

## Oferta usługowa Ochotniczej Straży Pożarnej w Mszanie Dolnej

Ochotnicza Straż Pożarna w Mszanie Dolnej realizuje inicjatywę lokalną w obszarze ekonomii społecznej pt. „*gastrOSPrzęt – wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego oraz Sali z zapleczem kuchennym w OSP w Mszanie Dolnej*”. Projekt polega na doposażeniu OSP w Mszanie Dolnej w dodatkowy sprzęt gastronomiczny niezbędny do poszerzenia oferty usługowej OSP w zakresie wynajmu sali wraz z zapleczem kuchennym oraz stworzenia oferty wypożyczenia sprzętu gastronomicznego dla zainteresowanych osób/podmiotów. Oferta OSP skierowana jest w szczególności do mieszkańców i podmiotów z trzech sąsiadujących gmin: Gminy Mszana Dolna, Gminy Niedźwiedź i Miasta Mszana Dolna.

Realizacja Inicjatywy stwarza możliwość pozyskiwania dodatkowych środków finansowych na działalność statutową naszego Stowarzyszenia.

### Oferta usługowa OSP obejmuje:

- 1) **wynajem sali wraz z dobrze wyposażonym zapleczem kuchennym** oraz
- 2) **możliwość wypożyczenia sprzętu gastronomicznego**, w tym m.in.: filiżanek ze spodkiem, pater na owoce ciasto, warników, podgrzewaczy, garnków gastronomicznych o różnej pojemności i in.

Oferta skierowana jest do osób prywatnych jak również organizacji i podmiotów lokalnych, takich jak: szkoły, przedszkola, organizacji zrzeszających emerytów i rencistów, seniorów, organizacji kulturalnych, turystycznych, KGW oraz innych fundacji i stowarzyszeń. Z oferty mogą również korzystać osoby prywatne, firmy i instytucje lokalne.

Szczegółowe informacje o możliwości skorzystania z oferty OSP dostępne są w biurze OSP, ul. Jana Matejki 3 oraz na naszej stronie internetowej [www.osp.mszana-dolna.pl](http://www.osp.mszana-dolna.pl).

Inicjatywa lokalna w obszarze ekonomii społecznej pt. „*gastrOSPrzęt – wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego oraz Sali z zapleczem kuchennym w OSP w Mszanie Dolnej*” współfinansowana jest ze środków przekazanych przez Operatora Programu Grantowego tj. Fundację Miejsc i Ludzi Aktywnych (MiLA) w ramach projektu „Małopolski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej – Subregion Sądecki” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

### Cele projektu:

**Cel główny:** Ekonomizacja działalności stowarzyszenia OSP w Mszanie Dolnej poprzez wprowadzenie do oferty stowarzyszenia nowych usług o charakterze odpłatnym oraz na rozszerzeniu oferty dotychczasowej o nowe grupy odbiorców.

### Cel szczegółowy:

- 1) przygotowanie i testowanie nowych i rozszerzonych usług świadczonych odpłatnie przez Stowarzyszenie
- 2) wzmocnienie potencjału technicznego Stowarzyszenia poprzez jego doposażenie w sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do świadczenia usług odpłatnych.

Termin realizacji Inicjatywy: od 17-09-2018 r. do 31-03-2019 r.

## OFERTA KOMERCYJNA WYPOŻYCZENIA SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO

*Podane ceny dotyczą wypożyczenia sprzętu na 1 dobę*

### Podgrzewacz Roll Top Classic STALGAST 434090

Podgrzewacz na pastę jest ekonomicznym urządzeniem do podtrzymywania ciepła potraw. Urządzenie składa się z pojemnika zewnętrznego opartego na konstrukcji podtrzymującej, na której znajdują się pojemniki na pastę grzewczą, oraz z wyjmowanego pojemnika wewnętrznego ze stali nierdzewnej i pokrywy.



- otwierana pokrywa (90°)
- wysoka jakość wykonania,
- posiada uchwyty boczne do przenoszenia
- w komplecie: pojemnik gastronomiczny GN 1/165 mm, 2 pojemniki na paliwo (pasta we własnym zakresie)
- uchwyty umożliwiające montaż grzałki 430300 lub 430700

**cena netto: 20 zł**

### Podgrzewacz elektryczny GN 1/1, SUNNEX



- wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemnik gastronomiczny GN 1/1 100 w komplecie
- grzałka z termostatem
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- twardsza woda powoduje osadzanie kamienia w grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji

**cena netto: 25 zł**

**Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 360 mm, V 22.4 l – 2 szt.**



- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty

**cena netto za 1 szt.: 20 zł**

**Garnek stalowy do duszenia z pokrywką, Ø 360 mm, V 11.2 l – 2 szt.**



- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
- garnek posiada wzmocnioną krawędź górną i dodatkowo wzmocnione uchwyty

**Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 320 mm, V 12.9 l – 2 szt.**

- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty

**cena netto za 1 szt.: 20 zł**



### Wanna przecedzakowa d 400 mm

- średnica : 400 mm
- wysokość - H : 220 mm
- stal polerowana



cena netto 15 zł za 1 szt.

### Rondel ze stali nierdzewnej, z pokrywką, o średnicy 160 mm, 1,9 l | STALGAST, Premium Line 015162 – 2 szt.

- Linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- Kapsułowe dno wielowarstwowe
- Nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty
- Pokrywka w komplecie
- Można myć w zmywarce
- Można używać do indukcji



cena netto za 1 szt.: 20 zł

### Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 360 mm, V 18.3 l - 2 szt.

- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
- garnek posiada wzmocnioną krawędź górną i dodatkowo wzmocnione uchwyty



cena netto za 1 szt.: 20 zł

### Garnek niski z pokrywką, stalowy, Ø 400 mm, V 31.4 l



- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
- garnek posiada wzmocnioną krawędź górną i dodatkowo wzmocnione uchwyty

**cena netto za 1 szt.: 20 zł**

### Dozownik do soków, Stalgast, 8 L



- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika

**cena netto za 1 szt.: 35 zł**

**Hendi Patelnia aluminiowa powlekana tytanem do naleśników ø320 mm, Profi Line – 4 szt.**

**cena netto za 1 szt.: 20 zł**



**Filizanka 0,23 l ze spodkiem 15 cm - AMERYKA producent: LUBIANA – 300 szt.**

**cena netto za 1 szt.: 0,35 zł**



**Patera na owoce i ciastka YATO - 30 szt.**



- Patera przeznaczona jest do serwowania **owoców, ciast i ciasteczek**. Składa się z **3 talerzy** o różnej średnicy [mm]: **165 / 219 / 267**
- Wysokość [mm]: **300**
- **cena netto za 1 szt.: 10 zł**

## Warnik do napojów o podwójnych ściankach 10 l - 4 szt.



- Warniki do napojów o podwójnych ściankach:  
Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej AISI 304 zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej;  
Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Niekapiący kran z polipropylenu  
Tacka ociekowa w zestawie  
Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: 30 – 100°C  
Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury  
Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem  
Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady  
Czas zagotowania wody min 37( +,- 5 minut)  
Pojemność użytkowa 9L

**cena netto za 1 szt.: 40 zł**

## KINGHOFF BRYTFANKA OWALNA 7.9L

### KH-3685 – 3 szt.

Brytfanna stalowa owalna.  
Wysokiej jakości stal nierdzewna.  
Dno termiczne idealnie przewodzące ciepło.  
Żywność szybko nagrzewa się i pozostaje długo ciepłe.

Gotowanie z małą ilością wody i tłuszczu.  
Praktycznie wyprofilowany rant zapobiega skapywaniu.  
Nadaje się do piekarników oraz na wszystkich kuchniach, także indukcyjnych.  
Prosta do mycia. Można myć w zmywarce.  
W zestawie koszyk ze stali nierdzewnej.  
Pojemność 7.9 L



Wymiary: 38 x 25 x 12,5 cm  
**cena netto za 1 szt.: 35 zł**

### **KINGHOFF BRYTFANKA OWALNA 7.9L KH-3686 + para – 1 szt.**



Brytfanna stalowa owalna.  
Wysokiej jakości stal nierdzewna.  
Dno termiczne idealnie przewodzące ciepło.  
Żywność szybko nagrzewa się i pozostaje długo ciepłe.  
Gotowanie z małą ilością wody i tłuszczu.

Nadaje się do piekarników oraz na wszystkich kuchniach, także indukcyjnych.  
Można myć w zmywarce.  
W zestawie koszyk i wkład parowy ze stali nierdzewnej.  
Pojemność 7.9 L  
Wymiary: 38 x 25 x 12,5 cm

**cena netto za 1 szt.: 35 zł**





**Pozostały sprzęt:**

**Chochla z linii Kitchen Line** - to połączenie dobrej jakości i umiarkowanej ceny. Produkt rekomendowany jest dla profesjonalistów znakomicie sprawdza się również w domowych warunkach.

- pozbawiona spawów i zagięć
- wykonana z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełnia normy higieny HACCP
- wykonana ze stali nierdzewnej
- można myć w zmywarkach

**Hendi Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l – 1 szt.**



Łyżka cedzakowa YATO o średnicy 220mm – 1 szt. – 5 zł netto /szt.

Hendi Chochla 180 ml | Kitchen Line – 1 szt. – 5 zł netto /szt.

Hendi Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l – 1 szt. – 10 zł netto/szt.

serwetniki – 40 szt. – 1 zł netto/1 szt.

łyżka stołowa - 141 szt.

dzbanki 1,4 l – 12 szt.

noże stołowe – 48 szt.

widelce – 48 szt.

miski, sitka, korkociągi, otwieracze, tace

– **cena netto za 1 szt.: 2 zł**

**UWAGA!**

*Opis urządzeń sporządzono na podstawie informacji na stronach internetowych firm Stalgast, YATO KINGHOFF HENDI, HELIOS; zdjęcia urządzeń pochodzą ze stron internetowych firm [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com); , [www.helios-horeca.pl](http://www.helios-horeca.pl); [www.hendi.pl](http://www.hendi.pl); [www.yato.com](http://www.yato.com)*

*Prezentowane zdjęcia mają charakter poglądowy. Dostarczony produkt może się nieznacznie różnić od przedstawionego w niniejszej ofercie .*

*Cena nie obejmuje kosztów transportu. Załadunek i transport we własnym zakresie.*

*Płatność z góry gotówką przy odbiorze towaru.*

*Możliwość negocjacji cen.*

*Możliwość płatności przelewem na konto OSP, po wcześniejszym uzgodnieniu.*

*Przed wydaniem urządzenia/sprzętu może być konieczność wpłacenia kaucji w wysokości ustalonej pomiędzy stronami.*

*Uszkodzenie, zniszczenie wypożyczonego sprzętu z winy Korzystającego powoduje poniesienie kosztów jego naprawy/zakupu.*

*Najemca ma obowiązek zapoznać się z instrukcją obsługi sprzętu przed jego uruchomieniem i eksploatacją!*

*Wynajmujący (Stowarzyszenie) nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wśród osób korzystających z urządzeń, spowodowane awarią sprzętu, powstałe w wyniku użytkowania sprzętu niezgodnie z przeznaczeniem lub niezgodnie z warunkami eksploatacji opisanymi w instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń! Eksploatacja i korzystanie z urządzeń na własną odpowiedzialność i ryzyko najemcy/użytkownika!*

## OFERTA KOMERCYJNA WYNAJMU SALI

**Oferta skierowana do lokalnych organizacji pozarządowych, Kół Gospodyń Wiejskich, zespołów ludowych, klubów sportowych, Domu Pomocy Społecznej, stowarzyszeń zrzeszających emerytów, rencistów i seniorów, szkół, przedszkoli, itp. – działających na rzecz lokalnej społeczności, jej aktywizacji i integracji.**

Oferta obejmuje wynajęcie sali widowiskowo-tanecznej na 250 miejsc, wraz z zapleczem kuchennym (profesjonalnie wyposażona kuchnia, pomieszczenie bufetu).

**Cena netto wynajmu za 1 dobę: 500,00 zł**

*Więcej informacji w sprawie wypożyczenia sprzętu i wynajmu sali znajdują się:  
W biurze Ochotniczej Straży Pożarnej, ul. J. Matejki 3, 34-730 Mszana Dolna,  
oraz pod nr tel.: 018 33 10 008, w godz. od 8.00 – 15.00 lub email: [osp.mszana-dolna@wp.pl](mailto:osp.mszana-dolna@wp.pl)  
oraz na stronach: <http://www.osp.mszana-dolna.pl>*