

Załącznik Nr 1 do SIWZ

znak sprawy nr 5/2017/NSZ

Opis przedmiotu zamówienia

Dostawa sprzętu i wyposażenia pracowni gastronomicznej

L.p.	Nazwa	Specyfikacja	Ilość
1	Zestaw sztućców	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw składający się z minimum 72 elementów - minimalny skład kompletu : <ul style="list-style-type: none"> min.12 x łyżka stołowa min.12 x nóż stołowy min.12 x widelec stołowy min.12 x łyżeczka do herbaty min.12 x wideleczyk do ciasta min.2 x łyżka do warzyw/surówek min.2 x widelec do mięs min.1 x łyżeczka do cukru min.1 x szczypce do cukru min.1 x łyżka do serwowania min.1 x łyżka i 1x widelec do sałaty min.1 x łyżka wazowa min.1 x łyżka/czerpak do sosu min.1 x łopatką do ciasta - wykonany ze stali nierdzewnej - sztućce powinny być polerowane na wysoki połysk - można zmywać w zmywarce 	1
2	Zestaw garnków	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw powinien zawierać min. 4 garnki o różnej pojemności oraz min. 1 patelnię (lub niski garnek) - garnki wykonane ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej 18/10 - zestaw zawiera elementy: <ul style="list-style-type: none"> • garnek min. 2,5 l • garnek min. 5,0 l • garnek min. 6,0 l • rondel min. 1,9 l • patelnia – średnica 24 cm, min. 5 cm wysokości - zestaw posiada nie nagzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej - nadające się do kuchni gazowych, indukcyjnych i elektrycznych - w skład zestawu powinny wchodzić pokrywki dostosowane do każdego garnka/rondla/patelni, wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary 	2

		<ul style="list-style-type: none"> - dno wielowarstwowe - możliwość używania w piekarniku (garnki w temp. min. do 240°C, pokrywki do min. 170°C) 	
3	Zestaw noży kuchennych	<ul style="list-style-type: none"> - min. 8-elementowy zestaw noży ze stali nierdzewnej - noże wykonane z jednego kawałka stali - bezpieczna wyprofilowana rękojeść - w zestawie powinny znaleźć się minimum: <ul style="list-style-type: none"> • nóż kucharski Santoku • nóż szefa kuchni • nóż uniwersalny • nóż do trybowania • nóż do pieczywa • nóż do mięsa • nóż do jarzyn • nóż do obierania - zestaw powinien zawierać minimum jeden dodatkowy element np.: widelec do mięsa, nożyce kuchenne, ostrzałkę itp. - możliwość mycia w zmywarce i wyparzania 	2
4	Drobny sprzęt produkcyjny: Komplet desek	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw desek zawierający min. 6 sztuk w różnych kolorach - zgodny z normami HACCP - o wymiarze GN 1/1 (530x325 mm) - wykonana z polietylenu HDPE 500 - zaokrąglone bezpieczne krawędzie - gwarancja min. 12 miesięcy 	2
5	Kuchenka indukcyjna	<ul style="list-style-type: none"> - jednopalnikowa kuchenka indukcyjna o mocy min. 2 000W - powierzchnia ze szkła ceramicznego - posiada timer - posiada wyświetlacz elektroniczny - zakres temperatur: 60°C do 240°C - moc przyłączeniowa: min. 2000W / 230 V 50 Hz - automatyczna ochrona przed przegrzaniem - przystosowana do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy w zakresie od min.120 do 260 mm - automatyczna funkcja rozpoznania garnka - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	3
6	Pakowarka próżniowa	<ul style="list-style-type: none"> - możliwość regulowania próżni - regulowany czas zgrzewania - wyświetlacz cyfrowy - automatyczna praca - listwa zgrzewająca 300 mm - wydajność pompy min. 6 m³/h - zasilanie: 230 V 	1



		<ul style="list-style-type: none"> - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	
7	Naświetlacz do jaj	<ul style="list-style-type: none"> - szufladowy na min. 10 jaj - zasilanie min. 38 W/230 V - wykonany ze stali nierdzewnej - czas trwania naświetlania: max. 120 sekund - trwałość promienników: ok. 7500 godz. - automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
8	Tace kelnerskie	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw min. 2 tac - minimalne wymiary tacy: 300x220 mm - kształt owalny - wykonanych ze stali chromowanej - możliwość sztaplowania 	2
9	Wagi pomiarowe	<ul style="list-style-type: none"> - waga elektroniczna - zakres ważenia do 5 kg - dokładność pomiaru 1 gram - dotykowy panel sterowania - posiada czytelny ekran LCD - waga wykonana ze stali nierdzewnej - funkcja tarowania - funkcja automatycznego wyłączania - zasilanie bateryjne - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	2
10	Miarki, dzbanek	<ul style="list-style-type: none"> - komplet składający się z min. 9 sztuk - dzbanki o pojemności min. 1 l; 0,5; 0,25 i min. 5 łyżeczek - dzbanki posiadające dwie miarki - miarki typu dzbanek posiadają ucho - wykonane z tworzywa z polipropylenu - dzbanki posiadające dzióbek 	2
11	Naczynia kuchenne: miski i półmiski kuchenne ze stali nierdzewnej	<p>W skład zestawu wchodzi 3 komplety misek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - miski o pojemności min. <ul style="list-style-type: none"> • 1 miska min. średnica 180 mm – min. 1,7 l • 1 miska min. średnica 200 mm – min. 2,3 l • 1 miska min. średnica 240 mm – min. 4 l • 1 miska min. średnica 280 mm – min. 6l - wykonane ze stali nierdzewnej polerowanej - z wywiniętym małym rantem - minimalna ilość elementów w zestawie: 12 	3
		<p>W skład zestawu wchodzi 2 komplety półmisek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w skład kompletu wchodzi min.: <ul style="list-style-type: none"> • 1 półmisek min. 190 mm • 1 półmisek min. 250 mm • 1 półmisek min. 300 mm • 1 półmisek min. 350 mm • 1 półmisek min. 400 mm 	2

		<ul style="list-style-type: none"> • 1 półmisek min. 450 mm - półmiski owalne - wykonane ze stali nierdzewnej - minimalna ilość elementów w zestawie: 12 	
12	Drobny sprzęt kuchenny: tasak	<ul style="list-style-type: none"> - długość ostrza min. 180 mm - wykonany z jednego kawałka stali chromowo-molibdenowej - uchwyt z tworzywa antypoślizgowego - można myć w zmywarce 	1
	Drobny sprzęt kuchenny: siekacz do mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - z min. 56 nożami nacinającymi włókna mięsa - rączka o długości min. 185 mm - ostrza wykonane ze stali nierdzewnej - długość min. 256 mm - szerokość min. 60 mm - wysokość min. 70 mm 	2
13	Owoskop	<ul style="list-style-type: none"> - min. dwie wymienne końcówki do prześwietlania jaj różnych gatunków ptaków - moc min. 60 W - zasilanie 230 V - kabel zasilający o długości min. 1,5 m - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
14	Drobny sprzęt produkcyjny: Zestaw tarek do rozdrabniania warzyw i owoców	<p>W skład wchodzi min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarka sześciokątna o wysokości min. 190 mm • tarka czterostronna ze stali nierdzewnej o wysokości min. 180 mm • tarka do cytryn/ parmezanu o powierzchni roboczej min. 110 x 60 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem do zawieszenia ze stali nierdzewnej • tarka do orzechów o powierzchni roboczej min. 100 x 60 mm ze stali nierdzewnej 18/0 z uchwytem do zawieszenia ze stali nierdzewnej 18/10 	3
15	Blender	<ul style="list-style-type: none"> - konstrukcja ze stali nierdzewnej - długość rozdrabniacza min. 200 mm - min. 5 poziomów prędkości - moc przyłączeniowa: min. 700 W / 230 V / 50 Hz - do blendera powinien być dołączony min. 1 element dodatkowy, np.: ubijaczka do piany - do blendera powinny być dołączone min. 2 pojemniki o pojemności min. 500 ml (dopuszcza się 1 pojemnik z nożem sierpowym) - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
16	Drobny sprzęt kuchenny: Tłuczek	<ul style="list-style-type: none"> - aluminiowy tłuczek do mięsa - posiadający dwie powierzchnie rozbijające - można zmyć w zmywarce 	2
17	Wyposażenie pracowni gastronomicznej:	<ul style="list-style-type: none"> - patelnia z nieprzywierającą powłoką teflonową - o średnicy 240 mm - wysokości min. 42 mm 	2

	Patelnia	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - nadająca się do kuchenki gazowej, elektrycznej, indukcyjnej i ceramicznej - gwarancja minimum 12 miesięcy 	
18	Drobny sprzęt kuchenny: Cedzak/durszlak	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - stojący na wbudowanej podstawie - posiadający uchwyty - można myć w zmywarkach - pojemność min. 3,5 l - wysokość min. 120 mm - średnica od 240 do 280 mm 	3
19	Robot kuchenny wieloczynnościowy	<ul style="list-style-type: none"> - moc min. 450 W - 2-stopniowa regulacja prędkości - funkcja pracy pulsacyjnej - zestaw zawiera 2 rodzaje tarcz tnących ze stali szlachetnej, dwustronnych, do krojenia na plasterki i na wiórki - zestaw zawiera tarczę emulgacyjną do ubijania - zestaw zawiera misę z tworzywa sztucznego z pokrywą chroniącą przed rozpryskiwaniem - moc przerobowa: do 0,5 kg mąki + dodatki; łącznie do 1,5kg ciasta - posiada nóż wielofunkcyjny - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
20	Sous vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność: min. 20 l - regulacja temperatury do 45÷95°C (co 0,5°C) - elektroniczne sterowanie - cyfrowy timer - osłona panelu sterowania - pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową - wentyl odpowietrzający w pokrywie - min. 6 przekładek wewnątrz pojemnika - wyświetlacz temperatury - kran spustowy - moc: min. 600 W - zasilanie: 230 V - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
21	Brytfanna emaliowana	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność min. 10 litrów - posiada pokrywę emaliowaną - posiada uchwyty - posiada owalny kształt - nadaje się do kuchenki gazowej, elektrycznej, ceramicznej, indukcyjnej, piekarnika - można myć w zmywarce 	1
22	Zastawa stołowa	<ul style="list-style-type: none"> - komplet naczyń w kolorze białym ze szkła hartowanego - naczynia gładkie bez wzorka i dekoracji - kształt naczyń okrągły - komplet składa się z minimum z: 	1



		<ul style="list-style-type: none"> • 60 szt. talerz deserowy min. 19 cm • 60 szt. talerz płaski min. 24 cm • 60 szt. bulionówka/flaczarka z uszkami piętrowalna min. 300 ml • 60 szt. filiżanek min. 220 ml • 60 szt. spodków pod filiżanki min. 14 cm <p>- dodatkowo zestaw zawiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 szt. półmisek owalny min. 32 cm • 3 szt. półmisek owalny min. 29,5 cm 	
23	Sokowirówka	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - duży otwór wsadowy o min. 75 mm - antypoślizgowa podstawa zapobiegająca przesuwaniu się urządzenia - w zestawie: pojemnik na sok min. 1,5 l pojemnik na pulpę min. 2 l - moc przyłączeniowa: min. 0,7 kW / 230 V, 50/60 H - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
24	Wózek kelnerski	<ul style="list-style-type: none"> - wózek transportowy na pojemniki GN i tace - odpowiedni dla pojemników 1/1, 1/2, 1/3 oraz 2/3 GN - stal nierdzewna - możliwość transportu min. 6 pojemników 1/1 GN - głębokość min. 65 mm - odstęp pomiędzy prowadnicami min. 80 mm - po min. jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka - 1 blat roboczy 	1
25	Mikser	<ul style="list-style-type: none"> - moc min. 400 W - 5-stopniowa regulacja prędkości pracy - wyposażony w stojak z misą obrotową o pojemności min. 3 l - stopniowa regulacja prędkości - przycisk zwalniający trzepaki/mieszaki - zabezpieczenie trzepaków/mieszaków przed przypadkowym wyjęciem - możliwość pracy z kubkiem miksującym - możliwość pracy z nasadką miksującą - trzepaki ze stali nierdzewnej, min. 2 szt. - mieszałka ze stali nierdzewnej, min. 2 szt. - zestaw zawiera dodatkowo: <ul style="list-style-type: none"> • plastikową łopatkę • plastikową nasadkę miksującą • tarczę przecierającą • wysoki pojemnik do miksowania • dodatkową misę - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	2
26	Bielizna stołowa: obrusy, nakładki	<p>obrus w kolorze białym</p> <ul style="list-style-type: none"> - skład tkaniny 100% poliester 	6

	na obrus	<ul style="list-style-type: none"> - wymiar: min. 300 cm x 140 cm - gramatura: min. 246 +/- 12 g/m² - skład tkaniny: 100% poliester - materiał z dużymi roślinnymi motywami, mierzącymi ok.12 cm - płamoodporny - wykończenie obrusu: fala 	
		<p>obrus w kolorze białym</p> <ul style="list-style-type: none"> - skład tkaniny 100% poliester - wymiar: min. 80 cm x 80 cm - gramatura: min. 246 +/- 12 g/m² - skład tkaniny: 100% poliester - materiał z dużymi roślinnymi motywami, mierzącymi ok.12 cm - płamoodporny - wykończenie obrusu: fala 	2
		<p>nakładka na obrus</p> <ul style="list-style-type: none"> - kolor bordowy - wymiar: min. 140 cm x 40 cm - gramatura: min. 246 +/- 12 g/m² - skład tkaniny: 100% poliester - wykończenie obrusu: mankiet 4cm 	2
27	Kostkarka do lodu	<ul style="list-style-type: none"> - budowa wykonana z wytrzymałego tworzywa - ręczne uzupełnianie wody - elektroniczny panel sterowania - wydajność do 10 kg na dobę - zbiornik na lód min. 1 kg - zbiornik na wodę min. 2 l - chłodzona powietrzem - utrzymuje lód do 4 h - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
28	Podgrzewacze do potraw i talerzy GN1/1	<ul style="list-style-type: none"> - podgrzewacz elektryczny - wanna wodna wykonana z polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę - pojemność min. 8 litrów - płynna regulacja temperatury do 95°C - wyłącznik - lampka kontrolna - zawiera pojemnik GN 1/1 - 65 mm - odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	2
29	Pojemnik GN1/1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - rozmiar GN 1/1 (530x325 mm) - wysokość: min. 20 mm - pojemność: min. 2,2 l 	4
30	Kuchenka	<ul style="list-style-type: none"> - moc: min. 800 W 	1



	mikrofalowa	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność min. 20 litrów - min. 6 poziomów mocy - sterowanie elektroniczne - wyświetlacz LED - wewnątrz komory z emalii ceramicznej - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	
31	Dozowniki i miarki do napojów	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność min. 1 l - podziałka wewnątrz dzbanka - wykonany ze stali nierdzewnej 	1
32	Dystrybutor napojów zimnych	<ul style="list-style-type: none"> - dozownik do soków podwójny – 2 pojemniki po min.6 l - wykonany ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej - chłodzenie z góry i z dołu (system chłodzący w podstawach i pokrywach) - min. 4 schładzaczki w podstawie i w pokrywie - pojemniki na sok wykonane z przezroczystego tworzywa - gwarancja min. 12 miesięcy 	1
33	Elementy dekoracji stołów: stojak do tortu i patera dwupoziomowa na ciasto	<p>Stojak do tortu</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3-elementowy - spiralny - kolor srebrny - wykonany ze stali chromowanej - wymiary talerzy: min. 20, min. 26, min. 32 cm - wysokość: min. 70 cm 	1
		<p>Patera dwupoziomowa na ciasto</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - wymiar min. 30 cm - wysokość min. 14 cm 	1
34	Czajnik bezprzewodowy	<ul style="list-style-type: none"> - czajnik bezprzewodowy o pojemności min. 1,7 l - obudowa ze stali nierdzewnej - stal satynowana - wyjmowany filtr ze stalową siatką - podświetlany włącznik pracy - typ grzałki: płaska grzałka płytkowa - napięcie 230 V - moc min. 2,2 kW - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
35	Ceramika żaroodporna: Naczynie do zapiekania ceramiczne	<ul style="list-style-type: none"> - naczynie do zapiekania prostokątne, ok. 375x260x75 mm - wykonane z białej porcelany - można używać w kuchenkach mikrofalowych - można myć w zmywarkach - odporność termiczna do 600°C 	4
36	Ceramika żaroodporna: Kokilki do zapiekania	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw zawierający min. 2 miseczki do zapiekania - wykonane z porcelany - średnica: 100 mm - wysokość: 25mm - z dekoracyjnymi rowkami 	12

		<ul style="list-style-type: none"> - odporność termiczna do 600°C - można używać w kuchenkach mikrofalowych i piecach - możliwość piętrowania - można myć w zmywarkach 	
37	Szkoło szerokiego zastosowania: Salaterki	<ul style="list-style-type: none"> - w kolorze białym ze szkła hartowanego - gładkie, bez wzorka i dekoracji - kształt okrągły - komplet zawiera salaterki min. 5 szt. o średnicy min. 11-12 cm - komplet zawiera salaterki min. 5 szt. o średnicy min. 23-24 cm 	2
38	Rozwiązania zapewniające systematyczność utrzymania w czystości bielizny stołowej: Pralko-suszarka	<ul style="list-style-type: none"> - kolor: biały - wolnostojąca - maksymalne wymiary (w cm, głębokość/ szerokość/ wysokość): 55 x 60 x 85 - prędkość wirowania: min. 1400 obr/min - pojemność pralki: min. 7 kg - pojemność suszarki: min. 4 kg - klasa energetyczna: min. A - automatyczny dobór ilości wody do wielkości załadunku - blokada przedwczesnego otwarcia drzwi - wybór czasu startu - wybór stopnia suszenia - wyświetlacz elektroniczny LED - w zestawie wąż dopływowy i odpływowy - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
39	Rozwiązania zapewniające systematyczność utrzymania w czystości bielizny stołowej: Stacja do prasowania (zestaw zawiera deskę do prasowania i stację parową – generator pary)	<p>Stacja do prasowania składająca się z elementów:</p> <p>1) Deska do prasowania</p> <ul style="list-style-type: none"> - blat o szerokości min. 40 cm - wysokość deski regulowana, min. od 80 do max. 100 cm - stabilna konstrukcja - podstawa pod stację parową - blat przepuszczający parę wodną z żelazka - system płynnej regulacji wysokości blatu - system umożliwiający szybkie składanie i rozkładanie deski - nóżki z antypoślizgowym pokryciem - w komplecie rękawnik - antenka na kabel - gniazdo elektryczne - przewód zasilający min. 1,7 m - gwarancja min. 12 miesięcy <p>2) Stacja parowa (generator pary)</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc min. 2800 W - wytwarzanie pary: min. 120 g/min 	1



		<ul style="list-style-type: none"> - nagrzewanie max. 2 minuty - ciśnienie pary: min. 5,5 bara - pojemność zbiornika na wodę: min. 1300 ml - regulacja strumienia pary - ceramiczna stopa - nakładka do prasowania delikatnych tkanin zapobiegająca wyblaszczaniu materiału - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	
40	Chłodziarko-zamrażarka	<ul style="list-style-type: none"> - klasa efektywności energetycznej A+ - kolor inox/stalowy - pojemność netto chłodziarki min. 190 l - pojemność netto zamrażarki min. 90 l - sterowanie elektroniczne - system No-Frost - umiejscowienie zamrażarki: na dole - minimum 3 szuflady w zamrażarce - półki „ze szkła bezpiecznego” w części chłodzącej - gwarancja min. 12 miesięcy - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
41	Zestaw do carvingu – wyposażenie nauczyciela	<p>Zestaw profesjonalnych noży do carvingu W skład zestawu wejść powinny minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • min. 5 dłutek „U” – gładkie, niekarbowanych • min. 3 dłutka „V” – gładkie, niekarbowane • min. 3 dłutka „U” – karbowane • min. 2 dłutka I_I • min. 2 kulkownice • min. ostrzałka ceramiczna • min. 3 noże do rzeźby przestrzennej <ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali nierdzewnej przystosowanej do kontaktu z żywnością - zestaw powinien dodatkowo zawierać min. 3 różne temperówki do dekoracji z ostrym ostrzem wykonanym ze stali nierdzewnej i wyprofilowaną górną częścią rękojeści z polipropylenu - zestaw powinien zawierać dodatkowo min. 2 wzory foremek ze stali nierdzewnej do wyciskania w owocach i warzywach na głębokość do 2 cm lub obrysowania wzorów, foremka posiada uchwyt - zestaw powinien zawierać dodatkowo min. 2 noże dekoracyjne do wycinania spirali 	1
42	Zestaw do carvingu	<p>Zestaw min. 22 noży do carvingu W skład zestawu wejść powinny minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • min. 2 noże do obierania • dekorator do warzyw i owoców • nóż piła • dwustronny nóż do kulek 	10

		<ul style="list-style-type: none"> • nóż w kształcie dziobu • nóż dekoracyjny trójkąt <p>- wykonane ze stali nierdzewnej</p>	
43	Garnek do gotowania ryżu	<ul style="list-style-type: none"> - elektryczny garnek do gotowania ryżu - pojemność min. 1,5 l - moc min. 500 W - w zestawie z pokrywką i miarką do ryżu - wykonany ze stali nierdzewnej - posiadający wyjmowane naczynie wewnętrzne - posiadający ochronę przed przegrzaniem - posiadający funkcję podtrzymywania temperatury - gwarancja min. 12 miesięcy 	1
44	Maty bambusowe, pałeczki	<p>Zestaw powinien składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesjonalnej maty do zwijania sushi rozmiar min. 24 x 24 cm • profesjonalnej maty do zwijania sushi rozmiar min. 27 x 27 cm • pałeczki bambusowe do sushi długość min. 24 cm min. 10 par pałeczek w opakowaniu <p>- dodatkowo do zestawu powinna być dołączona drewniana łyżka do mieszania ryżu</p>	10
45	Komplet do spożywania sushi	<p>Komplet dla dwóch osób zawierający minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 półmiski na porcje sushi - 2 miseczki ceramiczne na sos sojowy - 2 pary drewnianych pałeczek z podstawkami - 2 maty bambusowe 	4

Wymagania dodatkowe:

Każdy oferowany element wyposażenia musi posiadać Certyfikat Zgodności lub dokument równoważny oraz Certyfikat Bezpieczeństwa lub dokument równoważny. Zamawiający wymaga dostarczenia ww. dokumentów przy dostawie elementów wyposażenia przez Wykonawcę.