

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego 5/DOPSAL/ZSUG/2019 dot. doposażenia pracowni gastronomicznej w ZSUG w Pleszewie

## Szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia (specyfikacja)

### CZĘŚĆ I - SPRZĘT I ELEMENTY WYPOSAŻENIA KUCHENNEGO, AGD

Lp	Nazwa elementu zamówienia	Liczba sztuk	Parametry i cechy elementu zamówienia
1.	Piekarnik elektryczny do zabudowy	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klasa energetyczna : minimum A;</li> <li>- Typ prowadnic w piekarniku: drabinki;</li> <li>- ilość funkcji – min. 8 (w tym funkcja z grill oraz termoobieg)</li> <li>- liczba poziomów pieczenia – min. 5</li> <li>- Pojemność: minimum 65 litrów;</li> <li>- Sterowanie: elektroniczne - pokręta i przyciski na froncie piekarnika;</li> <li>- wymiary: 59,5 cm szerokości, 59,5 cm wysokości, 57 cm głębokości (wymiar mogą odbiegać w granicach plus, minus 0,5 cm)</li> </ul>
2.	Lodówka	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klasa energetyczna: minimum A+;</li> <li>- Pojemność chłodziarki: min. 84 litry;</li> <li>- Pojemność zamrażarki min. 13 litry</li> <li>- Poziom hałasu – maksymalnie 40 decybeli</li> <li>- wymiary: wysokość min. 84 cm, szerokość 50 cm, głębokość 56 cm</li> </ul>
3.	Podgrzewacz do czekolady	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojemność co najmniej 6 litrów;</li> <li>- Możliwość elektronicznego sterowania termostatu ułatwiającego regulowanie i kontrolowanie temperatury czekolady</li> <li>- Możliwość pracy w zakresach temperatur 0-45°C</li> <li>- Wyjmowany pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia</li> </ul>

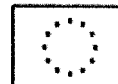
Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew

ok



4.	Naleśnikarka pojedyncza	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- konstrukcja ze stali nierdzewnej</li><li>- regulacja temperatury od 50 °C do 300 °C</li><li>- średnica 400 mm, moc min. 3,0 kW</li><li>- drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta</li></ul>
5.	Warnik do wody	2	<ul style="list-style-type: none"><li>- O podwójnych ściankach</li><li>- Materiał wykonania: podwójne ścianki ze stali nierdzewnej; uchwyty oraz ręczki pokrywy mogą być wykonane z innego materiału np. polipropylenu</li><li>- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury w zakresie: 30-100°C</li><li>- Wskaźnik poziomu wody;</li><li>- Bezkropłowy kranik</li><li>- Pojemność 10 litrów</li></ul>
6.	Robot kuchenny wieloczościowy	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"><li>- Moc maksymalna – min. 1000 W</li><li>- Regulacja obrotów – stopniowa (min. 7 stopni)</li><li>- Funkcje – rozdrabnianie, ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie ciasta, wyrabianie ciasta, miksowanie</li><li>- Materiał wykonania miski: ze stali nierdzewnej o pojemności 3,9l o maksymalnej pojemności 2,7 kg ciasta</li><li>- W zestawie powinny znaleźć się co najmniej 3 mieszaki (hak do zagniatania ciasta, końcówka do ubijania oraz do mieszania), blender o pojemności min. 1,25 l, wyciskarka do cytrusów oraz dodatkowa miska z tworzywa sztucznego</li><li>- Zabezpieczenie przed przeciążeniem</li><li>- antypoślizgowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas pracy</li></ul>
7.	Brytfanna żeliwna z pokrywą	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- pojemność: 6 l</li><li>- materiał wykonania brytfanny: żeliwna</li><li>- możliwość używania w piekarniku;</li></ul>

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew



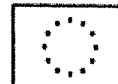
8.	Frytownica	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pojemność: 8 l,</li><li>- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, płynna regulacja temperatury do min. 195 °C</li><li>-Materiał wykonania: stal nierdzewna</li><li>- Moc: od 3,5 do 4 kW</li><li>- Posiadanie funkcji chroniącej przed przegrzaniem</li><li>- Wymiar: szerokość pomiędzy 300 - 330 mm; głębokość pomiędzy 450 - 480 mm; wysokość pomiędzy 345 - 410 mm</li><li>- W zestawie powinien znaleźć się także koszyk do smażenia oraz pokrywa.</li></ul>
9.	Wałkownica elektryczna do ciasta	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 pary wałków</li><li>- Materiał wykonania: stal nierdzewna</li><li>- Możliwość regulacji grubości ciasta w zakresie 0-4 mm</li><li>- Możliwość nastawienia czasu pracy wałków w zakresie 10-35 sekund</li><li>- Możliwość przygotowania ciasta o średnicy od 26 do 40 cm.</li><li>- Zasilanie: elektryczne</li><li>- Moc elektryczna: 370 W</li><li>- Wsad 0,21-0,7 kg</li></ul>
10.	Automatyczny ekspres ciśnieniowy do kawy	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Typ ekspresu: ciśnieniowy, automatyczny</li><li>- Maksymalna moc: min. 1300 W</li><li>- Maksymalne ciśnienie: min. 19 barów</li><li>- Pojemność zbiornika na wodę: min. 1,8 – 2 l</li><li>- Wybudowany młynek do mielenia ziaren wykonany ze stalowej konstrukcji</li><li>- Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: min. 300g</li><li>- Ilość dostępnych przepisów kawowych: minimum 10</li><li>- Wyposażony w automatyczny system spieniania mleka tj. wbudowany pojemnik na mleko</li><li>- Wyposażony w system automatycznego czyszczenia</li><li>- Możliwość ustawienia mocy oraz objętości kawy</li></ul>
11.	Filizanka do kawy	24	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pojemność minimum 0,25 litra;</li><li>- Nadające się do zmywania w zmywarce;</li><li>- Wykonane z porcelany;</li></ul>

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew



12.	Zestaw sztućców nierdzewnych	1 komplet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- W skład zestawu: łyżka, widelec, nóż stołowy, mała łyżeczka – każdego po 24 szt.;</li> <li>- Sztućce wchodzące w skład zestawu wykonane ze stali nierdzewnej;</li> <li>- Nadające się do zmywania w zmywarce</li> </ul>
13.	Bulionówka	1 komplet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- W skład zestawu: bulionówka, podstawka pod bulionówkę – każdego po 30 szt.;</li> <li>- Pojemność bulionówki: minimum 0,35 litra</li> <li>- Wykonane z białej porcelany</li> </ul>
14.	Dzbanek do napojów	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojemność – min. 2 l</li> <li>- Materiał wykonania: szkło</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>
15.	Szklanka do napoju	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojemność – 450 ml</li> <li>- Materiał wykonania: szkło</li> </ul>
16.	Szklanka wysoka do deseru	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojemność – 400 ml</li> <li>- Wysokość: 18cm, średnica: 7,5cm (wymiary mogą odbiegać w granicach plus, minus 3 cm)</li> <li>- Materiał wykonania: szkło</li> </ul>
17.	Zestaw noży dekoracyjnych	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zestaw powinien się składać z 6 noży dekoracyjnych (do kulek - pojedynczy, średnica 22 mm (tolerancja plus, minus 2 mm) – 1 szt; do kulek – podwójny (pierwszy średnica 22 mm, drugi średnica 25 mm – tolerancja plus minus 2 mm) – 1 szt.; do cytrusów – 1 szt.; kanałowy – 1 szt, Wydrążacz do jabłek o średnicy 20 mm – 1 szt.; dekoracyjny z długością ostrza min. 90 mm) - 1 szt.;</li> <li>- Ostrza noży wykonane ze stali nierdzewnej;</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>
18.	Łyżeczka do kawy latte	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przeznaczenie łyżeczki: do Caffè latte</li> <li>- Wykonanie: ze stali nierdzewnej</li> <li>- Grubość stali: 18/10</li> </ul>

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew

21



19.	Podgrzewacz elektryczny wraz z pojemnikiem	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury;</li> <li>- Pozostałe elementy ze stali nierdzewnej;</li> <li>- Powinien być dostosowany do pojemnika GN 1/1 o głębokości 10 cm;</li> <li>- Wymagana regulacja temperatury do min. 85°C;</li> <li>- Pojemność min. 9 l, zasilanie 230 V;</li> <li>- Do podgrzewacza powinien być; dostarczony pojemnik GN 1/1 – 65 mm wykonany ze stali nierdzewnej z możliwością mycia w zmywarkach</li> </ul>
20.	Pojemnik GN 1/1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiał wykonania: stal nierdzewna</li> <li>- Pojemność: 5 litry</li> <li>- Perforowany</li> <li>- Wysokość (głębokość): 40 mm</li> <li>- Wymiary: 530 mm (długość) x 325 mm (szerokość)</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarkach</li> <li>- Możliwość stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach</li> <li>- Odporność na temperaturę od -40°C do 300°C</li> <li>- Możliwość piętrowania</li> <li>- Kompatybilne z pokrywkami GN z poliwęglanu</li> </ul>
21.	Miseczka do zapiekania/Kokilka	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiał wykonania: porcelana;</li> <li>- Kolor: biały;</li> <li>- Kształt: okrągłe; średnica w zakresie: 11,5 – 12 cm; wysokość w zakresie 5-5,5 cm;</li> <li>- Możliwość używania w kuchence mikrofalowej;</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarce.</li> </ul>
22.	Wyciskarka do cytrusów elektryczna	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prędkość obrotowa silnika: wolnobrotowa w zakresie: 40-60 obrotów/minutę</li> <li>- Moc elektryczna w zakresie 230-250W</li> <li>- Zabezpieczenie przed przegrzaniem</li> <li>- W zestawie powinien znaleźć się także filtr do soków, szczotka oraz oddzielny pojemnik na miąższ oraz na sok</li> <li>- Pojemność naczynia na miąższ: 1,5 litra</li> <li>- Pojemność naczynia na sok: 1,5 litra</li> <li>- antypoślizgowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas pracy</li> </ul>

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew

11



23.	Koszyk do rozrostu (garowania) chleba okrągły	4	- Pojemność: 1 kg - Średnica (góra): 22 cm - Materiał wykonania: wiklina, drewno
24.	Koszyk do rozrostu (garowania) chleba podłużny	4	-Pojemność: 1 kg - Wymiary: Długość - 37 cm, Szerokość – 13 cm (wymiary mogą odbiegać w granicach plus, minus 3 cm) - Materiał wykonania: wiklina, drewno
25.	Forma do ciasta	6	- Różne wzory (po 1 szt. z 6 różnych wzorów) - Formy do monoporcji
26.	Forma do wypieku chleba	6	- Materiał wykonania: stal lub metal - Powłoka: nieprzywierająca - Forma odporna na działanie temperatur do co najmniej 200°C bez zmian właściwości i parametrów technicznych - Możliwość mycia w zmywarce - Możliwość używania w piekarniku - Rozmiar formy nie mniejszy niż 25 cm (długość) x 11 cm (szerokość) x 5,5 cm (wysokość) i nie większy niż 30 cm (długość) x 13 cm (szerokość) x 7 cm (wysokość)
27.	Forma do pralin	4	Materiał wykonania: poliwęglan Kształty – 4 różne: 1) Owalna – wymiary 35x23x16mm (tolerancja plus, minus 1 mm), minimum 36 sztuk na formie 2) Okrągła – wymiary: średnica 30mm (tolerancja plus, minus 1 mm), minimum 28 sztuk na formie 3) Serce – wymiary: 35x22x16mm (tolerancja plus, minus 2 mm), minimum 35 sztuk na formie 4) Dowolna inna o wymiarach całkowitych formy co najmniej 200×100 mm, minimum 16 sztuk na formie
28.	Formy do wycinania	2 zestawy	1 zestaw: - Okrągła karbowana - Zestaw składający się z min. 14 sztuk - Średnica: różne w zakresie od min. 18 mm do max 108 mm

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew

JK



			2 zestaw: - Okrągła gładka - Zestaw składający się z min. 14 sztuk - Średnica: różne w zakresie od min. 19 mm do max 112 mm
29.	Pierścień kucharsko-cukierniczy	2	- Materiał wykonania: Stal nierdzewna - Średnica: 60 mm (1 szt), 80mm (1 szt.) - Wysokość: min. 45 mm
30.	Deska do serwowania dań	6	- Materiał: kamień łupkowy - Z przeznaczeniem do serwowania dań - Wymiary: 300x100 mm (3 szt.), 200x100 mm (3 sztuki)
31.	Palnik gazowy do karmelizacji cukru	1 szt. (wraz z 4 wkładami)	-Do wielokrotnego napełniania - Zapalanie automatyczne -Z podstawą - Materiał wykonania: tworzywo sztuczne, przy czym rękojeść z aluminium - Regulowana wielkość płomienia - Wymiary: wysokość: minimalna - 155 mm, maksymalna – 190 mm, długość: min. 115 mm - Wkład kompatybilny z palnikiem o pojemności minimum 200 ml
32.	Żelazko	1	- Moc: minimum 2400 W - Rodzaj stopy: ceramiczna - Pojemność zbiornika na wodę: minimum 300 ml - Uderzenie pary: minimum 170g/min - Wytwarzanie pary: minimum 45g/min
33.	Deska do prasowania	1	- posiada podstawkę na żelazko - możliwość regulacji wysokości - nie mniejsza niż: 120 x 37cm

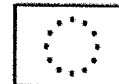
Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew

dl



34.	Zestaw noży	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiał wykonania: stal nierdzewna o twardości minimum 53 stopni HRC w skali Rockwella</li> <li>- Zestaw powinien się składać z 7 noży:</li> <li>nóż do obierania i krojenia warzyw – długość ostrza min. 11 cm max 12 cm (1 szt.)</li> <li>nóż do pomidorów – długość ostrza min. 12 cm, max 13 cm (1 szt.)</li> <li>nóż do owoców – ząbkowany, długość ostrza min. 11 cm max 12 cm (1 szt.)</li> <li>nóż szefa kuchni – długość ostrza min. 12 cm max 13 cm (1 szt.) oraz o długości ostrza min. 20 cm max 22 cm (1 szt.)</li> <li>nóż szefa kuchni – typ azjatycki wyposażony w szerokie ostrze idealnie sprawdza się do siekania warzyw o długości ostrza o 17 cm (1 szt.)</li> <li>nóż do chleba –długość ostrza min 23 cm max 25 cm (1 szt.)</li> <li>- drewniany blok na noże</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>
35.	Szczypce do smażenia	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiał wykonania: Stal chromowa</li> <li>- kleszcze powinny być pokryte silikonem</li> <li>- Długość: min 24 cm max 25 cm (1 szt.); min. 30 cm max 32 cm (1 szt.); min 40 cm max 42 cm (1 szt.)</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarkach</li> </ul>
36.	Aerograf cukierniczy z kompresorem	1 zestaw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przeznaczenie: do pokrywania kolorowymi barwnikami masy cukrowej lub papieru opłatkowego;</li> <li>- Zestaw powinien zawierać aerograf cukierniczy z pistoletem i wężykiem wraz ze sprężarką (kompresorem), zbiornikiem na barwnik (min. 7ml), etui do przechowywania, pipetą do dozowania barwnika;</li> <li>- średnica dyszy 0,3 mm;</li> <li>- max ciśnienie robocze: co najmniej 25 PSI;</li> <li>- zasilacz sieciowy 230V.</li> </ul>
37.	Wanna cedzakowa	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Średnica: min. 235 mm, max. 250 mm</li> <li>- Wysokość: min. 85 mm</li> <li>- Materiał wykonania: stal nierdzewna</li> <li>- Wyposażona w 2 uchwyty</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarkach</li> </ul>

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

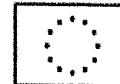
**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew

di





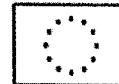
38.	Miarka kuchenna	4	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materiał wykonania: stal nierdzewna</li><li>- Pojemność: 0,5 l (2 szt.); 1 l (2 szt.)</li><li>- Podziałka wewnątrz miarki</li></ul>
39.	Nadziejarka do pączków	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ręczna, pojedyncza, boczna</li><li>- Lej wykonany ze stali kwasoodpornej o pojemności minimum 2 litrów</li></ul>
40.	Waga kuchenna elektroniczna	2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ważenie elektroniczne, bez wykorzystania odważników.</li><li>- Zakres ważenia: maksymalny pomiar do co najmniej 5 kilogramów</li><li>- Dokładność odczytu: maksymalnie do 1 grama.</li></ul>
41.	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Szufladowy na minimum 30 jaj;</li><li>- wykonane ze stali nierdzewnej;</li><li>- liczba lamp emitujących promieniowanie UV – minimum 4 sztuki;</li><li>- trwałość promienników: min. 7500 godz.;</li><li>- czas trwania naświetlania (sterylizacji) : co najmniej 90 sekund;</li></ul>
42.	Taca kelnerska	6	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prostokątna o wymiarach: 460 x 355 milimetrów (wymiary zarówno długości jak i szerokości mogą odbiegać w granicach plus, minus 3 cm)</li><li>- Antypoślizgowa</li><li>- Materiał wykonania: włókno szklane</li></ul>

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew



## CZĘŚĆ II - STÓL ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przedmiotem zamówienia jest dostawa stołu ze stali nierdzewnej we wskazane przez Zamawiającego miejsce znajdujące się w **Zespole Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie** oraz jego montaż w miejscu dostarczenia zamówienia

Szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia:

- blat stołu wykonany ze stali nierdzewnej (kwasoodporny), grubość blatu 4 cm
- Pod blatem szafka z półkami bez ścian tylnych zgodnie z załączonym poniżej rysunkiem (wraz z podanymi tam wymiarami w cm)
- Pod blatem z obu stron szuflady ze ścianami tylnymi (długość szuflad z każdej strony = 50 cm) zgodnie z załączonym poniżej rysunkiem (wraz z podanymi tam wymiarami – podanymi w cm)
- Drzwiczki i front zabudowy – płyta laminowana biała, wysoki połysk
- Nogi stołu wykonane z profili kwadratowych

Projekt: „Podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie pleszewskim poprzez wsparcie szkół ZST i ZSUG w Pleszewie w działaniach rozwojowych.”

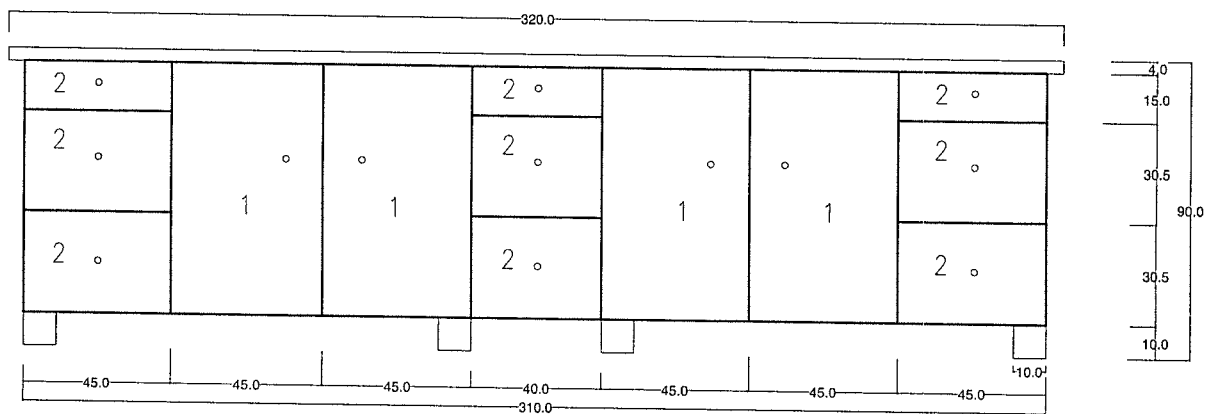
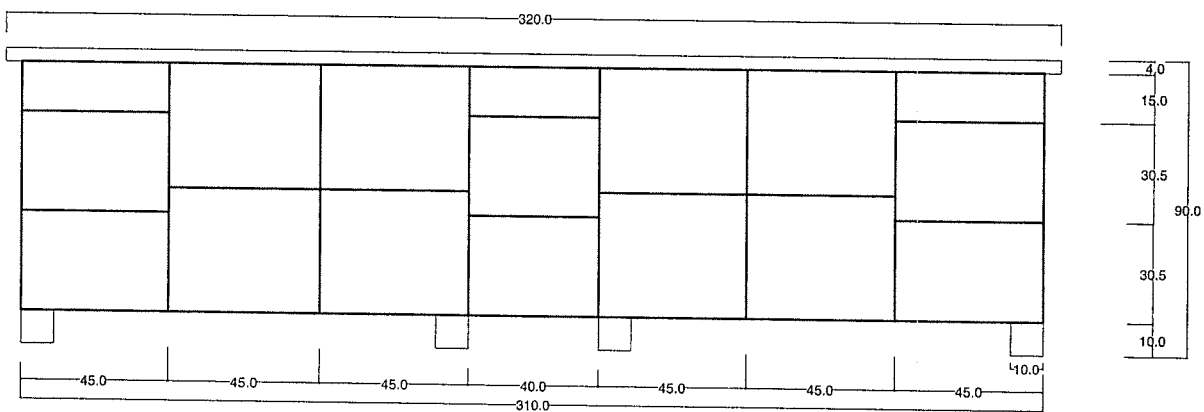
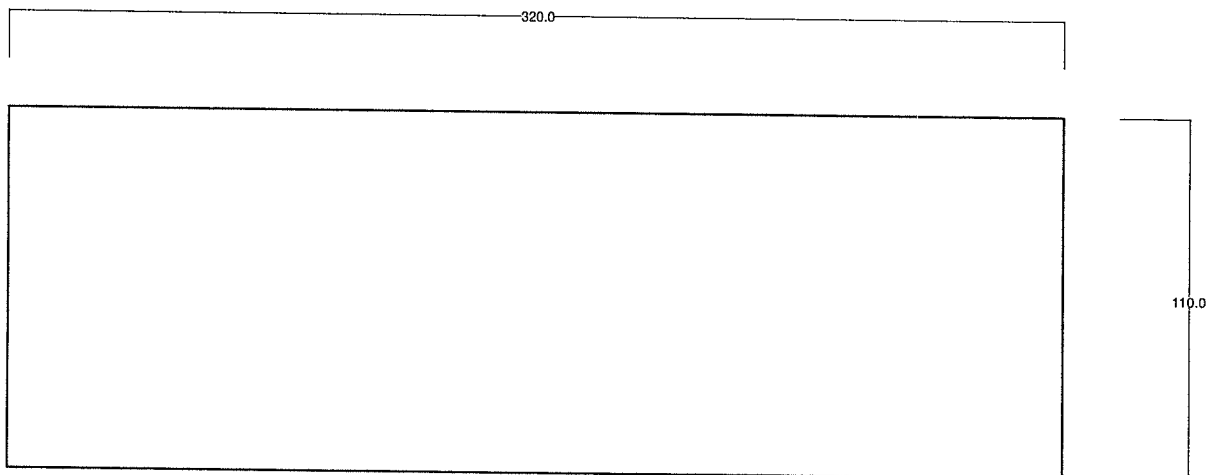
**PARTNER**  
Zespół Szkół Technicznych  
w Pleszewie  
ul. Zielona 3  
63-300 Pleszew

**PARTNER WIODĄCY**  
EDUFIN Sp. z o.o.  
ul. M. Reja 2/2  
63-300 Pleszew

**PARTNER**  
Zespół Szkół  
Usługowo-Gospodarczych  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 36  
63-300 Pleszew



# stół ze stali nierdzewnej



1- szafki z półkami - bez ścian tylnych

2 - szuflady - ze ścianami tylnymi (dł szuflad -50cm)

szafki z półkami z obu stron

szuflady - z obu stron