Szkoła Podstawowa nr 1 im. mjra H. Sucharskiego w Drawsku Pomorskim

Lp.		ilość sztuk	Opis rzeczy	
1	Piec konwekcyjno-parowy	1	Piec konwekcyjno-parowy – 12x GN 1/1 przeznaczony do profesjonalnej obróbki termicznej żywności w zakładach gastronomii zbiorowej, restauracjach, kuchniach centralnych oraz obiektach żywienia zbiorowego. Urządzenie umożliwia prowadzenie procesów takich jak pieczenie, gotowanie na parze, regeneracja, grillowanie, duszenie oraz obróbka produktów świeżych i mrożonych. Urządzenie o konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, przystosowanej do intensywnej eksploatacji. Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie higieny oraz czyszczenie. Piec przystosowany do pracy z pojemnikami w standardzie GN 1/1, wyposażony w prowadnice umożliwiające załadunek minimum 12 poziomów, z odstępem między prowadnicami około 65–70 mm. Zakres temperatur pracy: co najmniej od 30°C do 260°C. Urządzenie wyposażone w system precyzyjnej regulacji temperatury oraz czasu pracy, umożliwiający dostosowanie parametrów do rodzaju przygotowywanej potrawy. System obiegu powietrza oparty na wentylatorach zapewniających równomierną dystrybucję ciepła w całej komorze roboczej, gwarantujący jednolite rezultaty obróbki termicznej na wszystkich poziomach załadunku. Możliwość pracy z regulacją prędkości wentylatorów. Urządzenie wyposażone w system wytwarzania pary wodnej (wtryskowy lub generator pary) umożliwiający precyzyjne sterowanie poziomem wilgotności w komorze oraz funkcję odprowadzania nadmiaru pary. Sterowanie elektroniczne lub elektromechaniczne umożliwiające ustawienie parametrów pracy takich jak temperatura, czas, wilgotność oraz tryby pracy (para, konwekcja, tryb łączony). Wyposażenie dodatkowe: 1) system automatycznego nawilżania komory, 2) funkcja szybkiego schładzania komory, 3) możliwość zapisu programów pracy (jeżeli dotyczy), 4) sygnalizacja dźwiękowa zakończenia cyklu, 5) oświetlenie komory roboczej Drzwi urządzenia wyposażone w szybę umożliwiającą obserwację procesu pieczenia, z uszczelnieniem zapewniającym minimalne straty energii cieplnej. Urządzenie zasilane elektrycznie, przystosowane do zasilania trójfazowego 400 V. Moc całkowita urządzenia w zakresie ok. 15–17 kW (w zależności od konfiguracji). Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej w warunkach intensywnej eksploatacji w gastronomii profesjonalnej, spełniające wymagania higieniczne dla urządzeń mających kontakt z żywnością.	składnik majątku o wartości **powyżej** 10.000 zł brutto
2	Blender zanurzeniowy z ramieniem miksującym (600 mm)	1	Blender zanurzeniowy z ramieniem miksującym przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii zbiorowej, zakładach żywienia oraz kuchniach produkcyjnych, służący do miksowania, homogenizacji oraz rozdrabniania produktów spożywczych bezpośrednio w naczyniach roboczych. Urządzenie wyposażone w ramię miksujące o długości ok. 330 mm wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Konstrukcja ramienia umożliwia łatwy demontaż i utrzymanie higieny. Ostrza wykonane z wysokowytrzymałej stali zapewniającej efektywne rozdrabnianie produktów o różnej strukturze. Silnik o mocy ok. 0,55 kW, przystosowany do zasilania jednofazowego 230 V, zapewniający wysoką wydajność pracy oraz możliwość pracy ciągłej w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Urządzenie wyposażone w system elektronicznej stabilizacji prędkości, zapewniający utrzymanie stałych parametrów pracy niezależnie od obciążenia. Zakres regulacji prędkości obrotowej umożliwiający pracę w szerokim zakresie intensywności mieszania, dostosowanym do rodzaju produktu. Prędkość obrotowa w zakresie ok. 2000–9000 obr./min, umożliwiająca zarówno delikatne mieszanie, jak i intensywne rozdrabnianie. Ergonomiczna konstrukcja uchwytu zapewniająca komfort i bezpieczeństwo pracy operatora. Obudowa wykonana z materiałów odpornych na uszkodzenia mechaniczne oraz przystosowanych do pracy w warunkach kuchni profesjonalnej. Urządzenie przystosowane do pracy w naczyniach o pojemności do około 80 litrów (w zależności od gęstości i rodzaju produktu). Elementy robocze oraz ramię miksujące przystosowane do łatwego czyszczenia i dezynfekcji, zgodnie z wymaganiami higienicznymi HACCP. Urządzenie spełnia wymagania dotyczące bezpieczeństwa użytkowania oraz normy dopuszczające sprzęt do kontaktu z żywnością.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
3	Maszyna do mielenia mięsa (wilk) z tarczami	1	Wilk do mięsa – profesjonalna maszynka do mielenia mięsa (wilk) przeznaczona do użytku w zakładach gastronomii zbiorowej, zakładach przetwórstwa spożywczego oraz kuchniach profesjonalnych. Urządzenie służy do rozdrabniania mięsa surowego i poddanego obróbce termicznej. Konstrukcja urządzenia wykonana z materiałów przystosowanych do kontaktu z żywnością. Korpus mielący, ślimak, nóż oraz sito wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i intensywną eksploatację. Obudowa napędu wykonana z polerowanego aluminium. Urządzenie wyposażone w demontowany system mielący umożliwiający szybki demontaż elementów roboczych w celu czyszczenia i konserwacji. Wydajność urządzenia wynosi do ok. 300 kg/h, w zależności od rodzaju i struktury surowca. Zasilanie elektryczne: 230 V / 50 Hz. Moc urządzenia: ok. 1,1 kW. Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Średnica sitek wynosi około 80–82 mm. Urządzenie wyposażone w: 1) system prostego sterowania (włącz/wyłącz), 2) element dociskowy wykonany z tworzywa sztucznego zapewniający bezpieczeństwo pracy operatora, 3) pojemnik/kuwetę zasypową na surowiec, 4) stabilną konstrukcję zapewniającą bezpieczną pracę na blacie roboczym. **Urządzenie posiada w szczególności:** **1) ślimak,** **2) 3 noże tnące współpracujące z sitkami,** **3) sitko Ø 4,5 mm – 1 szt.** **4) sitko Ø 6 mm – 2 szt.** **5) sitko Ø 8 mm – 1 szt.** Wymiary urządzenia wynoszą około 450 × 290 × 520 mm. Masa urządzenia około 25 kg. Urządzenie przystosowane do pracy w systemach gastronomicznych spełniających wymagania higieniczne HACCP, łatwe w utrzymaniu czystości i konserwacji. Elementy robocze oraz ramię miksujące przystosowane do łatwego czyszczenia i dezynfekcji, zgodnie z wymaganiami higienicznymi HACCP. Urządzenie spełnia wymagania dotyczące bezpieczeństwa użytkowania oraz normy dopuszczające sprzęt do kontaktu z żywnością.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

4	Szatkownica do warzyw z zestawem tarcz	1	Szatkownica gastronomiczna o wydajności około 500 kg/h przeznaczona do profesjonalnego rozdrabniania warzyw i owoców w zakładach gastronomii zbiorowej, kuchniach centralnych oraz punktach żywienia zbiorowego. Urządzenie umożliwia szybkie i precyzyjne krojenie, szatkowanie oraz tarcie produktów spożywczych. Konstrukcja urządzenia wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, przystosowana do intensywnej eksploatacji. Obudowa zapewniająca stabilność pracy oraz łatwe utrzymanie higieny. Urządzenie wyposażone w silnik elektryczny o mocy około 0,55 kW, przystosowany do zasilania 230 V / 50 Hz. Silnik zapewnia wysoką wydajność pracy sięgającą do ok. 500 kg/h, w zależności od rodzaju i struktury surowca. System podawania produktów umożliwia bezpieczne i ergonomiczne wprowadzanie surowca do komory roboczej. Urządzenie wyposażone w zestaw otworów wsadowych dostosowanych do różnych typów produktów. Szatkownica przystosowana do pracy z wymiennymi tarczami tnącymi umożliwiającymi uzyskanie różnych form rozdrobnienia, takich jak plastry, wiórki, kostka oraz inne formy krojenia. Urządzenie wyposażone w systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające pracę przy otwartej pokrywie oraz zapewniające ochronę operatora podczas eksploatacji. Wymiary i konstrukcja urządzenia przystosowane do ustawienia na blacie roboczym. Elementy robocze łatwe w demontażu i czyszczeniu, spełniające wymagania higieniczne HACCP. Urządzenie zawiera tarcze: 1) **Tarcza do plastrów – 2 mm.** Przeznaczona do szatkownic gastronomicznych, umożliwiająca krojenie warzyw i owoców w równe plastry o grubości około 2 mm. 2) **Tarcza do plastrów – 5 mm.** Przeznaczona do szatkownic gastronomicznych, umożliwiająca krojenie warzyw i owoców w plastry o grubości około 5 mm. 3) **Tarcza do wiórków – 1,5 mm**. Przeznaczona do szatkownic gastronomicznych, umożliwiająca uzyskanie wiórków warzywnych o grubości około 1,5 mm. 4) **Tarcza do plastrów falistych – 2 mm.** Przeznaczona do szatkownic gastronomicznych, umożliwiająca krojenie produktów w plastry faliste o grubości około 2 mm. 5) **Tarcza do kostki – 10×10×10 mm**. Tarcza tnąca przeznaczona do szatkownic gastronomicznych, umożliwiająca krojenie warzyw i owoców w kostkę o wymiarach około 10×10×10 mm. Zestaw składający się z elementów tnących umożliwiających precyzyjne formowanie kostki o powtarzalnych wymiarach. Tarcze wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i przystosowanej do kontaktu z żywnością Odporne na intensywną eksploatację, przystosowane do pracy w gastronomii zbiorowej. Przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii profesjonalnej, zapewniające wysoką precyzję cięcia oraz powtarzalność uzyskiwanych produktów. Konstrukcja umożliwiająca szybki montaż i demontaż oraz łatwe czyszczenie.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
5	Lodówka na próbki	1	Lodówka na próbki – 140 l przeznaczona do profesjonalnego przechowywania próbek żywności w zakładach gastronomicznych, żywienia zbiorowego, kuchniach centralnych oraz obiektach podlegających systemowi HACCP. Urządzenie zapewnia kontrolowane warunki chłodnicze umożliwiające bezpieczne przechowywanie próbek przez wymagany okres. Urządzenie o pojemności użytkowej około 140 litrów, przystosowane do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Wnętrze komory wykonane z materiału ułatwiającego utrzymanie czystości i spełniającego wymagania higieniczne. Zakres temperatur pracy wynosi od około 2°C do 8°C, zapewniający stabilne warunki przechowywania próbek żywności zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Urządzenie wyposażone w system dynamicznego obiegu powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury w całej komorze chłodniczej. Sterowanie elektroniczne z cyfrowym termostatem oraz wyświetlaczem umożliwiającym bieżącą kontrolę parametrów pracy. Wyposażenie urządzenia obejmuje: 1) 3 półki robocze, 2) 6 poziomów prowadnic, 3) pojemniki/kasety na próbki, 4) oświetlenie LED wnętrza komory, 5) zamek zabezpieczający na klucz, 6) samodomykające się drzwi. Urządzenie przystosowane do pracy w pozycji wolnostojącej lub podblatowej (w zależności od aranżacji zaplecza kuchennego), wyposażone w nóżki umożliwiające poziomowanie. Zasilanie: 230 V / 50 Hz. Moc urządzenia około 0,09 kW. Roczne zużycie energii do 230 kWh. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne oraz standardy bezpieczeństwa dla sprzętu stosowanego w gastronomii profesjonalnej, w tym wymagania systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
6	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi 120	3	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej przeznaczona do profesjonalnego przechowywania produktów, naczyń oraz wyposażenia kuchennego w zakładach gastronomii zbiorowej, kuchniach centralnych oraz zapleczach produkcyjnych. Przystosowana do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji. Konstrukcja szafy wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję oraz działanie środków czyszczących i dezynfekujących. Konstrukcja spawana zapewniająca wysoką sztywność i trwałość mebla. Wymiary zewnętrzne urządzenia: 1) szerokość: około 1200 mm 2) głębokość: około 600 mm 3) wysokość: około 2000 mm Szafa wyposażona w dwuskrzydłowe drzwi zamykane, zapewniające wygodny dostęp do wnętrza oraz bezpieczne przechowywanie zawartości. Wewnątrz komory roboczej znajdują się półki przestawne (min. 2–3 szt.), umożliwiające elastyczną aranżację przestrzeni magazynowej w zależności od przechowywanych produktów. Nośność półek dostosowana do przechowywania cięższych przedmiotów gastronomicznych. Konstrukcja przystosowana do równomiernego rozłożenia obciążeń. Szafa posiada możliwość montażu zamka zabezpieczającego (opcjonalnie), co pozwala na ograniczenie dostępu osobom nieupoważnionym. Powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, spełniające wymagania higieniczne dla wyposażenia gastronomicznego zgodnego z zasadami HACCP. Urządzenie przeznaczone do ustawienia na regulowanych nóżkach lub stabilnej podstawie (w zależności od wersji), umożliwiających poziomowanie. Szafa przystosowana do pracy w środowisku o podwyższonej wilgotności oraz zmiennych warunkach temperaturowych typowych dla zapleczy gastronomicznych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

7	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi 80	2	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej przeznaczona do profesjonalnego przechowywania produktów spożywczych, naczyń, sprzętu kuchennego oraz akcesoriów gastronomicznych w zakładach żywienia zbiorowego, kuchniach centralnych oraz zapleczach produkcyjnych. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję oraz działanie środków myjących i dezynfekcyjnych. Konstrukcja spawana zapewniająca wysoką sztywność, trwałość oraz stabilność użytkowania w warunkach intensywnej eksploatacji. Wymiary zewnętrzne: szerokość: około 800 mm, głębokość: około 600 mm, wysokość: około 2000 mm Szafa wyposażona w dwuskrzydłowe drzwi uchylne zapewniające wygodny dostęp do wnętrza oraz bezpieczne przechowywanie zawartości. Wewnątrz komory roboczej znajdują się przestawne półki (min. 2–3 szt.), umożliwiające elastyczne dostosowanie przestrzeni magazynowej do rodzaju przechowywanych produktów. Konstrukcja półek umożliwia równomierne rozłożenie obciążeń. Nośność półek dostosowana do przechowywania ciężkich elementów wyposażenia gastronomicznego. Szafa wyposażona w możliwość montażu zamka zabezpieczającego (opcjonalnie), umożliwiającego ograniczenie dostępu osobom nieupoważnionym. Powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, spełniające wymagania higieniczne HACCP dla wyposażenia gastronomii profesjonalnej. Urządzenie przystosowane do ustawienia na regulowanych nóżkach umożliwiających poziomowanie i stabilną pracę na nierównym podłożu. Szafa przeznaczona do pracy w warunkach podwyższonej wilgotności oraz zmiennych temperatur typowych dla zapleczy kuchennych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
8	Patelnia elektryczna uchylna	1	Patelnia elektryczna przechylna przeznaczona do profesjonalnej obróbki termicznej żywności w zakładach gastronomii zbiorowej, kuchniach centralnych, stołówkach oraz zakładach żywienia zbiorowego. Urządzenie umożliwia smażenie, duszenie, gotowanie oraz przygotowywanie potraw jednogarnkowych. Urządzenie o pojemności misy około 37 litrów, przystosowane do intensywnej eksploatacji ciągłej. Misa robocza wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, o powierzchni roboczej około 0,25 m² i wymiarach wewnętrznych około 565 × 425 × 150 mm. Konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję oraz działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowana do pracy w warunkach kuchni profesjonalnej. Urządzenie wyposażone w elektryczny system grzewczy o mocy ok. 6,5 kW, zasilane napięciem trójfazowym 400 V, zapewniający szybkie nagrzewanie oraz stabilne utrzymanie temperatury. Zakres regulacji temperatury wynosi około 50–275°C, umożliwiający szeroki zakres zastosowań technologicznych. Patelnia wyposażona w ręczny mechanizm przechyłu misy z systemem zapadkowym, umożliwiający kontrolowane opróżnianie zawartości oraz łatwe czyszczenie urządzenia. Pokrywa misy wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w zawiasy umożliwiające stabilne otwieranie i zamykanie oraz ograniczenie strat ciepła podczas pracy. Urządzenie posiada intuicyjne sterowanie w postaci regulatora temperatury oraz sygnalizacji pracy, zapewniające prostą i bezpieczną obsługę. Konstrukcja posadowiona na stabilnej podstawie z możliwością poziomowania, przystosowana do montażu w stałych stanowiskach kuchennych. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne oraz standardy bezpieczeństwa dla sprzętu gastronomicznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością (HACCP).	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
9	Maszynka do rozbijania mięsa (kotleciarka)	1	Kotleciarka elektryczna – urządzenie do zmiękczania mięsa przeznaczona do profesjonalnego zmiękczania i rozbijania struktury mięsa w zakładach gastronomicznych, przetwórstwie spożywczym oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Urządzenie umożliwia mechaniczne nacinanie i rozluźnianie włókien mięśniowych w celu poprawy kruchości oraz skrócenia czasu obróbki termicznej. Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej, wyposażone w wymienny system wałków roboczych z nożami ze stali nierdzewnej, zapewniający równomierne i powtarzalne zmiękczanie mięsa wieprzowego i wołowego oraz plastikowe do mięsa drobiowego. Parametry techniczne urządzenia: 1) zasilanie: 230 V / 50 Hz, 2) moc elektryczna: około 350 W, 3) maksymalna wydajność: do około 800 kotletów/h (w zależności od rodzaju surowca i organizacji pracy), 4) maksymalna szerokość porcji mięsa: około 160 mm, 5) maksymalna grubość mięsa: około 30 mm, 6) prędkość zespołów roboczych: około 75 obr./min. Urządzenie wyposażone w system wałków roboczych z elementami tnącymi wykonanymi ze stali nierdzewnej, zapewniających nacinanie i rozbijanie struktury mięsa bez jego rozdrabniania. Konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej oraz materiałów odpornych na intensywną eksploatację w warunkach gastronomicznych. Elementy robocze przystosowane do łatwego demontażu w celu czyszczenia i konserwacji. Urządzenie wyposażone w: 1) system pracy przód/tył, 2) wyłącznik bezpieczeństwa, 3) stabilną podstawę z nóżkami antypoślizgowymi, 4) demontowany zespół roboczy, **5) przystawkę do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego.** **6) przystawka do mięsa drobiowego** 7) silnik chłodzony wentylatorem, przystosowany do pracy ciągłej w warunkach intensywnego użytkowania. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne dla sprzętu gastronomicznego oraz jest przystosowane do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi normami.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
10	Wiadro do żywności stalowe nierdzewne 8 l	3	Wiadro gastronomiczneze ze stali nierdzewnej, 8 l, przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomii, piekarniach, cukierniach oraz przemyśle spożywczym. Służy do transportu, przechowywania oraz mieszania produktów spożywczych w warunkach spełniających wymagania higieniczne. Wiadro wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję oraz działanie kwasów organicznych i środków myjących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, przystosowany do intensywnej eksploatacji. Pojemność użytkowa wynosi ok. 8 litrów, co pozwala na wygodne użytkowanie w procesach technologicznych o małej i średniej skali. Konstrukcja jednolita, bez zbędnych łączeń i szczelin, co ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny oraz czyszczenie zgodne z zasadami HACCP. Wiadro wyposażone w ergonomiczny uchwyt transportowy wykonany ze stali nierdzewnej, zapewniający bezpieczne i wygodne przenoszenie nawet przy pełnym obciążeniu. Brzegi wyprofilowane w sposób ograniczający ryzyko rozlania oraz ułatwiający przelewanie zawartości. Urządzenie przystosowane do pracy w temperaturach typowych dla procesów gastronomicznych, odporne na odkształcenia mechaniczne i intensywną eksploatację. Produkt przeznaczony do zastosowań profesjonalnych w środowisku o podwyższonych wymaganiach higienicznych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

11	Wiadro do żywności stalowe nierdzewne 12 l	3	Wiadro gastronomiczne ze stali nierdzewnej, 12 l, przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, piekarniach, cukierniach oraz przemyśle spożywczym. Służy do transportu, przechowywania oraz mieszania produktów spożywczych w warunkach spełniających wymagania higieniczne. Wiadro wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie kwasów organicznych oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał przystosowany do kontaktu z żywnością oraz do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych. Pojemność użytkowa wynosi ok. 12 litrów, co umożliwia zastosowanie w procesach technologicznych o małej i średniej skali produkcji gastronomicznej. Konstrukcja jednolita, pozbawiona zbędnych łączeń i szczelin, co ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny oraz czyszczenie zgodne z wymaganiami systemu HACCP. Wiadro wyposażone w ergonomiczny uchwyt transportowy wykonany ze stali nierdzewnej, zapewniający bezpieczne przenoszenie nawet przy pełnym obciążeniu. Brzegi wyprofilowane w sposób ułatwiający wylewanie zawartości oraz ograniczający ryzyko rozchlapywania. Produkt przystosowany do pracy w warunkach podwyższonej wilgotności oraz zmiennych temperatur typowych dla zakładów gastronomicznych i zapleczy produkcyjnych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
12	Wiadro do żywności stalowe nierdzewne 18 l	3	Wiadro gastronomiczne ze stali nierdzewnej, 18 l, przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, przemyśle spożywczym, piekarniach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Służy do transportu, przechowywania oraz mieszania produktów spożywczych w warunkach spełniających wymagania higieniczne i sanitarne. Wiadro wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie kwasów organicznych oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał przystosowany do kontaktu z żywnością oraz do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych. Pojemność użytkowa wynosi około 18 litrów, co umożliwia zastosowanie w procesach technologicznych o średniej i większej skali produkcji gastronomicznej. Konstrukcja jednolita, bez zbędnych łączeń i szczelin, co ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny oraz czyszczenie zgodne z wymaganiami systemu HACCP. Wiadro wyposażone w ergonomiczny uchwyt transportowy wykonany ze stali nierdzewnej, zapewniający bezpieczne i wygodne przenoszenie nawet przy pełnym obciążeniu. Brzegi wyprofilowane w sposób ułatwiający wylewanie zawartości oraz ograniczający ryzyko rozchlapywania. Produkt przystosowany do pracy w warunkach podwyższonej wilgotności oraz zmiennych temperatur typowych dla zakładów gastronomicznych i zapleczy produkcyjnych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
13	Garnek 50 l z pokrywką ze stali nierdzewnej	2	Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką – 50 l (40×40 cm). Garnek wysoki przeznaczony do profesjonalnego przygotowywania potraw w zakładach gastronomii zbiorowej, kuchniach centralnych, stołówkach oraz zakładach żywienia zbiorowego. Przystosowany do gotowania dużych ilości zup, sosów, wywarów oraz potraw jednogarnkowych. Wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, odpornej na korozję, działanie kwasów organicznych oraz środków myjących i dezynfekujących. Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych. Wymiary: średnica: około 400 mm; wysokość: około 400 mm pojemność: min. 50 l Garnek wyposażony w wielowarstwowe dno kapsułowe, zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna oraz ograniczające ryzyko przypalania potraw. Dno wyposażone w wkładkę ferromagnetyczną umożliwiającą stosowanie na wszystkich typach urządzeń grzewczych, w tym kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych oraz ceramicznych. Ścianki o zwiększonej odporności mechanicznej (około 1 mm), przystosowane do pracy w wysokich temperaturach oraz do intensywnego użytkowania w gastronomii profesjonalnej. Garnek wyposażony w dopasowaną pokrywę wykonaną ze stali nierdzewnej, ograniczającą straty ciepła oraz umożliwiającą efektywne gotowanie. Uchwyty nitowane, wykonane ze stali nierdzewnej, o konstrukcji nienagrzewającej się w standardowych warunkach pracy, zapewniające bezpieczne przenoszenie naczynia nawet przy pełnym obciążeniu. Powierzchnia zewnętrzna łatwa do utrzymania w czystości, przystosowana do mycia ręcznego oraz w zmywarkach przemysłowych. Produkt spełnia wymagania higieniczne dla wyposażenia mającego kontakt z żywnością oraz jest przystosowany do pracy w systemie HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
14	Miska stalowa 14 l	4	Miska gastronomiczna ze stali nierdzewnej polerowanej, 14 l, przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, piekarniach oraz przemyśle spożywczym. Służy do przygotowywania, mieszania, przechowywania oraz transportu produktów spożywczych. Wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie kwasów organicznych oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, przystosowany do intensywnej eksploatacji. Średnica miski wynosi około 500 mm (mierzona wraz z rantem), wysokość około 130 mm, a pojemność użytkowa min. 14 litrów. Konstrukcja o gładkiej, polerowanej powierzchni ułatwiającej utrzymanie czystości oraz spełniającej wymagania higieniczne HACCP. Brak zbędnych łączeń i szczelin minimalizuje ryzyko gromadzenia zanieczyszczeń. Miska wyposażona w wyprofilowany rant ułatwiający przenoszenie, wylewanie oraz bezpieczne użytkowanie podczas pracy. Produkt przystosowany do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji w gastronomii profesjonalnej, odporny na uszkodzenia mechaniczne oraz zmienne warunki temperatury i wilgotności. Możliwość stosowania w procesach ręcznego przygotowania żywności oraz jako element wyposażenia pomocniczego w produkcji gastronomicznej.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
15	Miska stalowa 18 l	4	Miska gastronomiczna ze stali nierdzewnej polerowanej 18 l (opcjonalnie zamiennik funkcjonalny 19l) przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, piekarniach oraz przemyśle spożywczym. Służy do mieszania, przygotowywania, przechowywania oraz transportu produktów spożywczych w warunkach spełniających wymagania higieniczne. Wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie kwasów organicznych oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, przystosowany do intensywnej eksploatacji. Średnica miski wynosi około 550 mm (mierzona wraz z rantem), wysokość około 145 mm, a pojemność użytkowa min. 18 litrów. Konstrukcja o gładkiej, polerowanej powierzchni ułatwiającej utrzymanie czystości oraz spełniającej wymagania higieniczne HACCP. Brak zbędnych łączeń i szczelin ogranicza ryzyko gromadzenia zanieczyszczeń i ułatwia mycie. Miska wyposażona w wyprofilowany rant ułatwiający przenoszenie, stabilne użytkowanie oraz bezpieczne opróżnianie zawartości. Produkt przystosowany do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji w gastronomii profesjonalnej, odporny na uszkodzenia mechaniczne oraz zmienne warunki temperatury i wilgotności. Możliwość sztaplowania (układania w stos), co ułatwia magazynowanie i oszczędza przestrzeń w zapleczu kuchennym.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
16	Deska drewniana 30x40	6	Deska do krojenia drewniana przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, zakładach przetwórstwa spożywczego oraz zapleczach kuchennych. Przystosowana do codziennej, intensywnej eksploatacji. Wykonana z naturalnego drewna bukowego, odpornego na uszkodzenia mechaniczne oraz zapewniającego odpowiednią trwałość w warunkach użytkowania gastronomicznego. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością. Wymiary deski wynoszą około 400 × 300 × 20 mm. Powierzchnia robocza gładka, starannie wykończona, zapewniająca stabilne podłoże do krojenia oraz minimalizująca zużycie ostrzy noży. Naturalna struktura drewna ogranicza ryzyko poślizgu krojonych produktów. Konstrukcja jednolita, bez zbędnych łączeń i elementów klejonych w sposób wpływający na trwałość użytkową, co ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z zasadami HACCP. Deska przystosowana do ręcznego mycia i konserwacji, niezalecana do mycia w zmywarkach automatycznych ze względu na materiał wykonania. Produkt przeznaczony do pracy w warunkach podwyższonej wilgotności typowych dla zapleczy kuchennych oraz zakładów gastronomicznych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

17	Stolnica ze stali nierdzewnej 50x60	4	Stolnica ze stali nierdzewnej przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, piekarniach, cukierniach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Służy jako higieniczna powierzchnia robocza do wyrabiania ciasta, przygotowywania mięsa, ryb oraz innych produktów spożywczych wymagających czystego i trwałego podłoża roboczego. Wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie wilgoci oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością i przystosowany do intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Wymiary stolnicy wynoszą około 600 × 500 mm, co zapewnia wygodną i stabilną powierzchnię roboczą przy zachowaniu kompaktowych rozmiarów umożliwiających łatwe użytkowanie na blatach roboczych. Powierzchnia robocza gładka, wykonana w sposób umożliwiający łatwe utrzymanie czystości oraz spełniająca wymagania higieniczne HACCP. Stalowa powierzchnia ogranicza wchłanianie zapachów oraz przywieranie produktów spożywczych. Stolnica wyposażona w podziałkę milimetrową na krawędziach, ułatwiającą precyzyjne przygotowanie porcji i pracę technologiczną. Dodatkowo konstrukcja posiada podwyższoną krawędź ograniczającą wysuwanie się produktów poza powierzchnię roboczą. Produkt przystosowany do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji, odporny na odkształcenia oraz uszkodzenia mechaniczne typowe dla środowiska gastronomicznego.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
18	Kloc masarski z polietylenu 40x50	1	Kloc masarski z polietylenu na podstawie stalowej przeznaczony do profesjonalnego użytkowania w zakładach gastronomicznych, przetwórstwie mięsnym, kuchniach zbiorowego żywienia oraz zakładach produkcji spożywczej. Służy jako stabilna powierzchnia robocza do rozbioru mięsa, porcjowania oraz innych prac technologicznych wymagających wytrzymałego podłoża. Blat roboczy wykonany z polietylenu wysokiej gęstości (HDPE), dopuszczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na uszkodzenia mechaniczne, wilgoć oraz działanie środków myjących i dezynfekujących. Materiał charakteryzuje się wysoką trwałością oraz łatwością utrzymania higieny zgodnie z wymaganiami HACCP. Wymiary płyty roboczej wynoszą około 400 × 500 mm, przy grubości ok. 50 mm, co zapewnia odpowiednią stabilność oraz odporność na intensywną eksploatację. Powierzchnia robocza jest gładka, przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością, ograniczająca wchłanianie zapachów i wilgoci oraz umożliwiająca łatwe czyszczenie i dezynfekcję. Kloc osadzony na stabilnej podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej, zapewniającej odpowiednią sztywność konstrukcji oraz bezpieczeństwo pracy. Podstawa wyposażona w elementy poziomujące umożliwiające stabilne ustawienie urządzenia na nierównym podłożu. Konstrukcja przystosowana do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji, w środowisku o podwyższonej wilgotności oraz zmiennych temperaturach typowych dla zapleczy gastronomicznych. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne dla sprzętu mającego kontakt z żywnością oraz standardy systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
19	Stół gastronomiczny ze stali nierdzewnej mobilny z półką 60x120	1	Stół gastronomiczny mobilny ze stali nierdzewnej z półką około przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomii zbiorowej, kuchniach centralnych, restauracjach, hotelach oraz zapleczach produkcyjnych. Służy jako wielofunkcyjne stanowisko robocze do przygotowywania, porcjowania oraz przechowywania produktów spożywczych i wyposażenia kuchennego. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie wilgoci oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, przystosowany do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych. Wymiary stołu wynoszą około 1200 × 600 × 850 mm, co zapewnia ergonomiczną powierzchnię roboczą przy zachowaniu kompaktowych gabarytów umożliwiających zastosowanie w różnych układach kuchennych. Blat roboczy o gładkiej powierzchni, łatwej do utrzymania w czystości, odpornej na zarysowania oraz działanie wysokich temperatur i wilgoci. Konstrukcja zapewnia stabilność pracy nawet przy dużym obciążeniu. Stół wyposażony w dolną półkę wykonaną ze stali nierdzewnej, umożliwiającą przechowywanie naczyń, pojemników GN oraz akcesoriów kuchennych, co zwiększa funkcjonalność stanowiska roboczego. Mobilna konstrukcja wyposażona w kółka jezdne, w tym min. dwa z blokadą, umożliwiające łatwe przemieszczanie stołu oraz jego stabilne unieruchomienie w miejscu pracy. Rama nośna o konstrukcji skręcanej lub spawanej, zapewniająca wysoką sztywność i trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji. Urządzenie wyposażone w regulowane elementy poziomujące (w zależności od wersji), umożliwiające stabilne ustawienie na nierównym podłożu. Stół przystosowany do pracy w środowisku o podwyższonej wilgotności oraz spełniający wymagania higieniczne HACCP dla wyposażenia gastronomicznego.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
20	Nóż do mięsa	10	Nóż kuchenny przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, przetwórstwie spożywczym, kuchniach zbiorowego żywienia oraz gospodarstwach domowych. Przystosowany do porcjowania, krojenia oraz obróbki mięsa surowego i gotowanego. Ostrze noża wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję oraz działanie kwasów organicznych zawartych w produktach spożywczych. Długość ostrza wynosi około 21 cm, co zapewnia uniwersalne zastosowanie w pracach kuchennych wymagających precyzji i siły cięcia. Krawędź tnąca zaprojektowana w sposób umożliwiający długotrwałe utrzymanie ostrości oraz łatwe ostrzenie w warunkach eksploatacyjnych. Rękojeść ergonomiczna, wykonana z materiału antypoślizgowego, zapewniającego bezpieczny i pewny chwyt podczas pracy nawet w warunkach podwyższonej wilgotności. Konstrukcja rękojeści zapewnia odpowiednie wyważenie noża, co zwiększa komfort użytkowania przy dłuższej pracy. Nóż przystosowany do pracy w środowisku gastronomicznym o wysokich wymaganiach higienicznych, łatwy do utrzymania w czystości oraz odporny na intensywną eksploatację. Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, spełniający wymagania standardów HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
21	Spryskiwacz gastronomiczny	2	Spryskiwacz gastronomiczny przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w kuchniach gastronomicznych, zakładach zbiorowego żywienia oraz zapleczach zmywalni. Urządzenie służy do spłukiwania zabrudzeń z naczyń, pojemników oraz powierzchni roboczych przy użyciu strumienia wody pod ciśnieniem. Konstrukcja wykonana z materiałów odpornych na intensywną eksploatację w środowisku gastronomicznym. Głowica spryskująca wykonana z mosiądzu chromowanego, zapewniającego wysoką odporność na korozję oraz łatwość utrzymania czystości. Obudowa uchwytu wykonana z materiału gumowego lub tworzywa o właściwościach antypoślizgowych, poprawiającego komfort i bezpieczeństwo użytkowania. Urządzenie wyposażone w przyłącze gwintowane 1/2", umożliwiające łatwy montaż do instalacji wodnej oraz kompatybilność z typowymi bateriami gastronomicznymi. Spryskiwacz posiada dźwignię uruchamiającą wypływ wody, umożliwiającą precyzyjne sterowanie strumieniem. Mechanizm może być wyposażony w blokadę pracy ciągłej, co zwiększa ergonomię użytkowania podczas intensywnych prac zmywalniczych. Urządzenie przystosowane do pracy w warunkach wysokiej wilgotności oraz intensywnej eksploatacji, typowych dla profesjonalnych zmywalni gastronomicznych. Elementy konstrukcyjne zapewniają łatwe czyszczenie oraz spełnienie wymagań higienicznych HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
22	Wózek platformowy	1	Wózek platformowy transportowy przeznaczony do transportu wewnętrznego towarów, pojemników, produktów spożywczych oraz wyposażenia w zakładach gastronomicznych, magazynach, zapleczach technicznych oraz obiektach handlowych. Urządzenie umożliwia bezpieczne i ergonomiczne przemieszczanie ładunków w obrębie zakładu. Konstrukcja wózka wykonana ze stali, przystosowana do intensywnej eksploatacji. Platforma robocza wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego o podwyższonej odporności mechanicznej, z powierzchnią ograniczającą przesuwanie się ładunku. Wózek wyposażony w trzy barierki z drutu stalowego, zabezpieczające przewożone towary przed wypadnięciem oraz zwiększające bezpieczeństwo transportu. Barierki składane, umożliwiające dostosowanie konfiguracji do rodzaju ładunku. Uchwyt jezdny składany, umożliwiający oszczędność miejsca podczas przechowywania oraz łatwe manewrowanie wózkiem podczas pracy. Nośność urządzenia wynosi do około 300 kg, co pozwala na transport cięższych ładunków w warunkach magazynowo-gastronomicznych. Wózek wyposażony w cztery koła jezdne, w tym koła skrętne umożliwiające łatwe manewrowanie oraz stabilne prowadzenie. Koła wykonane z tworzywa gumowego (TPR), zapewniającego cichą pracę oraz ochronę podłoża przed zarysowaniami. Średnica kół około 120 mm. Wymiary platformy wynoszą około 590 × 830 mm, co zapewnia odpowiednią powierzchnię transportową przy zachowaniu zwrotności urządzenia. Konstrukcja przystosowana do pracy w warunkach intensywnej eksploatacji, odporna na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie czynników typowych dla zapleczy magazynowych i gastronomicznych. Urządzenie spełnia wymagania ergonomii pracy oraz standardy bezpieczeństwa stosowane w transporcie wewnętrznym.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

23	Pojemnik siatkowy	3	Pojemnik siatkowy typu gitterbox przeznaczony do profesjonalnego magazynowania oraz transportu wewnętrznego i zewnętrznego towarów w zakładach przemysłowych, magazynach, centrach logistycznych oraz zapleczach technicznych i gastronomicznych. Konstrukcja umożliwia składowanie produktów luzem oraz w opakowaniach zbiorczych. Pojemnik wykonany z wysokowytrzymałej stali konstrukcyjnej, odpornej na odkształcenia mechaniczne oraz intensywną eksploatację. Konstrukcja spawana, siatkowa, zapewniająca dobrą widoczność zawartości oraz cyrkulację powietrza. Wymiary zewnętrzne wynoszą około 1240 × 835 × 970 mm, co odpowiada standardowym wymiarom logistycznym stosowanym w transporcie paletowym. Nośność użytkowa wynosi do około 1500 kg, co umożliwia składowanie i transport ciężkich ładunków w warunkach przemysłowych. Konstrukcja oparta na stabilnej ramie nośnej, przystosowana do pracy z wózkami widłowymi oraz ręcznymi urządzeniami transportowymi. Pojemnik wyposażony w podstawę umożliwiającą bezpieczne podnoszenie i przemieszczanie. Ściany boczne wykonane z siatki stalowej zapewniającej odpowiednią wentylację oraz możliwość szybkiej identyfikacji zawartości bez konieczności otwierania pojemnika. Konstrukcja przystosowana do piętrowania (sztaplowania), co pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni magazynowej. Powierzchnia zabezpieczona przed korozją poprzez cynkowanie lub inne zabezpieczenie antykorozyjne, umożliwiające użytkowanie w warunkach podwyższonej wilgotności. Produkt przeznaczony do intensywnej eksploatacji w logistyce i magazynowaniu, spełniający wymagania ergonomii oraz bezpieczeństwa pracy.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Mielenku Drawskim

Lp.		ilość sztuk	Opis rzeczy	
1	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 1500*600*850 mm	1	Stół przyścienny ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, zapleczach produkcyjnych oraz przetwórstwie spożywczym. Stanowi element wyposażenia stanowisk przygotowawczych i roboczych w warunkach intensywnej eksploatacji. Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej odpornej na korozję, działanie wilgoci oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał przystosowany do kontaktu z żywnością oraz spełniający wymagania higieniczne HACCP. Wymiary stołu: długość: około 1500 mm, głębokość: około 600 mm, wysokość: około 850 mm Blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do intensywnej pracy gastronomicznej, odporny na obciążenia mechaniczne, wysoką temperaturę oraz wilgoć. Powierzchnia gładka, łatwa do utrzymania w czystości. Stół wyposażony w zabudowaną szafkę z drzwiami suwanymi, umożliwiającą wygodne przechowywanie naczyń, pojemników oraz akcesoriów kuchennych. Wewnątrz znajduje się przestawna półka pozwalająca na elastyczną organizację przestrzeni magazynowej. Konstrukcja spawana zapewniająca wysoką stabilność i trwałość użytkowania. Tylny rant ograniczający spływanie zabrudzeń na ścianę roboczą. Stół przystosowany do pracy w warunkach podwyższonej wilgotności oraz intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym. Urządzenie spełnia wymagania ergonomii pracy oraz standardy higieniczne dla wyposażenia profesjonalnych kuchni.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
2	Bemar jezdny z 3 komorami 1200 mm z niezależnym ogrzewaniem	1	Bemar jezdny 3× GN 1/1 z niezależnym ogrzewaniem przeznaczony do profesjonalnego utrzymywania temperatury i transportu gorących potraw w zakładach gastronomicznych, kuchniach centralnych, stołówkach oraz w systemach żywienia zbiorowego. Urządzenie umożliwia bezpieczne serwowanie i przewożenie potraw w pojemnikach GN przy zachowaniu wymaganej temperatury. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, odpornej na korozję oraz działanie środków myjących i dezynfekujących. Obudowa przystosowana do intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Urządzenie wyposażone w trzy komory GN 1/1 o maksymalnej głębokości do ok. 200 mm, umożliwiające jednoczesne przechowywanie i dystrybucję różnych potraw. Każdy zbiornik posiada niezależny system grzewczy, umożliwiający oddzielną regulację temperatury oraz utrzymanie jej w zakresie około 30–95°C. Rozwiązanie to pozwala na elastyczne zarządzanie energią oraz utrzymywanie temperatury tylko w wybranych komorach. Wymiary urządzenia wynoszą około 1245 × 660 × 850 mm, co zapewnia ergonomiczną pracę oraz łatwe przemieszczanie w przestrzeni kuchennej. Zasilanie elektryczne 230 V / 50 Hz, moc całkowita ok. 2,1 kW, przystosowane do pracy ciągłej w warunkach profesjonalnych. Urządzenie wyposażone w stabilną podstawę jezdną umożliwiającą łatwe przemieszczanie oraz blokadę pozycji roboczej (w zależności od wersji wyposażenia). Konstrukcja spełnia wymagania higieniczne dla sprzętu gastronomicznego oraz standardy systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
3	Regał ze stali nierdzewnej 1000*600*2000 mm	1	Bemar jezdny 3× GN 1/1 z niezależnym ogrzewaniem przeznaczony do profesjonalnego utrzymywania temperatury i transportu gorących potraw w zakładach gastronomicznych, kuchniach centralnych, stołówkach oraz w systemach żywienia zbiorowego. Urządzenie umożliwia bezpieczne serwowanie i przewożenie potraw w pojemnikach GN przy zachowaniu wymaganej temperatury. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, odpornej na korozję oraz działanie środków myjących i dezynfekujących. Obudowa przystosowana do intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Urządzenie wyposażone w trzy komory GN 1/1 o maksymalnej głębokości do ok. 200 mm, umożliwiające jednoczesne przechowywanie i dystrybucję różnych potraw. Każdy zbiornik posiada niezależny system grzewczy, umożliwiający oddzielną regulację temperatury oraz utrzymanie jej w zakresie ok. 30–95°C. Rozwiązanie to pozwala na elastyczne zarządzanie energią oraz utrzymywanie temperatury tylko w wybranych komorach. Wymiary urządzenia wynoszą około 1245 × 660 × 850 mm, co zapewnia ergonomiczną pracę oraz łatwe przemieszczanie w przestrzeni kuchennej. Zasilanie elektryczne 230 V / 50 Hz, moc całkowita około 2,1 kW, przystosowane do pracy ciągłej w warunkach profesjonalnych. Urządzenie wyposażone w stabilną podstawę jezdną umożliwiającą łatwe przemieszczanie oraz blokadę pozycji roboczej (w zależności od wersji wyposażenia). Konstrukcja spełnia wymagania higieniczne dla sprzętu gastronomicznego oraz standardy systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
4	Szafa magazynowa z podwójnymi drzwiami skrzydłowymi 1000*600*1800 mm	1	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej z drzwiami skrzydłowymi przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, zapleczach produkcyjnych oraz przetwórstwie spożywczym. Służy do higienicznego przechowywania produktów spożywczych, naczyń, pojemników oraz wyposażenia kuchennego. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, wilgoć oraz działanie środków myjących i dezynfekujących. Materiał przystosowany do kontaktu z żywnością oraz spełniający wymagania systemu HACCP. Wymiary szafy: szerokość: około 1000 mm, głębokość: około 600 mm, wysokość: około 1800 mm Szafa wyposażona w drzwi skrzydłowe (uchylne), umożliwiające wygodny dostęp do całej przestrzeni roboczej oraz bezpieczne przechowywanie zawartości. Wewnątrz znajdują się 3 przestawne półki, umożliwiające elastyczne dostosowanie przestrzeni magazynowej do rodzaju przechowywanych produktów. Półki przystosowane do równomiernego rozkładu obciążeń oraz intensywnej eksploatacji. Konstrukcja spawana zapewniająca wysoką sztywność, stabilność oraz trwałość użytkowania w warunkach gastronomicznych. Powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, odporne na zabrudzenia oraz działanie czynników chemicznych stosowanych w myciu i dezynfekcji. Urządzenie przystosowane do pracy w środowisku o podwyższonej wilgotności oraz zmiennych temperaturach typowych dla zapleczy kuchennych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

5	Garnek średni z pokrywą 37,7 l	2	Garnek średni ze stali nierdzewnej z pokrywką przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, stołówkach, restauracjach oraz kuchniach centralnych. Przystosowany do przygotowywania dużych ilości potraw, w tym zup, wywarów, sosów oraz dań jednogarnkowych. Wykonany ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie wilgoci oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, spełniający wymagania higieniczne HACCP oraz przystosowany do intensywnej eksploatacji. Parametry techniczne: średnica: około 400 mm, wysokość: około300 mm, pojemność: min. 37,7 l Garnek wyposażony w wielowarstwowe dno kapsułowe, zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła oraz wysoką efektywność energetyczną. Konstrukcja dna ogranicza ryzyko przypalania potraw oraz umożliwia stosowanie na wszystkich typach kuchni, w tym gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych. Wyposażony w dopasowaną pokrywę ze stali nierdzewnej, ograniczającą straty ciepła i umożliwiającą efektywne gotowanie. Uchwyty nitowane, wykonane ze stali nierdzewnej, o konstrukcji zapewniającej stabilny chwyt oraz odporność na intensywną eksploatację. Konstrukcja uchwytów przystosowana do użytkowania w warunkach gastronomicznych. Powierzchnia gładka, łatwa do utrzymania w czystości, przystosowana do mycia ręcznego oraz w zmywarkach przemysłowych. Urządzenie spełnia wymagania dla sprzętu gastronomicznego mającego kontakt z żywnością oraz standardy bezpieczeństwa użytkowania w gastronomii profesjonalnej.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
6	Garnek z pokrywką 39,3 l	2	Garnek do duszenia ze stali nierdzewnej przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, restauracjach, stołówkach oraz kuchniach centralnych. Urządzenie przystosowane do przygotowywania dużych porcji potraw wymagających długotrwałej obróbki cieplnej, takich jak duszone mięsa, warzywa, sosy oraz dania jednogarnkowe. Wykonany ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, odpornej na korozję, działanie wilgoci oraz środków myjących i dezynfekujących. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością oraz przystosowany do intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomii profesjonalnej. Parametry techniczne: średnica: około 500 mm, wysokość: około 200 mm, pojemność: min. 39 l Garnek wyposażony w wielowarstwowe dno kapsułowe, zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła oraz wysoką efektywność energetyczną. Konstrukcja dna ogranicza ryzyko przypalania potraw i umożliwia stosowanie na wszystkich typach urządzeń grzewczych, w tym kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych. W komplecie dopasowana pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej, ograniczająca straty ciepła oraz wspomagająca proces duszenia. Uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej, mocowane wielopunktowo, przystosowane do intensywnej eksploatacji oraz zapewniające bezpieczny chwyt podczas użytkowania w warunkach gastronomicznych. Powierzchnia gładka, łatwa do utrzymania w czystości, odporna na zabrudzenia i przystosowana do mycia ręcznego oraz w zmywarkach przemysłowych. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne dla sprzętu mającego kontakt z żywnością oraz standardy systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
7	Garnek 58 l	1	Garnek niski ze stali nierdzewnej z pokrywką przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, restauracjach, stołówkach oraz kuchniach centralnych. Przystosowany do przygotowywania dużych porcji potraw, w tym zup, sosów, dań jednogarnkowych oraz potraw wymagających intensywnej obróbki cieplnej. Wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, odpornej na korozję, działanie wilgoci oraz środków myjących i dezynfekujących. Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomii profesjonalnej. Parametry techniczne: średnica: około 500 mm, wysokość: około 300 mm, pojemność: min. 58 l, Garnek wyposażony w wielowarstwowe dno kapsułowe zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna, co zwiększa efektywność energetyczną oraz ogranicza ryzyko przypalania potraw. Konstrukcja dna umożliwia stosowanie na wszystkich typach urządzeń grzewczych, w tym kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych. W komplecie dopasowana pokrywka wykonana ze stali nierdzewnej, ograniczająca straty ciepła i wspomagająca proces gotowania. Uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej, nitowane, o konstrukcji zapewniającej stabilny i bezpieczny chwyt podczas użytkowania w warunkach gastronomicznych. Powierzchnia gładka, odporna na zabrudzenia i łatwa do utrzymania w czystości, przystosowana do mycia ręcznego oraz w zmywarkach przemysłowych. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne dla sprzętu mającego kontakt z żywnością oraz standardy systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
8	Taboret elektryczny 570*570*490 mm; 5 KW	1	Taboret elektryczny gastronomiczny przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, restauracjach oraz zapleczach produkcyjnych. Urządzenie służy do obróbki termicznej potraw w dużych naczyniach gastronomicznych, takich jak garnki i kotły o znacznej pojemności. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję oraz działanie wilgoci i środków myjących, przystosowana do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych. Urządzenie wyposażone w jedną płytę grzewczą o dużej średnicy (ok. 44 cm), umożliwiającą stabilne ustawienie dużych naczyń gastronomicznych. Parametry techniczne: 1) zasilanie: 400 V / 50 Hz / 3N 2) moc całkowita: około 5 kW 3) wymiary zewnętrzne: około 570 × 570 × 490–550 mm 4) masa urządzenia: do około 66 kg Taboret zapewnia szybkie nagrzewanie oraz równomierne rozprowadzanie ciepła, co umożliwia efektywne gotowanie, podgrzewanie oraz smażenie potraw w dużych naczyniach. Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej w warunkach gastronomii profesjonalnej, wyposażone w stabilną konstrukcję nośną oraz obudowę ułatwiającą utrzymanie czystości. Elementy sterujące umożliwiają regulację mocy grzania oraz bezpieczną obsługę urządzenia w środowisku kuchennym. Urządzenie spełnia wymagania higieniczne oraz standardy bezpieczeństwa dla sprzętu gastronomicznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością (HACCP).	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

9	Patelnia elektryczna (stal nierdzewna) 37l, 6,5 kW	1	Patelnia elektryczna przechylna przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, stołówkach oraz zakładach przetwórstwa spożywczego. Urządzenie umożliwia smażenie, duszenie, gotowanie oraz przygotowywanie potraw jednogarnkowych w warunkach intensywnej eksploatacji. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję, wilgoć oraz środki myjące i dezynfekujące, przystosowana do kontaktu z żywnością oraz spełniająca wymagania higieniczne HACCP. Parametry techniczne urządzenia: 1) pojemność misy: min. 37 l 2) zasilanie: 400 V / 50 Hz (3N) 3) moc całkowita: do około 6,5 kW 4) wymiary zewnętrzne: około 700 × 600 × 850 mm 5) powierzchnia robocza misy: około 0,25 m² 6) wymiary wewnętrzne misy: około 565 × 425 × 150 mm Urządzenie wyposażone w ręczny mechanizm przechyłu misy z systemem zapadkowym, umożliwiający bezpieczne i kontrolowane opróżnianie zawartości oraz łatwe utrzymanie czystości. Patelnia posiada płynną regulację temperatury w zakresie około 50–275°C, co pozwala na szerokie zastosowanie technologiczne w procesach obróbki cieplnej żywności. Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej, ograniczająca straty ciepła oraz wspomagająca procesy gotowania i duszenia. Urządzenie posadowione na stabilnej konstrukcji nośnej z możliwością poziomowania, przystosowane do pracy ciągłej w warunkach gastronomii profesjonalnej. Wymiary zewnętrzne: ok. 700 × 600 × 850 mm Powierzchnia robocza misy: ok. 0,25 m² Wymiary wewnętrzne misy: ok. 565 × 425 × 150 mm Urządzenie wyposażone w ręczny mechanizm przechyłu misy z systemem zapadkowym, umożliwiający bezpieczne i kontrolowane opróżnianie zawartości oraz łatwe utrzymanie czystości. Patelnia posiada płynną regulację temperatury w zakresie ok. 50–275°C, co pozwala na szerokie zastosowanie technologiczne w procesach obróbki cieplnej żywności. Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej, ograniczająca straty ciepła oraz wspomagająca procesy gotowania i duszenia. Urządzenie posadowione na stabilnej konstrukcji nośnej z możliwością poziomowania, przystosowane do pracy ciągłej w warunkach gastronomii profesjonalnej.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
10	Robot kuchenny planetarny	1	Mikser planetarny przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, cukierniach, piekarniach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Urządzenie służy do mieszania, ubijania oraz wyrabiania ciast i mas o różnej konsystencji w warunkach intensywnej eksploatacji. Konstrukcja urządzenia wykonana z wytrzymałych materiałów o podwyższonej odporności mechanicznej. Dzieża wykonana ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, odpornej na korozję oraz łatwej do utrzymania w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Pojemność dzieży wynosi około 10 litrów, przy maksymalnym wsadzie do około 2,5 kg mąki oraz do około 4 kg ciasta (w zależności od rodzaju produktu i konsystencji). Urządzenie wyposażone w planetarny system mieszania zapewniający równomierne łączenie składników poprzez ruch obrotowy mieszadła wokół własnej osi oraz wokół misy roboczej. Parametry techniczne: 1) zasilanie: 230 V / 50 Hz 2) moc: około 600 W 3) pojemność dzieży: min.10 l 4) 3-stopniowa regulacja prędkości pracy (około 148 / 244 / 480 obr./min) 5) wymiary zewnętrzne: około 422 × 475 × 710 mm Urządzenie wyposażone w zestaw końcówek roboczych: hak do ciasta, mieszadło płaskie oraz trzepaczkę, wykonanych z materiałów przystosowanych do kontaktu z żywnością. Mikser posiada system zabezpieczeń uniemożliwiający pracę przy nieprawidłowym ustawieniu dzieży lub osłony oraz zabezpieczenie przeciążeniowe chroniące silnik przed uszkodzeniem. Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej w warunkach gastronomicznych, łatwe w utrzymaniu higieny oraz spełniające wymagania systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
11	Wilk do mięsa	1	Wilk do mięsa przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, przetwórstwie mięsnym, sklepach mięsnych, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Urządzenie służy do wydajnego rozdrabniania mięsa surowego, gotowanego oraz innych surowców spożywczych o odpowiedniej strukturze, w warunkach intensywnej eksploatacji. Konstrukcja urządzenia wykonana z wytrzymałych materiałów o podwyższonej odporności mechanicznej, przystosowanych do pracy ciągłej w środowisku gastronomicznym i przemysłowym. Elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz łatwej do utrzymania w czystości zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi i systemem HACCP. Urządzenie wyposażone w wydajny układ mielący oparty na systemie ślimakowym, zapewniający równomierne i szybkie rozdrabnianie surowca przy zachowaniu odpowiedniej struktury produktu końcowego. Demontowany zespół roboczy umożliwia łatwe czyszczenie i konserwację. Wydajność urządzenia wynosi do ok. 300 kg/h (w zależności od rodzaju i przygotowania surowca). Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej w warunkach zakładów gastronomicznych i przetwórstwa spożywczego. Parametry techniczne: 1)zasilanie: 400 V / 50 Hz 2)moc: ok. 1,1 kW 3)wydajność: do ok. 300 kg/h 4)system rozdrabniania: ślimakowy 5)konstrukcja: stal nierdzewna / aluminium o podwyższonej odporności 6)elementy robocze: stal nierdzewna 7)średnica sitka: ok. 6 mm 8)wymiary: ok. 450 × 290 × 520 mm Urządzenie wyposażone w tacę zasypową oraz popychacz zapewniający bezpieczną obsługę. Konstrukcja umożliwia szybki demontaż elementów roboczych w celu utrzymania wysokiego poziomu higieny. Urządzenie posiada zabezpieczenia chroniące użytkownika podczas pracy oraz rozwiązania konstrukcyjne umożliwiające bezpieczną i stabilną eksploatację w warunkach gastronomicznych.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

12	Taca emaliowana do pieca konwekcyjnego GN 1/1; 530x325x65mm;	5	Pojemnik gastronomiczny emaliowany GN 1/1 przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, piekarniach, cukierniach oraz zakładach przetwórstwa spożywczego. Przystosowany do przygotowywania, pieczenia, przechowywania, transportu oraz wydawania potraw. Wykonany ze stali pokrytej trwałą powłoką emaliowaną, odpornej na działanie wysokich temperatur, korozję oraz uszkodzenia mechaniczne. Powierzchnia emaliowana jest gładka, nieporowata i łatwa do utrzymania w czystości, co sprzyja zachowaniu wysokich standardów higienicznych. Parametry techniczne: standard: GN 1/1, wymiary: ok. 530 × 325 mm, wysokość: 65 mm, pojemność: ok. 8 l. Pojemnik charakteryzuje się dobrym przewodnictwem cieplnym, zapewniając równomierne nagrzewanie potraw podczas obróbki termicznej. Przystosowany do stosowania w piecach gastronomicznych oraz urządzeniach wykorzystujących standard GN. Wzmocnione krawędzie zapewniają odpowiednią sztywność konstrukcji, odporność na odkształcenia oraz bezpieczne użytkowanie podczas transportu i codziennej eksploatacji. Pojemnik umożliwia piętrowanie oraz mycie w zmywarkach gastronomicznych, co ułatwia organizację pracy oraz utrzymanie higieny. Produkt przeznaczony do intensywnej eksploatacji w profesjonalnej gastronomii, zgodny z wymaganiami dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zasadami systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
13	Pojemnik emaliowany GN 1/1; 530x325x20mm;	5	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 – H 20 mm (emaliowany) przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, hotelach, cateringach oraz przetwórstwie spożywczym. Przeznaczony do przechowywania, przygotowywania, pieczenia oraz serwowania potraw w standardzie GN 1/1 w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonany ze stali pokrytej emalią, charakteryzującej się wysoką odpornością na temperaturę oraz dobrą przewodnością cieplną. Powierzchnia emaliowana ogranicza przywieranie potraw, ułatwia czyszczenie oraz zapewnia wysoki poziom higieny użytkowania. Konstrukcja przystosowana do pracy w urządzeniach grzewczych, takich jak piece konwekcyjno-parowe. Pojemnik przystosowany do pracy w szerokim zakresie temperatur, umożliwiający zastosowanie zarówno w procesach obróbki termicznej, jak i w chłodnictwie. Przeznaczony do kontaktu z żywnością i spełniający wymagania systemu HACCP. Parametry techniczne: 1)rozmiar GN: 1/1 2)wymiary: ok. 530 × 325 × 20 mm 3)wysokość: 20 mm 4)pojemność: ok. 2,2–2,5 l (w zależności od wykonania) 5)materiał: stal emaliowana 6)odporność temperaturowa: do ok. 300°C 7)możliwość stosowania w piecach konwekcyjno-parowych: tak 8)możliwość piętrowania: tak 9)możliwość mycia w zmywarce: tak	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
14	Pojemnik gastronomiczny do jajek (teflon) GN 1/1; 530x325x20mm;	5	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 – H 20 mm (teflonowy, do jaj) przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz w przetwórstwie spożywczym. Przeznaczony do jednoczesnego przygotowywania, obróbki termicznej oraz serwowania porcji jaj i innych potraw w urządzeniach konwekcyjno-parowych. Wykonany z materiału metalowego pokrytego powłoką nieprzywierającą typu teflonowego (PTFE), zapewniającą równomierne rozprowadzanie ciepła oraz ograniczenie przywierania produktów spożywczych. Konstrukcja przystosowana do pracy w wysokich temperaturach oraz intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Pojemnik umożliwia jednoczesne przygotowanie do 12 porcji, dzięki specjalnie uformowanym wgłębieniom. Przeznaczony do zastosowania w piecach konwekcyjno-parowych oraz urządzeniach gastronomicznych kompatybilnych ze standardem GN 1/1. Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w gastronomii, w tym zasady systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) rozmiar GN: 1/1 2) wymiary: około 530 × 325 × 20 mm 3) wysokość: około20 mm 4) pojemność: do 12 porcji (12 wgłębień) 5) materiał: metal z powłoką teflonową (PTFE) 6) odporność temperaturowa: do około 300°C 7) przeznaczenie: piece konwekcyjno-parowe 8) możliwość piętrowania: tak Urządzenie (wyrób) przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwe w utrzymaniu higieny oraz umożliwiające utrzymanie wysokich standardów sanitarnych zgodnych z systemem HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
15	Pojemnik do pieca konwekcyjnego emaliowany GN 1/1; 530x325x65mm	3	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 – H 20 mm (emaliowany) przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, hotelach, restauracjach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz w przetwórstwie spożywczym. Przeznaczony do przygotowywania, pieczenia, podgrzewania, przechowywania oraz serwowania potraw w standardzie GN 1/1 w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonany ze stali pokrytej emalią, charakteryzującej się wysoką odpornością na działanie temperatur oraz dobrą przewodnością cieplną. Powłoka emaliowana ogranicza przywieranie potraw, ułatwia czyszczenie oraz zapewnia wysoki poziom higieny użytkowania. Konstrukcja przystosowana do pracy w piecach konwekcyjno-parowych oraz urządzeniach gastronomicznych. Pojemnik o niewielkiej głębokości umożliwia równomierną obróbkę cieplną cienkich warstw produktów spożywczych oraz efektywne wykorzystanie przestrzeni komory pieca. Wyrób przystosowany do pracy w szerokim zakresie temperatur typowych dla gastronomii profesjonalnej. Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością i spełniający wymagania higieniczne oraz sanitarne obowiązujące w gastronomii, w tym zasady systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) rozmiar GN: 1/1 2) wymiary: około 530 × 325 × 20 mm 3) wysokość: około 20 mm 4) pojemność: około 2,2–3,5 l (w zależności od producenta) 5) materiał: stal emaliowana 6) odporność temperaturowa: do ok. 300°C 7) zastosowanie: piece konwekcyjno-parowe, obróbka termiczna, chłodnictwo 8) możliwość piętrowania: tak Pojemnik przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz umożliwiający spełnienie wymagań systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

16	Pojemnik do pieca konwekcyjnego ze stali nierdzewnej GN 1/1; 530x325x100mm;	3	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 – H 100 mm (stal nierdzewna) przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, hotelach, restauracjach oraz w przetwórstwie spożywczym. Przeznaczony do przechowywania, przygotowywania, obróbki termicznej oraz transportu żywności w standardzie GN 1/1 w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz działanie wysokich i niskich temperatur. Konstrukcja zapewnia wysoką trwałość mechaniczną oraz łatwość utrzymania w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Pojemnik przystosowany do pracy w szerokim zakresie temperatur, od warunków chłodniczych po wysoką temperaturę obróbki cieplnej. Może być stosowany w bemarach, witrynach chłodniczych, stołach chłodniczych oraz piecach konwekcyjno-parowych. Wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością i spełniający wymagania higieniczne oraz sanitarne obowiązujące w gastronomii, w tym zasady systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) rozmiar GN: 1/1 2) wymiary: ok. 530 × 325 × 100 mm 3) wysokość: 100 mm 4) pojemność: ok. 14 l 5) materiał: stal nierdzewna 6) zakres temperatur: ok. -40°C do +300°C 7) możliwość piętrowania: tak 8) możliwość mycia w zmywarce: tak Pojemnik przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu higieny oraz umożliwiający spełnienie wymagań systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
17	Wiadro stalowe 10l	1	Wiadro stalowe przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, przetwórstwie spożywczym oraz w obiektach hotelarskich i cateringowych. Służy do transportu, przechowywania oraz dozowania produktów spożywczych i płynów w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz działanie wysokich i niskich temperatur. Konstrukcja zapewnia wysoką trwałość mechaniczną oraz łatwość utrzymania w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Wiadro wyposażone w uchwyt transportowy oraz podziałkę wewnętrzną umożliwiającą precyzyjne odmierzanie zawartości. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i ogranicza ryzyko zalegania resztek produktów spożywczych. Przystosowane do kontaktu z żywnością i użytkowania zgodnie z zasadami systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) pojemność: min. 10 l 2) średnica: około 293 mm 3) wysokość: około 245 mm 4) wysokość z uchwytem: około 276 mm 5) materiał: stal nierdzewna 6) podziałka wewnętrzna: tak 7) uchwyt transportowy: tak Wiadro przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwe w utrzymaniu higieny oraz spełniające wymagania sanitarne i higieniczne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
18	Wiadro stalowe 12l	1	Wiadro stalowe – 12 l przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, przetwórstwie spożywczym oraz obiektach hotelarskich i cateringowych. Służy do transportu, dozowania oraz przechowywania produktów spożywczych i płynów w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz działanie wysokich i niskich temperatur. Konstrukcja zapewnia wysoką trwałość mechaniczną oraz łatwość utrzymania w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Wiadro wyposażone w uchwyt transportowy oraz wewnętrzną podziałkę ułatwiającą precyzyjne odmierzanie zawartości. Gładka powierzchnia ogranicza ryzyko zalegania resztek produktów oraz ułatwia utrzymanie higieny. Przystosowane do kontaktu z żywnością oraz do użytkowania zgodnie z wymaganiami systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) pojemność: min. 12 l 2) średnica: około 295 mm 3) wysokość: około 300 mm 4) materiał: stal nierdzewna 5) podziałka wewnętrzna: tak 6) uchwyt transportowy: tak Wiadro przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwe w utrzymaniu higieny oraz spełniające wymagania sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym system HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
19	Wiadro stalowe 15l	1	Wiadro stalowe – 15 l przeznaczone do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, przetwórstwie spożywczym oraz obiektach hotelarskich i cateringowych. Służy do transportu, przechowywania oraz dozowania produktów spożywczych i płynów w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz działanie wysokich i niskich temperatur. Konstrukcja zapewnia wysoką trwałość mechaniczną oraz łatwość utrzymania w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Wiadro wyposażone w uchwyt transportowy oraz wewnętrzną podziałkę ułatwiającą precyzyjne odmierzanie zawartości. Gładka powierzchnia ogranicza ryzyko zalegania resztek produktów oraz ułatwia utrzymanie higieny. Przystosowane do kontaktu z żywnością oraz użytkowania zgodnie z zasadami systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) pojemność: min. 15 l 2) średnica: około 300 mm 3) wysokość: około 340 mm 4) wysokość z uchwytem: około 370 mm 5) materiał: stal nierdzewna 6) podziałka wewnętrzna: tak 7) uchwyt transportowy: tak Wiadro przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwe w utrzymaniu higieny oraz spełniające wymagania sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

20	Lodówka na próbki, V 140 l	1	Lodówka na próbki żywności, 140 l - szafa chłodnicza przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, zakładach produkcji żywności oraz obiektach podlegających kontroli sanitarnej. Urządzenie służy do bezpiecznego i zgodnego z wymaganiami przechowywania próbek żywności w warunkach chłodniczych, zgodnie z zasadami systemu HACCP. Konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz intensywną eksploatację w środowisku gastronomicznym. Wnętrze komory wykonane z tworzywa o gładkiej powierzchni, ułatwiającej utrzymanie wysokiego poziomu higieny i dezynfekcji. Urządzenie wyposażone w system wymuszonego obiegu powietrza, zapewniający równomierny rozkład temperatury w całej komorze. Cyfrowy termostat z wyświetlaczem umożliwia precyzyjną kontrolę i utrzymanie wymaganych parametrów chłodniczych. Drzwi wyposażone w zamek zabezpieczający przed dostępem osób nieupoważnionych oraz system samoczynnego domykania, ograniczający straty chłodu. Wnętrze wyposażone w prowadnice oraz kasety przeznaczone do segregacji i przechowywania próbek. Urządzenie przystosowane do pracy w warunkach ciągłej eksploatacji, spełniające wymagania higieniczne oraz sanitarne obowiązujące w gastronomii, w tym zasady systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
21	Zestaw noży	1	Zestaw noży kuchennych – min. 6 szt. przeznaczony do profesjonalnego i domowego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Przeznaczony do wykonywania podstawowych prac kuchennych, takich jak krojenie, plastrowanie, siekanie oraz porcjowanie produktów spożywczych w warunkach intensywnej eksploatacji. Noże wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o podwyższonej twardości, zapewniającej długą żywotność ostrza oraz odporność na korozję. Ergonomiczne rękojeści wykonane z materiału antypoślizgowego zapewniają bezpieczną i komfortową pracę nawet w warunkach dużej intensywności użytkowania. W zestawie znajduje się stal ostrząca umożliwiająca bieżącą konserwację krawędzi tnącej, co pozwala utrzymać optymalną jakość cięcia w trakcie eksploatacji. Zestaw przystosowany do intensywnej eksploatacji, łatwy w utrzymaniu czystości, przeznaczony do kontaktu z żywnością i użytkowania zgodnie z zasadami systemu HACCP. Parametry techniczne: 1) liczba elementów: 6 (noże + stal ostrząca) 2) materiał ostrzy: stal nierdzewna o wysokiej twardości 3) materiał rękojeści: tworzywo ergonomiczne, antypoślizgowe 4) zastosowanie: gastronomia profesjonalna / domowa 5) możliwość ostrzenia: tak (stal ostrząca w zestawie)	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
22	CHOCHLA DO ZUPY 160 mm	2	Chochla monoblok – 1 l przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, restauracjach oraz przetwórstwie spożywczym. Służy do porcjowania, nalewania oraz dozowania zup, sosów i innych potraw płynnych lub półpłynnych w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej w technologii monoblok, czyli z jednego kawałka materiału bez spawów i łączeń. Taka konstrukcja zapewnia wysoką trwałość mechaniczną, odporność na korozję oraz łatwość utrzymania czystości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Ergonomiczny, zagięty uchwyt umożliwia wygodną i bezpieczną obsługę oraz zawieszenie przyboru w miejscu pracy. Gładka powierzchnia ogranicza ryzyko gromadzenia się resztek żywności, co ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Parametry techniczne: 1) pojemność: 1 l 2) średnica: ok. 160 mm 3) długość: ok. 474 mm 4) materiał: stal nierdzewna 5) wykonanie: monoblok (bez spawów) 6) możliwość mycia w zmywarce: tak Przybór przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu higieny oraz spełniający wymagania sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
23	Obieraczka do warzyw z płuczką	1	Obieraczka do warzyw z płuczką przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w zakładach gastronomicznych, kuchniach zbiorowego żywienia, przetwórstwie spożywczym oraz obiektach hotelarskich. Urządzenie służy do mechanicznego obierania ziemniaków oraz innych warzyw korzeniowych, takich jak marchew czy buraki, w warunkach intensywnej eksploatacji. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, odpornej na korozję oraz przystosowanej do pracy w środowisku o podwyższonej wilgotności. Konstrukcja zapewnia wysoką trwałość mechaniczną oraz łatwość utrzymania higieny zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. Wyposażone w komorę wstępnego płukania (płuczkę), umożliwiającą usunięcie zanieczyszczeń z warzyw przed procesem obierania, co ogranicza konieczność ręcznego mycia wsadu i usprawnia proces technologiczny. System roboczy oparty na elementach ściernych zapewnia skuteczne i równomierne obieranie surowca przy jednoczesnym ograniczeniu strat surowca. Urządzenie przystosowane do pracy w trybie ciągłym o wydajności do ok. 250–300 kg/h. Parametry techniczne: 1) wsad jednorazowy: około 8–10 kg 2) wydajność: do około 250–300 kg/h 3) zasilanie: 400 V / 50 Hz 4) moc: około 0,55 kW 5) wymiary: około 1150 × 600 × 1000 mm 6) masa: do 90 kg 7) materiał: stal nierdzewna 8) system roboczy: ścierny (obieranie mechaniczne) 9) wyposażenie: komora płukania (płuczka), separator obierzyn Urządzenie przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwe w utrzymaniu czystości oraz zapewniające spełnienie wymagań systemu HACCP w zakresie obróbki wstępnej warzyw.	składnik majątku o wartości początkowej **powyżej** 10.000 zł brutto
24	Kubek 0,25 l	204	Kubek 0,25 l przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Wykorzystywany do serwowania napojów zimnych i gorących, w szczególności herbaty, kawy oraz innych napojów stołowych. Wykonany ze szkła hartowanego typu gastronomicznego, charakteryzującego się podwyższoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz szoki termiczne. Konstrukcja zapewnia wysoką trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji oraz częstego mycia w zmywarkach przemysłowych. Kubek posiada ergonomiczny uchwyt ułatwiający bezpieczne użytkowanie oraz zapobiegający poparzeniom przy napojach gorących. Możliwość sztaplowania pozwala na oszczędność miejsca podczas przechowywania. Parametry techniczne: 1) pojemność: 0,25 l 2) wysokość: ok. 89 mm 3) średnica: ok. 72 mm 4) materiał: szkło hartowane (gastronomiczne) 5) możliwość sztaplowania: tak 6) odporność na mycie przemysłowe: tak 7) odporność na szoki termiczne: tak Kubek przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

25	Nóż stołowy	204	Nóż stołowy przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Przeznaczony do spożywania oraz porcjowania potraw podczas konsumpcji, w szczególności dań mięsnych i potraw wymagających krojenia. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej chromowo-niklowej, odpornej na korozję oraz intensywną eksploatację. Konstrukcja zapewnia trwałość, stabilność oraz estetyczny wygląd w warunkach użytkowania gastronomicznego. Ergonomiczna rękojeść oraz odpowiednio wyprofilowane ostrze zapewniają komfort użytkowania i skuteczność krojenia. Gładka, polerowana powierzchnia ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Parametry techniczne: 1) długość: ok. 217 mm 2) materiał: stal nierdzewna chromowo-niklowa (18/0) 3) wykończenie: polerowane 4) możliwość mycia w zmywarce: tak 5) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Przybór przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP. Łyżka stołowa, nóż stołowy, widelec stołowy oraz łyżeczka do herbaty powinny pochodzić z jednej serii (linii wzorniczej) sztućców, charakteryzującej się jednolitym wzornictwem, kształtem oraz wykończeniem. Wymaga się spójności estetycznej wszystkich elementów zestawu, umożliwiającej ich kompletne i jednolite.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
26	Widelec stołowy	204	Widelec stołowy przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Stanowi podstawowy element zastawy stołowej wykorzystywany do spożywania dań głównych, w szczególności potraw mięsnych, rybnych, makaronów oraz dań warzywnych. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej chromowo-niklowej, odpornej na korozję oraz intensywną eksploatację w warunkach gastronomicznych. Konstrukcja zapewnia trwałość, estetyczny wygląd oraz wygodę użytkowania podczas codziennej pracy. Ergonomiczny kształt oraz odpowiednie wyważenie zapewniają komfort użytkowania oraz stabilny chwyt. Gładka, polerowana powierzchnia ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Parametry techniczne: 1) długość: ok. 191 mm 2) materiał: stal nierdzewna chromowo-niklowa (18/0) 3) grubość: ok. 2 mm 4) wykończenie: polerowane (połysk) 5) możliwość mycia w zmywarce: tak 6) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Przybór przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP. Łyżka stołowa, nóż stołowy, widelec stołowy oraz łyżeczka herbaty powinny pochodzić z jednej serii (linii wzorniczej) sztućców, charakteryzującej się jednolitym wzornictwem, kształtem oraz wykończeniem. Wymaga się spójności estetycznej wszystkich elementów zestawu, umożliwiającej ich kompletne i jednolite.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
27	Łyżka stołowa	204	Łyżka stołowa przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Stanowi element zastawy stołowej wykorzystywany do spożywania zup, dań płynnych oraz potraw półpłynnych w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej chromowo-niklowej, odpornej na korozję oraz intensywne użytkowanie. Konstrukcja zapewnia trwałość mechaniczną, estetyczny wygląd oraz komfort użytkowania w codziennej eksploatacji gastronomicznej. Ergonomiczny kształt oraz odpowiednie wyważenie zapewniają wygodne użytkowanie i stabilny chwyt. Gładka, polerowana powierzchnia ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Parametry techniczne: 1) długość: ok. 195 mm 2) materiał: stal nierdzewna chromowo-niklowa (18/0) 3) grubość: ok. 2 mm 4) wykończenie: polerowane 5) możliwość mycia w zmywarce: tak 6) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Przybór przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP. Łyżka stołowa, nóż stołowy, widelec stołowy oraz łyżeczka do herbaty powinny pochodzić z jednej serii (linii wzorniczej) sztućców, charakteryzującej się jednolitym wzornictwem, kształtem oraz wykończeniem. Wymaga się spójności estetycznej wszystkich elementów zestawu, umożliwiającej ich kompletne i jednolite.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
28	Łyżeczka do herbaty	204	Łyżeczka do herbaty przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Służy do serwowania kawy, herbaty oraz napojów gorących i zimnych, a także do odmierzania i mieszania niewielkich porcji produktów spożywczych. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej chromowo-niklowej, odpornej na korozję oraz intensywną eksploatację. Konstrukcja zapewnia trwałość mechaniczną oraz estetyczny wygląd w warunkach codziennego użytkowania gastronomicznego. Ergonomiczny kształt zapewnia wygodę użytkowania, a gładka, polerowana powierzchnia ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny oraz czystości. Niewielki rozmiar dostosowany do filiżanek do kawy i espresso. Parametry techniczne: 1) długość: ok. 112 mm 2) materiał: stal nierdzewna chromowo-niklowa (18/0) 3) grubość: ok. 2 mm 4) wykończenie: polerowane (połysk) 5) możliwość mycia w zmywarce: tak 6) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Przybór przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP. Łyżka stołowa, nóż stołowy, widelec stołowy oraz łyżeczka do herbaty powinny pochodzić z jednej serii (linii wzorniczej) sztućców, charakteryzującej się jednolitym wzornictwem, kształtem oraz wykończeniem. Wymaga się spójności estetycznej wszystkich elementów zestawu, umożliwiającej ich kompletne i jednolite.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto

29	Talerz płytki 240mm	204	Talerz płytki – Ø 240 mm przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Wykorzystywany do serwowania dań głównych, w szczególności potraw mięsnych, rybnych oraz dań kuchni ciepłej i zimnej. Wykonany z wysokiej jakości porcelany gastronomicznej, odpornej na uszkodzenia mechaniczne oraz intensywną eksploatację w warunkach profesjonalnych. Materiał charakteryzuje się niską porowatością, co ogranicza wchłanianie zabrudzeń i ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Konstrukcja talerza zapewnia możliwość sztaplowania, co ułatwia przechowywanie oraz logistykę w zapleczach kuchennych. Wyrób przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych oraz użytkowania w warunkach wysokiej temperatury. Parametry techniczne: 1) średnica: około 240 mm 2) materiał: porcelana gastronomiczna 3) kolor: biały 4) możliwość sztaplowania: tak 5) odporność na mycie przemysłowe: tak 6) odporność na temperaturę: tak (do zastosowań gastronomicznych) 7) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Wyrób przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP. Wszystkie talerze (płytkie, głębokie oraz pozostałe elementy zastawy stołowej) pochodziły z jednej, jednolitej linii wzorniczej porcelany gastronomicznej. Elementy muszą charakteryzować się spójnym wzornictwem, kształtem, kolorem oraz wykończeniem, umożliwiającym stworzenie kompletnej i estetycznie jednolitej zastawy stołowej.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
30	Talerz głęboki	204	Talerz głęboki Ø 230 mm przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Przeznaczony do serwowania zup, dań jednogarnkowych, makaronów oraz potraw płynnych i półpłynnych w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonany z wysokiej jakości porcelany gastronomicznej w kolorze białym, charakteryzującej się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie wysokich i niskich temperatur. Materiał o niskiej porowatości zapewnia łatwe utrzymanie higieny oraz ogranicza wchłanianie zabrudzeń. Konstrukcja talerza umożliwia sztaplowanie, co ułatwia przechowywanie oraz organizację zaplecza kuchennego. Wyrób przystosowany do użytkowania w zmywarkach przemysłowych oraz do kontaktu z żywnością w warunkach profesjonalnych. Parametry techniczne: 1) średnica: około 230 mm 2) wysokość: około 40 mm 3) pojemność: około 0,6 l 4) materiał: porcelana 5) kolor: biały 6) możliwość sztaplowania: tak 7) odporność na mycie przemysłowe: tak 8) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Wyrób przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania systemu HACCP. Wszystkie talerze (płytkie, głębokie oraz pozostałe elementy zastawy stołowej) pochodziły z jednej, jednolitej linii wzorniczej porcelany gastronomicznej. Elementy muszą charakteryzować się spójnym wzornictwem, kształtem, kolorem oraz wykończeniem, umożliwiającym stworzenie kompletnej i estetycznie jednolitej zastawy stołowej.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto
31	Talerz płytki deserowy	204	Talerz płytki Ø 160 mm przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, hotelach, restauracjach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Wykorzystywany do serwowania przystawek, deserów, dań śniadaniowych oraz mniejszych porcji dań głównych w warunkach intensywnej eksploatacji. Wykonany z wysokiej jakości porcelany gastronomicznej w kolorze białym, charakteryzującej się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz trwałą, gładką powierzchnią szkliwa. Konstrukcja talerza zapewnia odporność na intensywne użytkowanie oraz częste mycie w zmywarkach przemysłowych. Talerz posiada wzmocnione krawędzie oraz możliwość sztaplowania, co ułatwia przechowywanie i organizację zaplecza kuchennego. Niska porowatość materiału ogranicza wchłanianie zabrudzeń, zapewniając wysoki poziom higieny użytkowania. Parametry techniczne: 1) średnica: około 160 mm 2) wysokość: około 18–20 mm 3) materiał: porcelana gastronomiczna 4) kolor: biały 5) możliwość sztaplowania: tak 6) odporność na mycie przemysłowe: tak 7) przeznaczenie: gastronomia profesjonalna Wyrób przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii, łatwy w utrzymaniu czystości oraz spełniający wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego, w tym zasady systemu HACCP. Wszystkie talerze (płytkie, głębokie oraz pozostałe elementy zastawy stołowej) pochodziły z jednej, jednolitej linii wzorniczej porcelany gastronomicznej. Elementy muszą charakteryzować się spójnym wzornictwem, kształtem, kolorem oraz wykończeniem, umożliwiającym stworzenie kompletnej i estetycznie jednolitej zastawy stołowej.	składnik majątku o wartości **poniżej** 10.000 zł brutto