



Załącznik nr 1.4.

Dostawa sprzętu gastronomicznego i AGD

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
1.	Piec piekarniczo-cukierniczy	1	<p>Wymagania techniczne Urządzenie musi spełniać co najmniej następujące wymagania:</p> <p>Pojemność i konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none">• pojemność komory: minimum 4 blachy o wymiarach 600 × 400 mm,• odległość między prowadnicami: minimum 80 mm,• komora wykonana ze stali nierdzewnej,• obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o porównywalnej odporności na korozję,• drzwi z przeszkleniem umożliwiającym kontrolę procesu obróbki, <p>Parametry pracy</p> <ul style="list-style-type: none">• zakres temperatury pracy: minimum od 30°C do 270°C,• równomierna dystrybucja powietrza w komorze,• co najmniej jeden wentylator z funkcją zmiany kierunku obrotów (autorewers),• możliwość regulacji parametrów obróbki termicznej (temperatura, czas), <p>System nawilżania</p> <ul style="list-style-type: none">• system nawilżania komory poprzez bezpośrednie doprowadzenie wody,• możliwość regulacji poziomu nawilżania, <p>Sterowanie</p> <ul style="list-style-type: none">• sterowanie elektroniczne,• panel sterowania umożliwiający ustawienie parametrów pracy (co najmniej: temperatura, czas, poziom wilgotności),• wyświetlanie aktualnych parametrów pracy urządzenia, <p>Programy i funkcje</p> <ul style="list-style-type: none">• możliwość zapisywania programów pracy,• możliwość pracy wieloetapowej (co najmniej 2 etapy),• funkcja utrzymywania temperatury po zakończeniu cyklu,



			<ul style="list-style-type: none">funkcja szybkiego schładzania komory, <p>System mycia</p> <ul style="list-style-type: none">automatyczny system mycia komory,co najmniej 3 programy mycia o różnej intensywności, <p>Zasilanie i moc</p> <ul style="list-style-type: none">zasilanie: 400 V,moc znamionowa: nie większa niż 8 kW, <p>Wymiary i masa</p> <ul style="list-style-type: none">maksymalne wymiary urządzenia:<ul style="list-style-type: none">szerokość: 900 mm,głębokość: 1000 mm,wysokość: 800 mm,masa urządzenia: nie większa niż 120 kg, <p>Bezpieczeństwo i eksploatacja</p> <ul style="list-style-type: none">urządzenie przystosowane do podłączenia do instalacji elektrycznej, wodnej i kanalizacyjnej,szczelność obudowy: minimum IPX5 lub równoważna,zabezpieczenia chroniące użytkownika przed przypadkowym poparzeniem (np. kontrolowany zakres otwarcia drzwi lub rozwiązanie równoważne), <p>Wymagania dodatkowe</p> <ul style="list-style-type: none">urządzenie fabrycznie nowe,instrukcja obsługi w języku polskim,minimalny okres gwarancji: 24 miesiące, <p>Równoważność</p> <p>Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne, przez które rozumie się urządzenia spełniające co najmniej wszystkie wymagania określone w niniejszym opisie, w szczególności w zakresie funkcjonalności, parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa użytkownika.</p> <p>Wykonawca, oferując rozwiązanie równoważne, zobowiązany jest wykazać jego zgodność z wymaganiami Zamawiającego.</p> <p>Wymagania związane z przeznaczeniem edukacyjnym</p> <p>Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w procesie dydaktycznym przez uczniów, w związku z czym musi spełniać następujące wymagania:</p>
--	--	--	--



			<p>Bezpieczeństwo użytkowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • urządzenie musi być wyposażone w zabezpieczenia ograniczające ryzyko poparzenia użytkownika, • temperatura powierzchni zewnętrznych dostępnych dla użytkownika nie może przekraczać wartości dopuszczalnych określonych w obowiązujących normach, • drzwi urządzenia muszą umożliwiać stabilne zatrzymanie w pozycji otwartej (mechanizm blokady lub równoważny), <p>Obsługa i sterowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • interfejs sterowania musi umożliwiać jednoznaczne ustawienie parametrów pracy (temperatura, czas, tryb pracy), • oznaczenia funkcji muszą być czytelne i trwałe, <p>Trwałość i eksploatacja</p> <ul style="list-style-type: none"> • elementy narażone na częste użytkowanie (np. uchwyty, uszczelki, prowadnice) muszą być wymienne,
2.	Maszynka do mielenia	2	<p>Maszynka do mielenia mięsa</p> <p>1. Przedmiot zamówienia</p> <p>Przedmiotem zamówienia jest dostawa elektrycznej maszyny do mielenia mięsa przeznaczonej do użytkowania w warunkach gastronomicznych oraz dydaktycznych.</p> <p>2. Wymagania techniczne</p> <p>Urządzenie musi spełniać co najmniej następujące wymagania:</p> <p>2.1. Parametry pracy moc znamionowa: minimum 1500 W, wydajność mielenia: minimum 2 kg/min, zasilanie: 230 V,</p> <p>2.2. Konstrukcja obudowa wykonana z metalu lub materiału o równoważnej wytrzymałości mechanicznej, elementy robocze (ślimak, nóż, sitka) wykonane ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, stabilna konstrukcja zapewniająca bezpieczną pracę urządzenia,</p> <p>2.3. Funkcjonalność możliwość mielenia mięsa o różnej strukturze, funkcja biegu wstecznego, zestaw sitek o średnicy otworów co najmniej: 3 mm, 4–5 mm, 8 mm,</p>



			<p>2.4. Wyposażenie</p> <p>W skład zestawu musi wchodzić co najmniej:</p> <p>3 sitka o różnych średnicach otworów, popychacz, taca zasypowa, co najmniej jedna nasadka do wyrobów masarskich lub równoważne wyposażenie,</p> <p>2.5. masa urządzenia: nie większa niż 7 kg,</p> <p>2.6. Bezpieczeństwo urządzenie musi posiadać zabezpieczenie przed przeciążeniem, elementy mające kontakt z żywnością muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, konstrukcja musi umożliwiać bezpieczne użytkowanie oraz czyszczenie,</p> <p>3. Wymagania związane z przeznaczeniem edukacyjnym</p> <p>Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <p>możliwość bezpiecznej obsługi przez użytkowników nieprofesjonalnych pod nadzorem, zabezpieczenie uniemożliwiające dostęp do elementów roboczych podczas pracy (np. gardziel z ograniczonym dostępem lub rozwiązanie równoważne), stabilna podstawa ograniczająca przemieszczanie się urządzenia podczas pracy, instrukcja obsługi w języku polskim zawierająca zasady bezpiecznego użytkowania,</p> <p>4. Wymagania dodatkowe urządzenie fabrycznie nowe, minimalny okres gwarancji: 24 miesiące,</p> <p>5. Równoważność</p> <p>Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne, przez które rozumie się urządzenia spełniające co najmniej wszystkie wymagania określone w niniejszym opisie, w szczególności w zakresie parametrów technicznych, funkcjonalności oraz bezpieczeństwa użytkowania.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest wykazać równoważność oferowanego urządzenia.</p>
3.	Smażalnik 12L	1	<p>1. Przedmiot zamówienia Przedmiotem zamówienia jest dostawa elektrycznego smażalnika o pojemności 12 litrów, przeznaczonego do obróbki termicznej żywności w warunkach gastronomicznych oraz dydaktycznych.</p> <p>2. Wymagania techniczne Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <p>2.1. Parametry pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> zasilanie: 230 V,



			<ul style="list-style-type: none"> • moc znamionowa: w zakresie 3000–3600 W, • zakres regulacji temperatury: minimum od 50°C do 190°C, <p>2.2. Pojemność i komora</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność maksymalna: 12 l ($\pm 5\%$), • komora smażenia o minimalnych wymiarach: <ul style="list-style-type: none"> ○ szerokość: 400 mm, ○ głębokość: 400 mm, ○ wysokość: 150 mm, • komora wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, • konstrukcja komory zapewniająca szczelność, <p>2.3. Konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału o równoważnej odporności na korozję, • element grzewczy w postaci grzałki elektrycznej, • demontowalny moduł grzewczy lub sterujący, • nóżki antypoślizgowe, <p>2.4. Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • regulacja temperatury, • system ograniczający przypalanie zanieczyszczeń w oleju (np. strefa chłodna lub rozwiązanie równoważne), • zawór spustowy do opróżniania komory z oleju, <p>2.5. Bezpieczeństwo</p> <ul style="list-style-type: none"> • zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością ponownego uruchomienia, • automatyczne wyłączenie urządzenia w przypadku demontażu elementu grzewczego lub rozwiązanie równoważne, • konstrukcja ograniczająca ryzyko kontaktu użytkownika z gorącym olejem, <p>2.6. Wymiary i masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • maksymalne wymiary urządzenia: <ul style="list-style-type: none"> ○ szerokość: 900 mm, ○ głębokość: 700 mm, ○ wysokość: 500 mm, • masa urządzenia: nie większa niż 20 kg, <p>3. Wymagania związane z przeznaczeniem edukacyjnym</p> <p>Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stabilna konstrukcja ograniczająca przemieszczanie się urządzenia podczas pracy, • możliwość bezpiecznej obsługi przez użytkowników pod nadzorem, • rozwiązania ograniczające ryzyko poparzenia (np. ograniczony dostęp do komory lub rozwiązanie równoważne),
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> czytelne i trwałe oznaczenia elementów sterujących, <p>4. Wymagania dodatkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> urządzenie fabrycznie nowe, instrukcja obsługi w języku polskim, minimalny okres gwarancji: 24 miesiące, <p>5. Równoważność Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne, przez które rozumie się urządzenia spełniające co najmniej wszystkie wymagania określone w niniejszym opisie. Wykonawca zobowiązany jest wykazać równoważność oferowanego urządzenia.</p>
4.	Czajnik elektryczny	4	<p>Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <p>pojemność: 1,7 l ($\pm 10\%$), moc znamionowa: minimum 2000 W i nie więcej niż 2400 W, zasilanie: 230 V, Konstrukcja i funkcjonalność: element grzejny ukryty, obrotowa podstawa (360°), wskaźnik poziomu wody, filtr ograniczający przedostawanie się osadów, pokrywa otwierana ręcznie,</p>
5.	Drukarka spożywcza Format A4	1	<p>Urządzenie musi spełniać następujące wymagania: możliwość wykonywania wydruków w formacie A4, technologia druku przystosowana do wykorzystania tuszy spożywczych dopuszczonych do kontaktu z żywnością, kompatybilność z nośnikami jadalnymi (np. papier wafelowy lub równoważny),</p> <p>Konstrukcja maksymalne wymiary urządzenia: szerokość: 400 mm, głębokość: 300 mm, wysokość: 200 mm,</p> <p>Wymagania dotyczące bezpieczeństwa urządzenie oraz stosowane materiały eksploatacyjne muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami, urządzenie musi posiadać dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań dla materiałów mających kontakt z żywnością,</p> <p>Wymagania dodatkowe</p>



			urządzenie fabrycznie nowe, instrukcja obsługi w języku polskim, minimalny okres gwarancji: 24 miesiące,
6.	Mikser ręczny	2	<p>Parametry pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, • moc znamionowa: minimum 300 W i nie więcej niż 400 W, • prędkość obrotowa: w zakresie minimum 4000–16000 obr./min, • płynna regulacja prędkości obrotowej, <p>Konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana z materiału odpornego na uszkodzenia mechaniczne (np. tworzywo techniczne lub równoważne), • elementy robocze (ramiona, ostrza, różgi) wykonane ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, • długość ramienia miksującego: minimum 400 mm, • długość ramienia ubijającego: minimum 250 mm, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • możliwość miksowania oraz ubijania, • możliwość pracy w naczyniach o pojemności: <ul style="list-style-type: none"> ○ minimum 50 l dla ubijania, ○ minimum 60 l dla miksowania, • łatwy montaż i demontaż elementów roboczych, <p>Wypożyczenie W skład zestawu musi wchodzić co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednostka napędowa, • ramię miksujące, • ramię ubijające, • uchwyt lub wieszak do przechowywania urządzenia, <p>Wymiary i masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • masa urządzenia: nie większa niż 2 kg, <p>Wymagania dodatkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • urządzenie fabrycznie nowe, • instrukcja obsługi w języku polskim, • minimalny okres gwarancji: 24 miesiące,
7.	Gofrownica	2	<p>Parametry pracy</p> <p>zasilanie: 230 V,</p> <p>moc znamionowa: minimum 1400 W i nie więcej niż 1600 W,</p>



			<p>Konstrukcja maksymalne wymiary urządzenia: szerokość: 350 mm, głębokość: 450 mm, wysokość: 300 mm, obudowa wykonana z materiału odpornego na temperaturę i uszkodzenia mechaniczne, uchwyt izolowany termicznie,</p> <p>Funkcjonalność regulacja temperatury za pomocą termostatu, wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz lub rozwiązanie równoważne,</p> <p>Wypożazenie element umożliwiający bezpieczne wyjmowanie produktu (np. szpikulec lub rozwiązanie równoważne),</p> <p>Bezpieczeństwo zabezpieczenie przed przegrzaniem, konstrukcja ograniczająca ryzyko kontaktu użytkownika z gorącymi powierzchniami,</p>
8.	Elektryczny opiekacz do orzeszków 24 formy XXL	3	<p>Opiekacz do wypieku ciastek typu „orzeszki”</p> <p>1. Przedmiot zamówienia Przedmiotem zamówienia jest dostawa elektrycznego opiekacza przeznaczonego do wypieku ciastek w formie połówek.</p> <p>2. Wymagania techniczne Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <p>2.1. Parametry pracy zasilanie: 220–240 V, moc znamionowa: minimum 1400 W i nie więcej niż 1600 W,</p> <p>2.2. Konstrukcja jednorazowa możliwość wypieku: minimum 24 połówki ciastek, płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą lub rozwiązaniem równoważnym, obudowa wykonana z materiału odpornego na temperaturę, uchwyty izolowane termicznie, pokrywa z mechanizmem zamykającym, nóżki antypoślizgowe,</p> <p>2.3. Funkcjonalność równomierne rozprowadzanie ciepła na powierzchni płyt grzewczych, sygnalizacja pracy urządzenia (np. kontrolka nagrzewania lub rozwiązanie równoważne),</p> <p>2.4. Bezpieczeństwo zabezpieczenie przed przegrzaniem,</p>



			konstrukcja ograniczająca ryzyko poparzenia użytkownika,
9.	Suszarka do włosów z dyfuzorem	1	<p>Suszarka do włosów</p> <p>1. Przedmiot zamówienia Przedmiotem zamówienia jest dostawa suszarki do włosów przeznaczonej do użytku w warunkach dydaktycznych lub usługowych.</p> <p>2. Wymagania techniczne Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <p>2.1. Parametry pracy zasilanie: 230 V, moc znamionowa: minimum 1500 W i nie więcej niż 1700 W,</p> <p>2.2. Konstrukcja masa urządzenia: nie większa niż 350 g, konstrukcja kompaktowa, silnik bezszczotkowy lub równoważny,</p> <p>2.3. Funkcjonalność regulacja temperatury: co najmniej 4 poziomy, regulacja siły nawiewu: co najmniej 3 poziomy, funkcja zimnego nawiewu,</p> <p>2.4. Bezpieczeństwo zabezpieczenie przed przegrzaniem, konstrukcja ograniczająca ryzyko przegrzania elementów obudowy,</p>
10.	Lokówka	10	<p>Lokówka do włosów</p> <p>1. Przedmiot zamówienia Przedmiotem zamówienia jest dostawa lokówki do włosów przeznaczonej do stylizacji w warunkach dydaktycznych lub usługowych.</p> <p>2. Wymagania techniczne Urządzenie musi spełniać następujące wymagania:</p> <p>2.1. Parametry pracy zasilanie: 230 V, regulacja temperatury w zakresie minimum 140°C – 200°C,</p> <p>2.2. Konstrukcja średnica elementu grzewczego: 13 mm (± 2 mm), powłoka elementu grzewczego: ceramiczna lub równoważna zapewniająca równomierne rozpraszanie ciepła, przewód zasilający o długości minimum 2,5 m, przewód obrotowy,</p> <p>2.3. Funkcjonalność</p>



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



			ręczna regulacja temperatury, element dociskowy (klips) umożliwiający utrzymanie pasma włosów, 2.4. Bezpieczeństwo zabezpieczenie przed przegrzaniem, elementy konstrukcyjne ograniczające ryzyko poparzenia użytkownika,
--	--	--	---