

Nr sprawy: 3/ST/RPPOWP/2023

Nazwa Wykonawcy i adres Wykonawcy:

Lp.	Specyfikacja techniczna zamawianego sprzętu/Wymagane parametry i właściwości	Oferowany sprzęt (typ, nazwa handlowa, producent) / Oferowane parametry sprzętu	Ilość szt.	Cena jednostkowa netto w PLN	Stawka podatku VAT [%]	Cena jednostkowa brutto w PLN [kol. V + podatek VAT]	Cena brutto razem w PLN [kol. IV x kol. VII]
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
CZĘŚĆ PIERWSZA AKCESORIA GASTRONOMICZNE DO PRZYGOTOWYWANIA KAWY							
1.	Ekspres ciśnieniowy do parzenia kawy - ciśnienie 15 barów, - moc 1450 W, - młynek metalowy żarnowy, - funkcja odkamieniania, - automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, - stosowana kawa: ziarnista, - regulacja stopnia mielenia kawy, - regulacja mocy kawy, - regulacja ilości kawy, - automatyczne przygotowanie kaw, - przygotowanie dwóch kaw jednocześnie, - system spieniający mleko, - regulacja stopnia mielenia kawy, - regulacja mocy kawy, - regulacja ilości kawy, - automatyczne przygotowanie kaw,	Typ, nazwa handlowa, producent komputera:	1				

	• automatyczne czyszczenie układu spieniania mleka, • regulacja wysokości dyszy, • wyjmowany pojemnik na wodę, • sterowanie elektroniczne, • wyświetlacz LCD, • menu w języku polskim, • Funkcja oszczędzania energii.						
2.	Młynek do mielenia kawy wraz z akcesoriami i wbudowaną wagą - płaskie metalowe żarna - regulacja mielenia dozy - możliwość programowania porcji (jednej, dwóch) - uchwyt podtrzymujący kolbę - moc min 350W Waga gastronomiczna, elektroniczna z wyświetlaczem - 2 sztuki		1				
CZĘŚĆ DRUGA AKCESORIA GASTRONOMICZNE POZOSTAŁE							
3.	Zestawy sztućców ze stali nierdzewnej (gatunek stali nierdzewnej min. 18/0) zawierający min.: • 24 łyżki, • 24 widelce, • 24 noże, • 24 łyżeczki, • 24 widelczyków do ciasta, • 2 łyżki do ziemniaków, sałaty, • 1 widelec do mięs, • 1 widelec do sałaty, • 1 łyżka wazowa, • 1 łyżka do sosu,	nazwa handlowa, producent	1				

	1 łyżeczka do ciasta,						
4.	Zastawa porcelanowa - Ilość osób: 24 - Ilość elementów: 72 - Materiał: Szkło hartowane - Kolor: biały - Możliwość mycia w zmywarce - Talercze nadają się do używania w kuchence mikrofalowej Skład kompletu: - Talerz obiadowy mi. 24 cm - 24 szt. - Talerz deserowy min. 18 cm - 24 szt. - Talerz głęboki min. 20 cm / wysokość: 3 cm - 24 szt.	nazwa handlowa, producent	1				
5.	Kociołek do podgrzewania zup i dań jednogarnkowych o mocy 400W Elektryczny kociołek do podgrzewania zup i dań jednogarnkowych o pojemności min. 8 l. Wyjmowany pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej. Regulacja temperatury w minimalnym zakresie od 30 do 80°C. Miejsce na schowanie łyżki.	nazwa handlowa, producent	4				
6.	Bemary stołowe różne rodzaje (2 bemary elektryczne oraz 2 bemary na paliwo) Urządzenie przeznaczone do utrzymywania odpowiedniej temperatury gorących potraw przy użyciu pojemników gastronomicznych. Wykonany ze stali nierdzewnej. Komora w standardzie GN 1/1. Maksymalna głębokość pojemnika GN – min. 15 cm.	nazwa handlowa, producent	4				

	Dzięki niewielkim gabarytom idealnie sprawdza się w niewielkich lokalach gastronomicznych tj. bary stołówki, małe restauracje ponieważ łatwo można go postawić na stole lub podstawie.						
7.	Warniki ze stali nierdzewnej do podgrzewania i zagotowywania wody o różnych pojemnościach (6 litrów - 1, 10 litrów – 2, łącznie 3 sztuki	nazwa handlowa, producent	3				
8.	Serwis herbaciany na 24 osób porcelanowy Komplet składa się z: • 24 sztuki - filiżanka o pojemności 200 ml • 24 sztuki - podstawka pod filiżankę min. 15 cm • 24 sztuki - talerz płytki o średnicy min. 18 cm • 1 sztuka - czajnik min. 1 litr • 1 sztuka - cukiernica min. 250 ml Dodatkowe informacje: • można myć w zmywarce • można używać w kuchence mikrofalowej	nazwa handlowa, producent	1				
9.	Serwis kawowy na 24 osoby porcelanowy Komplet składa się z: • 24 sztuki - filiżanka o pojemności 200 ml • 24 sztuki - podstawka pod filiżankę min. 15 cm • 24 sztuki - talerz płytki o średnicy min. 18 cm • 1 sztuka - czajnik min. 1 litr • 1 sztuka - dzbanek do śmietanki min. 250 ml • 1 sztuka - cukiernica min. 250 ml Dodatkowe informacje: • można myć w zmywarce		1				

	można używać w kuchence mikrofalowej						
10.	Zestaw zaparzaczy do herbaty (dzbanki szklane z zaparaczem różnej wielkości szkło przezroczyste min. 1,5 l; 1,8 l, 2,2 l)	nazwa handlowa, producent	3				
11.	Termometr gastronomiczny - Termometr elektroniczny. - Wskazania temperatury w zakresie od - 50°C do 300°C. - Jednostka pomiaru °C	Typ, nazwa handlowa, producent	3				