączonego napięcia i pracy grzałki.</li> </ul> <p>Gwarancja min. 24 miesiące</p>	szt.	6			
<p><b>Piec elektryczny komorowy cukierniczy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- piec cukierniczy modułowy,</li> <li>- komory z min. 2 blachami 400x600 (+/-5%)</li> <li>- wewnętrzna wysokość komory wypiekowej 160 mm - 300 mm,</li> <li>- maksymalna temperatura wypiekowa 330°C - 400°C,</li> <li>- zasilanie 400V.</li> </ul>	szt.	1			



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



lubelskie  
Smakuj życie!

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



<p>- konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej, elektroniczna niezależna regulacja ciepłoty góry i dołu komory wypiekowej, oświetlenie halogenowe wewnątrz komory, funkcja szybkiego grzania tzw. turbo, drzwi komory przeszklone, dolna część komory z materiału ogniotrwałego, możliwość zestawienia z komorą rozrostu, z możliwością zaparowania komór wypiekowych, podstawa wyposażona w kołka z hamulcami, instrukcja w języku polskim, Gwarancja min. 12 miesięcy Produkt winien być oznakowany znakiem CE. W ramach realizacji zamówienia wymagany montaż w pracowni, w tym podłączenie do istniejących mediów, uruchomienie oraz przeszkolenie z obsługi urządzenia.</p>		
<p><b>Piec elektryczny piekarski</b></p> <p>- piec modułowy lub konwekcyjny o konstrukcji modułowej, wewnętrzna wysokość komory wypiekowej 70 mm - 300 mm, maksymalna temperatura wypiekowa 330 °C - 400 °C, zasilanie 400V, pojemność od 4 - 8 blach 600x400 (+/-5%) moc od 8 – 15 kW, zasilanie 400V, konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej, drzwi komory przeszklone, oświetlenie halogenowe wewnątrz komory, komora wyposażona w naporowanie, elektroniczny lub elektromechaniczny panel kontrolny, regulacja naporowania, podstawa wyposażona w kołka z hamulcami, instrukcja w języku polskim.</p>	<p>szt. 1</p>	

3.



	<p>Gwarancja min. 12 miesięcy. Produkt winien być oznakowany znakiem CE. W ramach realizacji zamówienia wymagany montaż w pracowni, w tym podłączenie do istniejących mediów, uruchomienie oraz przeszkolenie z obsługi urządzenia.</p>				
4.	<p><b>Komora wzrostowa – garownik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie do rozrostu surowego ciasta z możliwością wykorzystania jako podstawa pod piec,</li> <li>- pojemność 10-12 blach 400x600 (+/-5%)</li> <li>- maksymalna temperatura wypieku 0-90°C,</li> <li>- zasilanie 230V,</li> <li>- konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej,</li> <li>- panel sterujący,</li> <li>- drzwi przeszklone,</li> <li>- możliwość zestawienia z piecem,</li> <li>- moc 1-2 kW,</li> <li>- podstawa wyposażona w kołka z hamulcami,</li> <li>- instrukcja w języku polskim.</li> </ul> <p>Gwarancja min. 12 miesięcy. Produkt winien być oznakowany znakiem CE. W ramach realizacji zamówienia wymagany montaż w pracowni, w tym podłączenie do istniejących mediów, uruchomienie oraz przeszkolenie z obsługi urządzenia.</p>	szt.	1		
5.	<p><b>Ekspres do kawy i herbaty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- automatyczny ekspres do kawy i herbaty,</li> <li>- menu w języku polskim,</li> <li>- możliwość przygotowania min.: espresso, lungo, kawa czarna, cappuccino, latte, gorąca woda, gorące mleko /spienione mleko,</li> <li>- młynek z regulacją grubości mielenia kawy,</li> <li>- zbiornik na wodę o poj. 1,8 - 2,2l,</li> <li>- pojemność zbiornika na kawę 250-300 g,</li> <li>- regulacja mocy kawy 7 - 10 g,</li> <li>- regulacja ilości kawy 30 - 250 ml,</li> <li>- ciśnienie: 15 - 19 bar,</li> </ul>	szt.	1		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- regulacja temp. parzenia kawy,</li> <li>- możliwość korzystania z kawy mielonej,</li> <li>- wysokość – H: 330 - 360 mm,</li> <li>- głębokość – D: 425 - 465 mm,</li> <li>- szerokość - W: 215 - 275 mm,</li> <li>- waga - M: 10 - 11 kg.</li> </ul> <p>Gwarancja min. 24 miesiące Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>				
6.	<p><b>Stół stalowy ze zlewem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stół ze zlewem jednokomorowym i półką, z rantem z jednej strony, wykonany ze stali nierdzewnej ISI 304, w wersji spawanej,</li> <li>- wymiary stołu: 1200/700/850mm (±5%), wymiary komory 500/500/250mm (±5%).</li> </ul> <p>Gwarancja min. 12 miesięcy Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>	szt.	1		
7.	<p><b>Chłodziarko – zamrażarka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zużycie energii w ciągu 365 dni (kWh) max.: 190,</li> <li>- wysokość (cm): 85-116,</li> <li>- głębokość (cm): 62-53,</li> <li>- pojemność całkowita części chłodzącej (litry): 85-112,</li> <li>- pojemność użytkowa urządzenia (litry): 105-122,</li> <li>- pojemność użytkowa części mrożącej (litry): 13-30</li> <li>- szuflada na owoce i warzywa,</li> <li>- szerokość (cm): 48-50.1,</li> <li>- strefy temperatur: 2,</li> <li>- poziom szumu dB (A): 35-45,</li> <li>- klasa efektywności energetycznej min. A+,</li> <li>- sterowanie: mechaniczne,</li> <li>- napięcie (V): 220-240,</li> <li>- zużycie energii w ciągu 24h (kWh) max.: 0.484,</li> <li>- drzwi: białe,</li> </ul>	szt.	1		



	<ul style="list-style-type: none"><li>- ściany boczne: białe.</li><li>Gwarancja min. 24 miesiące.</li><li>Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li></ul> <p><b>Zmywarka do naczyń</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wysokość: 800 mm - 850 mm,</li><li>- głębokość: 600 mm - 665 mm,</li><li>- szerokość: 565 mm - 590 mm,</li><li>- napięcie 400V, moc: 4,90 - 6,65kW,</li><li>- wykonana ze stali nierdzewnej,</li><li>- funkcja wyparzania,</li><li>- sterowanie elektroniczne lub manualne,</li><li>- zmywarka przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN,</li><li>- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyszczającego w zestawie,</li><li>- filtr powierzchniowy w komorze,</li><li>- czas trwania cyklu: od 90 do 180 sek.,</li><li>- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory,</li><li>- zużycie wody 2,3 - 2,5 l/cykl,</li><li>- max. wysokość mytych naczyń 320 mm, kosze 500x500mm (+/-5%),</li><li>- w komplecie min. kosze: do talerzy, uniwersalny oraz do szkła, 2 pary ramion myjąco-płuczających (górną/dół), pojemnik na sztućce</li><li>- podstawa pod zmywarkę: wykonana ze stali nierdzewnej, z miejscem na 2 kosze,</li><li>- zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia – zmiękcznac półautomatyczny,</li></ul> <p>Gwarancja min. 12 miesięcy Produkt winien być oznakowany znakiem CE W ramach realizacji zamówienia wymagany montaż w pracowni, w tym podłączenie do istniejących mediów, uruchomienie oraz przeszkolenie z obsługi urządzenia.</p>				
8.		szt.	2		
9.	<p><b>Kuchenka elektryczno – gazowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- szerokość: 50 – 60 cm,</li><li>- wysokość: min. 85 cm,</li></ul>	szt.	1		



	<ul style="list-style-type: none"><li>- głębokość: min. 60 cm,</li><li>- klasa energetyczna: min. A,</li><li>- napięcie zasilania: 230 V,</li><li>- moc przyłączeniowa: 3,1 kW,</li><li>- płyta grzewcza gazowa, 4 palnikowa,</li><li>- ruszt dwuczęściowy, żeliwny,</li><li>- automatyczna zapalarka gazu,</li><li>- bezpiecznik przeciwwyptywowy gazu,</li><li>- piekarnik elektryczny,</li><li>- pojemność 55 – 72 l,</li><li>- z termoobieganiem,</li><li>- elektroniczny wyświetlacz piekarnika,</li><li>- Gwarancja min. 24 miesiące,</li><li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li></ul>					
10.	<p><b>Kuchenka mikrofalowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kuchenka mikrofalowa,</li><li>- moc: 800 – 1800 W,</li><li>- napięcie 230 V,</li><li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,</li><li>- pojemność komory 18 – 30 l,</li><li>- średnica talerzy 240 – 350 mm,</li><li>- pokrętko regulacji mocy,</li><li>- wybór opcji co najmniej: rozmrażanie, grill,</li><li>- gwarancja min. 12 miesięcy,</li><li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li></ul>	szt.	4			
11.	<p><b>Wózek kelnerski 2 półkowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wózek wykonany ze stali nierdzewnej,</li><li>- długość 850- 900 mm,</li><li>- szerokość 450-590 mm,</li><li>- wysokość 900-930 mm,</li></ul>	szt.	1			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nośność 140-150 kg,</li> <li>- skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem.</li> </ul> <p>Gwarancja 12 miesięcy Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>				
12.	<p><b>Maszynka do mielenia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maszynka elektryczna do mielenia,</li> <li>- zasilanie 230 V,</li> <li>- moc: 400 – 750 W,</li> <li>- masa: max. 20 kg,</li> <li>- wymiary max.: 500x350x450 mm</li> <li>- watek ślimakowy wykonany ze stali nierdzewnej lub specjalnego stopu aluminium,</li> <li>- korpus, lej załadowy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej,</li> <li>- kołek dociskowy wykonany z tworzywa,</li> <li>- zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania,</li> <li>- załączone wyposażenie min.: 4 sitka o różnych średnicach 2 – 8 mm, nóż, kołek dociskowy,</li> <li>- napęd o wysokiej wydajności – do 120 kg/h,</li> <li>- korpus mielący w całości zdejmowany do mycia,</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy,</li> <li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li> </ul>	szt.	8		
13.	<p><b>Robot kuchenny wieloczynnościowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- robot kuchenny,</li> <li>- moc: 1000 – 1700 W,</li> <li>- napięcie 230V,</li> <li>- pojemność miski 2 – 4 l,</li> <li>- waga do 8 kg,</li> <li>- stalowa obudowa,</li> <li>- robot z przystawkami umożliwiającymi rozdrabnianie, ucieranie, mieszanie, ubijanie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie,</li> <li>- tarcze do szatkowania min.: tarcza na słupki „Julienne”, do tarcia</li> </ul>	szt.	8		



**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



**lubelskie**  
Smakuj życie!

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



	<p>ziemniaków, na wiórki, na plastry, - płynna regulacja obrotów i praca pulsacyjna, - gumowe antypoślizgowe nóżki, - gwarancja min. 24 miesiące. Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>				
14.	<p><b>Blender gastronomiczny</b> - blender ręczny, - moc 800 – 1200 W, - napięcie 230V, - obudowa metalowa (stal szlachetna), - min. 3 prędkości pracy oraz tryb TURBO, - w zestawie narzędzia min.: blender wyposażony w 3 ostrza miksujące, - różga do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów, tłuczek do puree (stal nierdzewna), do przecierania gotowanych warzyw, - pojemnik o poj. 1 litra z miarką (±5%), - waga do 2,5 kg, Gwarancja min. 12 miesięcy Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>	szt.	8		
15.	<p><b>Sokowirówka</b> - moc: 600 – 1000 W, - prędkość obrotów: 2500 – 3000 obr./min., - wydajność 1 -1,5 l/min., - misa i ostrze ze stali nierdzewnej, - obudowa ze stali nierdzewnej, - przystosowana do pracy ciągłej, - gwarancja min.n 12 miesięcy, Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>	szt.	1		
16.	<p><b>Frytkownica</b> - wysokość 260 – 300 mm, - głębokości 400 – 450 mm, - szerokość 180 – 200 mm,</p>	szt.	1		





Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



lubelskie  
Smakuj życie!

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



-	napięcie 230 V,				
-	pojemności: 2 – 4 litrów,				
-	moc elektryczna: 1,2 – 2,6 kW,				
-	zakres temp. min. 60°C – 190°C,				
-	obudowa ze stali nierdzewnej,				
-	1 komorowa,				
-	min. załadunek frytek – 1,5 kg – mrożone,				
-	wydajność 2 – 5 kg/ godz. frytki mrożone,				
-	pojemnik na olej ze stali nierdzewnej,				
-	pojemności oleju 1,75 l – 3 l,				
-	termostat bezpieczeństwa,				
-	lampka kontrolna,				
-	gwarancja min. 12 miesięcy,				
-	Produkt winien być oznakowany znakiem CE				
	<b>Waga pomiarowa</b>				
-	waga pomiarowa elektroniczna,				
-	zakres ważenia 2 – 5 kg,				
-	dokładność ważenia 0,5 – 1 g,				
-	max. wymiary szalki: 250x200 mm,				
-	masa wagi: 2 – 4 kg,				
-	zastosowana w pracowni gastronomicznej jako waga pomocnicza			12	
17.	i kontrolna,			szt.	
-	wyświetlacz ciekłokrystaliczny lub LCD,				
-	szalka ze stali nierdzewnej,				
-	wielokrotne tarowanie,				
-	zasilanie sieciowe i/lub bateryjne,				
-	legalizowana: min. 1 rok, z możliwością przedłużenia do min. 3 lat.				
	Produkt winien być oznakowany znakiem CE				
	<b>Naświetlacz do dezynfekcji jaj</b>				
-	moc: 60 – 80 W,				
-	napięcie 230 V,				
18.				szt.	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- waga do 10 kg,</li> <li>- wymiary 400-500x350-400x(H)180-200mm,</li> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej,</li> <li>- kratka ze stali chromowanej,</li> <li>- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie,</li> <li>- dezynfekuje jednorazowo min. 30 sztuk jaj,</li> <li>- czas naświetlania 90 – 150 sekund,</li> <li>- stalowa kratka na jajka osadzona w szufladzie na łożyskach</li> <li>- trwałość lampy UV min.: 7500 h,</li> <li>- ilość lamp: min. 4x TUV 16W,</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy,</li> <li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE</li> </ul>			
19.	<p><b>SOUS VIDE (urządzenie do gotowania w niskich temperaturach)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: 400 – 600 W,</li> <li>- zasilanie 230 V,</li> <li>- pojemność komory gotowania do 20l,</li> <li>- kran spustowy,</li> <li>- wyświetlacz temperatury,</li> <li>- regulacja temperatury do 45÷95°C,</li> <li>- elektroniczne sterowanie,</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową,</li> <li>- w zestawie min. 6 przelotek wewnątrz pojemnika,</li> <li>- cyfrowy timer,</li> <li>- wentyl odpowietrzający w pokrywie,</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy,</li> <li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li> </ul>	szt.	3	
20.	<p><b>Pakowarka próżniowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- listwa zgrzewająca min. 300 mm,</li> <li>- wydajność pompy 4 – 8 m<sup>3</sup>/h,</li> </ul>	szt.	3	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: 120 – 630 W,</li> <li>- zasilanie: 230 V,</li> <li>- elektryczny panel sterowania,</li> <li>- przezroczysta pokrywa,</li> <li>- konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- regulowany czas zgrzewania,</li> <li>- wyświetlacz cyfrowy,</li> <li>- automatyczna praca,</li> <li>- ustawienie czasu opróżniania i czasu zgrzewania,</li> <li>- wyłącznik główny,</li> <li>- ciśnieniomierz,</li> <li>- wyłącznik krańcowy pokrywy,</li> <li>- listwa zgrzewająca,</li> <li>- możliwość regulowania stopnia próżni, czasu zgrzewania, dozowania gazu,</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy.</li> <li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li> </ul>				
21.	<p><b>Kuchenska indukcyjna z piekarnikiem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- szerokość: 50 – 60 cm,</li> <li>- wysokość: 85 cm (±5%),</li> <li>- głębokość: 60 cm (±5%),</li> <li>- klasa energetyczna: min. A,</li> <li>- napięcie zasilania: 230 V,</li> <li>- moc min.: 10,2 kW,</li> <li>- 4 pola grzewcze indukcyjne o średnicy 140 -210 mm,</li> <li>- piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem,</li> <li>- szuflada na prowadnicach rolkowych,</li> <li>- pojemność piekarnika 60 – 72 l,</li> <li>- elektroniczny wyświetlacz piekarnika,</li> <li>- piekarnik z grillem, potrójną szybą w drzwiach, w klasie energetycznej A</li> <li>- maksymalna temperatura piekarnika min. 270 °C,</li> </ul>	1	szt.		



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



lubelskie  
Smakuj życie!

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



	<ul style="list-style-type: none"><li>- drzwi z warstwą refleksyjną,</li><li>- zegar elektroniczny,</li><li>- min. funkcje: termoobieg, grill,</li><li>- gwarancja min. 24 miesiące,</li><li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li></ul>					
22.	<p><b>Stół z płytą roboczą</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- w całości wykonany ze stali nierdzewnej ISI 304, w wersji spawanej,</li><li>- długość 1000 – 1600 mm,</li><li>- szerokość 600 – 800 mm,</li><li>- wysokość 850 – 900 mm,</li><li>- poziomowanie i regulacja wysokości stołu,</li><li>- nogi z regulacją wysokości, wykonane z profilu kwadratowego,</li><li>- gwarancja min. 12 miesięcy,</li><li>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</li></ul>	szt.	3			
23.	<p><b>Komplet garnków do kuchni indukcyjnej</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- garnki o pojemnościach od 1,5 do 6 l,</li><li>- dno wielowarstwowe,</li><li>- przeznaczone do kuchenki indukcyjnej,</li><li>- wykonane ze stali nierdzewnej,</li><li>- pokryvky z otworem do uwalniania pary,</li><li>- nie nagzewające się ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej,</li><li>- możliwość mycia w zmywarkach,</li><li>- w komplecie min. 4 garnki z pokrywkami w tym:<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 garnki z pokrywką o pojemności 1,5 – 2,5l,</li><li>• 1 garnek z pokrywką o pojemności 2– 4 l,</li><li>• 1 rondel z pokrywką o pojemności 1,5 – 3 l,</li></ul></li><li>- gwarancja min. 12 miesięcy</li></ul>	kpl.	24			



24.	<p><b>Komplet patelni</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- patelnie o różnej średnicy od 140 mm do 280 mm (140/200/240-250/280 mm) oraz do naleśników o średnicy 240 – 280 mm,</li><li>- w komplecie min. 6 patelni w tym:<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 patelnie o średnicy 200mm (±5%),</li><li>• 2 patelnie o średnicy 240 mm (±5%),</li><li>• 1 patelnia o średnicy 280 mm (±5%),</li><li>• 1 patelnia do naleśników o średnicy 240 lub 280 mm (±5%),</li></ul></li><li>- odporność na temperaturę min. do 250°C,</li><li>- wykonane z odlewu aluminium z rączkami z epoksydowanej stali,</li><li>- 3-warstwowa powłoka nieprzywierająca,</li><li>- Gwarancja min. 12 miesięcy</li></ul>	kpl.	72		
25.	<p><b>Wózek kelnerski do flambirowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wymiary zewnętrzne: szerokość 50 – 60 cm, wysokość 80 – 95 cm, długość 90 – 100 cm,</li><li>- wózek do flambirowania z kuchenką jednopalnikową,</li><li>- wykonany z płyty laminowanej,</li><li>- wysuwana szuflada na sztućce,</li><li>- szafka na butlę gazową,</li><li>- kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą,</li><li>- składana boczna półka z płyty,</li><li>- chromowana półka na butelki,</li><li>- 4 obrotowe kółka o śr. 115 – 130 mm, w tym dwa z hamulcami,</li><li>- Gwarancja min. 12 miesięcy.</li></ul> <p>Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</p>	szt.	1		
26.	<p><b>Witryna chłodnicza.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zasilanie: 230 V,</li><li>- moc 0,17 – 0,34 kW,</li><li>- wymiary: szerokość – 425 do 450mm, głębokość – 400 do 440 mm, wysokość – 950 do 1300 mm,</li><li>- waga 36 do 45 kg,</li></ul>	szt.	1		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej,</li> <li>- elektroniczna jednostka sterująca,</li> <li>- szklane higieniczne zamknięcie,</li> <li>- temperatura komory chłodniczej +2°C / +12°C,</li> <li>- wyposażony w cyfrowy termostat i wyświetlacz LCD,</li> <li>- pojemność od 80 do 120l,</li> <li>- ilość półek min. 3</li> <li>- regulacja wysokości półek,</li> <li>- chłodzenie – powietrze obiegowe,</li> <li>- środek chłodniczy R600a,</li> <li>- oświetlenie wewnętrzne,</li> <li>- szyba przednia z obramowaniem,</li> <li>- pozycja drzwi obustronne,</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy.</li> </ul> <p>Produkt winien być oznakowany znakiem CE.</p>				
27.	<p><b>Zestaw naczyń śniadaniowych</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z porcelany przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych,</li> <li>- porcelana gładka w kolorze białym lub ecru,</li> <li>- dno filiżanek w kształcie kwadratu lub koła,</li> <li>- w zestawie min.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• filiżanka poj. 0,09 l. - 0,10 l.- 12 szt.,</li> <li>• spodek pod filiżankę o średnicy 110 mm -120 mm – 12 szt.,</li> <li>• filiżanka poj. 0,21 l. - 0,25 l.- 12 sztuk,</li> <li>• spodek pod filiżankę o średnicy 140 mm - 180 mm - 12 sztuk,</li> <li>• cukiernica 0,28 l. - 0,34 l.- 1 sztuka,</li> <li>• dzbanek do mleka 0,19 – 0,30 l.- 1 sztuka,</li> <li>• dzbanek 0,84 l. - 1,4 l.- 1 sztuka,</li> <li>• talerz płytki o szerokości 170 mm - 200mm- 12 sztuk,</li> </ul> </li> <li>- wszystkie elementy zestawu winne posiadać to samo zdobienie</li> </ul> <p>Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>	kpl.	2		



<p><b>Zestaw sztućców</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, w zestawie min.:</li><li>• łyżka stołowa dł. 185-200 mm- 12 szt.</li><li>• widelec stołowy dł. 190-200 mm- 12 szt.</li><li>• nóż stołowy dł. 210-220 mm- 12 szt.</li><li>• łyżeczka do herbaty dł. 130-140 mm- 12 szt.</li><li>• łyżeczka do kawy dł. 103-117 mm- 12 szt.</li></ul> <p>- wszystkie elementy zestawu posiadają to samo zdobienie rękojeści, gwarancja min. 12 miesięcy.</p> <p>- Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>					
<p><b>Łopatki silikonowe</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- o odporności termicznej min. do + 280 °C,</li><li>- długość łopatkı 280 – 320 mm,</li><li>- część robocza wykonana z żaroodpornego silikonu lub tworzywa sztucznego (wzmocnionego włóknem szklanym),</li><li>- elastyczne,</li><li>- przystosowane do stosowania na powierzchniach typu non-stick,</li><li>- przystosowane do mycia w zmywarce,</li><li>- łopatką do patelni non stick o długości 320 mm (±5%) – 12 szt.,</li><li>- szpatułka do smażenia o długości 280 mm (±5%) – 10 szt.,</li><li>- szpatułka perforowana do smażenia o długości 300 mm (±5%) – 10 szt.,</li><li>- gwarancja min. 12 miesięcy</li></ul>				32	
<p><b>Komplet noży</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- noże o różnym przeznaczeniu,</li><li>- antypoślizgowa rękojeść,</li><li>- ostrze wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej z węglowo-molibdenowo- wanadową domieszką lub ze stali chromowo – molibdenowej,</li></ul>			16		



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



lubelskie  
Smakuj życie!

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



	<p>- w zestawie min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 noże do warzyw o długości ostrza 110mm (±5%),</li> <li>• 1 nóż kuchenny o długości ostrza 180 - 220 mm,</li> <li>• 1 tasak o długości ostrza 190 mm (±5%),</li> <li>• 1 nóż szefa kuchni o długości ostrza 260 mm (±5%),</li> <li>• 1 nóż do krojenia – długość ostrza 260 mm (±5%),</li> <li>• 1 nóż do oddzielania kości o długości ostrza 130 mm (±5%),</li> </ul> <p>Gwarancja min. 12 miesięcy Produkt winien być oznakowany znakiem CE</p>				
31.	<p><b>Komplet desek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: długość 450 – 600 mm, szerokość 300 – 400 mm,</li> <li>- wykonane z polietylenu HDPE500,</li> <li>- zaokrąglone bezpieczne krawędzie,</li> <li>- dwustronne,</li> <li>- przystosowane do mycia w zmywarce,</li> <li>- w komplecie min. deska:</li> <li>• w kolorze białym – 1 szt.,</li> <li>• w kolorze czerwonym – 1 szt.,</li> <li>• w kolorze niebieskim – 1 szt.,</li> <li>• w kolorze zielonym – 1 szt.,</li> <li>• w kolorze żółtym – 1 szt.,</li> <li>• w kolorze brązowym – 1 szt.,</li> </ul> <p>- stojak na min. 6 desek wykonany ze stali nierdzewnej, o max-min. – grubości 20 mm.,</p> <p>- gwarancja min. 12 miesięcy.</p>	kpl.	16		

Zastępca Dyrektora  
Wydziału Oświaty i Wychowania  
Tigr Mikołaj Jarosiński