

załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

LP	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ	JM.
Dostawa drobnego sprzętu kuchennego			
1	<p><u>BLACHA TEFLONOWA DO JAJ SADZONYCH GN 1/1</u> Blacha teflonowa do przygotowywania 12 jaj sadzonych. Przeznaczona do pieców konwekcyjno – parowych. Średnica wgłębień 85 mm. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Długość: 530 mm Szerokość: 325 mm Wysokość: 20 mm</p>	50	SZT.
2	<p><u>SITKO KUCHENNE STALOWE NIERDZ. GĘSTE</u> Sitko wykonane ze stali nierdzewnej, o dużej gęstości otworów. Druciany uchwyt. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Wykonane ze stali nierdzewnej. Kolor: inox. Średnica: 200 – 260 mm Długość całkowita: 530 – 740 mm</p>	2	SZT.
3	<p><u>ZESTAW 6 DESEK DO KROJENIA – HACCP</u> W skład zestawu wchodzi 6 desek różnego koloru o różnym przeznaczeniu - kolor biały - przeznaczona do krojenia nabiału i delikatesów, - kolor brązowy - przeznaczona do krojenia mięsa gotowanego, - kolor czerwony - przeznaczona do krojenia surowego mięsa, - kolor żółty - przeznaczona do krojenia surowego drobiu, - kolor zielony - przeznaczona do krojenia warzyw, - kolor niebieski - przeznaczona do krojenia surowych ryb, -wykonane z polipropylenu, -posiadające atest PZH. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Długość: 450 mm Szerokość: 300 mm</p>	4	KPL.
4	<p><u>TARKA SZEŚCIOKĄTNA</u> Tarka sześciokątna ze stali nierdzewnej. Posiada sześć różnych rodzajów powierzchni do tarcia. Wysokość od 190 do 195 mm, kolor inox. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	3	SZT.
5	<p><u>GARNEK ZE STALI NIERDZEWNEJ Z POKRYWĄ</u> Garnek ze stali nierdzewnej o pojemności 11-12 litrów z dnem wielowarstwowym. Posiada konstrukcję uchwytów zabezpieczającą przed nagrzewaniem. Można stosować w piecach indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Uchwyty żaroodporne, wysoka oszczędność energii, umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody,</p>	4	SZT.

	<p>równomierne rozchodzenie ciepła, możliwość mycia w zmywarce. Gładka powierzchnia satynowa stal nierdzewna wysokiej jakości. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>		
6	<p><u>PORCJONER DO RYŻU</u> Porcjoner do ryżu i purée wykonany ze stali nierdzewnej. Porcjoner nie nadaje się do nakładania twardszych produktów jak np. lody. Możliwość mycia w zmywarce. Gramatura: ok. 70 g Długość: min. 250 mm Średnica: 67 – 70 mm Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	11	SZT.
7	<p><u>MISKA NIERDZEWNA SATYNOWA</u> Miska wykonana ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do sporządzania i przechowywania potraw. Okrągły, klasyczny kształt. Przeznaczona do mycia w zmywarce. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Kolor: inox, satynowy. Pojemność: min. 2 l do max. 3l</p>	5	SZT.
8	<p><u>MISKA NIERDZEWNA SATYNOWA</u> Miska wykonana ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do sporządzania i przechowywania potraw. Okrągły, klasyczny kształt. Przeznaczona do mycia w zmywarce. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Kolor: inox, satynowy. Pojemność: 5L</p>	5	SZT.
9	<p><u>NÓŻ DO KROJENIA WARZYW</u> Nóż do krojenia warzyw wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, wygięta końcówka ostrza. Uchwyt z polipropylenu w kolorze zielonym. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Długość: 200-220 mm</p>	25	SZT.
10	<p><u>WYCISKACZ DO CZOSNKU</u> Wyciskasz zrobiony z wytrzymałego tworzywa sztucznego (rękojeść) oraz stali nierdzewnej (część robocza), z modułową konstrukcją- łatwa w utrzymaniu czystości, ergonomiczna rączka. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	4	SZT.
11	<p><u>KOSZ 20L</u> Kosz ze stali nierdzewnej okrągły, otwierany przyciskiem pedałowym. Łatwy do utrzymania czystości. Pojemności: 20L</p>	8	SZT.

12	<p><u>OBIERAK DO WARZYW</u> Ostrze wykonana ze stali nierdzewnej. Uchwyt z polipropylenu. Możliwość mycia w zmywarkach. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Długość całkowita: 170-175 mm</p>	20	SZT.
13	<p><u>PATELNIĄ Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ</u> Patelnia aluminiowa pokryta min. 3-warstwową powłoką teflonową zapobiegającą przywieraniu, odporna na zarysowania. Pozwalająca smażyć z niewielką ilością tłuszczu. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Rączka stalowa wykonana ze stali, pokryta tworzywem chroniącym przed poparzeniem- zapewniającym wysoką wytrzymałość termiczną. Sprzęt przewidziany do kontaktu z żywnością. Średnica: 28 cm Grubość ścianki: min. 4mm</p>	2	SZT.
14	<p><u>PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW</u> Patelnia aluminiowa do naleśników z trójwarstwowym przeciw przylegającym pokryciem teflonowym zapobiegającym przecieraniu, odporna na zarysowania. Rączka stalowa wykonana ze stali, pokryta tworzywem chroniącym przed poparzeniem- zapewniającym wysoką wytrzymałość termiczną. Możliwość smażenia z niewielką ilością tłuszczu. Sprzęt przewidziany do kontaktu z żywnością. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Średnica: min. 240 mm; Wysokość: min.17 mm.</p>	4	SZT.
15	<p><u>POJEMNIK NA MIĘSO E2</u> Pojemnik wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego, charakteryzujący się wysoką odpornością chemiczną. Dopuszczony do kontaktu z żywnością. Nie absorbuje wody oraz zapachów. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Temperatura pracy pojemnika -20 do +60°C. Ładowność: min. 30kg Pojemność: min. 39kg Wymiary zewnętrzne: 600x400x200 mm</p>	70	SZT.
16	<p><u>TERMOMETR LODÓWKOWY</u> Termometr lodówkowy tarczowy w obudowie ze stali nierdzewnej. Praca w zakresie min. -40 do +40°C. Dopuszczony do kontaktu z żywnością. Z uchwytem umożliwiającym zawieszenie. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	4	SZT.

17	<p><u>ŁYŻKA DO SERWOWANIA</u></p> <p>Wykonanie ze stali nierdzewnej minimum 18/8, z jednego kawałka stali nierdzewnej. Powierzchnie wolne od zgorzelin i pęknięć. Powierzchnia polerowana .Możliwość mycia w zmywarkach</p> <p>Cechowanie – na każdej tyżce wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu.</p> <p>długość : 395-450 mm Grubość uchwytu: 2,7-3 mm Szerokość: 72-75 mm</p>	2	SZT.
18	<p><u>ŁYŻKA STOŁOWA</u></p> <p>Wykonana z wysokiej jakości polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej min. 18/8. Wycinane, tłoczone, z zastrzonymi kolcami, czterozębny. Rękojeść wyprofilowana. Łatwa w czyszczeniu. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów, wolne od zadziorów i pęknięć. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekujące. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p> <p>Długość 200-215 mm. Grubość: 2-3 mm Pojemność: min.15 ml</p>	870	SZT.
19	<p><u>NÓŻ STOŁOWY</u></p> <p>Wykonany z wysokiej jakości polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej min. 18/8. Wycinane, tłoczone, z zastrzonymi kolcami, czterozębny. Rękojeść wyprofilowana. Łatwa w czyszczeniu. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów, wolne od zadziorów i pęknięć. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekujące. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p> <p>Długość : 230-235 mm Waga: min. 80 g</p>	820	SZT.
20	<p><u>WIDELEC STOŁOWY</u></p> <p>Wykonany z wysokiej jakości polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej min. 18/8. Wycinane, tłoczone, z zastrzonymi kolcami, czterozębny. Rękojeść wyprofilowana. Łatwa w czyszczeniu. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów, wolne od zadziorów i pęknięć. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekujące. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p> <p>Długość : 230-235 mm Waga: min. 80 g</p>	570	SZT.

21	<p><u>CEDZAK SIATKOWY, STAL NIERDZEWNA FI 160MM H=470M</u> Łyżka cedzakowa siatkowa wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości z zagiętą końcówką uchwytu, która umożliwi powieszenie przyboru na wieszaku, lub krawędzi okapu. Możliwość mycia w zmywarkach. Długość: min.550 mm Średnica: 160 mm</p>	6	SZT.
22	<p><u>ŁYŻECZKA DO HERBATY</u> Wykonana z wysokiej jakości polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej min. 18/8. Rękojeść wyprofilowana. Łatwa w czyszczeniu. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów, wolne od zadziorów i pęknięć. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekujących. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Długość: 14 mm. Grubość: 1,5-3 mm Pojemność: min. 5 ml</p>	460	SZT.
23	<p><u>SZCZYPCE UNIERSALNE DO SERWOWANIA</u> Wykonane w całości ze stali nierdzewnej o długości min.240-250mm z płynną regulacją. Przeznaczone do serwowania potraw mięsnych i ciast. Nadające się do mycia w zmywarce. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	15	SZT.
24	<p><u>ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW</u> 2-elementowy zestaw do przypraw w skład którego wchodzi: pojemnik na sól pojemnik na pieprz. Pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej 18/8. Podstawa ze stali nierdzewnej, wyposażona w wygodny do podnoszenia uchwyt.</p>	64	SZT.
25	<p><u>KOSZYK DO CHLEBA</u> Kształt owalny, podłużny. Wzór plecionka. Materiał wykonania koszyczka: stal nierdzewna lub tworzywo przeznaczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach. Koszyczek koloru inox. Pojemność 1,5-2 l. Wymiary 22-28 x 17-21 x 8-10 cm.</p>	20	SZT.
26	<p><u>WIDELCZYK DO CIASTA</u> Wykonany z wysokiej jakości polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej min. 18/0. Rękojeść wyprofilowana. Zaostrzone kolce, minimum trzy zęby. Łatwa w czyszczeniu. Wyrób jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie bez przetłoczeń. Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Przystosowany do mycia w zmywarkach. Długość: min.13,3- 15 mm.</p>	324	SZT.

	Grubość: min.1,2-3 mm		
27	<p><u>SERWETNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ</u> Serwetnik wykonany z polerowanej stali nierdzewnej. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Wysokość: 8cm</p>	24	SZT.
28	<p><u>POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA Z POKRYWKĄ</u> Pojemnik do przechowywania z pokrywą wykonany z polipropylenu. Kształt prostokątny. Kolor przezroczysty. Posiada zatrzaski umożliwiające zamknięcie. Przeznaczony do kontaktu z żywnością. Można układać w stosy. Wymiary: Długość: 61 cm (+/-20%) Szerokość: 41cm (+/-20%) Wysokość: 31 cm (+/-20%) Pojemność: 40 - 50 l Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	6	SZT.
29	<p><u>ZESTAW NOŻY</u> Zestaw – 8 noży technologicznych- kuchennych wykonanych ze stali nierdzewnej, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zestaw zawiera pokrowiec/stojak na noże. Długość ostrza <u>min.</u> 200 mm (+/-20%). Przeznaczone do kontaktu z żywnością. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	2	KPL.
30	<p><u>KOSZ NA ODPADKI 120 L. Z POKRYWĄ</u> Kosz na odpady komunalne, odporny na wszelkie warunki atmosferyczne i zmiany temperatur. Wyposażony w dwa koła jezdne i uchwyt umożliwiający jego przemieszczanie i obsługę. Kolor grafitowy.</p>	4	SZT.
31	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 20 BEZ UCHA I POKRYWY</u> Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej, z powłoką nieprzywierającą. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Kolor: inox. Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C. Wymiary: 530 x 325 mm Wysokość: 20 mm</p>	10	SZT.
32	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 40 BEZ UCHA I POKRYWY</u> Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Kolor: inox. Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C.</p>	10	SZT.

	Wymiary: 530 x 325 mm Wysokość: 40 mm		
33	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 65 BEZ UCHA I POKRYWY</u></p> <p>Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych.</p> <p>Kolor: inox.</p> <p>Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C.</p> <p>Wymiary: 530 x 325 mm</p> <p>Wysokość: 65 mm</p>	60	SZT.
34	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 100 BEZ UCHA I POKRYWY</u></p> <p>Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych.</p> <p>Kolor: inox.</p> <p>Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C.</p> <p>Wymiary: 530 x 325 mm</p> <p>Wysokość: 100 mm</p>	60	SZT.
35	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 150 BEZ UCHA I POKRYWY</u></p> <p>Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych.</p> <p>Kolor: inox.</p> <p>Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C.</p> <p>Wymiary: 530 x 325 mm</p> <p>Wysokość: 150 mm</p>	60	SZT.
36	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 200 BEZ UCHA I POKRYWY</u></p> <p>Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych.</p> <p>Kolor: inox.</p> <p>Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C.</p> <p>Wymiary: 530 x 325 mm</p> <p>Wysokość: 200 mm</p>	60	SZT.
37	<p><u>POJEMNIK GN 1/1 100 STAL NIERDZEWNY Z POKRYWA I UCHWYTAMI</u></p> <p>Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej z pokrywą i uchwytami. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych.</p> <p>Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C. Kolor: inox.</p> <p>Wymiary: 530 x 325 mm</p> <p>Wysokość: 100 mm</p>	20	SZT.

38	<p><u>POJEMNIK GN 1/2 65 BEZ UCHA I POKRYWY</u> Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C. Kolor: inox. Wymiary: 325 x 265 mm Wysokość: 65 mm</p>	10	SZT.
39	<p><u>POJEMNIK GN 1/2 200 Z UCHEM BEZ POKRYWY</u> Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C. Kolor: inox. Wymiary: 325 x 265 mm Wysokość: 200 mm</p>	10	SZT.
40	<p><u>POJEMNIK GN 1/4 100 BEZ UCHA I POKRYWY</u> Pojemnik gastronomiczny GN ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C. Kolor: inox. Wymiary: 265 x 162 mm Wysokość: 100 mm</p>	10	SZT.
41	<p><u>POKRYWA GN 1/1 BEZ USZCZELKI</u> Pokrywa do pojemników stalowych GN 1/1, wykonana ze Stali nierdzewnej. Kolor: inox. Zakres temperatury stosowania: od -40 do 300°C. Wymiary: 530 x 325 mm</p>	10	SZT.
42	<p><u>PODGRZEWACZ NA PASTĘ UCHYLNY</u> Podgrzewacz gastronomiczny do serwowania potraw, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk, ze stabilną podstawą, z dwoma pojemnikami na pastę oraz pojemnikiem GN 1/1 o wysokości 65mm. Posiada prowadnice umożliwiające montaż grzałki. Otwierana uchylnie pokrywa. Do użytku profesjonalnego: kuchni, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	4	SZT.
43	<p><u>OBRUS DO STOŁU CATERINGOWEGO Z GUMKĄ BIAŁY</u> Wykonany z poliestru i spandexu biały pokrowiec na stół cateringowy z gumką. Gramatura 180g/m2. Mocny i wytrzymały. Kolor: Biały Wysokość: 760 mm Długość: 1830 mm Szerokość: 740 mm</p>	20	SZT.

44	<p><u>CERATA STOŁOWA</u> Cerata stołowa bezpieczna dla zdrowia na włókninie biała gładka, bez zdobień. Plamoodporna, łatwa w czyszczeniu. Odporna na wilgoć i przetarcia, wytrzymała. Struktura gładka. Cerata w metrach bieżących. Szerokość produktu min.120 cm-max.125 cm.</p>	440	m.
45	<p><u>TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA</u> Taca prostokątna przeznaczona do przenoszenia naczyń lub serwowania dań, wykonana z tworzywa sztucznego wzmocniona włóknem szklanym. Powierzchnia tacy antypoślizgowa. Kształt prostokątny. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszenia. Odporność na środki myjące i przebarwienia. Kolor granit lub jasny z palety barw. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Długość: min.520- max.530 mm, Szerokość: min.320- max.325mm Wysokość: max 20 mm</p>	200	SZT.
46	<p><u>DYSPENSER DO SERWETEK 1/8</u> Dyspenser do serwetek wykonany ze stali nierdzewnej bądź tworzywa sztucznego na czterech gumowych nóżkach, zapobiegających przesuwaniu się. Dyspenser mieszczący serwetkę o wymiarach 33x33 składaną na 1/8- wyjmowana z boku dyspensera.</p>	64	SZT