**Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego**

**Dotyczy zapytania ofertowego – dostawa sprzętu gastronomicznego (Dotyczy wniosku składanego w ramach projektu grantowego „Rozwój przedsiębiorczości na obszarze objętym Lokalną Strategią Rozwoju Lokalnej Grupy Działania Pałuki-Wspólna Sprawa” pn.Rozwój firmy Nowak Ewa PRZEDSIĘBIORSTWO-WIELOBRANŻOWE "EWA" w miejscowości Łabiszyn poprzez zakup sprzętu do świadczenia nowego rodzaju usługi..**

**Parametry dotyczące poniżej wymienionych sprzętów oraz wyposażenia.**

**LP: 1 Piec konwekcyjno-parowy**, **1 szt.**

1. Pojemność min: 7xGN1/1
2. System myjący
3. Dotykowy panel sterowania
4. Odległość między półkami 67 mm
5. Oświetlenie LED
6. Zestaw podłączeniowy w komplecie
7. Pojemnik GN 1/1 20, 7 szt.
8. Pojemnik GN 1/1 40, 7 szt
9. Pojemnik GN 1/1 40 perforowany 5 szt
10. Blacha wypiekowa GN 1/1 4 ranty z powłoką teflonową 2 szt.
11. Blacha wypiekowa GN 1/1 4 ranty z aluminium 4 szt
12. Okres gwarancji [miesiące]: 24
13. Napięcie - U (V): 400, Zasilanie: prąd,
14. Moc elektryczna (kW): 11,7,
15. Szkolenie z obsługi pieca w siedzibie firmy

**LP.2 kuchnia gazowa, 6-palnikowa, 700 mm, 1szt.**

1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
2. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
3. Żeliwne ruszty
4. Regulowane stopki
5. 2 lata gwarancji
6. 6 palników
7. Regulowane nóżki (+/- 20 mm)
8. Moc gazowa (kW): 36.5,

**LP.3 stół chłodniczy 3 drzwiowy, 2szt**

1. Wysuwany agregat z prawej strony
2. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
3. Blat roboczy ze stali nierdzewnej preferowany bez rantu
4. Wymuszony obieg powietrza
5. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
6. Automatyczne odszranianie/odmrażanie
7. Automatyczne odparowanie skroplin
8. Izolacja z pianki poliuretanowej min 60 mm
9. Komora w standardzie GN 1/1
10. 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
11. Wymiary minimum Wysokość - H (mm): 850,Głębokość - D (mm): 700, Szerokość - W (mm): 1795,
12. Ilość drzwi (szt): 3,
13. Pojemność netto MIN. (l): 358

**LP.4 Stół mroźniczy 3 drzwiowy, 1szt.**

1. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
2. Blat roboczy ze stali nierdzewnej preferowany bez rantu
3. Wymuszony obieg powietrza
4. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
5. Automatyczne odszranianie/odmrażanie
6. Automatyczne odparowanie skroplin
7. Izolacja z pianki poliuretanowej min 60 mm
8. Komora w standardzie GN 1/1
9. 3 ruszty z prowadnicami w komplecie,
10. Wymiary minimum Wysokość - H (mm): 850, Głębokość - D (mm): 700, Szerokość - W (mm): 1795,
11. Ilość drzwi (szt): 3,
12. Pojemność netto MIN. (l): 358

**LP.5 Patelnia uchylna, elektryczna, 1szt.**

1. Przeznaczona do smażenia i duszenia potraw
2. Ręczny przechył misy w celu zlewania oleju
3. Płynna regulacja temperatury
4. Termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem
5. Obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej
6. Pojemność misy min. 40 l.
7. Okres gwarancji [miesiące]: 24
8. Napięcie - U (V): 400, Zasilanie: prąd,
9. Moc elektryczna (kW): 6.3,

**LP. 6 taboret gazowy, 1szt**

1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
2. Wyposażony w palnik 14 Kw
3. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
4. Przystosowany do dużych garnków
5. Regulowane nóżki ~20 mm
6. Okres gwarancji [miesiące]: 24
7. Moc gazowa (kW): 14,

**LP.7 Witryna chłodnicza cukiernicza, 1szt**

1. Pojemność min.160 L
2. Tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
3. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
4. Oświetlenie LED
5. 2 chromowane i przestawne półki
6. Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat

**PL.8 witryna chłodnicza ekspozycyjna 2 dzwiowa, 1szt.**

1. Oświetlenie komory
2. Szafa posiada wymuszony obieg powietrza
3. Automatyczne odszranianie / rozmrażanie
4. Obudowa urządzenia malowana proszkowo
5. Elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
6. Wbudowany zamek na klucz
7. Minimum 8 półek w komplecie
8. Pojemność MIN - V (l): 1079,

**LP.9 Mikser planetarny robot 20 l, 1szt.**

1. W komplecie wyjmowana dzieża o pojemności min 20 l oraz zestaw trzech końcówek
2. Średnica dzieży MIN 320 mm
3. Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
4. Dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
5. Osłona bezpieczeństwa
6. Moc elektryczna (kW): 0,75,
7. Pojemność min. 20 litrów

**LP.10 Grill elektryczny, 1szt.**

1. Podwójna powierzchnia gładka i ryflowana
2. Moc2 x 3200 W,wtyczki2
3. Wymiary płyty grillowej min 60cm
4. Temperatura robocza 50 - 300°C
5. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
6. Termostat

**LP.11 Basen gastronomiczny nierdzewny 2-komorowy , 1szt.**

1. Wysokość komory min h= 400 mm
2. Bez otworu pod baterię
3. Rant tylni zabezpieczający
4. Basen spawany
5. Okres gwarancji [miesiące]: 24
6. Konstrukcja ze stali nierdzewnej,
7. Wymiary Wysokość - H (mm): 850, Głębokość - D (mm): 700,Szerokość minimum.- W (mm): 1200,
8. Minimum 2 komory

**LP.12 Basen gastronomiczny nierdzewny - 1-komorowy, 1szt.**

1. Wysokość komory h wynosi 400 mm
2. Basen spawany
3. Rant tylni zabezpieczający
4. Bez otworu pod baterię
5. Okres gwarancji [miesiące]: 24
6. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
7. Wymiary: Wysokość - H (mm): 850, Głębokość -D (mm): 700, Szerokość minimum - W (mm): 900,
8. Minimum 1 komora

**LP.13 Regał chromowany, 5szt.**

1. Mocowanie półek z regulowaną wysokością
2. Ilość półek: 4
3. Udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
4. Okres gwarancji [miesiące]: 24
5. Materiał wykonania: stal chromowana
6. Wymiary: Wysokość H (mm): 1800, Głębokość - D (mm): 610, Szerokość - W (mm): 1800
7. Regał składany

**LP.14 Szafa nierdzewna 120x70 , 2szt.**

1. Konstrukcja spawana
2. Dwie przestawne półki
3. Okres gwarancji [miesiące]: 24
4. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
5. Wymiary: Wysokość - H (mm): 2000,Głębokość minimum- D (mm): 700, Szerokość minimum - W (mm): 1200

,

**LP.15 Szafka nierdzewna ze zlewem 50x70 , 2szt.**

1. Otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm
2. Wyposażony w baterie łokciową
3. Głębokość blatu (D) 700 mm
4. Zawiasy w drzwiach po stronie lewej
5. Okres gwarancji [miesiące]: 24
6. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
7. Wymiary: Wysokość - H (mm): 850, min. Głębokość minimum- D (mm): 700min ,Szerokość minimum - W (mm): 500,

**LP. 16 Półka nierdzewna 3-poziomy, 3 szt.**

1. Szerokość min 2000 mm
2. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
3. 3 półki
4. Głębokość minimum 400 mm.

**LP. 17 Stół nierdzewny centralny 230x80, 2 szt.**

1. 2półki
2. Szerokość min 2300 mm
3. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
4. Głębokość blatu min 800 mm

**LP.18 Wózek do pojemników GN, 2szt.**

1. 4 kółka skrętne
2. Stal szlachetna
3. Ilość prowadnic min 18

**LP.19 garnek średni z pokrywką, 32 l, 2 szt.**

1. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
2. dno typu "sandwich" gwarantuje odporność na korozję
3. nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
4. okres gwarancji [miesiące]: 24
5. Pojemność - V (l): 32
6. Grubość ścianek min 0,8mm

**LP.20 ,Garnek średni z pokrywką 24 l, 5 szt.**

1. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
2. Dno typu "sandwich" gwarantuje odporność na korozję
3. Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
4. Okres gwarancji [miesiące]: 24
5. Pojemność -.24l,
6. Grubość ścianek min 0,8mm

**LP.21 Garnek nierdzewny z pokrywką, 57 l, 2 szt.**

1. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
2. Dno typu "sandwich" gwarantuje odporność na korozję
3. Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
4. Okres gwarancji [miesiące]: 24
5. Pojemność - V (l): 57
6. Grubość ścianek min 0,8mm

**LP.22 Stół roboczy przyścienny nierdzewny z 2-ma półkami 220x70 , 5 szt.**

1. Okres gwarancji [miesiące]: 24
2. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
3. Wymiary: Wysokość - H (mm): 850, Głębokość -D (mm): 700, Szerokość min. - W (mm): 2200,
4. Ilość półek (szt): 2,

**LP.23 Stół roboczy przyścienny nierdzewny z szafką 150x70 , 1 szt.**

1. Przestawna półka
2. Drzwi suwane
3. Okres gwarancji [miesiące]: 24
4. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
5. Wymiary: Wysokość - H (mm): 850, Głębokość -D (mm): 700, Szerokość min - W (mm): 1500,

**LP.24 Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy, 1 szt.**

1. Okres gwarancji [miesiące]: 24,
2. Wysokość min - H (mm): 625, Głębokość - D (mm): 800, Szerokość min - W (mm): 540,
3. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
4. 5 półek GN 1/1
5. Pod piec konwekcyjno-parowy

**LP.25 Zmiękczacz do wody uzdatniacz automatyczny do pieca konwekcyjno-parowego, 1 szt.**

1. Głowica uniwersalna
2. Wkład wymienny filtra
3. Licznik do wody gwint 3/8

**LP.26 Stół nierdzewny ze zlewem 2-kom, 2 szt.**

1. Otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
2. Zlewy wyposażone w baterie gastronomiczną prysznicem i wylewką
3. Stół posiada komory o wymiarach min 500x500x250
4. 1 stół z komorą po prawej stronie oraz jeden po lewej stronie
5. okres gwarancji [miesiące]: 24
6. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
7. Wysokość - H (mm): 850, Głębokość -D (mm): 700, Szerokość min - W (mm): 2500,
8. 1 półka

**LP.27 Stół roboczy przyścienny z półką 250x70 , 1 szt.**

1. Okres gwarancji [miesiące]: 24
2. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
3. Wymiary, Wysokość - H (mm): 850, Głębokość -D (mm): 700, Szerokość min. - W (mm): MIN 2500mm
4. Ilość półek (szt): minimum 1,
5. Wyposażony w 1 komorę zlewu z otworem pod baterie Ø 33 mm

**LP.28 Stół roboczy przyścienny z blokiem trzech szuflad 130x70, 1 szt.**

1. Drzwi skrzydłowe
2. Przestawna półka
3. Głębokość szuflad 150 mm
4. Szuflady po prawej stronie
5. okres gwarancji [miesiące]: 24
6. Konstrukcja ze stali nierdzewnej
7. Wysokość - H (mm): 850, Głębokość -D (mm): 700, Szerokość min- W (mm): 1300,
8. Ilość szuflad (szt): 3,
9. Drzwiczki
10. 3 szuflady