**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część 3: Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego** | | |
| **Lp** | **Nazwa sprzętu** | **Opis sprzętu dla poszczególnych szkół** |
| **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Biórkowie Wielkim** | | |
| 1 | Frytownica beztłuszczowa | **Wymagania techniczne i funkcjonalne:**  Typ: frytkownica beztłuszczowa  Kosze wewnętrzne pokryte ceramiką (górny, dolny)  Pojemność min. 10,5 L (łącznie w dwóch koszach)  Konstrukcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie potraw w dwóch koszach lub na kilku poziomach, zapewniająca równomierne podgrzewanie w każdym koszu  Sterowanie przez aplikację mobilną lub panel sterujący  Możliwość przygotowania kilku porcji różnych potraw jednocześnie, bez konieczności obracania potraw  Urządzenie zapewniające równomierne nagrzewanie wszystkich poziomów/koszy  Silnik/i zapewniający/e cichą pracę, wysoką sprawność energetyczną oraz długą żywotność (np. technologia DC lub równoważna)  **Zawartość zestawu:**  Ruszt do pieczenia, 2 talerze Crisper, Instrukcja obsługi  **Gwarancja:** minimum 2 lata |
| 2 | Komplet garnków | Dostawa fabrycznie nowych garnków gastronomicznych o różnej pojemności wraz z pokrywkami  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** garnki gastronomiczne, wolnostojące, przeznaczone do gotowania i duszenia potraw * **Materiał:** stal nierdzewna, odporna na korozję i wysoką temperaturę **lub materiał równoważny** * **Zestaw:** min. 5 garnków o różnej pojemności, obejmujących łącznie małe, średnie i duże pojemności (np. 2 l, 3 l, 5 l, 7 l, 10 l) * **Pokrywki:** dopasowane do każdego garnka, wykonane ze stali nierdzewnej lub szkła hartowanego **lub równoważne**, z uchwytem termoizolacyjnym * **Konstrukcja:**   + grube dno wielowarstwowe zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła   + uchwyty nitowane lub spawane, odporne na nagrzewanie   + możliwość używania na kuchenkach elektrycznych, gazowych, ceramicznych i indukcyjnych * **Kolor:** stal nierdzewna (srebrny) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Wykończenie:** gładkie, polerowane, łatwe do czyszczenia |
| 3 | Blacha do pieczenia | Dostawa fabrycznie nowych blach do pieczenia ciasta, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Liczba sztuk:** **6** * **Materiał:** stal węglowa lub stal nierdzewna lub równoważna, z powłoką nieprzywierającą, odporną na wysoką temperaturę * **Kształt:** prostokątny 4 sztuki, okrągły 2 sztuki * **Wymiary:** umożliwiające pieczenie ciast w piekarniku domowym (np. 30 × 40 cm dla blach prostokątnych lub średnica min. 26 cm dla blach okrągłych) * **Konstrukcja:**   + brzegi podwyższone, ułatwiające pieczenie i wyjmowanie ciasta   + odporność na temperaturę min. 220 °C   + możliwość mycia w zmywarce * **Kolor:** czarny lub srebrny (neutralny) |
| 4 | Fartuszki kuchenne - zestaw | Dostawa fabrycznie nowych fartuszków kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * Liczba sztuk: 40 * **Materiał:** bawełna lub mieszanka bawełny z poliestrem, odporna na zabrudzenia i łatwa do prania lub materiał równoważny * **Konstrukcja:**   + regulowane paski na szyję i troki do wiązania w pasie   + długość min. 80 cm, szerokość min. 60 cm   + kieszeń przednia (dopuszcza się brak kieszeni bez wpływu na ocenę oferty) * **Wykończenie:** solidne szwy, zapewniające trwałość podczas użytkowania i częstego prania * **Możliwość prania w pralce:** tak |
| 5 | Czepki jednorazowe kuchenne - zestaw | Dostawa fabrycznie nowych czepków jednorazowych kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.   * Ilość: 25 paczek * W paczce: 100 sztuk * **Rodzaj:** czepki jednorazowe, ochronne, przeznaczone do stosowania w kuchni i gastronomii * **Materiał:** włóknina polipropylenowa (non-woven) lub inny materiał higieniczny, lekki i przewiewny **równoważny funkcjonalnie** * **Kolor:** biały lub neutralny (np. niebieski) * **Rozmiar:** uniwersalny, dopasowujący się do kształtu głowy dzięki elastycznej gumce * **Właściwości:**   + lekkie i wygodne w użytkowaniu   + zapewniają higienę i ochronę włosów podczas przygotowywania posiłków   + jednorazowego użytku |
| 6 | Rękawiczki jednorazowe | Dostawa fabrycznie nowych rękawiczek jednorazowych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach kuchennych/gastronomicznych oraz biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** rękawiczki jednorazowe, bezpudrowe, higieniczne * **Materiał:** nitryl lub lateks, **lub inny materiał równoważny funkcjonalnie** (np. winyl spełniający normy jakościowe) * **Kolor:** biały, niebieski lub przezroczysty (neutralny) * **Rozmiary:** S, M, L – 2 opakowania każdego rozmiaru * **Pakowanie:** opakowania zbiorcze po min. 100 sztuk * **Właściwości:**   + odporne na rozerwanie i przebicie   + dopasowujące się do dłoni dzięki elastycznemu materiałowi   + jednorazowego użytku   + przeznaczone do kontaktu z żywnością |
| 7 | zestaw przyrządów kuchennych (nabieraki, chochelki, tarki, sitka, noże, nożyki, obieraczki, ubijaki, deski do krojenia, papier do pieczenia) | Dostawa fabrycznie nowych przyrządów kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Zawartość zestawu (minimalna):**   + nabieraki – min. 2 sztuki (stal nierdzewna lub tworzywo odporne na wysoką temperaturę)   + chochelki – min. 2 sztuki (stal nierdzewna, uchwyt termoizolacyjny)   + tarki – min. 2 sztuki (różne rodzaje oczek, stal nierdzewna)   + sitka – min. 2 sztuki (różne średnice, stal nierdzewna)   + noże kuchenne – min. 4 sztuki (różne przeznaczenia: do mięsa, pieczywa, warzyw)   + nożyki – min. 4 sztuki (uniwersalne, ze stali nierdzewnej)   + obieraczki – min. 2 sztuki (do warzyw i owoców)   + ubijaki – min. 2 sztuki (np. do ziemniaków, ze stali nierdzewnej lub tworzywa)   + deski do krojenia – min. 3 sztuki (tworzywo sztuczne lub drewno, różne rozmiary)   + papier do pieczenia – min. 5 rolek (szerokość standardowa, odporny na wysoką temperaturę) * **Materiał:** stal nierdzewna odporna na korozję i intensywne użytkowanie, tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę, drewno lub szkło hartowane (dla desek) * **Kolorystyka:** neutralna (srebrny, czarny, biały, naturalne drewno) * **Właściwości:**   + odporność na wysoką temperaturę i intensywne użytkowanie   + możliwość mycia w zmywarce (dla większości elementów)   + ergonomiczne uchwyty, bez ostrych krawędzi |
| 8 | Termorobot kuchenny z wifi | Dostawa fabrycznie nowego termorobota kuchennego z funkcją łączności Wi-Fi, przeznaczonego do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj urządzenia:** termorobot kuchenny wielofunkcyjny * **Funkcje podstawowe:**   + gotowanie, duszenie, smażenie, gotowanie na parze   + mieszanie, siekanie, rozdrabnianie, ubijanie, wyrabianie ciasta   + blendowanie i emulgowanie   + ważenie składników (wbudowana waga) * **Łączność:** Wi-Fi, umożliwiająca dostęp do aplikacji mobilnej lub platformy z przepisami **lub równoważna funkcjonalna technologia łączności** * **Moc nominalna:** min. 1000 W (silnik), moc grzania min. 1000 W * **Pojemność naczynia roboczego:** min. 2 litry, wykonane ze stali nierdzewnej **lub równoważnie funkcjonalny materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością** * **Regulacja temperatury:** zakres min. od 37 °C do 120 °C * **Regulacja prędkości obrotów:** min. 10 poziomów + tryb pulsacyjny * **Wyposażenie dodatkowe:**   + zestaw akcesoriów (np. mieszadło, motylek, koszyczek do gotowania na parze, miarka)   + pokrywa z zabezpieczeniem przed otwarciem w trakcie pracy * **Bezpieczeństwo:**   + zabezpieczenie przed przegrzaniem   + blokada pokrywy podczas pracy   + antypoślizgowe nóżki * **Kolorystyka:** neutralna (biały, srebrny, czarny) * **GWARANCJA: min. 24 miesiące** * **Dokumentacja:** instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna |
| 9 | Blender gastronomiczny | Dostawa fabrycznie nowego blendera gastronomicznego, przeznaczonego do intensywnego użytkowania w kuchni instytucjonalnej/gastronomicznej.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj urządzenia:** blender kielichowy gastronomiczny, wolnostojący * **Moc nominalna:** min. 1200 W * **Pojemność kielicha:** min. 2 litry, wykonany z tworzywa odpornego na uderzenia (np. tritan) lub szkła hartowanego **lub innego równoważnie funkcjonalnego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością** * **Regulacja prędkości:** płynna lub wielostopniowa, min. 5 poziomów + tryb pulsacyjny * **Funkcje podstawowe:**   + blendowanie owoców, warzyw, lodu i produktów twardych   + rozdrabnianie i miksowanie w trybie ciągłym   + możliwość kruszenia lodu * **Konstrukcja:**   + obudowa ze stali nierdzewnej lub tworzywa wysokiej jakości   + ostrza ze stali nierdzewnej, odporne na stępienie   + stabilna podstawa z antypoślizgowymi nóżkami * **Bezpieczeństwo:**   + zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika   + blokada pokrywy podczas pracy * **Kolorystyka:** neutralna (srebrny, czarny, biały) * **Możliwość mycia w zmywarce:** kielich i akcesoria (zgodnie z ofertą producenta) * **GWARANCJA: min. 24 miesiące** * **Dokumentacja:** instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna |
| 10 | patelnia indukcja nieprzywierająca | Dostawa fabrycznie nowej patelni indukcyjnej z powłoką nieprzywierającą, przeznaczonej do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** patelnia indukcyjna, wolnostojąca * **Średnica robocza:** od 24 cm do 28 cm * **Materiał:** aluminium lub stal nierdzewna z powłoką nieprzywierającą (np. teflon, granitowa, ceramiczna) lub inny równoważny funkcjonalnie materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością * **Konstrukcja:**   + dno wielowarstwowe, przystosowane do kuchenek indukcyjnych, gazowych i elektrycznych   + uchwyt ergonomiczny, termoizolacyjny, odporny na nagrzewanie   + powłoka odporna na zarysowania i wysoką temperaturę * **Kolorystyka:** neutralna (czarny, srebrny, grafitowy) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak (zgodnie z ofertą producenta) * **Liczba patelni:** **3** |
| 11 | zestaw noży | Dostawa fabrycznie nowych zestawów noży kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj zestawu:** 3-elementowy komplet noży kuchennych * **Zawartość zestawu:**   + nóż szefa kuchni (długość ostrza 18–20 cm, dopuszczalna tolerancja ±0,5 cm)   + nóż do pieczywa (długość ostrza 18–20 cm, dopuszczalna tolerancja ±0,5 cm, ząbkowany)   + nóż uniwersalny lub do warzyw/owoców (długość ostrza 10–12 cm, dopuszczalna tolerancja ±0,5 cm) * **Materiał ostrzy:** stal nierdzewna lub równoważna, odporna na korozję i stępienie, przeznaczona do użytku gastronomicznego, * **Rękojeść:** ergonomiczna, antypoślizgowa, wykonana z tworzywa sztucznego lub drewna, odporna na wilgoć * **Kolorystyka:** neutralna (czarny, srebrny, naturalne drewno) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak (zgodnie z ofertą producenta) * **Bezpieczeństwo:** solidne mocowanie ostrza, brak ostrych krawędzi poza częścią tnącą * **Opakowanie:** zestaw w oryginalnym pudełku producenta, zabezpieczony przed uszkodzeniem w transporcie * **Liczba zestawów:** **8** |
| 12 | Miarka | Dostawa fabrycznie nowych miarek kuchennych o różnej pojemności, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Materiał:** tworzywo sztuczne wysokiej jakości (BPA free), szkło hartowane lub stal nierdzewna lub równoważny, spełniający wymagania funkcjonalne i użytkowe * **Pojemności:** zestaw 4 miarek obejmujący różne wielkości (np. 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml) * **Podziałka:** wyraźna, trwała, odporna na ścieranie, w jednostkach ml/l oraz dodatkowo w gramach (dla wybranych produktów spożywczych – jeśli przewidziane przez producenta) * **Konstrukcja:**   + ergonomiczny uchwyt   + wylewka ułatwiająca przelewanie płynów   + stabilna podstawa zapobiegająca przewróceniu * **Kolorystyka:** neutralna (przezroczysta, biała, srebrna) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Liczba zestawów: 4** |
| 13 | Forma do pizzy | Dostawa fabrycznie nowych form do pizzy, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Materiał:** stal węglowa lub stal nierdzewna z powłoką nieprzywierającą, odporną na wysoką temperaturę lub równoważny materiał spełniający te same wymagania funkcjonalne i użytkowe * **Średnica:** standardowa, w zakresie 28–32 cm * **Konstrukcja:**   + brzegi podwyższone, ułatwiające formowanie ciasta   + powierzchnia gładka lub perforowana (dla lepszego wypieku)   + odporność na temperaturę min. 220 °C * **Kolorystyka:** czarny lub srebrny (neutralny) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Liczba form:** **4 sztuki** |
| 14 | Deska do krojenia | Dostawa fabrycznie nowych desek do krojenia, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** deski kuchenne do krojenia żywności * **Materiał:** tworzywo sztuczne wysokiej jakości (BPA free), drewno lub bambus – odporne na wilgoć i uszkodzenia mechaniczne * **Wymiary:** standardowe, min. 30 × 20 cm (dla jednej sztuki) * **Konstrukcja:**   + powierzchnia gładka, łatwa do czyszczenia   + ranty zabezpieczające przed spływaniem płynów (mile widziane)   + odporność na wielokrotne użytkowanie * **Kolorystyka:** neutralna (biała, naturalne drewno, szara, czarna) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak (dla desek z tworzywa sztucznego) * **Bezpieczeństwo:** produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wolny od szkodliwych substancji * **Liczba desek:** **8 sztuk** |
| 15 | Zestaw misek | Dostawa fabrycznie nowych zestawów misek kuchennych o różnej wielkości, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj zestawu:** komplet misek kuchennych różnej wielkości * **Zawartość zestawu:** min. 5 misek o różnej pojemności (np. 0,5 l, 1 l, 2 l, 3 l, 5 l) * **Materiał:** stal nierdzewna, szkło hartowane lub wysokiej jakości tworzywo sztuczne (BPA free), odporne na uszkodzenia i wysoką temperaturę lub równoważny materiał spełniający te same wymagania funkcjonalne i użytkowe * **Konstrukcja:**   + gładka powierzchnia, łatwa do czyszczenia   + możliwość sztaplowania (wkładania jedna w drugą) dla oszczędności miejsca   + stabilne dno zapobiegające przesuwaniu się podczas użytkowania * **Kolorystyka:** neutralna (srebrny, przezroczysty, biały) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Bezpieczeństwo:** produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wolny od PFOA, BPA i innych szkodliwych substancji * **Liczba zestawów: 2** |
| 16 | Nóż do pizzy | Dostawa fabrycznie nowego noża do pizzy, przeznaczonego do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** nóż/roller do pizzy z ostrzem obrotowym * **Materiał ostrza:** stal nierdzewna lub materiał równoważny, spełniający wymagania odporności na korozję i stępienie oraz przeznaczony do kontaktu z żywnością * **Średnica ostrza:** min. 6–7 cm * **Rękojeść:** ergonomiczna, antypoślizgowa, wykonana z tworzywa sztucznego lub stali, odporna na wilgoć * **Konstrukcja:**   + ostrze obrotowe, łatwe do demontażu i czyszczenia   + stabilne mocowanie ostrza do uchwytu * **Kolorystyka:** neutralna (srebrny, czarny, biały) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak (zgodnie z ofertą producenta) * **Bezpieczeństwo:** produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wolny od BPA i innych szkodliwych substancji * **Opakowanie:** produkt w oryginalnym opakowaniu producenta, zabezpieczony przed uszkodzeniem w transporcie * **Liczba noży:** **3 sztuki** |
| 17 | Praska do ziemniaków | Dostawa fabrycznie nowej praski do ziemniaków, przeznaczonej do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** ręczna praska do ziemniaków i warzyw * **Materiał:** stal nierdzewna lub aluminium powlekane, odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością * **Konstrukcja:**   + ergonomiczne uchwyty, antypoślizgowe, zapewniające wygodę użytkowania   + wymienne wkłady/tarcze (mile widziane) umożliwiające różne grubości przecieru   + stabilne mocowanie elementów, łatwe do czyszczenia * **Kolorystyka:** neutralna (srebrny, czarny) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak (zgodnie z zaleceniami producenta). * **Bezpieczeństwo:** produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wolny od BPA i innych szkodliwych substancji * **Liczba prasek: 2 sztuki** |
| 18 | Rękawice kuchenne | Dostawa fabrycznie nowych rękawic kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** rękawice kuchenne ochronne, termiczne * **Materiał:** bawełna z warstwą termoizolacyjną lub mieszanka bawełny z poliestrem lub materiał równoważny, spełniający wymagania odporności termicznej i użytkowej; dopuszcza się silikonowe elementy antypoślizgowe * **Wymiary:** uniwersalne, dopasowane do dłoni dorosłego użytkownika * **Właściwości:**   + odporność na wysoką temperaturę (min. 200 °C)   + ochrona dłoni i nadgarstka podczas przenoszenia gorących naczyń   + antypoślizgowa powierzchnia chwytna * **Możliwość prania w pralce:** tak * **Bezpieczeństwo:** produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wolny od szkodliwych substancji * **Ilość: 8 par** |
| 19 | Stolnica silikonowa duża plus wałek | Dostawa fabrycznie nowej stolnicy silikonowej dużej wraz z wałkiem kuchennym, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne w komplecie:**   * **Stolnica silikonowa:**   + materiał: silikon spożywczy, odporny na temperaturę i uszkodzenia mechaniczne, przeznaczony do kontaktu z żywnością   + wymiary: min. 60 × 40 cm   + właściwości: antypoślizgowa powierzchnia, odporna na przywieranie ciasta, łatwa do czyszczenia   + możliwość zwijania i przechowywania w małej przestrzeni   + oznaczenia pomocnicze (np. podziałka, okręgi do rozwałkowania ciasta – mile widziane) * **Wałek kuchenny:**   + materiał: drewno (np. buk) lub silikon spożywczy z uchwytami, lub materiał równoważny, przeznaczony do kontaktu z żywności   + długość: min. 25 cm   + ergonomiczne uchwyty, zapewniające wygodę użytkowania   + powierzchnia gładka, odporna na przywieranie ciasta * **Kolorystyka:** neutralna (biały, szary, naturalne drewno, czerwony) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak (zgodnie z ofertą producenta) * **Bezpieczeństwo:** produkty przeznaczone do kontaktu z żywnością, wolne od BPA i innych szkodliwych substancji * **Liczba kompletów:** **8** |
| **Szkoła Podstawowa w Koniuszy** | | |
| 20 | Frytownica beztłuszczowa | **Wymagania techniczne i funkcjonalne:**  Typ: frytkownica beztłuszczowa  Kosze wewnętrzne pokryte ceramiką (górny, dolny)  Pojemność min. 10,5 L (łącznie w dwóch koszach)  Konstrukcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie potraw w dwóch koszach lub na kilku poziomach, zapewniająca równomierne podgrzewanie w każdym koszu  Sterowanie przez aplikację mobilną lub panel sterujący  Możliwość przygotowania kilku porcji różnych potraw jednocześnie, bez konieczności obracania potraw  Urządzenie zapewniające równomierne nagrzewanie wszystkich poziomów/koszy  Silnik/i zapewniający/e cichą pracę, wysoką sprawność energetyczną oraz długą żywotność (np. technologia DC lub równoważna)  **Zawartość zestawu:**  Ruszt do pieczenia, 2 talerze Crisper, Instrukcja obsługi  **Gwarancja:** minimum 2 lata |
| 21 | Mikrofala | Dostawa fabrycznie nowej kuchenki mikrofalowej wolnostojącej, przeznaczonej do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  Wymagania minimalne:   * Pojemność komory: min. 20 litrów * Moc mikrofal: min. 700 W * Zasilanie: 230 V, 50 Hz * Sterowanie: mechaniczne lub elektroniczne (czytelny panel) * Funkcje podstawowe: podgrzewanie, rozmrażanie, możliwość ustawienia czasu pracy * Wnętrze: łatwe do czyszczenia, odporne na zabrudzenia * Drzwi: otwierane bocznie, z przezroczystym okienkiem i zabezpieczeniem przed przypadkowym otwarciem * Wymiary: umożliwiające ustawienie na standardowym blacie kuchennym (szerokość max. 50 cm) * Kolor: biały, srebrny lub czarny (neutralny) * Instrukcja obsługi w języku polskim * Gwarancja: min. 24 miesiące |
| 22 | Sokowirówka | Dostawa fabrycznie nowej sokowirówki wolnostojącej, przeznaczonej do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Pojemność pojemnika na sok:** min. 1 litr * **Pojemność pojemnika na miąższ:** min. 1,8 litra * **Moc:** 1000 W * **Regulacja obrotów:** mechaniczna, skokowa; min. 2 poziomy prędkości * **Konstrukcja:**   + obudowa ze stali nierdzewnej **lub materiału równoważnego**, odpornego na uszkodzenia i łatwego do utrzymania w czystości   + antypoślizgowe nóżki   + popychacz   + schowek na przewód   + średnica otworu wsadowego min. 70 mm * **Funkcje:**   + możliwość mycia elementów w zmywarce (zgodnie z zaleceniami producenta)   + wyjmowany zbiornik na miąższ   + pojemnik na sok * **Wyposażenie:** pojemnik na miąższ, pojemnik na sok, popychacz, sito do wyciskania soku * **Dokumentacja:** instrukcja obsługi w języku polskim   GWARANCJA: min. 24 miesiące |
| 23 | Robot kuchenny | Dostawa fabrycznie nowego robota kuchennego wielofunkcyjnego, przeznaczonego do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** robot kuchenny wolnostojący, elektryczny * **Moc nominalna:** min. 800 W * **Pojemność misy:** min. 3 litry, wykonana ze stali nierdzewnej lub tworzywa odpornego na uszkodzenia przeznaczonego do kontaktu z żywnością * **Regulacja prędkości:** płynna lub skokowa, min. 5 poziomów * **Funkcje podstawowe:**   + mieszanie   + ubijanie   + zagniatanie ciasta * **Funkcje dodatkowe (mile widziane):**   + blender kielichowy   + tarcze do krojenia i szatkowania   + młynek lub rozdrabniacz * **Konstrukcja:**   + stabilna podstawa z antypoślizgowymi nóżkami   + obudowa z tworzywa lub stali nierdzewnej   + zabezpieczenie przed uruchomieniem bez zamkniętej pokrywy * **Kolor:** neutralny (biały, srebrny, czarny) * **Wyposażenie:** misa, trzepaczka, hak do ciasta, mieszadło, popychacz, dodatkowe akcesoria zgodnie z ofertą producenta * **GWARANCJA: min 24 miesiące** * **Dokumentacja:** instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna |
| 24 | Gofrownica | Dostawa fabrycznie nowej gofrownicy elektrycznej, przeznaczonej do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** gofrownica wolnostojąca, elektryczna * **Moc nominalna:** min. 1200 W * **Liczba płyt grzewczych:** 2, z powłoką nieprzywierającą, łatwą do czyszczenia * **Regulacja temperatury:** mechaniczna lub elektroniczna, min. 5 poziomów * **Funkcje podstawowe:**   + pieczenie gofrów o standardowych wymiarach   + kontrolki świetlne informujące o stanie pracy (zasilanie, gotowość do pieczenia)   + zabezpieczenie przed przegrzaniem * **Konstrukcja:**   + obudowa odporna na nagrzewanie, wykonana ze stali nierdzewnej lub tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością i odpornego na wysoką temperaturę   + stabilna podstawa z antypoślizgowymi nóżkami   + uchwyt termoizolacyjny * **Kolor:** neutralny (srebrny, czarny, biały) * **Wyposażenie:** komplet płyt grzewczych, tacka na okruchy/tłuszcz (jeśli przewidziana przez producenta) * **GWARANCJA: min. 24 miesiące** * **Dokumentacja:** instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna |
| 25 | Warnik | Dostawa fabrycznie nowego warnika elektrycznego do podgrzewania i utrzymywania temperatury wody, przeznaczonego do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** warnik wolnostojący, elektryczny * **Pojemność zbiornika:** min. 8 litrów * **Moc nominalna:** min. 1500 W * **Zasilanie:** 230 V, 50 Hz * **Regulacja temperatury:** mechaniczna lub elektroniczna, zakres min. 30–100 °C * **Funkcje podstawowe:**   + szybkie podgrzewanie wody   + utrzymywanie zadanej temperatury   + zabezpieczenie przed przegrzaniem * **Konstrukcja:**   + obudowa odporna na wysoką temperaturę i dopuszczona do kontaktu z wodą pitną (stal nierdzewna lub inne tworzywo)   + pokrywa z uchwytem termoizolacyjnym   + kranik do nalewania wody   + wskaźnik poziomu wody   + kontrolki świetlne (zasilanie, gotowość)   + stabilna podstawa z antypoślizgowymi nóżkami * **Kolor:** stal nierdzewna / srebrny * **Wyposażenie:** pokrywa, kranik, elementy grzewcze zgodne z ofertą producenta * **Dokumentacja:** instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna * **Gwarancja:** min 24 miesiące |
| 26 | Komplet sztućców | Dostawa fabrycznie nowych kompletów sztućców, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Zawartość jednego kompletu:** min. 24 elementy (6 łyżek stołowych, 6 noży stołowych, 6 widelców stołowych, 6 łyżeczek do herbaty) * **Materiał:** stal nierdzewna, odporna na korozję i zarysowania, zgodna z normą PN/EN dotyczącą sztućców * **Wykończenie:** polerowane lub satynowe, łatwe do czyszczenia, bez ostrych krawędzi * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Design:** klasyczny lub nowoczesny, w kolorze srebrnym, neutralnym * **Opakowanie:** każdy komplet w estetycznym pudełku lub kasetce producenta * **Liczba kompletów: 5** |
| 27 | Komplet talerzy | Dostawa fabrycznie nowych kompletów talerzy stołowych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Zawartość jednego kompletu:**   + talerze płytkie – min. 6 sztuk   + talerze głębokie – min. 6 sztuk   + talerze deserowe – min. 6 sztuk * **Materiał:** porcelana lub ceramika, odporna na uszkodzenia i zarysowania, spełniający normy PN-EN dotyczące naczyń stołowych * **Kolorystyka:** neutralna (biała, kremowa, jasnoszara) lub klasyczna, bez wzorów utrudniających użytkowanie * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Możliwość używania w kuchence mikrofalowej:** tak * **Wykończenie:** gładkie, szkliwione, bez ostrych krawędzi * **Opakowanie:** każdy komplet w estetycznym pudełku producenta, zabezpieczającym przed uszkodzeniem w transporcie * **Liczba kompletów: 5** |
| 28 | Komplet garnków | Dostawa fabrycznie nowych garnków gastronomicznych o różnej pojemności wraz z pokrywkami  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** garnki gastronomiczne, wolnostojące, przeznaczone do gotowania i duszenia potraw * **Materiał:** stal nierdzewna, odporna na korozję i wysoką temperaturę, zgodna z normami PN-EN dotyczącymi naczyń * **Zestaw:** min. 5 garnków o różnej pojemności (np. 2 l, 3 l, 5 l, 7 l, 10 l) * **Pokrywki:** dopasowane do każdego garnka, wykonane ze stali nierdzewnej lub szkła hartowanego z uchwytem termoizolacyjnym * **Konstrukcja:**   + grube dno wielowarstwowe zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła   + uchwyty nitowane lub spawane, odporne na nagrzewanie   + możliwość używania na kuchenkach elektrycznych, gazowych, ceramicznych i indukcyjnych * **Kolor:** stal nierdzewna (srebrny) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Wykończenie:** gładkie, polerowane, łatwe do czyszczenia |
| 29 | Blacha do pieczenia | Dostawa fabrycznie nowych blach do pieczenia ciasta, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Liczba sztuk: 6** * **Materiał:** stal węglowa lub stal nierdzewna z powłoką nieprzywierającą, odporną na wysoką temperaturę * **Kształt:** prostokątny 4 sztuki, okrągły 2 sztuki * **Wymiary:** standardowe, umożliwiające pieczenie ciast w piekarniku domowym (np. 30 × 40 cm dla prostokątnych lub średnica min. 26 cm dla okrągłych) * **Konstrukcja:**   + brzegi podwyższone, ułatwiające pieczenie i wyjmowanie ciasta   + odporność na temperaturę min. 220 °C   + możliwość mycia w zmywarce * **Kolor:** czarny lub srebrny (neutralny) |
| 30 | Salaterki | Dostawa fabrycznie nowych salaterek różnej wielkości, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Liczba sztuk: 10** * **Materiał:** szkło hartowane, porcelana lub ceramika, odporna na zarysowania i uszkodzenia * **Wielkość:** zestaw zawierający salaterki o różnej pojemności (np. od 0,5 l do 2 l) * **Kolorystyka:** neutralna (biała, przezroczysta, kremowa) lub klasyczna, bez wzorów utrudniających użytkowanie * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Możliwość używania w kuchence mikrofalowej:** tak (dla porcelany/ceramiki) * **Wykończenie:** gładkie, szkliwione lub polerowane, bez ostrych krawędzi * **Opakowanie:** każde naczynie zabezpieczone przed uszkodzeniem w transporcie, najlepiej w oryginalnym pudełku producenta |
| 31 | Tace kuchenne – **komplet** | Dostawa fabrycznie nowych tac kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * Liczba sztuk: 5 * **Materiał:** tworzywo sztuczne lub stal nierdzewna, odporne na uszkodzenia i łatwe do czyszczenia * **Kształt:** prostokątny lub okrągły, zgodnie z ofertą producenta * **Wymiary:** standardowe, umożliwiające wygodne serwowanie posiłków (np. min. 30 × 40 cm dla prostokątnych) * **Konstrukcja:** powierzchnia antypoślizgowa lub gładka |
| 32 | Szklanki, kubki -komplet | Dostawa fabrycznie nowych szklanek i kubków przeznaczonych do serwowania napojów zimnych i gorących.  **Wymagania minimalne:**   * Łączna liczba sztuk: 50 * **Rodzaje naczyń:**   + szklanki do napojów zimnych 25 sztuk, pojemność ok. 250–300 ml)   + kubki do napojów gorących 25 sztuk, pojemność ok. 250–350 ml) * **Materiał:** szkło hartowane (dla szklanek), porcelana lub ceramika (dla kubków) * **Kolorystyka:** neutralna (biała, przezroczysta, kremowa, czarna) * **Możliwość mycia w zmywarce:** tak * **Możliwość używania w kuchence mikrofalowej:** tak (dla kubków porcelanowych/ceramicznych) * **Wykończenie:** gładkie, szkliwione lub polerowane, bez ostrych krawędzi * **Opakowanie:** zestawy w oryginalnym pudełku producenta, zabezpieczone przed uszkodzeniem w transporcie |
| 33 | Fartuszki kuchenne - zestaw | Dostawa fabrycznie nowych fartuszków kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * Liczba sztuk: 20 * **Materiał:** bawełna lub mieszanka bawełny z poliestrem, odporna na zabrudzenia i łatwa do prania * **Konstrukcja:**   + regulowane paski na szyję i troki do wiązania w pasie   + długość min. 80 cm, szerokość min. 60 cm   + kieszeń przednia (dopuszcza się brak kieszeni bez wpływu na ocenę oferty) * **Wykończenie:** solidne szwy, materiał odporny na częste pranie * **Możliwość prania w pralce:** tak |
| 34 | Czepki jednorazowe kuchenne - zestaw | Dostawa fabrycznie nowych czepków jednorazowych kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.   * Ilość: 16 paczek * W paczce 100 sztuk * **Rodzaj:** czepki jednorazowe, ochronne, przeznaczone do stosowania w kuchni i gastronomii * **Materiał:** włóknina polipropylenowa (non-woven) lub inny materiał higieniczny, lekki i przewiewny * **Kolor:** biały lub neutralny (np. niebieski) * **Rozmiar:** uniwersalny, dopasowujący się do kształtu głowy dzięki elastycznej gumce * **Właściwości:**   + lekkie i wygodne w użytkowaniu   + zapewniają higienę i ochronę włosów podczas przygotowywania posiłków   + jednorazowego użytku |
| 35 | Ściereczki kuchenne | Dostawa fabrycznie nowych ściereczek kuchennych do wielokrotnego użytku, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Liczba sztuk:** **10** * **Materiał:** bawełna lub mieszanka bawełny z włóknami syntetycznymi, zapewniająca wysoką chłonność i trwałość * **Wymiary:** standardowe, min. 40 × 60 cm * **Kolorystyka:** neutralna lub klasyczna (biała, szara, kremowa, wzory kuchenne) * **Właściwości:**   + możliwość prania w pralce w temperaturze min. 60 °C   + odporność na wielokrotne użytkowanie i pranie   + wysoka chłonność wilgoci * **Wykończenie:** solidne obszycie brzegów, zapobiegające strzępieniu materiału |
| 36 | Rękawiczki jednorazowe | Dostawa fabrycznie nowych rękawiczek jednorazowych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach kuchennych/gastronomicznych oraz biurowych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Rodzaj:** rękawiczki jednorazowe, bezpudrowe, higieniczne * **Materiał:** nitryl lub lateks (dopuszcza się winyl, pod warunkiem spełnienia norm PN-EN dla rękawic ochronnych przeznaczonych do kontaktu z żywnością) * **Kolor:** biały, niebieski lub przezroczysty (neutralny) * **Rozmiary:** S, M, L – po min. 2 opakowaniu każdego rozmiaru * **Pakowanie:** opakowania zbiorcze po min. 100 sztuk * **Właściwości:**   + odporne na rozerwanie i przebicie   + dopasowujące się do dłoni dzięki elastycznemu materiałowi   + jednorazowego użytku   + przeznaczone do kontaktu z żywnością |
| 37 | zestaw przyrządów kuchennych(nabieraki, chochelki, tarki, sitka, noże, nożyki, obieraczki, ubijaki, deski do krojenia, papier do pieczenia) | Dostawa fabrycznie nowych przyrządów kuchennych, przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach gastronomicznych/instytucjonalnych.  **Wymagania minimalne:**   * **Zawartość zestawu (minimalna):**   + nabieraki – min. 2 sztuki (stal nierdzewna lub tworzywo odporne na wysoką temperaturę)   + chochelki – min. 2 sztuki (stal nierdzewna, uchwyt termoizolacyjny)   + tarki – min. 2 sztuki (różne rodzaje oczek, stal nierdzewna)   + sitka – min. 2 sztuki (różne średnice, stal nierdzewna)   + noże kuchenne – min. 4 sztuki (różne przeznaczenia: do mięsa, pieczywa, warzyw)   + nożyki – min. 4 sztuki (uniwersalne, ze stali nierdzewnej)   + obieraczki – min. 2 sztuki (do warzyw i owoców)   + ubijaki – min. 2 sztuki (np. do ziemniaków, ze stali nierdzewnej lub tworzywa)   + deski do krojenia – min. 3 sztuki (tworzywo sztuczne lub drewno, różne rozmiary)   + papier do pieczenia – min. 5 rolek (szerokość standardowa, odporny na wysoką temperaturę) * **Materiał:** stal nierdzewna wysokiej jakości, tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę, drewno lub szkło hartowane (dla desek) * **Kolorystyka:** neutralna (srebrny, czarny, biały, naturalne drewno) * **Właściwości:**   + odporność na wysoką temperaturę i intensywne użytkowanie   + możliwość mycia w zmywarce (dla większości elementów)   + ergonomiczne uchwyty, bez ostrych krawędzi |

Wszystkie w/w poz. sprzętowe mają być fabrycznie nowe, nie uszkodzone, czyste, wykonane z materiałów nietoksycznych, winny być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Wykonawca zobowiązany jest do wliczenia w cenę oferty, kosztów: transportu, wniesienia wszystkich elementów przedmiotu zamówienia do danej placówki. Sprzęty, które wymagają baterii winny zostać w nie wyposażone.

Informujemy, że dopuszcza się odstępstwa od podanych przez nas wymiarów dla poszczególnych pozycji. Tam, gdzie nie wskazano odstępstwa wymiarowego, obowiązuje zapis: Podane rozmiary są orientacyjne i mogą różnić się o +/- 1 cm.

Wskazane przez nas kolory są preferowane, ostatecznie jednak dopuszcza się by kolor był ustalony z Zamawiającym na etapie realizacji.

Dostarczane pozycje sprzętowe mają posiadać instrukcją w języku polskim lub posiadać tłumaczenie instrukcji na język polski.

W przypadku użycia sformułowań lub nazw, które mogłyby wskazywać/sugerować markę produktu należy pamiętać, że zawsze dopuszcza się produkty równoważne – Zamawiający wskazuje parametry/elementy równoważności przy poz. asortymentowych. W przypadku, gdyby jednak przy jakiejś pozycji nie wskazano równoważności, należy przyjąć, że inny produkt oferowany przez Wykonawcę ma spełniać ten sam główny cel co produkt wskazany.

.