

### Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający dopuszcza tolerancję wymiarów i wagi zamawianego wyposażenia / parametrów w zakresie (+/-5%)

| Lp. | Opis przedmiotu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Liczba | Jednostka miary |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|
| 1   | <p>Kocioł elektryczny 150L</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grzanie pośrednie</li> <li>• specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm</li> <li>• kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316</li> <li>• zabezpieczenie ciśnieniowe</li> <li>• bateria - napełnianie zimną wodą</li> <li>• uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę</li> <li>• możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek</li> <li>• precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania</li> <li>• zawór spustowy standardowo okrągły 2"</li> <li>• solidna konstrukcja</li> <li>• specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem</li> <li>• regulowane nogi ze stali nierdzewnej</li> <li>• wymiary 800 x 900 x 900 mm</li> <li>• Zasilanie 400V</li> <li>• moc elektryczna 21kW</li> <li>• pojemność 150L</li> </ul> | 1      | szt             |
| 2   | <p>Mikser spiralny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cyfrowy timer</li> <li>• 3 stopnie prędkości (132/235/421 obr./min)</li> <li>• planetarne ułożenie przystawek</li> <li>• napęd za pomocą przekładni zębatej</li> <li>• dokładne mieszanie bez rotacji dzieży</li> <li>• manualne unoszenie dzieży (dźwignia)</li> <li>• wyjmowana nierdzewna dzieża</li> <li>• total stop</li> <li>• prosta wymiana przystawek</li> <li>• mikrowyłącznik bezpieczeństwa</li> <li>• w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, różga</li> <li>• poliwęglanowa pokrywa dzieży</li> <li>• wartość 346 x 442 x 579 mm</li> <li>• Pojemność 8L</li> <li>• zasilanie 230V</li> <li>• moc elektryczna 180W</li> </ul>                                                                                                                                                                             | 1      | szt             |
| 3   | <p>Wózek transportowy ze stali nierdzewnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac</li> <li>• 4 skrętne kółka 2 z hamulcami</li> <li>• odstęp między półkami 80 mm</li> <li>• pojemność: 14 x pojemnik gastronomiczny GN 1/1</li> <li>• kółka plastikowe</li> <li>• wymiary 380x550x1735 mm</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1      | szt             |
| 4   | <p>Maszyna wieloczynnościowa gastronomiczna z osprzętem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zasilanie 400V</li> <li>• moc elektryczna 1,1kW</li> <li>• Wymiary na nóżkach WxDxH (mm) 470x260x400</li> <li>• Masa (kg) 29</li> <li>• Obroty (min.-1) 170</li> <li>• W zestawie komplet nóżek, przystawka do rozdrabniania jarzyn, Tarcza z tarką bardzo drobną (wiórki 3 x1 mm), Krata do kos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1      | szt.            |
| 5   | <p>Kotłeciarka gastronomiczna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary 650x244x440mm</li> <li>• zasilanie 230V</li> <li>• moc elektryczna 750W</li> <li>• profesjonalne urządzenie do rozgniatacia i zmiękczenia plastrów mięsa</li> <li>• Wyposażona w specjalne wałki idealnie rozgniatające mięso już w pierwszym cyklu rozgniatacia</li> <li>• Otwór wlotowy dostosowany do pracy z dużymi i grubymi plastrami mięsa (do 22 mm)</li> <li>• Obudowa napędu oraz segmenty ugniatające wykonane ze stali nierdzewnej, obudowa modułu kotłeciarki z aluminium anodowanego</li> <li>• obroty wałków zgniatających: 150/min</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    | 1      | szt             |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 6  | <p>Termos stalowy 20L</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termos do transportu żywności</li> <li>• pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków</li> <li>• podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi</li> <li>• posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie</li> <li>• ergonomiczne uchwyty transportowe</li> <li>• podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin</li> <li>• Wysokość [mm] 370</li> <li>• Wysokość wewnętrzna [mm] 310</li> <li>• Średnica [mm] 330</li> <li>• Średnica wewnętrzna [mm] 300</li> </ul>                                         | 1  | szt. |
| 7  | <p>Zestaw garnków ze stali nierdzewnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 360 mm, V 36.6 l - 1 szt.</li> <li>• garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 280 mm, V 8 l - 2 szt.</li> <li>• garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 280 mm, V 11.1 l - 2 szt.</li> <li>• garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 240 mm, V 7.2 l - 2 szt.</li> <li>• garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 240 mm, V 5 l - 2 szt.</li> <li>• wielowarstwowe dna</li> <li>• kapsułowe dno</li> <li>• nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty</li> </ul>                                                                                                                                           | 1  | szt. |
| 8  | <p>Pojemnik GN 1/1 - 30 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C</li> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>• łatwe do utrzymania w czystości</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30 | szt  |
| 9  | <p>Zestaw patelni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• patelnia, powłoka granitowa, Comfort, Ø 200 mm - 1 szt.</li> <li>• Patelnia do smażenia/serwowania kuta, średnica 200 mm - 1 szt.</li> <li>• Patelnia do smażenia z miękkiej stali, o średnicy 280 mm - 1 szt.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1  | szt  |
| 10 | <p>Zestaw noży kuchennych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nóż rzeźniczy, fi oiletowy, (L)280mm - 3 szt.</li> <li>• nóż kuchenny, HACCP, czerwony, L 220 mm - 3 szt.</li> <li>• nóż do krojenia, HACCP, niebieski, L 160 mm - 3 szt.</li> <li>• nóż kuchenny, L 210 mm - 4 szt.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1  | kpl  |
| 11 | <p>Zestaw misek kuchennych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• miska kuchenna, stalowa, polerowana, Ø 700 mm, V 45 l - 1 szt.</li> <li>• wanna, miska stalowa z uchwytami, Ø 500 mm, V 28 l - 4 szt.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1  | szt  |
| 12 | <p>Blender kuchenny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moc maksymalna [W]: 1000</li> <li>• Regulacja obrotów: Mechaniczna-płynna</li> <li>• Liczba prędkości: 1</li> <li>• Końcówki: Do miksowania, Do rozdrabniania</li> <li>• Pozostałe: Ostrze do kruszenia lodu, Pojemnik z miarką 500 ml</li> <li>• Funkcje: Kruszenie lodu, Miksowanie, Rozdrabnianie, Ubijanie piany</li> <li>• Funkcje dodatkowe: Blokada bezpieczeństwa, Przycisk zwalniający końcówki</li> <li>• ceramiczne sprzęgło</li> <li>• Cztery ostrza ze stali nierdzewnej</li> <li>• Zawartość zestawu: Blender, końcówka do rozdrabniania, końcówka do miksowania, ostrze do kruszenia lodu, pojemnik z miarką 500 ml, dokumentacja</li> </ul> | 1  | szt  |
| 13 | <p>Maszynka do mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moc maksymalna [W]: 2200</li> <li>• Wydajność mielenia [kg/min]: 3</li> <li>• Maksymalna średnica otworów [mm]: 8</li> <li>• sprzęgło ochronne</li> <li>• zestaw trzech sit ze stali nierdzewnej</li> <li>• dwustronne ostrze</li> <li>• nakładka do kiełbasy</li> <li>• zawartość pudełka: Maszynka do mięsa, 3 sitka (2,5 mm, 4 mm, 8 mm), taca, nakładka do kiełbasy, instrukcja obsługi, karta gwarancyjna</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                  | 1  | szt  |
| 14 | <p>Sokowirówka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moc [W]: 240</li> <li>• Prędkość obrotowa [obr/min]: 50</li> <li>• Typ: Pionowa</li> <li>• Regulacja obrotów: Nie</li> <li>• Konstrukcja: Obudowa wykonana z tworzywa ABS</li> <li>• Funkcje: Funkcja reverse, Wyjmowany zbiornik na miąższ, Pojemnik na sok</li> <li>• duży wlot na owoce, ponad 8cm</li> <li>• Zawartość zestawu: urządzenie podstawowe, sito standardowe do soków, pojemnik na pulpe, pojemnik na sok, instrukcja obsługi, poradnik użytkownika oraz 3 szczotki czyszczące</li> </ul>                                                                                                                                                         | 1  | szt  |

|    |                                                                                                                                                               |     |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 15 | łyżka stołowa - 250 szt.<br>● Długość (mm) 197<br>● Polerowane maszynowo<br>● Lustrzane wykończenie<br>● Wykonane ze stali 18/0<br>● można myć w zmywarce     | 250 | szt |
| 16 | Widelec stołowy - 250 szt.<br>● Długość (mm) 205<br>● Polerowane maszynowo<br>● Lustrzane wykończenie<br>● Wykonane ze stali 18/0<br>● można myć w zmywarce   | 250 | szt |
| 17 | Nóż stołowy - 250 szt.<br>● Długość (mm) 215<br>● Polerowane maszynowo<br>● Lustrzane wykończenie<br>● Wykonane ze stali 18/0<br>● można myć w zmywarce       | 250 | szt |
| 18 | łyżeczka deserowa - 250 szt.<br>● Długość (mm) 146<br>● Polerowane maszynowo<br>● Lustrzane wykończenie<br>● Wykonane ze stali 18/0<br>● można myć w zmywarce | 250 | szt |
| 19 | Talerz płytki - 250 szt.<br>● średnica $\varnothing 245$ mm<br>● wykonane ze wzmocnionego szkła hartowanego<br>● można myć                                    | 250 | szt |
| 20 | Talerz głęboki - 250 szt.<br>● średnica $\varnothing 225$ mm<br>● wykonane ze wzmocnionego szkła hartowanego<br>● można myć w zmywarkach<br>● kolor biały     | 250 | szt |
| 21 | Kubek - 250 szt.<br>● pojemność 250 ml<br>● wykonane ze wzmocnionego szkła hartowanego<br>● można myć w zmywarkach<br>● kolor biały                           | 250 | szt |