**Załącznik nr 3 do zapytania nr AG.272.7.2019 Wykaz wyposażenia**

|  |
| --- |
| **Dostawa wyposażenia pracowni szkolnych: Zakup zastaw stołowych, akcesoriów oraz naczyń gastronomicznych** |
| **L.p.** | **Rodzaj** | **Opis i minimalne parametry** | **Kod CPV** | **Ilość sztuk/ kompletów** | **Łączna cena brutto (tj. cena jednostkowa x ilość sztuk kompletów)** |
| 1. | Komplet noży kuchennych | - nóż kuchenny (długość 20 cm); 1 szt.- widelec (długość 18 cm); 1 szt.- nóż do chleba (długość 20 cm); 1 szt.- nóż do oddzielania kości (długość 15 cm); 1 szt.- nóż do mięsa (długość 20 cm); 1 szt.- stalka (długość 25 cm). 1 szt. | 39241100-4  | 5kompletów |  |
| 2. | Zestaw naczyń i sztućców  | Serwis śniadaniowy.Talerzyki śniadaniowe 12 szt, filiżanki ze spodkami do herbaty 12 szt i do kawy 12 szt, dzbanek do kawy 1 szt, cukiernica, 1 szt mlecznik 1 szt, łyżeczki 12 szt, noże 12 szt i widelce średnie 12 szt, kieliszki do jajek 12 szt. | 39221110-1  | 1 |  |
| 3. | Tace do obsługi room-service  | Wymiar min. 600 x 400 x 54 mm | 39313000-9  | 2 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4. | Termos cateringowy (termoparty) z kranikiem o poj. Min. 20 litrów | Właściwości termoizolacyjne min do (4-5h). Termos w całości wykonany ze stali nierdzewnej. Podwójne ścianki wypełnione specjalną pianką izolacyjną. Pokrywa termosu wypełniona pianką wyposażona w uszczelkę silikonową. Odpowietrznik w pokrywie. Pokrywa zamykana na 3 zatrzaski. Stabilne ergonomiczne uchwyty | 39221150-3  | 1 |  |
| 5. | Termos cateringowy | Pojemnik do transportu potraw z odpornego na uderzenia polipropylenu z jonami srebra.Gładka powierzchnia polipropylenu ułatwiająca czyszczenie i szybkie wysychanieMożliwość mycia i wyparzania w zmywarkach przemysłowych do 130°C,Zakres temperatura od -20°C do +100°C,Przystosowany do transportu gorących i zimnych potraw,Przystosowany do pojemników GN do 1/1, głębokość 200 mm 2 wbudowane wgłębienia na uchwyt,2 zamknięcia typu klips, | 39221150-3 | 1 |  |
| 6. | Gastro pojemniki GN | Wykonane ze stali nierdzewnej. Temperatura użycia -20 do 300C.poj. 0,7L gł. 20 mm poj. 1,5L gł. 40 mm poj. 2,5L gł. 65 mm poj. 3,7L gł. 100 mm poj. 5,7L gł. 150 mm poj. 7,3L gł. 200 mm  | 39221150-3 | 4 komplety |  |
| 7. | Blachy GN do pieca konwekcyjnego perforowane o wymiarach 32,4 cm/35,4cm | Blachy GN do pieca konwekcyjnego perforowane o wymiarach 32,4 cm/35,4cm | 39220000-0  | 4 |  |
| **Łączna cena brutto w zł** |  |