ul. Górecka 115/1, 61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66, biuro@spoldzielnie.org
spoldzielnie.org

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego:
"Zakup i dostawa wyposażenia do kuchni oraz zaplecza kuchennego Zakładu Aktywności Zawodowej w Poznaniu"

OFERTA CENOWA WRAZ ZE SPECYFIKACJĄ
– SZCZEGÓŁOWY WYKAZ WYPOSAŻENIA DO KUCHNI ORAZ ZAPLECZA KUCHENNEGO ZAKŁADU AKTYWNOŚCI ZAWODOWEJ W POZNANIU

L.P.	RODZAJ SPRZĘTU/WYPOSAŻENIA/SPECYFIKACJA	ILOŚĆ	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	**SZAFA CHŁODNICZA ZE STALI NIERDZEWNEJ NA NÓŻKACH, GN 2/1, V 600 L** **Wymagania minimalne:** • obudowa i komora wykonana ze stali nierdzewnej • dynamiczny i skuteczny układ chłodniczy • funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania • elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury • w standardzie oświetlenie komory • filtr przeciwpyłkowy • samodomykające się drzwi z zamkiem • profilowany uchwyt otwierania drzwi • w komplecie 3 przestawne półki powlekane GN 2/1 • wymiary półek WxD: 530x650 mm • zmiana kierunku otwierania drzwi: Tak • wymiary zewnętrzne: ✓ głębokość 810 mm, ✓ wysokość 2010 mm, ✓ szerokość 680 mm • wymiary wewnętrzne: ✓ głębokość 680 mm, ✓ wysokość 1380 mm, ✓ szerokość 540 mm	**2 szt.**			
2.	**SZAFA MROŻNICZA ZE STALI NIERDZEWNEJ NA NÓŻKACH, GN 2/1, V 650 L** **Wymagania minimalne:** • obudowa i komora mroźnicza wykonane ze stali nierdzewnej • dynamiczny układ mroźniczy • funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania • elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury • w standardzie oświetlenie komory • filtr przeciwpyłkowy	**1 szt.**			

ul. Górecka 115/1, 61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66, biuro@spoldzielnie.org
spoldzielnie.org

	• samodomykające się drzwi z zamkiem • profilowany uchwyt otwierania drzwi • w komplecie 3 przestawne półki powlekane, GN 2/1 • 22 poziomy na prowadnice i dodatkowe półki • wymiary półek WxD 530 x 650 mm • zmiana kierunku otwierania drzwi: Tak • wymiary zewnętrzne: ✓ głębokość 830 mm ✓ wysokość 2010 mm ✓ szerokość 740 mm • wymiary wewnętrzne: ✓ głębokość 680 mm ✓ wysokość 1380 mm ✓ szerokość 540 mm				
3.	**STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ szer. 900 x gł. 600 x wys. 850 mm (wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna • stół spawany • możliwość zamontowania podwieszanej szuflady • nośność całkowita min. 110 kg • półka spawana pod blatem – 1 szt.	**2 szt.**			
4.	**STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ szer. 800 x gł. 600 x wys. 850 mm (wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna • stół spawany • możliwość zamontowania podwieszanej szuflady • nośność całkowita min. 100 kg • półka spawana pod blatem – 1 szt.	**1 szt.**			
5.	**STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ szer. 1200 x gł. 600 x wys. 850 mm (wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna • stół spawany • możliwość zamontowania podwieszanej szuflady • nośność całkowita min. 150 kg • półka spawana pod blatem – 1 szt.	**1 szt.**			
6.	**NADSTAWKA NA STÓŁ PODWÓJNA szer. 900 x gł. 400x wys. 700 mm** **(wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna	**2 szt.**			

ul. Górecka 115/1, 61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66, biuro@spoldzielnie.org
spoldzielnie.org

	• półka wzmocniona • mocowanie nadstawki w standardzie • nośność całkowita nadstawki max. 50 kg				
7.	**Nadstawka na stół pojedyncza szer. 900 x gł. 300 x wys. 400 mm** **(wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna • półka wzmocniona • mocowanie nadstawki w standardzie • nośność całkowita max. 20 kg	**2 szt.**			
8.	**NADSTAWKA NA STÓŁ PODWÓJNA szer. 1000 x gł. 400 x wys. 700 mm (wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna • półka wzmocniona • mocowanie nadstawki w standardzie • nośność całkowita max. 56 kg	**1 szt.**			
9.	**NADSTAWKA NA STÓŁ POJEDYNCZA szer. 1000 x gł. 300 x wys. 400 mm (wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna • półka wzmocniona • mocowanie nadstawki w standardzie • nośność całkowita max. 20 kg	**1 szt.**			
10.	**STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY, AGREGAT NA DOLE, V 240 L** **gł. 700 x wys. 875 x szer. 900 mm;** **Wymagania minimalne:** • obudowa i wnętrze wykonana ze stali szlachetnej • blat roboczy ze stali szlachetnej • dynamiczny obieg powietrza • elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury • filtr przeciwpyłkowy • samodomykające się drzwi z blokadą • komora w standardzie GN 1/1 • 2 ruszty z prowadnicami w komplecie • funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania • blat bez rantu	**2 szt.**			
11.	**FRYTOWNICA V 5 L**	**1 szt.**			

ul. Górecka 115/1, 61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66, biuro@spoldzielnie.org
spoldzielnie.org

	Wymagania minimalne: • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wyjmowany pojemnik na fryturę • zakres regulacji termostatu 60 - 190 °C • termostat bezpieczeństwa • kosze ze składaną rączką • wymiary frytkownicy: ✓ głębokość 420 mm ✓ szerokość 260 mm ✓ wysokość 270 mm • wymiary kosza 240 x 205 x 100 mm • maksymalny załadunek frytek 1,5 kg				
12.	**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6–POLOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM 15.6 + 7 KW. gł. 700 x wys. 850 x szer. 1200 mm** **Wymagania minimalne:** • głębokość wewnętrzna 545 mm, wysokość wewnętrzna 285 mm, szerokość wewnętrzna 660 mm • ergonomiczne pokrętła • kontrolki pracy oraz zasilania • system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania • szafka neutralna z drzwiami • żeliwne płyty grzewne o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW • sześciostopniowy zakres regulacji mocy • tłoczona płyta górna • przeszklone drzwi piekarnika • wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660 x 545 x285 mm (WxDxH) • trzy poziomy prowadnic • piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności • oświetlenie komory prowadnic • ruszt do piekarnika w komplecie	**1 szt.**			
13.	**KONTAKT GRILL RYFLOWANY szer. 510 x gł. 500 x wys. 300 mm** **Wymagania minimalne:** • ryflowane płyty żeliwne • regulacja temperatury do 300°C • szuflada na tłuszcz • żaroodporne uchwyty • powierzchnia robocza (WxD): 450 x 270 mm	**1 szt.**			
14.	**MIESIARKA PLANETARNA V 7 L.**	**1 szt.**			

ul. Górecka 115/1, 61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66, biuro@spoldzielnie.org
spoldzielnie.org

	Wymagania minimalne: • w komplecie dzieża o pojemności 7 l i zestaw trzech końcówek (rózga, świder, łopata) • podstawa wykonana z aluminium • części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali szlachetnej • dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników • szeroki zakres płynnej regulacji obrotów • wyciągana dzieża o średnicy min. 230 mm • regulowany zakres obrotów • wymiary: ✓ szerokość 250 mm ✓ głębokość 400 mm ✓ wysokość 410 mm				
15.	**PÓŁKA WISZĄCA, PRZESTAWNA, PODWÓJNA szer. 1000 x gł. 400 x wys. 660 mm** **Wymagania minimalne:** • wykonanie: stal nierdzewna	**4 szt.**			
16.	**STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM, BEZ PÓŁKI szer. 1000 x gł. 600 x wys. 850 mm (wersja skręcana)** **Wymagania minimalne:** • blat tłoczony • komory umieszczone centralnie • nogi łączone za pomocą śrub • otwór pod baterię pomiędzy komorami ϕ 33 mm • komory o wymiarach 400 x 400 x 250 mm	**1 szt.**			
17.	**STÓŁ ZE ZLEWEM 2- KOMOROWY, BEZ PÓŁKI szer. 1000 x gł. 700 x wyk. 850 mm (wersja spawana)** **Wymagania minimalne:** • blat tłoczony • komory umieszczone centralnie • otwór pod baterie pomiędzy komorami ϕ 33 mm • komory o wymiarach 400 x 500 x 250 mm	**1 szt.**			
18.	**BATERIA SZTORCOWA 600 mm** **Wymagania minimalne:** • bateria nablatowa jednootworowa • spryskiwacz i wylewka	**2 szt.**			

ul. Górecka 115/1, 61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66, biuro@spoldzielnie.org
spoldzielnie.org

19.	**OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY szer. 1500 x gł. 900 x wys. 450 mm** **Wymagania minimalne:** • wykonanie ze stali nierdzewnej, • łapacz tłuszczu, • oświetlenie zgodnie z normami obowiązującymi w gastronomii	**1 szt.**			
20.	**BLENDER BARMAŃSKI KIELICHOWY 2,5 L szer. 250 x gł. 300 x wys. 546 mm** **Wymagania minimalne:** • obudowa tłumiąca hałas • cyfrowy panel sterowania – 1,68kW, 230 V	**1 szt.**			
21.	**SOKOWIRÓWKA 230V/700W szer. 246 x gł. 439 x wys. 525 mm** **Wymagania minimalne:** • obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej • otwór tacy załadowczej i popychacz z tworzywa ABS, pojemnik na pulpę i pokrywa z polipropylenu	**1 szt.**			
22.	**PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM (wymiary szer. 833 x gł. 745 x wys. 565)** **5,1 kW/ 400 V wraz z PODSTAWĄ POD PIEC** **Wymagania minimalne:** • wymiary komory szer. 700 x gł. 490 x wys. 360 mm • pojemność blach 4 x 600 x 400 mm • zakres temperatury 50 - 300°C • prowadnice na blachy rozmieszczone co 50 mm • naparowanie sterowane za pomocą przycisku • 4 blachy aluminiowe 600 x 400 mm • podstawa pod piec - stal nierdzewna, prowadnice na blachy, wymiary zgodne z tożsamością przedmiotową pieca	**2 szt.**			
	ŁĄCZNA KWOTA NETTO				
	PODATEK VAT				
	ŁĄCZNA KWOTA BRUTTO				

…….
Miejscowość i data

……
podpis osoby uprawnionej
(podpis czytelny lub czytelna pieczątka imienna i podpis)

…….
Pieczątka firmowa