……
(pieczęć Wykonawcy)

## FORMULARZ CENOWY

### CZĘŚĆ III: Dostawa sprzętu i wyposażenia wraz z montażem i uruchomieniem pracowni i warsztatów kształcących w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej i cukiernik

| Lp. | Minimalne parametry wymagane przez Zamawiającego | Wartość wymagana | Parametry oferowane (Należy podać parametry lub potwierdzić spełnienie przez oferowany sprzęt i wyposażenie parametrów wymaganych przez Zamawiającego wpisując „Tak”) | Gwarancja (podana w latach) – minimum 2 lata | Jednostka miary | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | B | C | D | E | F | G | H | I (kol. G x kol. H) |
| **3.1** | **TRZONY KUCHENNE- ELEKTRYCZNE** | | | | szt. | 3 | | |
| a) | trzon-kuchnia z piekarnikiem ze stali nierdzewnej, | Tak | | | | | | |
| b) | 4-ro płytowy | Tak | | | | | | |
| c) | płyta grzejna-żeliwna | Tak | | | | | | |
| d) | 7-mio stopniowy zakres pracy | Tak | | | | | | |
| e) | zakres mocy płyt 1,85- 2,6kW | Tak | | | | | | |
| f) | rozmiary płyt grzewczych: zróżnicowane lub równe | Tak | | | | | | |
| g) | piekarnik z termoobiegiem, z grzałkami górną i dolną oraz podświetleniem, min. trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | dolna, grzałka górna i dolna | | | | | | | |
| h) | drzwi piekarnika przeszklone. | Tak | | | | | | |
| i) | na przednim panelu kontrolka sygnalizująca kiedy płyta grzejna i piekarnik jest włączony. | Tak | | | | | | |
| j) | max wymiar: 800x700x850mm. | Należy podać | | | | | | |
| **3.2** | **ZESTAW PODŁĄCZEŃ DO TRZONÓW** | | | | szt. | 3 | | |
| a) | elementy podłączeń (wtyczka i przewód elektryczny 5 żyłowy o długości min. 7m.) | Tak | | | | | | |
| **3.3** | **MIKSER** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | mikser planetarny do wyrabiania ciasta, ubijania piany | Tak | | | | | | |
| b) | zasilanie elektryczne 230V | Tak | | | | | | |
| c) | moc max 1600W | Tak | | | | | | |
| d) | konstrukcja stalowa, | Tak | | | | | | |
| e) | głowica uchylna | Tak | | | | | | |
| f) | przycisk otwierania ramienia. | Tak | | | | | | |
| g) | w komplecie min. 3 sztuki mieszadeł ze stali nierdzewnej (co najmniej: mieszadło 1 szt., rózga 1 szt., spiralny hak 1 szt.). | Tak | | | | | | |
| h) | szklany blender o pojemności min.1,75l | Tak | | | | | | |
| i) | pojedyncza osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem | Tak | | | | | | |
| j) | pojemność misy roboczej: min.5,4l | Należy podać | | | | | | |
| k) | płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna. | Tak | | | | | | |
| **3.4** | **MIROFALÓWKA** | | | | szt. | 3 | | |
| a) | kuchenka o mocy minimum 800W do 1200 W | Należy podać | | | | | | |
| b) | minimalna pojemność komory roboczej 20l | Należy podać | | | | | | |
| c) | obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| d) | sterowanie manualne | Tak | | | | | | |
| e) | zakres minutnika do 30 minut | Tak | | | | | | |
| f) | stopniowanie mocy – min. 5 poziomów | Tak | | | | | | |
| g) | funkcja rozmrażania | Tak | | | | | | |
| h) | obrotowy talerz, | Tak | | | | | | |
| i) | zużycie energii do 1200W. | Tak | | | | | | |
| **3.5** | **SMAŻALNICA / FRYTKOWNICA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | dwukomorowa elektryczna o pojemności 2x min. 4l | Należy podać | | | | | | |
| b) | ze strefą zimną i 2 termostatami | Tak | | | | | | |
| c) | zasilanie 230V | Tak | | | | | | |
| d) | moc co najmniej 2x2,2kW | Tak | | | | | | |
| e) | obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. | Tak | | | | | | |
| f) | wyjmowane pojemniki na fryturę. | Tak | | | | | | |
| g) | zakres regulacji termostatu 60-190 °C. | Tak | | | | | | |
| h) | termostat bezpieczeństwa pracy urządzenia | Tak | | | | | | |
| i) | kosz ze składaną rączką. | Tak | | | | | | |
| **3.6** | **LODÓWKA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | pojemność od min 100 litrów do max. 165 litrów | Należy podać | | | | | | |
| b) | zamrażalnik o pojemności od min. 15 litrów do max. 58 litrów | Należy podać | | | | | | |
| c) | klasa energetyczna min. A+ | Tak | | | | | | |
| d) | bezszronowa (system No Frost) | Tak | | | | | | |
| e) | maksymalna wysokość 165cm. | Tak | | | | | | |
| **3.7** | **NADZIEWARKA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | pojemność min. 7 l | Tak | | | | | | |
| b) | pionowa nadziewarka do mięs i kiełbas | Tak | | | | | | |
| c) | wykonana ze stali nierdzewnej. | Tak | | | | | | |
| d) | wyposażona w układ dwóch prędkości napełniania. | Tak | | | | | | |
| e) | możliwość demontowania siłownika i | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ruchomego trzpienia. | | | | | | | |
| f) | wyposażona w min. 4 sztuki lejków o różnych średnicach w zakresie od 15 do 38 mm | Należy podać | | | | | | |
| g) | łożysko i układ przekładni wykonany ze stali hartowanej. | Tak | | | | | | |
| h) | wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością muszą spełniać normy higieny żywności. | Tak | | | | | | |
| **3.8** | **MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | elektryczna | Tak | | | | | | |
| b) | wykonana ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |
| c) | funkcja biegu wstecznego. | Tak | | | | | | |
| d) | podstawa wykonana z anodowego aluminium i stali nierdzewnej. | Tak | | | | | | |
| e) | lej zakładaczy wykonany z aluminium. | Tak | | | | | | |
| f) | gardziel wykonana z odlewu żeliwa | Tak | | | | | | |
| g) | ślimak wykonany z aluminium. | Tak | | | | | | |
| h) | rewers ułatwiający odkręcanie sitka. | Tak | | | | | | |
| i) | regulowane antypoślizgowe nóżki. | Tak | | | | | | |
| j) | w komplecie min. 2 sitka | Tak | | | | | | |
| **3.9** | **NAŚWIETLACZ DO JAJ UNIWERSALNY** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | urządzenie służące do powierzchniowego odkażania jaj i noży | Tak | | | | | | |
| b) | możliwość jednorazowej dezynfekcji od min.10 szt. do max 30 szt. jaj; możliwość dezynfekcji min.12 szt. noży | Należy podać | | | | | | |
| c) | trwałość promienników UV nie mniej niż 7500h. | Tak | | | | | | |
| d) | obudowa ze stali nierdzewnej. | Tak | | | | | | |
| e) | automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3.10** | **LAMPA OWADOBÓJCZA** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | urządzenie uniwersalne do zwalczania owadów | Tak | | | | | | |
| b) | z wysuwanym pojemnikiem | Tak | | | | | | |
| c) | możliwość zamocowania na ścianie. | Tak | | | | | | |
| d) | wabienie owadów poprzez system świetlówek UV. | Tak | | | | | | |
| e) | wydajność co najmniej 17W, 0,07mA | Tak | | | | | | |
| f) | napięcie 230V | Tak | | | | | | |
| **3.11** | **STÓŁ STALOWY** | | | | szt. | 3 | | |
| a) | stół gastronomiczny z blatem twardym, nienasiąkliwym | Tak | | | | | | |
| b) | kompatybilny ze zlewem z poz. 3.14 | Tak | | | | | | |
| c) | z dolną półką. | Tak | | | | | | |
| d) | minimalne wymiary stołu: szerokość- 700mm, długość- 1300mm, wysokość- 850mm | Tak | | | | | | |
| e) | wykonany w całości ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |
| **3.12** | **STANOWISKO MYCIA WSTĘPNEGO Z SZAFKĄ** | | | | szt. | 4 | | |
| a) | umywalka jednokomorowa ze stali nierdzewnej o wymiarach max 500x500mm | Tak | | | | | | |
| b) | z otworem na baterie z poz.3.13 na środku komory o średnicy 35mm, zaślepionym. | Tak | | | | | | |
| c) | osadzona na szafce; blat z obrzeżem przyściennym. | Tak | | | | | | |
| **3.13** | **BATERIA UMYWALKOWA** | | | | szt. | 4 | | |
| a) | jednootworowa | Tak | | | | | | |
| b) | jednodźwigniowa | Tak | | | | | | |
| c) | część mocująca baterii o średnicy 35mm pasująca do otworu w umywalce z poz. 3.12 | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3.14** | **ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY STALOWY** | | | | szt. | 9 | | |
| a) | nierdzewny | Tak | | | | | | |
| b) | spawany | Tak | | | | | | |
| c) | 2-komorowy z półką dolną | Tak | | | | | | |
| d) | z otworem na baterię zlewozmywakową z poz. 3.15 | Tak | | | | | | |
| e) | 3 szt. - kompatybilne ze stołem stalowym z poz. 3.11. | Tak | | | | | | |
| f) | 6 szt. kompatybilne ze stołem roboczym w ciągu z poz. 3.16 | Tak | | | | | | |
| g) | z rantem tylnym | Tak | | | | | | |
| h) | minimalne wymiary dł.1000 x szer.700 x wys.850 mm | Tak | | | | | | |
| i) | zlewozmywak z zestawem przyłączy wodno- kanalizacyjnych (syfon, rura odprowadzająca) | Tak | | | | | | |
| **3.15** | **BATERIE ZLEWOZMYWAKOWE** | | | | szt. | 9 | | |
| a) | stojąca, | Tak | | | | | | |
| b) | jednootworowa | Tak | | | | | | |
| c) | jednodźwigniowa | Tak | | | | | | |
| d) | wylewka wyciągana | Tak | | | | | | |
| e) | zmienny strumień wody | Tak | | | | | | |
| f) | część mocująca baterii pasująca do otworu w zlewozmywaku dwukomorowym stalowym z poz. 3.14 | Tak | | | | | | |
| **3.16** | **STÓŁ ROBOCZY W CIĄGU** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | ze stali nierdzewnej spełniający wymogi kontaktu z żywnością | Tak | | | | | | |
| b) | z dolną półką na całej długości umieszoną na wysokości min. 150 mm od poziomu podłogi | Tak | | | | | | |
| c) | kompatybilny ze zlewozmywakiem | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | dwukomorowym stalowym z poz. 3.14 | | | | | | | |
| d) | minimalne wymiary: dł.1700 x szer.700 x wys.850 mm | Tak | | | | | | |
| **3.17** | **ZASTAWA SZKLANA NA 18 OSÓB** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | zestaw szklaneczek do wody - 18 szt. o poj. min. 250 ml. | Tak | | | | | | |
| b) | zestaw kieliszków do wina białego – 18 szt. o poj. min.150 ml | Tak | | | | | | |
| c) | zestaw kieliszków do wina czerwonego. – 18 szt. o poj. min. 150 ml | Tak | | | | | | |
| d) | wykonany ze szkła dla gastronomii - szkło hartowane, | Tak | | | | | | |
| **3.18** | **ZASTAWA STOŁOWA NA 18 OSÓB** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | serwis obiadowo-kawowy<br>1) serwis kawowy, w zastawie min:<br>- talerz deserowy śr. min. 15 cm -18 szt.,<br>- filiżanka poj. min. 180 ml - 18 szt.,<br>- spodek pod filiżankę śr. min. 13 cm - 18 szt.,<br>- mlecznik poj. min. 180 ml - 2 szt.,<br>- cukiernica poj. min. 330 ml - 2 szt.,<br>- dzbanek poj. min. 1,3 l -2 szt;<br>2) serwis obiadowy, w zastawie min:<br>- talerz obiadowy śr. min. 24 cm- 18 szt.,<br>- talerz deserowy śr. min. 19 cm -18 szt.,<br>- talerz głęboki śr. min. 16, 5 cm- 18 szt.,<br>- półmisek min. średnica 36 cm - 2 szt.,<br>- półmisek min. średnica 30 cm - 2 szt.,<br>- półmisek min. średnica 26 cm - 2 szt.,<br>- półmisek min. średnica 22 cm - 2 szt.,<br>- miska śr. min. 20,5 cm - 4 szt.,<br>- sosjerka poj. min. 380 ml - 2 szt.,<br>- waza do zupy poj. min. 2,3 litra - 2 szt. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| b) | porcelana gładka. | Tak | | | | | | |
| c) | kolor biały | Tak | | | | | | |
| **3.19** | **ZESTAW SZTUĆCÓW NA 18 OSÓB** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 chromowo-niklowej, kwasoodpornej zawierającej 18% chromu i 10% niklu, | Tak | | | | | | |
| b) | Wyposażenie minimum:<br>- łyżka obiadowa 18 szt.,<br>- nóż obiadowy 18 szt.,<br>- widelec obiadowy 18 szt.,<br>- łyżeczka do herbaty 18 szt.,<br>- widelczyk do ciasta 18 szt.,<br>- widelec półmiskowy mały 1 szt.,<br>- łyżki do sałaty lub ziemniaków 2 szt.,<br>- widelec do sałaty 1 szt.,<br>- łyżka do sosu 1 szt.,<br>- łyżeczka do cukru 1 szt.,<br>- łyżka wazowa 1 szt.,<br>- łopatka do tortu 1 szt. | Tak | | | | | | |
| c) | Sztućce przeznaczone dla gastronomii | Tak | | | | | | |
| **3.20** | **ZESTAW GARNKÓW** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | zestaw minimum 10-cio częściowy 5 garnków + 5 pokrywek (garnki o średnicy i pojemności minimum: śr. 16 cm- poj. 1,5 l, śr. 20 cm- poj. 2,5 l, śr. 24 cm- poj. 2,5 l, śr. 24 cm- poj. 4,0 l, śr. 24 cm- poj. 5,5 l, | Tak | | | | | | |
| b) | stal nierdzewna wysokogatunkowa | Tak | | | | | | |
| c) | wielowarstwowe dno kapsułkowe | Tak | | | | | | |
| d) | wzmocnione uchwyty | Tak | | | | | | |
| e) | wewnętrzna podziałka miarowa. | Tak | | | | | | |
| f) | wszystkie pokrywy szklane | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| g) | w każdej pokrywce zamontowane sitka odcedzające | Tak | | | | | | |
| **3.21** | **ZESTAW PATELNI** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | - patelnia aluminiowa do naleśników o średnicy min. 17cm (mała) – 1 szt.<br>- patelnia aluminiowa do ogólnego zastosowania o średnicy min. 20cm (średnia) – 1 szt.<br>- patelnia żeliwna grillowa o czarnej powierzchni, grube dno, średnica min. 25cm (duża) – 1 szt. | Tak | | | | | | |
| b) | patelnie aluminiowe pokryte powłoką Teflonem | Tak | | | | | | |
| c) | w patelniach aluminiowych trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu | Tak | | | | | | |
| d) | patelnie aluminiowe odporne na zarysowania | Tak | | | | | | |
| e) | w patelniach aluminiowych rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej o wysokiej wytrzymałości termicznej | Tak | | | | | | |
| f) | w patelniach aluminiowych szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni. | Tak | | | | | | |
| g) | w patelniach aluminiowych możliwość smażenia z niewielką ilością tłuszczu | Tak | | | | | | |
| **3.22** | **POJEMNIK NA ODPADY ZMIESZANE** | | | | szt. | 3 | | |
| a) | o pojemności co najmniej 80 l | Tak | | | | | | |
| b) | wykonany polietylenu lub innego tworzywa sztucznego o podwyższonej odporności na zużycie | Tak | | | | | | |
| c) | podstawa na minimum 4 samojezdnych kółkach. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| d) | pokrywka pojemnika płaska, pełna. | Tak | | | | | | |
| **3.23** | **BIELIZNA STOŁOWA** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | - Obrus haftowany lniany; wymiar minimalny: szer. 140 x dł.300 cm- szt.2; kolor: dowolny | Tak | | | | | | |
| b) | - Obrus wykonany z tkaniny pokrytej powłoką plamoodporną, zapobiegającą powstawaniu plam, utrudniającą przenikanie zabrudzeń we włókna tkaniny ; wymiary minimalne: szer.140 x dł.300 cm- szt.2; kolor: biały. | Tak | | | | | | |
| c) | Serwetki do dekoracji stołu wykonane: - z lnu i w tym samym kolorze co obrus -18 sztuk; - wykonane z tego samego materiału co obrus plamoodporny w białym kolorze -18 sztuk. wymiar minimalny: dł. 40 x szer. 40 cm., wszystkie serwetki tej samej wielkości. | Tak | | | | | | |
| d) | Serweta plamoodporna biała, wymiar minimalny: dł. 75 x szer.75 cm- szt.6 wszystkie serwetki tej samej wielkości. | Tak | | | | | | |
| **3.24** | **POJEMNIK NA BRUDNĄ BIELIZNĘ** | | | | szt. | 3 | | |
| a) | o pojemności od 60 do 100 l | Tak | | | | | | |
| b) | pojemnik ze zdejmowaną pokrywą, | Tak | | | | | | |
| c) | wewnątrz płócienny wkład zapewniający przepływ powietrza. | Tak | | | | | | |
| **3.25** | **RĘKAWICE LATEKSOWE** | | | | kpl. | 1 | | |
| a) | w 3 różnych rozmiarach co najmniej 300 szt. w komplecie (w tym co najmniej 100 szt.- w rozmiarze S., co najmniej 100 szt. – | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | w rozmiarze M, oraz co najmniej 100 szt. – w rozmiarze L.). | | | | | | | |
| b) | kolorowe | Tak | | | | | | |
| **3.26** | **PIEC KONWEKCYJNY TRZYKOMOROWY Z TERMOOBIEGIEM Z ZESTAWEM PODŁĄCZEŃ** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | napięcie zasilania 400V; maksymalna moc 21 kW | Tak | | | | | | |
| b) | konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej | Tak | | | | | | |
| c) | minimalne wymiary urządzenia: 850x850x1550mm | Tak | | | | | | |
| d) | wentylator do termoobiegu | Tak | | | | | | |
| e) | regulacja temperatury w zakresie od 50 do 330 °C | Tak | | | | | | |
| f) | max temp. wypiekowa 330°C. | Tak | | | | | | |
| g) | min. 2 szt. blachy lub 1 blacha i 1 ruszt na jedną komorę pieca (łącznie min. 6 szt.) | Tak | | | | | | |
| h) | powierzchnia wypiekowa komory nie większa niż 0,52m² | Tak | | | | | | |
| i) | oświetlenie komory wypiekowej | Tak | | | | | | |
| j) | drzwi komór wypiekowych przeszklone. | Tak | | | | | | |
| k) | instrukcja obsługi w języku polskim | Tak | | | | | | |
| l) | elementy podłączeń spełniające normy UE dla instalacji elektrycznych (wtyczka i przewód elektryczny 5 żyłowy o długości min. 4m.) | Tak | | | | | | |
| **3.27** | **KOMORA WZROSTOWA / GAROWNICZA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | zasilanie 230V; max. 1,6kW | Tak | | | | | | |
| b) | wyposażona w max.10 miejsc na blachy oraz min. 6 blach | Tak | | | | | | |
| c) | drzwi przeszklone | Tak | | | | | | |
| d) | instrukcja obsługi w języku polskim. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3.28** | **MIESIARKA PLANETARNA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | zasilanie 230V | Tak | | | | | | |
| b) | dzieża o pojemności od 5 do 10 litrów, wyjmowana, zawieszona na ruchomych ramionach - 1 szt. | Tak | | | | | | |
| c) | osłona dzieży zapewniająca bezpieczeństwo użytkowników | Tak | | | | | | |
| d) | części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |
| e) | min. 3 różne końcówki przeznaczone:<br>- do mieszania ciast lekkich,<br>- do zagniatania ciast lekkich,<br>- do ubijania piany | Tak | | | | | | |
| f) | podstawa stalowa | Tak | | | | | | |
| **3.29** | **MIKSER – UBIJACZKA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | mikser planetarny do wyrabiania ciasta, ubijania piany | Tak | | | | | | |
| b) | zasilanie 230V | Tak | | | | | | |
| c) | konstrukcja stalowa, głowica uchylna. | Tak | | | | | | |
| d) | przycisk otwierania ramienia | Tak | | | | | | |
| e) | minimum 3 wymienne mieszadła ze stali nierdzewnej (co najmniej: mieszadło, rózga, spiralny hak) | Tak | | | | | | |
| f) | szklany blender | Tak | | | | | | |
| g) | pojedyncza osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem | Tak | | | | | | |
| h) | dzieża o pojemności od 3 do 5 l – 1 szt. | Tak | | | | | | |
| i) | płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna | Tak | | | | | | |
| **3.30** | **CHŁODZIARKA** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | zasilanie 230V | Tak | | | | | | |
| b) | chłodziarka o pojemność od 200 do 250 | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | litrów | | | | | | | |
| c) | dwudrzwiowa z wydzielonym zamrażalnikiem | Tak | | | | | | |
| d) | położenie zamrażalnika w dolnej części chłodziarki | Tak | | | | | | |
| e) | pojemność zamrażalnika. min. 70 l | Tak | | | | | | |
| f) | wymiary max. wys.189x szer. 60x gł. 66cm | Tak | | | | | | |
| **3.31** | **PROMIENNIKOWA LAMPA DO KARMELU** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | promiennik w obudowie z blachy karbowanej z dwiema lampami grzewczymi o łącznej mocy 800W | Tak | | | | | | |
| b) | podstawa z drewniana, laminowanego metalu lub tworzywa sztucznego | Tak | | | | | | |
| **3.32** | **PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | elektroniczny | Tak | | | | | | |
| b) | pojemność pojemnika na czekoladę min. 3,6 do max. 7 litrów | | | | | | | |
| c) | pojemnik na czekoladę – min. 1 szt. | Tak | | | | | | |
| d) | wbudowany termometr cyfrowy lub manualny | Tak | | | | | | |
| e) | wyposażony w termostat | Tak | | | | | | |
| f) | cyfrowy lub manualny panel sterowniczy | Tak | | | | | | |
| g) | instrukcja obsługi w języku polskim | Tak | | | | | | |
| **3.33** | **WAGA ELEKTRONICZNA** | | | | szt. | 7 | | |
| a) | zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V) | Tak | | | | | | |
| b) | czas pracy na zasilaniu akumulatorowym min. 100 godz. | Tak | | | | | | |
| c) | czas stabilizacji pomiaru max. 5 sek. | Tak | | | | | | |
| d) | funkcja ważenia kontrolnego | Tak | | | | | | |
| e) | funkcja wielokrotnego tarowania | Tak | | | | | | |
| f) | szalka ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| g) | klawiatura dotykowa | Tak | | | | | | |
| h) | wyświetlacz ciekłokrystaliczny. | Tak | | | | | | |
| i) | funkcja automatycznego wyłączania po 1 min. | Tak | | | | | | |
| j) | 4 nóżki z możliwością niezależnej regulacji wysokości każdej nóżki | Tak | | | | | | |
| **3.34** | **WAGA** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | waga kuchenna elektroniczna o dokładności do 2 gramów i udźwigu do 5kg | Tak | | | | | | |
| b) | czujnik tensometryczny, z wyświetlaczem LCD | Tak | | | | | | |
| c) | czujnik temperatury | Tak | | | | | | |
| d) | funkcja tarowania | Tak | | | | | | |
| e) | zasilanie bateryjne | Tak | | | | | | |
| f) | baterie niezbędne do uruchomienia urządzenia | Tak | | | | | | |
| **3.35** | **MATA CUKIERNICZA SILIKONOWA** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | odporna na działanie temperatur, w zakresie od – 60°C do + 300°C. | Tak | | | | | | |
| b) | pomocne miarki umieszczone na bokach urządzenia | Tak | | | | | | |
| c) | mata dopuszczona do kontaktu z żywnością | Tak | | | | | | |
| **3.36** | **FORMY SILIKONOWE** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | formy silikonowe do użytku w zakresie temp. – 60°C do + 300°C. | Tak | | | | | | |
| b) | możliwość używania w piekarniku, kuchence mikrofalowej, lodówce i zamrażarce. | Tak | | | | | | |
| c) | wykonane z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3.37** | **MISECZKI SILKONOWE Z MIESZADŁEM** | | | | kpl. | 6 | | |
| a) | w komplecie co najmniej 6 szt. miseczek o pojemności min.200 ml + 1 szt. mieszadła | Tak | | | | | | |
| b) | miseczki wykonane z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. | Tak | | | | | | |
| c) | mieszadło – dowolne, przeznaczone do kontaktu z żywnością | Tak | | | | | | |
| **3.38** | **FORMY DO PRALINY** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | wykonane z silikonu lub poliwęglanu - każda forma o wymiarach min. 175x275 mm, ilość pralin min. 35 szt. (serduszka) | Tak | | | | | | |
| b) | możliwość sterylizacji | Tak | | | | | | |
| c) | możliwość stosowania w piekarniku, kuchence mikrofalowej, lodówce i zamrażarce w zakresie temperatur od – 60°C do + 300°C. | Tak | | | | | | |
| **3.39** | **FORMY DO FIGUREK** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | wykonane z silikonu- każda forma umożliwiająca wykonanie min. 12 dowolnych figurek | Tak | | | | | | |
| b) | możliwość sterylizacji | Tak | | | | | | |
| c) | możliwość stosowania w piekarniku, kuchence mikrofalowej, lodówce i zamrażarce w zakresie temperatur – 60°C do + 300°C. | Tak | | | | | | |
| **3.40** | **ZDOBNIKI** | | | | kpl. | 2 | | |
| a) | komplet min. 12 końcówek dekoracyjnych wykonanych ze stali nierdzewnej (w tym, co najmniej: gwiazdka- 2 szt., okrągła- 2 szt., róża-2 szt., wstążka- 2 szt., płatek-2 szt., liść- 2 szt.) | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3.41** | **WORKI CUKIERNICZE** | | | | kpl. | 2 | | |
| a) | worki wielorazowego użytku z zawieszką. | Tak | | | | | | |
| b) | wykonane z nylonu bezpiecznego dla żywności, ze wzmocnioną końcówką. | Tak | | | | | | |
| c) | w komplecie min.2 rozmiary worków długość: L250mm - 2 szt. i L300mm -1 szt. | Tak | | | | | | |
| d) | max długość worka 400mm. | Tak | | | | | | |
| **3.42** | **WAŁKI** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | wałek do ciasta: metalowy, ceramiczny lub z tworzywa sztucznego nieprzywierający do ciasta | Tak | | | | | | |
| b) | długość robocza max. 300mm. min.250mm | Tak | | | | | | |
| c) | długość z rączkami max. 560 mm. | Tak | | | | | | |
| **3.43** | **STÓŁ MROŹNICZY** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. | Tak | | | | | | |
| b) | blat roboczy ze stali nierdzewnej. | Tak | | | | | | |
| c) | wymuszony obieg powietrza. | Tak | | | | | | |
| d) | elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem. | Tak | | | | | | |
| e) | automatyczne odszranianie i odmrażanie. | Tak | | | | | | |
| f) | filtr przeciwpyłowy. | Tak | | | | | | |
| g) | automatyczne odparowywanie skroplin. | Tak | | | | | | |
| h) | samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi. | Tak | | | | | | |
| i) | liczba drzwi: 3 | Tak | | | | | | |
| j) | izolacja min. 60 mm z pianki poliuretanowej | Tak | | | | | | |
| k) | max. wymiar dł.1795x szer. 700x wys.860mm. | Tak | | | | | | |
| l) | zakres temperatur od -2 do + 8 st. C | Tak | | | | | | |
| **3.44** | **STÓŁ DO DEKOROWANIA** | | | | szt. | 4 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| a) | stół roboczy | Tak | | | | | | |
| b) | skręcany ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |
| c) | z półką i rantem na całej długości umieszonymi na wysokości min. 150 mm od poziomu podłogi. | Tak | | | | | | |
| d) | nogi oraz półka łączone za pomocą śrub. | Tak | | | | | | |
| e) | spełniający wymogi kontaktu z żywnością, | Tak | | | | | | |
| f) | wymiary minimalne: dł.1000x szer.700x wys. 850mm. | Tak | | | | | | |
| **3.45** | **WÓZEK Z PLATFORMĄ STAŁĄ** | | | | szt. | 2 | | |
| a) | wykonany ze stali nierdzewnej | Tak | | | | | | |
| b) | 4 kółka gumowe-skrętne z hamulcami, | Tak | | | | | | |
| c) | udźwig od 150 do 330 kg. | Tak | | | | | | |
| **3.46** | **SZAFKA ODZIEŻOWA** | | | | szt. | 6 | | |
| a) | szafka z nóżkami. | Tak | | | | | | |
| b) | nóżki wyposażone w regulatory wysokości. | Tak | | | | | | |
| c) | szafka wyposażona w drążek, wieszaki ubraniowe min. 4 szt., haczyk na ręcznik oraz lusterko, wyposażenie zamontowane w szafce. | Tak | | | | | | |
| d) | drzwi z blachy o grubości co najmniej 0,8mm. | Tak | | | | | | |
| e) | zamek regulujący drzwi w min. trzech punktach. | Tak | | | | | | |
| f) | wolnostojąca z 3 komorami, z możliwością zestawienia z pozostałymi zamawianymi szafkami odzieżowymi | Tak | | | | | | |
| g) | Wymiary maksymalne: dł. 900x szer.490x wys.1940mm. | Tak | | | | | | |
| **3.47** | **WIESZAK NA UBRANIA** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | wieszak stojący chromowany. | Tak | | | | | | |
| b) | Wysokość max. z podstawą do 180 cm. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| c) | podstawa czteroramienna. | Tak | | | | | |
| d) | wieszadła na zróżnicowanej wysokości i o zróżnicowanej długości. | Tak | | | | | |
| **3.48** | **KUCHENKA GAZOWO-ELEKTRYCZNA Z ZESTAWEM PODŁĄCZEŃ GIĘTKICH** | | | szt. | 6 | | |
| a) | Płyta grzewcza gazowa, piekarnik elektryczny. | Tak | | | | | |
| b) | klasa energetyczności min. A, | Tak | | | | | |
| c) | liczba komór - jedna, | Tak | | | | | |
| d) | energia: gazowa i elektryczna | Tak | | | | | |
| e) | piekarnik jednokomorowy z rożnem i termoobiegiem. | Tak | | | | | |
| f) | podwójnie szklane drzwi piekarnika z jedną warstwą refleksyjną. | Tak | | | | | |
| g) | pod piekarnikiem szuflada w prowadnicach. | Tak | | | | | |
| h) | Wymiary maksymalne: dł. 500x szer.600x wys.850mm | Tak | | | | | |
| i) | elementy podłączeń spełniające normy UE dla instalacji elektrycznych (wtyczka i przewód elektryczny 5 żyłowy o długości min. 1m.) | Tak | | | | | |
| **3.49** | **RĘKAWICE PIEKARSKIE** | | | para | 2 | | |
| a) | wykonane ze skóry naturalnej | Tak | | | | | |
| b) | 3-palczaste. | Tak | | | | | |
| **3.50** | **SPRZĘT I ŚRODKI DO UTRZYMANIA STANOWISKA PRACY W CZYSTOŚCI** | | | kpl. | 2 | | |
| a) | W komplecie: środki do mycia, zmywania powierzchni i pielęgnacji stali nierdzewnej, odkamieniania, czyszczenia pieców i piekarników o pojemności min. 5l dla każdego rodzaju płynu<br>- płyn myjąco-nabłyszczający – 1 szt., | Tak | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | - płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej – 1 szt.<br>- płyn myjący ogólnego zastosowania - 1 szt.,<br>- odkamieniacz – 1 szt.,<br>- płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych – 1 szt.,<br>- mydło antybakteryjne 1 szt. | | | | | | |
| b) | sprzęt wykonany z polipropylenu lub innego tworzywa sztucznego<br>- ściągaczki do wody z blatów (min. 6 szt.),<br>- szczotki do mycia podłogi (min. 2 szt.),<br>- ściągaczki do wody z podłogi (min. 2 szt.), - szczotka do zamiatania podłogi (min. 2 szt.),<br>- szczotki twarde do blatów (min. 2 szt.),<br>- zmiotka z szufelką (min. 2 szt.),<br>- kije aluminiowe do wyżej wymienionych szczotek, min. 6 szt. gąbki antybakteryjne (min.2 szt.). | Tak | | | | | |
| **3.51** | **TERMOMETR /HIGROMETR** | | | | kpl. | 1 | |
| a) | miernik wilgotności i temperatury z termometrem na podczerwień do bezdotykowego pomiaru. | Tak | | | | | |
| b) | wyświetlacz podświetlany z automatycznym wyłączaniem | Tak | | | | | |
| c) | dwa wyświetlacze elektroniczne (1 wyświetlacz z temperaturą na zewnątrz, drugi z temperaturą oraz wilgotnością powietrza w pomieszczeniu) | Tak | | | | | |
| d) | wskaźnik laserowy | Tak | | | | | |
| e) | wyposażony w zdalny czujnik wilgotności z kablem spiralnym | Tak | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| f) | przełącznik jednostki temperatury (stopnie Celsjusza i Fahrenheita) | Tak | | | | | | |
| g) | auto wyłączanie | Tak | | | | | | |
| h) | w komplecie etui ochronne, sonda Wilgotności/ Temperatury, bateria zasilającą, futerał | Tak | | | | | | |
| i) | Pomiar:<br>- wilgotność: od 10% do 95%.<br>- temperatura podczerwieni: -50°C do 500°C.<br>- temperatura powietrza: -20 do 60°C | Tak | | | | | | |
| **3.52** | **MANOMETR SPOŻYWCZY** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | pomiar ciśnienia absolutnego z dokładnością 3hPa; | Tak | | | | | | |
| b) | kalkulacja ciśnienia barometrycznego; | Tak | | | | | | |
| c) | temperatury pracy od -10 st. C do +50 st.C. | Tak | | | | | | |
| d) | - protokół kalibracyjny,<br>- komplet baterii niezbędnych do uruchomienia urządzenia<br>- instrukcja obsługi w języku polskim | Tak | | | | | | |
| **3.53** | **PSYCHOMETR** | | | | szt. | 1 | | |
| a) | przeznaczony do pomiaru temperatury i względnej wilgotności powietrza | Tak | | | | | | |
| b) | zakres temperatury od -20 do +60 °C, | Tak | | | | | | |
| c) | zakres wilgotności od 0 do 100 % RH | Tak | | | | | | |
| d) | z funkcją obliczania punktu rosy, temperatury parowania, zatrzymania wskazań, zapamiętywania minimalnych i maksymalnych pomiarów | Tak | | | | | | |
| e) | z funkcją automatycznego odcięcia zasilania po 10 min. oraz sygnalizacją rozładowania baterii. | Tak | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| f) | możliwość włączania i wyłączania funkcji oszczędzania energii | Tak | | | | | | |

**Cena ofertowa brutto za część III** przedmiotu zamówienia
[suma wartości wszystkich pozycji z kolumny „wartość brutto” (kol. I)]: .....……..... **złotych**