

Część I

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – na dostawę drobnego wyposażenia gastronomicznego oraz dostawę, montaż i uruchomienie sprzętu gastronomicznego w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle

L.p.	Wyposażenie	Liczba sztuk	Opis wymaganych parametrów minimalnych	Szkoła	Pracownia
1.	Talerz głęboki *	108	- Średnica: 24-27 cm - wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej - kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) - przystosowane do sztaplowania (układania w stosy), przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych - kształt: okrągły, stylistyka: klasyczna	ZSGH w Wiśle	Sala 120
2.	Talerz płaski *	108	- Średnica: 26-32 cm - wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej - kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) - przystosowane do sztaplowania (układania w stosy), przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych - kształt: okrągły, stylistyka: klasyczna		
3.	Talerz płaski *	108	- Średnica: 19-21 cm - wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej - kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) - przystosowane do sztaplowania (układania w stosy), przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych - kształt: okrągły, stylistyka: klasyczna		

4.	Półmisek serwisowy *	12	• Półmisek owalny • 28 x 20 cm • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • stylizacja: klasyczna		
5.	Salaterka *	12	• Średnica: 23-25 cm • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • przystosowane do sztaplowania (układania w stosy) • kształt: okrągły, stylizacja: klasyczna		
6.	Waza do zupy *	4	• Z białej porcelany • Pojemność: 3-3,2 l • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • kształt: okrągły, stylizacja: klasyczna		
7.	Sosjerka *	6	• Z białej porcelany • Pojemność: 0,35-0,4 l • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • kształt: okrągły, stylizacja: klasyczna		
8.	Bulionówka ze spodem *	108	• Pojemność: 0,3-0,4 l • Średnica spodka: 165-175 mm • Kształt bulionówki i spodka: okrągłe • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej		

			• kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • przystosowane do sztaplowania (układania w stosy) • stylistyka: klasyczna		
9.	Filiżanka do kawy ze spodkiem *	108	• Pojemność: 0,19-0,23 l • W zestawie spodki do filiżanek • Kształt filiżanki i spodka: okrągłe • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • stylistyka: klasyczna		
10.	Imbryk *	5	• Pojemność: 1,35-1,4 l • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • stylistyka: klasyczna		
11.	Cukiernica *	18	• Z białej porcelany • Pojemność: 0,29-0,31 l • wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • kształt: okrągły, stylistyka: klasyczna		
12.	Serwetniki *	6	• wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej • kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) • stylistyka: klasyczna		
13.	Pieprzniczka *	6	• Z białej porcelany • wykonane z porcelany twardej (hotelowej/gastronomicznej)		

			- szkliwione, o powierzchni gładkiej, nieporowatej - kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) - kształt: okrągły - stylistyka: klasyczna		
14.	Solniczka *	6	Z białej porcelany - wykonane z porcelany (hotelowej/gastronomicznej) o powierzchni gładkiej, nieporowatej - kolor: biały, jednolity (bez dekoracji lub z delikatnym reliefem) - kształt: okrągły, stylistyka: klasyczna		
15.	Kieliszek do białego wina ****	108	Pojemność: 0,35-0,38 l - wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: - odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania - przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych - kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
16.	Kieliszek do czerwonego wina ****	108	Pojemność: 0,49-0,51 l - wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: - odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania - przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych - kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
17.	Kieliszek do wina musującego ****	108	Pojemność: 0,19-0,21 l - wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: - odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania		

			• przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
18.	Goblet do wody ****	108	• Pojemność: 0,38-0,4 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania • przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
19.	Kieliszki do koktajli ****	12	• Pojemność: 0,19-0,21 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania • przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
20.	Kieliszki do koktajli ****	12	• Pojemność: 0,25-0,27 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania • przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
21.	Kieliszki do koktajli ****	12	• Pojemność: 0,42-0,45 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania		

			• przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
22.	Karafka do napojów ****	20	• Pojemność: 1,18-1,2 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania • przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
23.	Karafka do wina ****	1	• Pojemność: 1,2-1,4 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania • przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
24.	Karafka do dekantacji wina ****	1	• Pojemność: 1,5-1,8 l • wykonane ze szkła gastronomicznego Szkło musi charakteryzować się: • odpornością na matowienie i utratę przejrzystości w trakcie użytkowania • przystosowaniem do intensywnego mycia w zmywarkach gastronomicznych • kolor: bezbarwny, stylistyka: klasyczna		
25.	Widelec stołowy **	108	• Długość: 20-22 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych		

			• gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
26.	Nóż stołowy **	108	• Długość: 23-25 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
27.	Łyżka stołowa **	108	• Długość: 20-22 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
28.	Widelec stołowy **	108	• Długość: 18-20 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
29.	Nóż stołowy **	108	• Długość: 21-23 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych		

			• gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
30.	Łyżka stołowa **	108	• Długość: 18-20 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
31.	Widelczyk do ciast **	108	• Długość: 15-17 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
32.	Łyżeczka do kawy**	108	• Długość: 11-14cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
33.	Łyżeczka deserowa**	108	• Długość: 18-20 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych		

			• gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
34.	Widelec do ryb**	108	• Długość: 20-22 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
35.	Nóż do ryb**	108	• Długość: 21-23 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
36.	Widelec do sałatek**	20	• Długość: 20-22 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
37.	Łyżka do sałatek**	20	• Długość: 20-22 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych		

			• gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
38.	Łyżka wazowa **	4	• Długość: 26-28 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
39.	Łyżka sosowa**	12	• Długość: 17-19 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
40.	Łopatka do ciast **	20	• Długość: 25-27 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
41.	Widelec do mięs **	12	• Długość: 15-17 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych		

			• gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
42.	Łyżeczka do lodów **	108	• Długość: 13-15 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
43.	Łyżeczka do cukru **	15	• Długość: 14-16 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
44.	Nóż do masła **	48	• Długość: 18-21 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych • gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
45.	Szczypce do pieczywa **	5	• Długość: 19 - 22 cm • wykonane ze stali nierdzewnej • stal typu: 18/10 (Cr/Ni), polerowana (wysoki połysk) • przystosowane do mycia oraz odporne na działanie detergentów stosowanych w zmywarkach gastronomicznych		

			• gładkie krawędzie i wykończenia (bez ostrych rantów)		
46.	Obrus prostokątny	24	• Kolor: biały • Wymiary: 160 x 200 cm +/- 3 cm		
47.	Obrus okrągły	6	• Kolor: biały • Średnica: 150 cm +/- 3 cm		
48.	Skirtingi	8	• Kolor: biały • Wymiary (D x W): 140 x 75 cm +/- 2cm		
49.	Laufry	8	• Długość: 160 cm +/- 3 cm		
50.	Zestaw barmański	4	• Zestaw minimum 14 elementów: • haker bostoński 800 ml, • szklanica barmańska, • sitko barmańskie, • sitko Fine Strainer, • szufelka do lodu, • wyciskacz do cytryn, • łyżka barmańska, • miarka barowa 25/50 ml, • rozgniatacz do owoców, • otwieracz do butelek, • nóż barmański • ochroniacz na nóż • ręcznik barmański. • torba do przechowywania sprzętu		
51.	Trybuszon	3	• Długość: 10 -13 cm		
52.	Wyciskarka elektryczna do cytrusów	1	• Wydajność: minimum 20 l/h • Elementy do wyciskania ze stali nierdzewnej		
53.	Blender kielichowy	1	• Pojemność: minimum 2,5 l • Moc: minimum 1,4 kW • Wykonany z tworzywa przystosowanego do żywności		

54.	Kostkarka do lodu	1	• Wydajność: minimum 20 kg/24 h • Chłodzona powietrzem • Wyposażona w pompę odpływu		
55.	Kruszarka do lodu	1	• Wydajność: minimum 10 kg/h		
56.	Syfon do bitej śmietany	2	• Pojemność: 0,4 - 0,6 l		
57.	Pakowarka próżniowa	1	• Zasilanie: 230 V • Listwa grzewająca w zakresie: 250-270 mm • Wydajność pompy: minimum 2 m³/h • Komplet 500 szt. worków do pakowania próżniowego 200x250 mm		
58.	Cyrkulator zanurzeniowy do Sous-Vide	1	• Zakres temperatury: minimum 5 do 95 °C • Moc: minimum 1.5 kW • Zasilanie: 230 V • Obudowa ze stali nierdzewnej		
59.	Ekspres przelewowy do kawy	1	• Moc: 0,9 -1,5 kW • Pojemność: 1- 1,4 l		
60.	Kawiarka	1	• Kawiarka ze stali nierdzewnej • Ilość przygotowanej kawy: 0,12-0,18 l		
61.	Zaparzacz tłokowy do kawy	1	• Urządzenie do przygotowywania kawy metodą immersyjno-ciśnieniową, umożliwiające krótkotrwałą ekstrakcję kawy oraz oddzielenie naparu od fusów poprzez ręczne wytworzenie ciśnienia: • pojemność robocza: min. 200 ml • konstrukcja umożliwiająca wytworzenie ciśnienia ręcznego (tłok/pres) • kompatybilność z filtrami papierowymi • materiał: tworzywo sztuczne wysokiej jakości lub równoważne, dopuszczone do kontaktu z żywnością		

			• odporność na temperaturę min. 90°C • W komplecie z papierowymi filtrami (50 szt.) i akcesoriami (mieszadło i miarka)		
62.	Zaparzacz do kawy	1	• Urządzenie do przygotowywania kawy metodą przelewową z wykorzystaniem filtrów o podwyższonej zdolności filtracji, zapewniających wysoką klarowność naparu: • pojemność: min. 500 ml • kompatybilność z dedykowanymi filtrami papierowymi o zwiększonej grubości lub równoważnymi • materiał: szkło odporne na wysoką temperaturę • odporność na temperaturę min. 90°C • Jednorazowo możliwość przygotowania minimum 6 filiżanek kawy		
63.	Drip do kawy	1	• Urządzenie umożliwiające przygotowanie kawy poprzez ręczne zalewanie, z grawitacyjnym przepływem wody przez zmieloną kawę i filtr: • konstrukcja stożkowa lub równoważna, zapewniająca kontrolowany przepływ wody • kompatybilność z filtrami papierowymi ogólnodostępnymi na rynku • odporność na temperaturę min. 90°C • Kolor: biały • Ceramiczny • Pozwala na przygotowanie porcji kawy po 0,12-0,13 l		
64.	Zaparzacz do kawy typu (French Press)	1	• Urządzenie do przygotowywania kawy metodą immersji, z oddzieleniem fusów przy użyciu tłoka z filtrem: • pojemność: min. 600 ml • filtr metalowy wielokrotnego użytku • odporność na temperaturę min. 90°C		

			• Szklany cylinder • Obudowa chroniąca szklany cylinder • Z uchwytem • Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej		
65.	Waga kuchenna	1	• Typ wagi: elektroniczna • Maksymalne obciążenie: 5 kg • Dokładność pomiaru: 1 g • Jednostki wagowe: g, kg, oz (uncja) • Funkcje: automatyczne wyłączanie, tarowanie, wskaźnik przeciążenia		
66.	Dzbanek do spieniania mleka	3	• Pojemność: 0-4 - 0,6 l • Ze stali nierdzewnej • Z uchwytem • Kolor: srebrny lub czarny • Z podziałką w środku dzbanka		
67.	Czajnik elektryczny typu konewka	1	• Pojemność: 1,2-1,5 l • Moc: 1500-2000 W • Czajnik ze stali nierdzewnej w kolorze grafitowym • Wyposażony w funkcje: automatycznego wyłączania i zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz ochrona przed pracą na sucho		
68.	Czajnik elektryczny	1	• Pojemność: 1,5-1,7 l • Materiał: stal nierdzewna • Kolor: grafitowy • Moc: 1500-2000 W • Możliwość regulacji temperatury w zakresie od minimum 50°C do 100°C • Wyposażony w funkcję podtrzymywania ciepła • Wyposażony w płaską grzałkę • Wskaźnik poziomu wody (podziałka)		

			• Wyposażony w funkcje: automatycznego wyłączania i zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz ochrona przed pracą na sucho		
69.	Chłodziarko-zamrażarka wolnostojąca	1	• Lodówka wolnostojąca z funkcją zamrażalnika • Wymiary: 590x650x2000 mm, tolerancja 5% • Pojemność: 370 - 430 l • Pojemność zamrażarki: minimum 100 l • Pojemność chłodziarki: minimum 265 l • NoFrost w zamrażarce i chłodziarce • Alarm niedomkniętych drzwi • Klasa energetyczna: maks. C. • Poziom hałasu: maks. 37dB • Obudowa ze stali nierdzewnej, w kolorze grafitowym		
70.	Piec konwekcyjno-parowy wraz z podstawą i uzdatniaczem	1	• typ: piec konwekcyjno-parowy, • pojemność: 10 xGN 1/1, • zasilanie: 3-fazowe 400 V 50 Hz, • Umożliwia programowanie minimum 200 programów (w tym 100 gotowych), pracę w trybach pary, pieczenia i kombi • precyzyjna kontrola temperatury w zakresie 50–300°C • Minimum 3 prędkości wentylatora z autorewersem, • Sonda temperatury potrawy, funkcję ΔT, OneTouch oraz Timer półek umożliwiające jednocześnie przygotowanie różnych potraw. • Wyposażony w automatyczne mycie, funkcję utrzymywania temperatury, szybkie chłodzenie komory, przedgrzew oraz system EasyService. • Bezpieczna konstrukcja z podwójną szybą drzwi z chłodzeniem, elektroniczną klapką odprowadzania wilgoci oraz • Automatyczny uzdatniacz wody + 25 kg soli Podstawa pod piec:		

			• przystosowana do montażu w/w pieca konwekcyjno-parowego, • wykonana ze stali nierdzewnej, w kolorze grafitowym • wyposażona w otwarte prowadnice do przechowywania GN		
71.	Blender Bike	1	• Pojemność blendera: minimum 1,5 l • Napęd: mechaniczny, pedałowaty • Maksymalne obciążenie użytkownika: do 150 kg • Z montażem		

Gwarancja: 60 miesięcy

Informacje dodatkowe:

Zamawiający dopuszcza tolerancję wymiarową wskazaną w poszczególnych pozycjach, jednak ostateczne wymiary do ustalenia z Zamawiającym przed dostawą sprzętu.

Wszystkie narzędzia i sprzęty elektryczne muszą posiadać certyfikat CE

*** Wszystkie oferowane talerze muszą pochodzić z jednej kolekcji/serii producenta.**

Kolekcja musi zapewniać:

- jednolitą kolorystykę
- spójność stylistyczną
- powtarzalność formy i wymiarów

Nie dopuszcza się mieszania elementów z różnych kolekcji.

Talerze muszą być:

- fabrycznie nowe
- wolne od wad produkcyjnych (pęknięcia, przebarwienia, deformacje)

**** Sztućce muszą:**

- być fabrycznie nowe, wolne od wad fabrycznych

Spójność kolekcji:

Wszystkie elementy sztućców muszą pochodzić z jednej kolekcji/serii producenta.

Kolekcja musi zapewniać:

- jednolitą stylistykę
- spójność formy i wykończenia
- kompatybilność wizualną wszystkich elementów

Nie dopuszcza się mieszania elementów z różnych kolekcji.

****** Spójność**

Szkło musi pochodzić z jednej linii stylistycznej lub być wzajemnie dopasowane wizualnie, zapewniając jednolity charakter zastawy stołowej.