**Załącznik nr 5 do Umowy po zmianie w dniu 11.08.2023 r.**

**FORMULARZ CENOWY**

**Część nr 1: Dostawa i montaż wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble) na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach w Polsce:**

**Tabela 1.1. Szczegółowa wycena usługi montażu w wymienionych pozycjach:**

| **Lp.** | **Nazwa produktu/przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość (na potrzeby 1 klasopracowni)** | **Cena jedn. Netto**  **za 1 usługę montażu za szt./zestaw w 1 lokalizacji** | **Wartość netto** | **VAT** | **Wartość**  **brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Pomieszczenie klasopracowni: pracownia kulinarna - sala szkoleń i degustacji potraw** | | | | | | | |
| **1.1.** | **Wyspa kuchenna – stół warsztatowy nr 1.1, 1 zestaw stołu warsztatowego składa się z części 1A i z części 1B (części stołu łączone ze sobą), wymiar wyspy po złożeniu: 2600 x 1400 x 850 mm** | **sztuka** | **2** | **XXX** | **XXX** | **XXX** | **XXX** |
| * 1. **A** | **Część 1A:** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| * 1. **B** | **Część 1B:** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
|  | **Płyta indukcyjna - 2 pola grzewcze** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
|  | **Wyspa kuchenna – stół pokazowy** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
|  | **Płyta indukcyjna - 4 pola grzewcze** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
|  | **Meble** | **X** | **1** | **XXX** | **XXX** | **XXX** | **XXX** |
| **1.5.1** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 30 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną  (szafka oznaczona nr 1 na rys. nr 2.). | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.2** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 2 na rys. nr 2). W blacie szafki umieszczona płyta indukcyjna. Nad szafką z płytą indukcyjną zlokalizowany jest okap kuchenny do montażu do ściany. | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.3** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 3 na rys. nr 2). | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.4** | Szafka stojąca (szer. x gł. wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z szufladą w blacie szafki umieszczony jest zlew jednokomorowy z baterią (szafka oznaczona nr 4 na rys. 2): | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.5** | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 80 cm (wys. bez gr. blatu) z 3 szufladami (szafka oznaczona nr 5 na rys. 2): | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.6** | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 140 cm z piekarnikiem elektrycznym i 2 szufladami (szafka oznaczona nr 6 na rys. 2): | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5.7** | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 140 cm z lodówką (szafka oznaczona nr 7 na rys. 2) | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
|  | **Piec konwekcyjny** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
|  | **Podstawa pod piec konwekcyjny** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
|  | **Umywalka na szafce z drzwiczkami** | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
|  | **Dozownik do mydła w płynie** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej) | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
|  | **Pojemnik/ podajnik na ręczniki papierowe** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej) | **Szt.** | **2** |  |  |  |  |
| 1. **Pomieszczenie zmywalni** | | | | | | | |
| **2.1.** | **Stół ze zlewem 2 – komorowym** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **~~2.2.~~** | **~~Szafa przelotowa~~**~~.~~ | **~~Szt.~~** | **~~1~~** |  |  |  |  |
| **2.3.** | **Zmywarka do naczyń** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **2.4** | **Podstawa pod zmywarkę** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **2.5.** | **Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki)** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **~~2.6.~~** | **~~Regał ociekowy~~** | **~~Szt.~~** | **~~1~~** |  |  |  |  |
| **3. Pomieszczenie magazynu spożywczego** | | | | | | | |
| **3.1.** | **Szafa chłodnicza** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **3.2.** | **Szafa chłodniczo – mroźnicza** | **Szt.** | **1** |  |  |  |  |
| **~~3.3.~~** | **~~Regał na produkty suche~~** | **~~Szt.~~** | **~~2~~** |  |  |  |  |
| **RAZEM Cena za montaż ( 1lokalizacja ):** | | | | |  |  |  |
| **RAZEM Cena za montaż( 5lokalizacji ):**  ***(Cena 1 lokalizacji x 5)*** | | | | |  |  |  |

**Tabela 1. Szczegółowa wycena dostawy w wymienionych pozycjach:**

**Tabela nr 1:**

| **Lp.** | **Nazwa produktu/przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość (na potrzeby 5 klasopracowni)** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **VAT** | | **Wartość**  **brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **%** | **wartość**  **podatku VAT** |
| **1. Pomieszczenie klasopracowni: pracownia kulinarna - sala szkoleń i degustacji potraw** | | | | | | | | |
| 1.1 | **Wyspa kuchenna – stół warsztatowy nr 1.1, 1 kpl./zestaw stołu warsztatowego składa się z części 1A i z części 1B (części stołu łączone ze sobą), wymiar wyspy po złożeniu: 2600 x 1400 x 850 mm, :**  Każda z 5 klasopracowni położonych na terenie Polski zostanie wyposażona w wyspę kuchenną – stół warsztatowy w ilości 2 sztuki Łączna ilość wysp kuchennych podlegająca dostawie i montażowi : 10 sztuk  W załączniku nr 1 – do opisu przedmiotu zamówienia przedstawiono założenia techniczne wykonania wysp kuchennych. | **sztuka** | 10 sztuk | **xxx** | **xxx** | **xx** | **xxx** | **xxx** |
| 1.1.A | **Część 1A:** Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Blat wykonany z drzewa klejonego – dąb (grubość blatu min. 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), blok 3 szuflad umieszczony z dwóch stron stołu (górne szuflady należy wyposażyć w wkłady/ organizery do szuflad na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflad), pozostała cześć stołu posiada półki ze stali nierdzewnej, 2 gniazda pod blatem 230v (po każdej stronie stołu od strony frontowej szuflad) gniazda powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP, kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. Bok stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Regulacja wysokości. Wymiary stołu: 1300x1400x850 mm. Stół będzie zasilany w energię elektryczną z gniazda podłogowego.  Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 | **sztuka** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 1.1.B | **- Część 1B:** Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Blat wykonany z drzewa klejonego -dąb (grubość blatu min. 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością ), w blacie otwór na indukcję dwupolową (parametry indukcji podano w pkt. 1.2). Blok 3 szuflad umieszczony z dwóch stron stołu (górne szuflady należy wyposażyć w wkłady/ organizery do szuflad na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflad), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej. Bok stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony w kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, regulacja wysokości. 2 gniazda pod blatem 230V (po każdej stronie stołu od strony frontowej szuflad) gniazda powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP. Wymiary stołu: 1300x1400x850 mm. Stół będzie zasilany w energię elektryczną z gniazda podłogowego.  Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 | **sztuka** | 10 szt. |  |  |  |  |  |
| 1.2 | **Płyta indukcyjna - 2 pola grzewcze** (na potrzeby wysp kuchennych – stołów warsztatowych „część 1B”, płyty należy zainstalować w stołach warsztatowych):  -Wymiary (Szerokość x głębokość x wysokość): [mm] 290x520 x 44 (tolerancja wymiarów: dla szerokości i głębokości +- 5%, wysokość min. 44 mm – max. 54 mm);  -Typ produktu: płyta do zabudowy;  -Kolor płyty grzewczej: czarny;  -Napięcie zasilania: 230 V (instalacja jednofazowa);  - Wykończenie płyty grzewczej: szklane;  -Moc przyłączeniowa [kW]: min. 3,65;  -Indukcja bezramkowa  -Sterowanie elektroniczne dotykowe na płycie grzewczej;  - Funkcja Booster;  - Rozpoznawanie obecności garnka;  -Blokada ustawień;  -Sygnał dźwiękowy;  - Wskaźnik ciepła resztkowego;  - Blokada przed przypadkowym uruchomieniem; | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.3 | **Wyspa kuchenna – stół pokazowy:**  Podstawa szkieletowa wykonana ze stali nierdzewnej. Blat wykonany z drzewa klejonego -dąb (odcień do ustalenia z Zamawiającym, grubość blatu niemniej niż 3,8 cm, blat zabezpieczony lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością), w blacie otwór na indukcję czteropolową (parametry indukcji podano w pkt. 1.4). Blok 3 szuflad ze stali nierdzewnej umieszczony z lewej strony stołu (górną szufladę należy wyposażyć w wkład/ organizer do szuflad na sztućce dostosowany do całej powierzchni szuflady), pozostała część stołu posiada półki ze stali nierdzewnej. Boki stołu od strony szuflad wykonany z blachy ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony w kółka z hamulcami, zespół jezdny z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy, regulacja wysokości. 2 gniazda pod blatem 230V, powinny posiadać odpowiedni stopień ochrony szczelności IP. Wymiary stołu: 2200x800x850 mm. Stół będzie zasilany z gniazd podłogowych zlokalizowanych pod stołem (gniazda zrealizowane przez Zamawiającego): na potrzeby indukcji 1 gniazdo siłowe trójfazowe 16A/ 400V, na pozostałe potrzeby zasilania stołu 1 gniazdo zasilające 16A/230 V. Stół należy wyposażyć w instalację wraz z wtyczkami zasilającymi 400V i 230V, które będą wpięte do gniazd podłogowych.  Do wykonania stołu należy użyć atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304  Każda z 5 klasopracowni położonych na terenie Polski zostanie wyposażona w wyspę kuchenną – stół pokazowy w ilości – 1 sztuka. Łączna ilość wysp kuchennych podlegająca dostawie i montażowi: 5 sztuk  W załączniku nr 1 – do opisu przedmiotu zamówienia przedstawiono założenia techniczne wykonania wysp kuchennych. | **sztuka** | **5 sztuk** |  |  |  |  |  |
| 1.4 | **Płyta indukcyjna - 4 pola grzewcze** (na potrzeby wyspy kuchennej – stół pokazowy 1.3, płytę należy zainstalować w stole pokazowym):   |  |  | | --- | --- | | -Wymiary (S x G x W) [mm]: 590x520x44 (tolerancja wymiarów:  dla wysokości + - 10 % dla pozostałych wymiarów + - 2 %);  -Typ produktu: płyta do zabudowy  -Kolor płyty grzewczej: czarny  -Napięcie zasilania: 230 V/400 V 2N (instalacja trójfazowa)  -Moc przyłączeniowa [kW] min.: 7,35  -Indukcja bezramkowa ze szlifem  -Sterowanie płyty grzewczej: elektroniczne dotykowe (sensorowe) na płycie  grzewczej  -Strefy indukcyjne z opcją Booster  -Wykrywanie obecności garnka  -[Funkcja łączenia dwóch pól w jedno większe](https://www.euro.com.pl/slownik.bhtml?definitionId=40016957073)  -Sygnał dźwiękowy  - Wskaźnik ciepła resztkowego  - Blokada przed przypadkowym uruchomieniem  - Blokada przed zmianą ustawień | czarny | | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.5 | **Meble**  **w tym:** | **zestaw** | **5 zestawów** | **XXX** | **XXX** | **XX** | **XXX** | **XXX** |
| 1.5.1. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 30 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 1 na rys. nr 2.). | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.2. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 2 na rys. nr 2). W blacie szafki umieszczona płyta indukcyjna. Nad szafką z płytą indukcyjną zlokalizowany jest okap kuchenny. | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.3. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 3 na rys. nr 2). | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.4. | Szafka stojąca (szer. x gł. wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z szufladą w blacie szafki umieszczony jest zlew jednokomorowy z baterią (szafka oznaczona nr 4 na rys. 2): | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.5. | Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 80 cm (wys. bez gr. blatu) z 3 szufladami (szafka oznaczona nr 5 na rys. 2): | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.6. | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 140 cm z piekarnikiem elektrycznym i 2 szufladami (szafka oznaczona nr 6 na rys. 2): | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.5.7. | Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 140 cm z lodówką (szafka oznaczona nr 7 na rys. 2) | **Szt.** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1.6 | **Piec konwekcyjny** - moc całkowita + - 3%: 2,67 kW  - zasilanie elektryczne  - obudowa stal nierdzewna  - wymiary + - 4%: dł. 595 x szer. 615 x wys. 570 mm  - temperatura maksymalna: 300oC  - pojemność: 4 blachy (438 x 315 mm)  - timer: 0 – 120 minut  - 2 wentylatory  - drzwi z podwójną szybą  - odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm  - oświetlenie wewnętrzne  - w zestawie 4 blachy | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.7 | **Podstawa pod piec konwekcyjny** - podstawa ze stali nierdzewnej  - ilość par prowadnic: min. 4  - format prowadnic: 438 x 315 mm  - regulowana wysokość nóżek  - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): dł. min. 535 – max. 595 mm x szer. min. 425 – max. 595 mm x wys. min. 700 mm – max 855 mm | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.8 | **Umywalka na szafce z drzwiczkami**. Wykonana ze stali i profili nierdzewnych. Umywalka wyposażona w baterię umywalkową z mieszaczem ceramicznym oraz w syfon. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komora wykonana technologią tłoczenia. Podane wymiary umywalki + - 3%. | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.9 | **Dozownik do mydła w płynie** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej): - obudowa wykonana z tworzywa ABS  - okienko do kontroli ilości mydła  - pojemność min. 400 ml  - sposób uruchomienia: przycisk  - sprężyna: stal hartowana  - przeznaczony do mydła w płynie  - rodzaj montażu naścienny  - zawór niekapek  - możliwość demontażu wewnętrznego pojemnika w celu wyczyszczenia bądź zdezynfekowania  - kolor obudowy biały  - wymiary: szerokość min. 90 mm, głębokość min. 95 mm, wysokość min. 180 mm | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.10 | **Pojemnik/ podajnik na ręczniki papierowe** (na potrzeby umywalek zlokalizowanych w pracowni kulinarnej): - przeznaczenie ręczniki papierowe ZZ  - wielkość listka: do 250 mm x 230 mm  - pojemność min. 400 szt.  - materiał obudowy: tworzywo ABS  - kolor obudowy: biały  - zamek i klucz: plastik  - okienko kontrolne informujące o ilości ręczników  - rodzaj montażu: naścienny, przykręcany  - sposób dozowania: wyciągnięcie jednej sztuki papieru powoduje wysunięcie się kolejnej  - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): szer. min. 280 – max. 300 mm x gł. min. 125 – max. 150 mm x wys. min. 350 mm – max 380 mm | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.11 | **Stół:** - blat stołu wykonany z płyty wiórowej laminowanej, grubości min. 18 mm, wykończone obrzeża, kolor blatu drewnopodobny – dąb (Zamawiający dopuszcza zmianę kolorystyki blatu – zmiana wymaga zgody Zamawiającego)  - stelaż stołu wykonany z metalu, nogi o przekroju (+ -5%) 30 x 30 mm lub o przekroju 50 mm x 25 mm  - wykończenie metalowych części farbą proszkową – kolor biały  - regulacja wysokości nóg;  - wymiary (zakres tolerancji wymiarów): szer. min. 74 – max. 80 cm x gł. min. 74 – max. 80 cm x wys. min. 72,5 cm – max. 75 cm    Płyty wiórowe użyte w wyrobach meblowych muszą spełniać wymagania klasy E1 w zakresie higieniczności, zgodnie z PN-EN 312:2005 lub równoważną.  Poglądowy widok stołu: | **sztuka** | **40 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.12 | **Krzesło typu skandynawskiego:** - materiał siedziska – polipropylen  - nogi- drewno bukowe, ze wzmocnionymi metalowymi wspornikami (które równomiernie rozprowadzają obciążenie)  - maksymalne obciążenie min. 120 kg  - wysokość krzesła: min. 80 cm – max. 83 cm  - głębokość krzesła: min. 51 cm – max 54 cm  - szerokość krzesła: min. 45 cm – max. 47 cm  - wysokość od podłoża do siedziska: min. 41 cm – max. 45 cm  - kolory krzesła siedziska (kolorystyka podana na potrzeby jednej klasopracowni, analogicznie kolorystyka będzie wyglądała w 5 klasopracowniach): biały – 8 szt., szary 8 szt., zielony – 8 szt., żółty 8 szt. (siedziska o różnych kolorach powinny posiadać ten sam kształt siedzisk)  - nogi mają zabezpieczenia które zapobiegają rysowaniu podłogi przez drewniane nóżki  Poglądowy widok krzesła: | **sztuka** | **160 szt.** |  |  |  |  |  |
| 1.13 | **Wózek transportowy.**  Wózek transportowy dwupółkowy wykonany z stali nierdzewnej, wyposażony w cztery kółka z blokadą ruchu i elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy.  Wymiary wózka + - 6% : 925 mm długość, 640 mm szerokość, 900 mm wysokość. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2. Pomieszczenie zmywalni** | | | | | | | | |
| **2.1** | **Stół ze zlewem 2 – komorowym.** Wykonany ze stali nierdzewnej. Stół wyposażony: w baterie sztorcową z wylewką i prysznicem, mocowanie nastolne, wysokość całkowita baterii niemniej niż 850 mm oraz syfon. Ranty tył, lewa i prawa strona. . Komora zlewozmywaków zaokrąglona, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości. Konstrukcja wyrobu spawana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm. Komory wykonane technologią tłoczenia. Stół wyposażony w nogi regulowane.  Stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.  Położenie komór zlewów (strona prawa lub lewa) podlega uzgodnieniu z Zamawiającym.  Poglądowy widok stołu z dwoma zlewami: | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.2** | **Szafa przelotowa**.  Szafa przelotowa wykonana ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, szafa przelotowa posiada drzwi skrzydłowe, możliwość przełożenia drzwi. Szafa wyposażona w półki. Wyposażona w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.3** | **Zmywarka do naczyń:**   * Wymiary +- 2%: 600 x 600 x 830 mm * rozmiar kosza min. 500 x 500 mm * wydajność: min. 40 koszy, * zmywarka z elektronicznym panelem sterowania i termostatycznym systemem napełniania * zużycie wody max. 2,4l./cykl, * 3 programy mycia; 90”, 120” , 180”, * moc elektryczna min. 6,2 kW * min. 20-litrowy zbiornik z mocą cieplną 2.8 kW * Min. 600 W pompa myjąca. * Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi, * możliwość mycia tac o wymiarze poj. GN 1/1, * otwarcie drzwi: min. 380 mm, użyteczny wewnętrzny prześwit: min. 360 mm * filtr do tacy ze stali nierdzewnej w zbiorniku * wbudowane dozowniki detergentu (myjący, nabłyszczacza) * wbudowana pompa spustowa – moc min. 35 W – cykl opróżniania * ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej AISI-304,   wyposażenie: Kosz uniwersalny CT-10, kosz na naczynia CP-16/18, 2x pojemniki na sztućce. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.4** | **Podstawa pod zmywarkę.** Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej. Przestrzeń na kosze min. 500 x 500 mm. Wysokość podstawy 400 mm. Miejsce na 2 kosze.  Podane wymiary podstawy + - 2% | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.5** | **Automatyczny uzdatniacz wody (na potrzeby zmywarki)** Parametry techniczne:   * Natężenie przepływu + - 3 %: NOM/MAX [l/min]: 1,8-35/75 * Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh [litry] min. : 2400 * Zużycie soli [kg] max. : 1,2 * Zbiornik soli [kg] min: 20 * Głowica elektroniczna. * Ciśnienie robocze [Bar]: 2,0 - 6,0 * Maksymalna temperatura wody [°C]: <30 * Wymiary [mm] + - 3 %.: 280 szerokośćx520 głębokość x540 wysokość * Średnica przyłącza [cal]: 3 / 4 * Zasilanie 230 V   Rodzaj regeneracji Automatyczna (objętościowa inteligentna)  Do uzdatniacza wody należy dostarczyć tabletki solne min. 25 kg. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **2.6** | **Regał ociekowy**.Min. 4 półki perforowane, regał spawany. Wykonany ze stali i profili nierdzewnych. Regał wyposażony w nogi regulowane. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 700 N/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,0 mm. stałe, spawane. Grubość półki wynosi min.35 mm. | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **3. Pomieszczenie magazynu spożywczego** | | | | | | | | |
| **3.1** | **Szafa chłodnicza.**  - Pojemność [l]: min. 400;  - Wymiary zewnętrzne [mm] + - 8%: 597 x 654 x 1884;  - Drzwi samoczynnie zamykane;  - Klasa klimatyczna min 4 ;  - Klasa efektywności energetycznej: C  - Czynnik chłodniczy R 600a;  - Maksymalne obciążenie półki min: 30 [kg];  - Liczba regulowanych półek: min. 4;  - Kierunek otwierania drzwi – możliwość zmiany;  - Wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy;  - oświetlenie wnętrza - LED  - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze srebrnym lub białym;  - Materiał obudowy: stal szlachetna;  - Materiał drzwi: stal szlachetna;  - Kolor: stal szlachetna;  -Automatyczna metoda odszraniania;  - Sygnał ostrzegawczy w razie awarii: optyczny i dźwiękowy;  - Szafa wyposażona w zamek zabezpieczający; | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **3.2** | **Szafa chłodniczo – mroźnicza**  - Pojemność całkowita [l]: min. 361 w tym: min. 254 l część chłodnicza, min. 107 l część mroźnicza;  - Wymiary zewnętrzne (s x g x w) [mm] + - 10%: 600 x 615 x 2000;  - Drzwi samoczynnie zamykane;  - Klasa klimatyczna min 4 ;  - Czynnik chłodniczy R 600a  - Maksymalne obciążenie półki min: 24 [kg];  - Liczba regulowanych półek: min. 3;  - Kierunek otwierania drzwi – możliwość zmiany;  - Wskaźnik temperatury: zewnętrzny cyfrowy;  - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym;  - Materiał obudowy: stal szlachetna;  - Materiał drzwi: stal szlachetna;  - Kolor: stal szlachetna;  - Rodzaj sterowania: elektroniczny  -Metoda odszraniania automatyczna / manualna;  - Sygnał ostrzegawczy w razie awarii: optyczny i dźwiękowy;  - Szafa wyposażona w zamek zabezpieczający; | **sztuka** | **5 szt.** |  |  |  |  |  |
| **3.3** | **Regał na produkty suche**  Regał spawany, wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 700 mm (szerokość) x 500 mm (głębokość) x 1800 mm (wysokość).  - półki pełne ilość półek 4 szt.  - obciążenie półki min. 70 kg / m2  - regał na kółkach z hamulcami | **sztuka** | **10 szt.** |  |  |  |  |  |
| **RAZEM Cena za dostawę ( 5 lokalizacji)w wysokości:** | | | | |  | ~~xx~~ |  |  |

**Część nr 2: Dostawa drobnego wyposażenia gastronomicznego na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach   
w Polsce:**

**Tabela 1. Szczegółowa wycena dostawy w wymienionych pozycjach:**

**Tabela 1**

| **Lp.** | **Nazwa produktu/przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość (na potrzeby 5 klasopracowni)** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **VAT** | | **Wartość**  **brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **%** | **wartość**  **podatku VAT** |
| 1 | **Robot planetarny –** - funkcje minimalne: ubijanie piany, ~~zagniatanie ciasta~~ wyrabianie ciasta, miksowanie, rozdrabnianie, mieszanie, krojenie na plastry, tarcie na wiórki, mielenie mięsa, wyciskanie soku  - moc silnika min. 1200 W – max. 1500 W  - pojemność misy roboczej min. 5,5 l – max. 7,0 l  - pojemność kielich: min. 1,6 l – max. 2,3 l  - wykonanie korpusu: metal  - wbudowana waga z wyświetlaczem  - wykonanie misy roboczej: stal nierdzewna  - regulacja obrotów: płynna lub skokowa  - zabezpieczenie przed przegrzaniem  - praca pulsacyjna  - łatwy demontaż, możliwość mycia poszczególnych części w zmywarce  - zasilanie: 230 V | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Kielichowy robot kuchenny wielofunkcyjny (malakser)** - Funkcje minimalne: Mieszanie, Miksowanie, Rozdrabnianie, Krojenie na plastry, Tarcie na wiórki, Tarcie ziemniaków, Wyciskanie soku,  - moc min. 800 W – moc max. 1200 W  - pojemność misy roboczej min. 2,3 l – max. 3 l  - pojemność kielicha min. 1,25 l – max. 1,5 l  - regulacja obrotów  - praca pulsacyjna  - możliwość mycia części w zmywarce  - antypoślizgowe nóżki, zabezpieczenie zamknięcia misy roboczej i blendera  - wykonanie misy roboczej: tworzywo sztuczne  - zasilanie 230 V | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Szatkownica ręczna/ rozdrabniacz do warzyw** ~~(na korbkę lub linkę) Wykonany z wysokiej jakości tworzywa Wyposażony w trzy ostrza z bardzo ostrej stali~~  - mechanizm sznurkowy  - trzy ostrza ze stali nierdzewnej  - pojemność min. 0,5 l  - antypoślizgowa podstawa  - możliwość mycia w zmywarce  - pojemnik z przezroczystego tworzywa | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Krajalnica uniwersalna** ~~w kolorze białym, z tworzywa sztucznego~~  - moc: min. 65 W – max. 170 W  - zasilanie: 230 V  - metalowa konstrukcja, podwieszana  - podstawa (panel podłogowy) ze szkła hartowanego  - schowek na kabel/ miejsce na przechowywanie kabla  - średnica noża: min. 170 mm  - ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej  - regulacja grubości cięcia min. do 20 mm  - antypoślizgowe nóżki  - osłona ostrza  - zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem  - praca przerywana i ciągła  - obudowa silnika z aluminium lub metalowa  - zasilanie: 230 V | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Sokowirówka**  ~~o mocy~~ **~~800 W~~** ~~pozwalająca na przygotowanie soków z owoców i warzyw, dzięki czemu pomaga zadbać o zdrowie.~~  ~~Filtrowanie -~~ **~~gęste sitko ze stali nierdzewnej~~**~~, które filtruje niepożądane elementy owoców i warzyw.~~  **~~Dzbanek ( 1.0 L)~~** ~~na sok. Miąższ pestki i łodygi trafiają do oddzielnego pojemnika ( 1.8 L).~~  **~~5-stopniowa regulacja obrotów oraz funkcji turbo~~**  ~~Dzięki demontowalnym elementom urządzenie jest łatwe i szybkie w utrzymaniu czystości. Bezpieczne użytkowania dzięki podstawie z gumowymi przyssawkami oraz zamkowi ze stali nierdzewnej z wyłącznikiem bezpieczeństwa~~  - moc: min. 800 W  - pojemnik na sok: min. 1,0 l z przystawką do usuwania piany  - pojemnik na miąższ min. 1,8 l  - regulacja obrotów: min. 5 – stopniowa  - gęste sitko ze stali nierdzewnej  - automatyczne oddzielanie miąższu  - antypoślizgowe nóżki  - obudowa ze stali nierdzewnej  - możliwość mycia elementów w zmywarce  - wyjmowany zbiornik na miąższ  - regulacja obrotów: mechaniczna - skokowa  - blokada przed włączeniem urządzenia bez założonej pokrywy  - zasilanie: 230 V | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Blender kielichowy** - Moc maksymalna[W]: ~~900~~ min. 1600 W – max. 1700 W - Pojemność ~~całkowita~~ kielicha [l]: ~~0.7, 0.9~~ min. 2,5 l – max. 2,6 l - Wykonanie kielicha: Trytanowe tworzywo sztuczne lub poliwęglan – tworzywo niezawierające BPA (nie wydziela szkodliwego bisfenolu A)  - Kielich z miarką, przezroczysty  - Nóż ze stali nierdzewnej ~~Liczba prędkości: 1~~ Funkcje: ~~Możliwość mycia w zmywarce~~, System zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem, Blender wysokoobrotowy, Blender do smoothie  Funkcje dodatkowe: Rozdrabnianie  - regulacja obrotów w zakresie: min. od 8000 - 8350 obr./ min. do max. 32000 obr./ min.  - zabezpieczenie przed przegrzaniem  - zasilanie: 230 V | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Blender kuchenny ręczny ze stalową stopą i funkcją ubijania**  ~~Moc 700 W~~  ~~Długość przewodu 95,0 cm~~  ~~Napięcie 220-240 V~~  ~~Regulacja prędkości Tak~~  ~~Średnica 6,5 cm~~  ~~Wysokość całkowita 37,0 cm~~  - moc maksymalna min. 1000 W  - regulacja obrotów : mechaniczna – płynna  - funkcje: miksowanie, rozdrabnianie, ubijanie  - funkcja turbo  - wykonanie stopy: stal nierdzewna  - nóż stopy: 4 - ramienny  - przycisk zwalniający końcówki  - końcówki: do blankowania, do ubijania  - możliwość mycia końcówek w zmywarce  - pojemnik roboczy z miarką: pojemność min. 600 ml  - wykonanie pojemnika roboczego: tworzywo sztuczne  - szatkownica min. 500 ml  - zasilanie : 230 V | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Ręczny mikser elektryczny**  Moc: min. 750 W – max. 850 W Liczba poziomów obrotów min. 5 ~~9~~ Tryby pracy Turbo Załączone wyposażenie: mieszadła uniwersalne, haki  ~~Kolor Białe~~  Możliwość mycia końcówek w zmywarce, przycisk zwalniający końcówki | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Czajnik elektryczny** - obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej ~~- gr załka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem~~  - czajnik bezprzewodowy - ergonomiczny uchwyt z polipropylenu  - podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360° - duża pokrywka ułatwiająca nalewanie - ochrona przed włączeniem na sucho - zabezpieczenie przez przegrzaniem - automatyczny wyłącznik - lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki - wskaźnik poziomu wody w czajniku  - minimalna objętość 4 l  - zasilanie 230 V - moc całkowita min. 2000~~1800~~ W | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Młynek elektryczny do kawy**  ~~Kolor czarny Długość przewodu 82,0 cmMateriał Tworzywo sztuczneMechanizm mielący StalowyMoc 180 WNapięcie 220 - 240 VŚrednica 8,5 cmJednorazowo można zmielić max 75 g kawy ziarnistej~~  - Moc: min. 170 W – max. 180 W  - pojemność: min. 75 g – max. 90 g  - rodzaj noża: dwuskrzydłowy, stal nierdzewna  - zabezpieczenie przed pracą bez pokrywy, zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem  - napięcie: 230 V | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Wirówka ręczna do sałaty** - wykonana z tworzywa sztucznego obojętnego dla żywności (polipropylen PP) - przystosowane do mycia w zmywarce - pojemność min. 4,5L - przycisk hamowania na pokrywie zatrzymujący wirujący kosz | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Wanna cedzakowa** - wykonana ze stali nierdzewnej - 2 uchwyty i podstawa - można myć w zmywarkach - kształt okrągły - średnica min. 340 mm | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Wanna cedzakowa perforowana wykonana ze stali nierdzewnej** - 2 uchwyty i podstawa - można myć w zmywarkach - kształt okrągły - średnica min. 250mm | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Patelnia - średnica 200 mm** Patelnia z powłoką nieprzywierającą z izolowanym uchwytem.  - Średnica 200 mm, wysokość min. 35 mm – max. 45 mm ~~44 mm. (wymiary dopuszczalne + - 2%)~~ - wykonana z odlewu aluminium - 3-warstwowa marmurowa lub teflonowa powłoka nieprzywierająca, odporna na zadrapania - odporność na temperaturę min. do 250°C - gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarczy do smażenia. - izolowany uchwyt ze stali nierdzewnej lub uchwyt z epoksydowanej stali – nienagrzewające się  - możliwość używania na kuchenkach ceramicznych, elektrycznych, gazowych, indukcyjnych. | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Patelnia - średnica 240 - 260 mm  P**atelnia z powłoką nieprzywierającą z izolowanym uchwytem. Średnica min. 240 cm – max. 260 mm, wysokość min. 45 mm ~~50~~ – max. 52 mm ~~(wymiary dopuszczalne + - 2%)~~ - wykonana z odlewu aluminium - 3-warstwowa marmurowa lub teflonowa powłoka nieprzywierająca, odporna na zadrapania - odporność na temperaturę min. do 250°C - gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarczy do smażenia - izolowany uchwyt ze stali nierdzewnej lub uchwyt z epoksydowanej stali – nienagrzewające się  - możliwość używania na kuchenkach ceramicznych, elektrycznych, gazowych, indukcyjnych | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Patelnia - średnica 280 - 320 mm** Patelnia z powłoką nieprzywierającą z izolowanym uchwytem. Średnica min. 280 - max. 320 mm, wysokość min. 50 – max. 60 mm ~~(wymiary dopuszczalne + - 2%).~~  - wykonana z odlewu aluminium. - 3-warstwowa marmurowa lub teflonowa powłoka nieprzywierająca. - odporność na temperaturę min. do 250°C - gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarczy do smażenia. - izolowany uchwyt ze stali nierdzewnej lub uchwyt z epoksydowanej stali – nienagrzewające się  - możliwość używania na kuchenkach ceramicznych, elektrycznych, gazowych, indukcyjnych. | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Patelnia do naleśników średnica min. 250- max. 320 mm ~~(wymiary dopuszczalne + - 2%)~~** - bez pokrywy - powłoka wewnętrzna tytanowa - powłoka zewnętrzna aluminium - możliwość mycia w zmywarce - możliwość używania na kuchenkach ceramicznych, elektrycznych, gazowych, indukcyjnych | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Patelnia grillowa** - bez pokrywy - wymiary min. 280mmx280mm - powłoka wewnętrzna granitowa - powłoka zewnętrzna aluminium - możliwość używania na kuchenkach ceramicznych, elektrycznych, gazowych, indukcyjnych | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Garnki zestaw - 9 częściowy**  - materiał stal chromowo-niklowa/nierdzewna  - nienagrzewające się uchwyty  - odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych  - w zestawie: 4 garnki z pokrywami, różne objętości: (~~różne objętości od 2 l do 7 l),~~  - min. 2,0 l – max. 2,2 l,  - min. 2,5 – max. 3,1 l,  - min. 5,0 l – max. 5,4 l,  - min. 6,0 l – max. 6,4 l.,  - 1 rondel bez pokrywki 1,5 l  - można myć w zmywarce,  - dno wielowarstwowe | kpl. | 15 |  |  |  |  |  |
| 20 | **Garnek do gotowania na parze** - materiał stal chromowo-niklowa/nierdzewna - nienagrzewające się uchwyty - odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych - w zestawie: 1 x Garnek średnica min. 20 cm, 1 x Pokrywka, 1 x wkład do gotowania na parze  - pojemność: min. 3,1 l  - można myć w zmywarce | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 21 | **Blacha do pieczenia (~~ok.~~ 40 x 28x 6 cm)** - powłoka nieprzywierająca - materiał stal - kształt prostokątny | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 22 | **Blacha keksowa (~~ok.~~ 25x12x8 cm)** - powłoka nieprzywierająca - materiał stal - kształt prostokątny | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 23 | **Blacha do pieczenia 12 muffinek-** powłoka nieprzywierająca - materiał stal - kształt prostokątny - 12 okrągłych otworów | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 24 | **Forma do tarty (średnica 28 - 32 cm)**- powłoka nieprzywierająca - materiał stal - kształt okrągły - wyjmowane dno - średnica min.280mm | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | **Prostokątne naczynie żaroodporne z pokrywką (długość 30 - 35 cm)-** materiał szkło transparentne - odporne na wysokie i niskie temperatury - możliwość używania w piekarniku - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 26 | **Miarka z polipropylenu z podziałką 0,25 l-** miarka z uchwytem i podziałką - odporność termiczna min. do 100 °C  - podziałka w [l] i [ml]  - kolor: transparentne | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 27 | **Miarka z polipropylenu z podziałką 0,5 l- miarka z uchwytem i podziałką** - odporność termiczna min. do 100 °C  - podziałka w [l] i [ml]  - kolor: transparentne | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 28 | **Miarka z polipropylenu z podziałką 1 l-** miarka z uchwytem i podziałką - odporność termiczna min. do 100 °C  - podziałka w [l] i [ml]  -kolor: transparentne | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 29 | **Miarka z polipropylenu z podziałką 2 l- miarka z uchwytem i podziałką -** odporność termiczna min. do 100 °C  - podziałka w [l] i [ml]  - kolor: transparentne | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 30 | **Zestaw łyżek miarek - miarki wykonane ze stali nierdzewnej  -** w zestawie 4 wielkości:  1/4 łyżeczki (1,25 ml)  1/2 łyżeczki (2,5 ml)  1 łyżeczka (5 ml)  1 łyżka (15 ml)  - pojemności widoczne na uchwytach | kpl. | 15 |  |  |  |  |  |
| 31 | **Zestaw miarek - miarki wykonane ze stali nierdzewnej  -** w zestawie 4 wielkości:  1/4 kubka (60 ml)  1/3 kubka (80 ml)  1/2 kubka (125 ml)  1 kubek (250 ml)  - pojemność widoczna na uchwytach | kpl. | 15 |  |  |  |  |  |
| 32 | **Sitko z rączką ze stali nierdzewnej - średnica 200 mm wykonane ze stali nierdzewnej-** kolor srebrny- możliwość mycia w zmywarce- z uchwytem i uszkiem umożliwiającym postawienie na garnku lub innym naczyniu | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 33 | **Sitko z rączką ze stali nierdzewnej - średnica 120 mm wykonane ze stali nierdzewnej -** kolor srebrny - możliwość mycia w zmywarce - z uchwytem i uszkiem umożliwiającym postawienie na garnku lub innym naczyniu | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 34 | **Mata / Stolnica z podziałką silikonowa z wałkiem do ciasta skład zestawu: 1x mata, 1x wałek -** mata o wymiarach min. 60 cm x 40 cm wykonana z silikonu - nadrukowana skala na macie - możliwość mycia maty w zmywarce - wałek obrotowy - długość wałka w całości min. 400 mm | kpl. | 20 |  |  |  |  |  |
| 35 | **Łopatka do przewracania łopatka z wytrzymałego tworzywa,**  - długość: min. 300 mm - max. 340 mm **-** do naczyń z powłoką nieprzywierającą - wytrzymałość na temperaturę min. do 220°C- możliwość mycia w zmywarkach **~~- wymiary dopuszczalne +/- 2%~~** | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 36 | **Łyżka cedzakowa - łyżka z wytrzymałego tworzywa -** średnica: min. 110 mm – max.130 mm , długość min. 300 mm – max. 350 mm  **-** do naczyń z powłoką nieprzywierającą - odporność na temperaturę min. do 220°C - możliwość mycia w zmywarkach ~~- wymiary dopuszczalne +/- 2%~~ | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 37 | **Łyżka kuchenna (do powłok teflonowych)- łyżka z wytrzymałego tworzywa,**  - długość: min. 300 mm – max. 350 mm  - szerokość łyżki: min. 70 mm – max. 80 mm  **-** do naczyń z powłoką nieprzywierającą - Wytrzymałość na temperaturę min. do 220°C - możliwość mycia w zmywarkach ~~- wymiary dopuszczalne +/- 2%~~ | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 38 | **Chochla kuchenna wytrzymałe tworzywo  -** średnica: min. 90 mm – max. 95 mm , długość: min. 300 mm. – max. 320 mm - do naczyń z powłoką nieprzywierającą - odporność na temperaturę min. do 220°C - możliwość mycia w zmywarkach ~~- wymiary dopuszczalne +/- 2~~ | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 39 | **Trzepaczka ze stali nierdzewnej długość: 300 mm** - druty ze stali nierdzewnej - rączka ze stali nierdzewnej - możliwość mycia w zmywarkach - wymiary dopuszczalne +/- 2% | szt. | 35 |  |  |  |  |  |
| 40 | **Szpatułka silikonowa uchwyt z tworzywa sztucznego -** odporność na temperaturę do 220°C - długość: min. 200 mm | szt. | 35 |  |  |  |  |  |
| 41 | **Szczypce uniwersalne z silikonową końcówką do naczyń z powłoką nieprzywierającą** - odporność na temperaturę do 220°C - rączka ze stali nierdzewnej - możliwość mycia w zmywarkach | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 42 | **Pędzelek kuchenny silikonowy-** uchwyt z tworzywa sztucznego - odporność na temperaturę do 220°C - długość min. 170 mm | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 43 | **Ubijak do ziemiaków**  - długość: min. 230 mm **–** max. 300 mm~~(wymiary dopuszczalne + - 2%)~~ - wykonany ze stali nierdzewnej - uchwyt z polipropylenu lub stali nierdzewnej  - można myć w zmywarkach | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 44 | **Noże kuchenne** jeden komplet zawiera 5 noży w bloku - ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o twardości min. 52 HRC - rękojeść wykonana z tworzywa sztucznego  - zestaw zawiera noże: nóż do chleba lub nóż kuchenny o długości ostrza min. 20 cm – max. 23,4 cm, nóż szefa kuchni o długości ostrza min. 20 cm – max 20,5 cm, nóż do Santoku o długości ostrza min. 17,5 cm, nóż do pomidorów lub nóż kuchenny o długości ostrza min. 11 cm – max. 12 cm, nóż do obierania o długości ostrza min. 8,5 cm – max. 11 cm  ~~- długość ostrzy: 23 cm, 20 cm, 17, cm, 12 cm, 11 cm (wymiary dopuszczalne +/- 2%)~~ ~~- możliwość mycia w zmywarce~~ - blok wykonany z drzewa, kolor bloku czarny | kpl. | 10 |  |  |  |  |  |
| 45 | **Nóż i obieraczka do warzyw -** dostosowane / bezpieczne dla dzieci, nóż z zabezpieczeniem, zaokrągloną końcówką i rękojeścią zapobiegającą zsuwaniu się palców pod ostrze- rękojeść wykonana z tworzywa polipropylenowe- ostrze wykonane ze stali nierdzewnej | kpl. | 200 |  |  |  |  |  |
| 46 | **Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej,** -- jeden komplet obejmuje: 1x łyżkę stołową, 1x widelec stołowy, 1x nóż stołowy, 1x łyżeczkę do herbaty, 1x widelec do ciast - wykonane ze stali nierdzewnej - możliwość mycia w zmywarce - kolor srebrny, wykończenie połysk | kpl. | 250 |  |  |  |  |  |
| 47 | **Sztućce sałatkowe –**  (komplet składający się z 2 szt., stal nierdzewna)- wykonane ze stali nierdzewnej - możliwość mycia w zmywarce - kolor srebrny, wykończenie połysk | kpl. | 15 |  |  |  |  |  |
| 48 | **Łopatka do ciasta-** wykonana w całości ze stali nierdzewnej - możliwość mycia w zmywarce - kolor srebrny, wykończenie połysk | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 49 | **Obieraczka do warzyw-** ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej - uchwyt z tworzywa sztucznego - ruchoma głowica - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 50 | **Tarka ze stali nierdzewnej stojąca, czterostronna, z uchwytem -** wykonana w całości ze stali nierdzewnej - wysokość min. 200 mm - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 51 | **Wyciskacz do czosnku** wykonany w całości ze stali nierdzewnej - wymiary: długość min. ~~ok.~~ 150 mm ~~(wymiary dopuszczalne + - 2%)~~ - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 35 |  |  |  |  |  |
| 52 | **Wyciskarka ręczna do cytrusów -** pojemnik na sok z przezroczystego tworzywa sztucznego o pojemności min. 300 ml  - pojemnik z uchwytem i dziubkiem ułatwiającym nalewanie - wyciskacz z tworzywa sztucznego - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 53 | **Nożyczki kuchenne- profilowane rączki z antypoślizgową powłoką -** ostrza ze stali nierdzewnej - długość całkowita min. 200 mm | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 54 | **Zestaw desek do krojenia HACCP -**wym. 450x300 mm - jeden komplet zawiera 6 szt. w 6 kolorach - wykonane z polipropylenu - długość: 450 mm, szerokość: 300 mm, wysokość dopuszczalna : 12-13 mm - kształt: prostokątny, dwustronnie gładka - kolor: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy | kpl. | 25 |  |  |  |  |  |
| 55 | **Zestaw desek do krojenia HACCP** - wym. 325x265 mm, - jeden komplet zawiera 6 szt. w 6 kolorach- jeden komplet zawiera 6 szt. w 6 kolorach - wykonane z polipropylenu - długość: 325 mm, szerokość: 265 mm, wysokość dopuszczalna : 12-13 mm - kształt: prostokątny, dwustronnie gładka lub gładka i z wycięciem  - kolor: biały, czerwony, niebieski, żółty, zielony, brązowy | kpl. | 25 |  |  |  |  |  |
| 56 | **Taca prostokątna gładka-** wymiary 530x325 mm - kolor granit - poliestrowa GN 1/1 | szt. | 35 |  |  |  |  |  |
| 57 | **Miska kuchenna**  ze stali nierdzewnej  - średnica 160 mm, wysokość min. 60 mm – max. 70 mm, ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~  - z rantem ~~rant wykonany ze stali nierdzewnej~~ - powierzchnia z zewnątrz satynowana lub polerowana, wewnątrz polerowana  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 58 | **Miska kuchenna**  - ze stali nierdzewnej  - średnica min. 200 – max. 205 mm, wysokość min. 70 – max. 90 mm ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~  - z rantem ~~rant wykonany ze stali nierdzewnej~~  - powierzchnia z zewnątrz satynowana lub polerowana, wewnątrz polerowana  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 59 | **Miska kuchenna**  **-** ze stali nierdzewnej  - średnica min. 220 mm – max. 225, wysokość min. 80 – max. 100 mm, ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~  - z rantem ~~rant wykonany ze stali nierdzewnej~~  - powierzchnia z zewnątrz satynowana lub polerowana, wewnątrz polerowana  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 60 | **Miska kuchenna**  - ze stali nierdzewnej  **-** średnica 250 mm, wysokość min. 84 mm – max. 100 mm, ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~  - z rantem ~~rant wykonany ze stali nierdzewnej~~  - powierzchnia z zewnątrz satynowana lub polerowana, wewnątrz polerowana  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 61 | **Miska kuchenna**  - ze stali nierdzewnej  **-** średnica 280 mm, wysokość min. 99 – max. 130 mm, ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~  - z rantem ~~rant wykonany ze stali nierdzewnej~~  - powierzchnia z zewnątrz satynowana lub polerowana, wewnątrz polerowana  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 62 | **Miska kuchenna**  **-** ze stali nierdzewnej  **-** średnica min. 315 mm – max. 325 mm,  - wysokość min. 108 mm – max. 115 mm, ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~  - z rantem ~~rant wykonany ze stali nierdzewnej~~  - powierzchnia z zewnątrz satynowana lub polerowana, wewnątrz polerowana  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 63 | **Talerz płytki**  **-** średnica min. 190 mm – max. 195 mm, wysokość min. 15 mm – max. 19 mm ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~ - wykonany z trwałego materiału – szkło hartowane ~~np. opal opatentowanego przez Arc International~~ - kolor biały  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 64 | **Talerz płytki**  **-** średnica min. 250 mm – max. 265 mm, wysokość min. 21 mm – max. 23 mm ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~ - wykonany z trwałego materiału – szkło hartowane ~~np. opal opatentowanego przez Arc International~~ - kolor biały - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 65 | **Talerz głęboki**  - średnica min. 225 mm – max. 240 mm, wysokość min. 30 – max. 40 mm ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~ - wykonany z trwałego materiału – szkło hartowane ~~np. opal opatentowanego przez Arc International~~ - kolor biały  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 66 | **Szklanki,** (duże, 320-360 ml) - szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne - kolor bezbarwny - możliwość mycia w zmywarce - możliwość piętrowania | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 67 | **Szklanki,** małe, (180-250 ml) - szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne - kolor bezbarwny - możliwość mycia w zmywarce - możliwość piętrowania | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 68 | **Filiżanka ze spodkiem -** pojemność filiżanki 200-230 ml ~~(wymiary dopuszczalne +/- 5%)~~ - wykonana z wysokogatunkowej, białej porcelany ~~hotelowej~~ - spodek średnica ~~ok.~~ 140 mm (wymiary dopuszczalne + - 12%) - wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa - najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny - możliwość mycia w zmywarce - możliwość piętrowania | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 69 | **Miski** szklane  – średnica: min. 190 mm – max. 200 mm  - szkło bezbarwne, hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne  - kształt okrągły - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 70 | **Miska/ salaterka** szkło bezbarwne  - średnica min. 130 mm – max. 150 mm  - szkło bezbarwne, hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne  - kształt okrągły  - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 71 | **Miska** średnice 100 mm-160 mm - wykonane z porcelany - możliwość mycia w zmywarce - różne kształty - minimum 6 różnych kolorów, kolor jednolity (bez wzoru) po zewnętrznej stronie | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 72 | **Głębokie półmiski** (szklane/ porcelanowe) **-**średnica 180 - 220 mm różne rozmiary i rozmiary - kształt okrągły - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 35 |  |  |  |  |  |
| 73 | **Koszyk na pieczywo- kształt owalny -** kolor beżowy - wykonane z polipropylenu - o wymiarach: długość – 230 mm x szerokość – 150 x wysokość min. 60 mm – max. 65 mm  - można myć w zmywarkach | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 74 | **Waga kuchenna elektroniczna (cyfrowa)- zakres ważenia do ~~max.~~ 5kg -** dokładność pomiaru 1g  - Jednostki wagowe: gram,  mililitr, uncja (oz),  funt  - automatyczne tarowanie (zerowanie)  - wskaźnik przekroczenia obciążenia  - dotykowy panel sterowania - zasilana na baterie | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 75 | **Dzbanek szklany**  - z uchwytem - szkoło bezbarwne, hartowane ~~- odporn szklany e na obicia i wysoką temperaturę~~  - odporny na obicia i szok termiczny  - pojemność: min. 1,6 l – max. 1,7l - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 76 | **Zestaw do przypraw** - 5 elementów  - 5 częściowy (sól, pieprz, ocet, oliwa i wykałaczki) - wykonanie ze szkła oraz stali nierdzewnej | kpl. | 20 |  |  |  |  |  |
| 77 | **Temperówka ręczna do warzyw ostrza ze stali nierdzewnej** - min. 2 rozmiary pasków - możliwość mycia w zmywarce | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 78 | **Patera: jednostopniowa  -** Patera okrągła do ciast i tortów wykonana z trwałej melaminy - Można myć w zmywarkach i sztaplować - wytrzymuje temperaturę od - 30 do + 70 oC - kolor biały - średnica 31 cm, wysokość 8 cm (wymiary dopuszczalne +/- 5%) | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 79 | **Termometr elektroniczny (cyfrowy) do żywności**  **-** materiał: stal nierdzewna – sonda, tworzywo sztuczne - zakres pomiaru od – ~~4~~ 50 do + 300 oC ~~- wodoszczelny~~ - składana/ rozkładana bagnetowa sonda temperatury | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 80 | **Fartuch kuchenny dziecięcy** Wymiary (dopuszcza się zwiększenie wymiarów do +15%) : 60 cm x 44 cm - materiał bawełna - gramatura 280 g/m2 - regulowany pasek na karku - kolory czerwony, niebieski, żółty, zielony | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 81 | **Fartuch kuchenny dla dorosłej osoby,** Wymiary (dopuszcza się zwiększenie wymiarów do +15%) : 90 cm x 76 cm - materiał bawełna - gramatura 280 g/m2 - regulowany pasek na karku ~~z metalową klamrą~~ - kolor czerwony | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 82 | **Ręczniki kuchenne materiałowe wymiary 450x600 mm**- bawełna 100% | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 83 | **Rękawice kuchenne**  - wymiary: długość min. 300 mm – max. 430 mm ~~szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm~~ - materiał: bawełna ~~100 % (warstwa zewnętrzna) - kolor czarny~~ - odporność na wysoką temperaturę min. do 250 °C  - możliwość zawieszenia rękawic na haczyku - zawieszka  - w komplecie 2 szt. rękawic | kpl. | 20 |  |  |  |  |  |
| 84 | **Łapki do garnków**  - wymiary min. 80 x 100 mm **-** wykonane z wysokiej jakości silikonu - odporne na wysokie temperatury min. do 200 °C - rowki na rękawicach zapobiegają wyślizgiwaniu się naczyń - nie przywierają do gorących powierzchni | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 85 | **Podstawka, podest dla dziecka**  **-** tworzywo polipropylenowe - guma syntetyczna, antypoślizgowa, dolne krawędzie oraz góra pokryte antypoślizgową gumą - stabilne | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 86 | **Apteczka pierwszej pomocy ~~-~~** ~~przemysłowa apteczka ze stelażem mocującym do ściany„K 20 PLUS” 2X DIN 13157 w tzw. walizce z tworzywa.~~  **-** apteczka przemysłowa służąca do udzielenia pierwszej pomocy - walizka  - apteczka wyposażona według normy: DIN 13157 x 2 - wyposażenie zawarte w aptece posiada 2 zestawy wg normy)  - walizka z odpornego na uderzenia tworzywo ABS.  - gumowa uszczelka zabezpiecza wnętrze przed pyłem.  - w środku przegródki  - wyposażona w stelaż do zamocowania na ścianie. | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 87 | **Kosz na śmieci (45-60 l)** -pojemność 45-60l - stal nierdzewna - higieniczne otwieranie pedałem | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM Cena za dostawę ( 5 lokalizacji) w wysokości:** | | | | |  | **~~XX~~** |  |  |