

Załącznik nr 4. do zapytania: 2/2025/KPO/HORECA/LANDERS
CZĘŚĆ 1: zestaw urządzeń AGD do kuchni
LISTA SPRAWDZAJĄCA DLA OFERENTA:

	Element	Czy przedmiot spełnia wszystkie wymagania techniczne i funkcjonalne opisane w ofercie?	Informacje dodatkowe / proszę wpisać markę, model, typ przedmiotu zamówienia
1	piekarnik z funkcją kuchenki mikrofalowej	tak / nie	
2	lodówko-zamrażarka do zabudowy	tak / nie	
3	Blender	tak / nie	
4	ekspres ciśnieniowy z wbudowanym młynkiem do kawy	tak / nie	
5	Multicooker	tak / nie	
6	Zestaw: pralka i suszarka do ubrań	tak / nie	
7	Zestaw : Sztuće komplet dla 12 osób	tak / nie	
8	Zestaw noży kuchennych	tak / nie	
9	Zestaw garnków kuchennych (do indukcji)	tak / nie	
10	Młynek do odpadów kuchennych (rozdrabniacz odpadów organicznych)	tak / nie	
11	Minimalny okres gwarancji: 24 m-c. Kryterium dodatkowo punktowane: okres gwarancji dłuższy niż 24 m-ce - proszę podać liczbę miesięcy gwarancji w informacja dodatkowych	Niniejszym deklaruję okres gwarancji na każdy z urządzeń wskazanych w pkt. 1-10, który wynosi: <input type="text"/> miesięcy	
12	Maksymalny termin realizacji zamówienia: Kryterium dodatkowo punktowane : maksymalnie 20 dni od dnia podpisania umowy/złożenia zamówienia	Niniejszym deklaruję termin realizacji zamówienia urządzeń wskazanych w pkt. 1-10, który wynosi: <input type="text"/> dni	
13	Dostępność do części zamiennych lub usług serwisowych;	Niniejszym deklaruję, że urządzenia wskazane w pkt. 1-10, są fabrycznie nowe , jednocześnie wskazane modele urządzenia NIE są wycofanym modelem z produkcji i/lub z ograniczonym dostępem do części i/lub usług serwisowych. Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/>	
14	Miejsce dostawy: 34-370 Rycerka Górna (woj. śląskie)	Niniejszym przyjmuję do wiadomości miejsce dostawy zamówienia. Koszt dostawy ponosi Wykonawca Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/>	

Miejscowość, data

podpis osoby upoważnionej

CZĘŚĆ 1: Szczegółowy opis specyfikacji: zestaw urządzeń AGD do kuchni

Lp	Przedmiot zamówienia	Opis/wymagania techniczne i funkcjonalne:
1.	piekarnik z funkcją kuchenki mikrofalowej	<ul style="list-style-type: none"> - Przeznaczenie: piekarnik do zabudowy zintegrowany z funkcją kuchenki mikrofalowej; - Maksymalna szerokość wnęki montażowej: do 60 cm; - Montaż: przeznaczony do zabudowy w standardowej szafce kuchennej; - Panel sterowania: łatwy i intuicyjny w obsłudze, umożliwiający komfortowe użytkowanie przez osoby nieposiadające specjalistycznej wiedzy technicznej; - Funkcjonalność: <ul style="list-style-type: none"> - Zintegrowane tryby pieczenia (np. termoobieg, grzałka górna i dolna); - Funkcja mikrofalii umożliwiająca szybkie podgrzewanie potraw; - Możliwość łączenia funkcji mikrofalii z funkcjami pieczenia; - Programy automatyczne lub manualne z możliwością regulacji czasu i temperatury; - Wnętrze komory pieczenia wykonane z materiałów ułatwiających czyszczenie (np. emalia łatwoczyszcząca, powłoka antytłuszczowa itp.); - Oświetlenie wnętrza piekarnika; - Zakres temperatur: minimum od 50°C do 250°C (lub szerszy); - Zakres mocy mikrofal: minimum 700 W; - Zasilanie: 230V; - W zestawie co najmniej jeden ruszt i jedna blacha do pieczenia; - Produkt fabrycznie nowy, wolny od wad fizycznych i prawnych; - Gwarancja: minimum 24 miesiące; - Dokumentacja: dołączona instrukcja obsługi w języku polskim <p>Obudowa i front wykonane z wysokiej jakości materiałów trwałych i odpornych na wysoką temperaturę, takich jak stal nierdzewna, szkło hartowane lub ich równoważne odpowiedniki;</p> <p>Dodatkowe wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produkt fabrycznie nowy, wolny od wad fizycznych i prawnych - Wymagana co najmniej klasa energetyczna A;
2.	Lodówko-zamrażarka do zabudowy	<p>Wymiary: Wysokość: od 175 cm do 180 cm; Szerokość: maksymalnie 60 cm; Głębokość: dostosowana do standardowych szafek kuchennych, nie przekraczająca 60 cm.</p> <p>Pojemność użytkowa: Chłodziarka: minimum 180 litrów; Zamrażarka: minimum 60 litrów.</p> <p>Funkcjonalność: System No Frost w chłodziarce i zamrażarce; Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi; Elektroniczne sterowanie temperaturą; Funkcja szybkiego chłodzenia i szybkiego zamrażania; Alarm otwartych drzwi; Oświetlenie LED wnętrza; Półki z hartowanego szkła z możliwością regulacji wysokości; Szuflada z kontrolą wilgotności na warzywa i owoce; komora świeżości do przechowywania mięsa i ryb.</p> <p>Efektywność energetyczna: Klasa energetyczna: minimum E (zgodnie z aktualnymi normami UE).</p> <p>Poziom hałasu: Maksymalnie 39 dB.</p> <p>Inne wymagania: Produkt fabrycznie nowy, wolny od wad fizycznych i prawnych;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drzwi zamrażarki i chłodziarki wyposażone w solidne zawiasy ślizgowe lub nożycowe, umożliwiające wieloletnią eksploatację bez utraty szczelności;
3.	Blender	<p>Rodzaj: blender kielichowy z podstawą zasilającą;</p> <p>Moc silnika: minimum 600 W;</p> <p>Pojemność kielicha roboczego: minimum 1,5 litra;</p> <p>Materiał kielicha: tworzywo sztuczne bez BPA, szkło hartowane lub inny bezpieczny materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością;</p> <p>Regulacja prędkości: minimum 2 stopnie prędkości + funkcja pulsacyjna;</p> <p>Rodzaj ostrzy: minimum 4-ramienne noże ze stali nierdzewnej;</p> <p>Stabilna podstawa antypoślizgowa zapewniająca bezpieczną pracę urządzenia;</p> <p>Zabezpieczenie przed przegrzaniem lub przeciążeniem silnika;</p> <p>Możliwość demontażu elementów do mycia (np. kielich, noże);</p> <p>Możliwość kruszenia lodu lub przygotowywania koktajli z twardych składników;</p> <p>Zasilanie: 230 V, wtyczka z uziemieniem.</p> <p>Produkt fabrycznie nowy, wolny od wad fizycznych i prawnych</p>
4.	ekspres ciśnieniowy z wbudowanym młynkiem do kawy	<p>Typ ekspresu: Automatyczny ekspres ciśnieniowy z wbudowanym młynkiem do kawy klasy premium.</p> <p>Ciśnienie pompy: Minimum 15 barów, zapewniające optymalne warunki ekstrakcji kawy.</p> <p>Moc urządzenia: Minimum 1500 W, gwarantujące szybkie nagrzewanie i przygotowanie napojów.</p> <p>Rodzaj młynka: Żarnowy, wykonany ze stali nierdzewnej lub ceramiki, z możliwością regulacji stopnia mielenia ziaren.</p> <p>Pojemność zbiornika na wodę: Minimum 1,8 litra.</p> <p>Pojemność pojemnika na ziarna kawy: Minimum 250 gramów.</p> <p>System grzewczy: Technologia Thermoblock lub równoważna, zapewniająca szybkie podgrzewanie wody do wymaganej temperatury.</p>

		<p>Funkcjonalność: Dostępne napoje: Możliwość przygotowania co najmniej espresso, kawy czarnej, cappuccino oraz latte macchiato. System spieniania mleka: Wbudowany automatyczny system spieniania mleka z pojemnikiem na mleko lub dysza parowa do ręcznego spieniania. Możliwość przygotowania dwóch kaw jednocześnie: Funkcja parzenia dwóch filiżanek kawy czarnej jednocześnie. Regulacja parametrów kawy: Możliwość dostosowania mocy kawy, ilości wody oraz temperatury parzenia. Programy automatycznego czyszczenia i odkamieniania: Funkcja auto clean + descaling cycle z powiadomieniem i czujnikiem kamienia. Wyświetlacz: Kolorowy wyświetlacz TFT lub równoważny, umożliwiający intuicyjną obsługę. Sterowanie: Elektroniczne z przyciskami dotykowymi lub pokrętkami.</p> <p>Wymagania dodatkowe: Materiał obudowy: Wysokiej jakości tworzywo sztuczne lub metal, odporne na uszkodzenia mechaniczne i łatwe w czyszczeniu. Wymiary: Urządzenie powinno mieścić się w standardowej przestrzeni kuchennej, zalecane wymiary nie przekraczające: szerokość 24-30 cm, wysokość 33 - 38cm, głębokość 38-43 cm. Produkt fabrycznie nowy, wolny od wad fizycznych i prawnych</p>
5	Multicooker	<p>Inteligentny multicooker - wielofunkcyjne urządzenie kuchenne, które łączy funkcje kilku sprzętów w jednym – takich jak garnek, szybkowar, parowar, piekarnik, patelnia</p> <p>Moc: Minimum 1200 W, zapewniająca efektywne i szybkie przygotowywanie potraw. Pojemność misy: Minimum 5 litrów, umożliwiającą przygotowanie posiłków dla kilku osób. Materiał misy: Wysokiej jakości materiał z powłoką nieprzywierającą, ułatwiającą czyszczenie i zapobiegającą przypalaniu potraw.</p> <p>Funkcjonalność: Tryby pracy: Urządzenie powinno oferować co najmniej następujące tryby: Gotowanie (w tym gotowanie pod ciśnieniem) ;Gotowanie na parze; Smażenie Duszenie ;Pieczenie; Wolne gotowanie ;Podgrzewanie ;</p> <p>Funkcja inteligentna: wbudowane lub pobierane przez wi-fi przepisy krok po kroku.</p> <p>Programy automatyczne: Minimum 10 wstępnie zaprogramowanych ustawień do różnych potraw, takich jak zupy, ryż, mięsa, warzywa itp. Regulacja temperatury: Możliwość manualnego ustawienia temperatury w zakresie od 40°C do 200°C. Minutnik: Funkcja ustawiania czasu gotowania z sygnałem dźwiękowym po zakończeniu programu. Opóźniony start: Możliwość zaprogramowania rozpoczęcia gotowania z wyprzedzeniem.</p> <p>Konstrukcja i wyposażenie: Sterowanie: Elektroniczne z czytelnym wyświetlaczem cyfrowym, umożliwiającym łatwą obsługę i monitorowanie parametrów gotowania. Obudowa: Wykonana z trwałego tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej, odporna na wysokie temperatury i łatwa w czyszczeniu. Pokrywa: Wyposażona w bezpieczny system zamykania oraz zawór regulacji ciśnienia (w przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem). Aksesoria Zabezpieczenia: Urządzenie powinno posiadać zabezpieczenia przed przegrzaniem, nieprawidłowym ciśnieniem oraz system automatycznego wyłączenia w przypadku awarii</p>
6	zestaw pralka i suszarka	<p>1. Pralka automatyczna: Typ: Wolnostojąca, ładowana od frontu.Pojemność wsadu: Minimum 8 kg.Maksymalna prędkość wirowania: Co najmniej 1400 obr./min. Klasa efektywności energetycznej: Minimum klasa B według aktualnych norm UE. Wymiary: Szerokość: około 60 cm; wysokość: około 85 cm; głębokość: nie więcej niż 60 cm. Programy prania: Co najmniej 12 różnych programów, w tym programy do bawełny, syntetyków, delikatnych tkanin, wełny, prania ręcznego oraz szybki program (maksymalnie 30 minut). Funkcje dodatkowe:Regulacja temperatury prania oraz prędkości wirowania.Funkcja opóźnionego startu (minimum 24 godziny). System automatycznego ważenia wsadu i dostosowywania zużycia wody oraz energii. Funkcja dodatkowego płukania. Blokada rodzicielska uniemożliwiająca zmianę ustawień podczas pracy urządzenia.Technologia redukcji hałasu podczas pracy. Konstrukcja i wyposażenie: Bęben wykonany ze stali nierdzewnej, z systemem ochrony tkanin. Silnik inwerterowy, zapewniający cichą i energooszczędną pracę.</p>

		<p>Elektroniczny wyświetlacz pokazujący czas pozostały do zakończenia prania oraz aktualne ustawienia. System zabezpieczeń przed zalaniem (np. AquaStop lub równoważny system).</p> <p>2. Suszarka bębnowa: Typ: Wolnostojąca, ładowana od frontu, kondensacyjna z pompą ciepła. Pojemność wsadu: Minimum 8 kg. Klasa efektywności energetycznej: Minimum klasa A++ według aktualnych norm UE. Wymiary: Szerokość: około 60 cm; wysokość: około 85 cm; głębokość: nie więcej niż 60 cm. Programy suszenia: Co najmniej 10 różnych programów, w tym programy do bawełny, syntetyków, delikatnych tkanin, wełny, odzieży sportowej oraz szybki program (maksymalnie 40 minut). Funkcje dodatkowe: Technologia suszenia: Urządzenie musi być wyposażone w pompę ciepła – system wykorzystujący zamknięty obieg czynnika chłodniczego do efektywnego suszenia w niskiej temperaturze, zapewniający ochronę tkanin i niższe zużycie energii; Silnik inwerterowy (bezsztotkowy): wymagany w celu zapewnienia cichej, energooszczędnej i trwałej pracy – wyklucza to konstrukcje oparte na silnikach tradycyjnych podatnych na awarie; Bęben wykonany ze stali nierdzewnej lub emaliowanej stali wysokiej jakości – trwały i odporny na ścieranie; wyklucza to konstrukcje z bębniami z tworzywa sztucznego; Obecność systemu filtracji wielowarstwowej: wyjmowane i łatwo dostępne filtry zatrzymujące kurz, kłaczki i włókna, chroniące wnętrze urządzenia i zapewniające dłuższą żywotność; Czujnik wilgotności automatycznie dostosowujący czas suszenia. Funkcja opóźnionego startu (minimum 24 godziny). Funkcja odświeżania ubrań. Blokada rodzicielska. Technologia redukcji hałasu podczas pracy.</p> <p>Konstrukcja i wyposażenie: Bęben wykonany ze stali nierdzewnej z systemem ochrony tkanin. Elektroniczny wyświetlacz pokazujący czas pozostały do zakończenia suszenia oraz aktualne ustawienia. Możliwość odprowadzenia skroplin do kanalizacji.</p> <p>3. Wymagania dodatkowe dla zestawu: Możliwość ustawienia urządzeń w kolumnie (jeden na drugim): Wymagany odpowiedni łącznik zapewniający stabilność i bezpieczeństwo. Kompatybilność estetyczna: Oba urządzenia powinny być z tej samej linii wzorniczej, w tym samym kolorze. Producent musi posiadać autoryzowany serwis lub współpracę serwisową na terenie całego kraju (min. 1 punkt serwisowy na każde województwo);</p>
7	Sztuće komplet dla 12 osób	<p>Minimalne wymagania techniczne: Liczba elementów w zestawie: minimum 64 elementy, w skład których wchodzi: 12 noży stołowych 12 widelców stołowych 12 łyżek stołowych 12 łyżeczek do herbaty 12 widelczyków do ciasta 1 łyżka wazowa 1 łyżka do serwowania 1 łyżeczka do cukru 1 szczypcy do sałaty</p> <p>Materiał wykonania: stal nierdzewna wysokiej jakości typu 18/10 (chromowo-niklowa) lub równoważna – odporna na korozję, zarysowania i matowienie. Wykończenie powierzchni: polerowane (na wysoki połysk), satynowane lub łączone, bez ostrych krawędzi. Możliwość mycia w zmywarce: wszystkie elementy zestawu muszą być przystosowane do mycia w zmywarkach bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Design: klasyczny lub nowoczesny, uniwersalny – bez nadruków, grawerów ani zdobień kojarzących się z konkretną marką lub stylem regionalnym Producent powinien oferować możliwość dokupienia brakujących elementów zestawu (np. sztućców luzem lub na sztuki)</p>
8	Zestaw noży kuchennych	<p>Liczba elementów w zestawie: minimum 5 noży kuchennych oraz blok lub stojak do ich przechowywania; W skład zestawu muszą wchodzić co najmniej: 1 nóż szefa kuchni (długość ostrza: 18–20 cm), 1 nóż do pieczywa (zębate ostrze, min. 18 cm), 1 nóż uniwersalny (12–15 cm), 1 nóż do warzyw/owoców (8–10 cm), 1 nóż do mięsa lub trybowania (15–17 cm); Materiał ostrzy: stal nierdzewna wysokiej jakości (np. X50CrMoV15 lub równoważna), odporna na</p>

		<p>korozję i matowienie; Twardość ostrza: minimum 54 HRC w skali Rockwella; Materiał rękojeści: tworzywo sztuczne o wysokiej wytrzymałości, drewno stabilizowane lub kompozyt odporny na wilgoć i detergenty; Konstrukcja ostrza: pełny trzpień (full tang) lub wzmocnione zgrzewy dla trwałości połączenia między ostrzem a rękojeścią.</p>
9	Zestaw garnków kuchennych (do indukcji)	<p>Liczba elementów w zestawie: minimum 10 elementów, w tym: co najmniej 4 garnki o pojemnościach (orientacyjnie): 1,5 l / 2 l / 3 l / 5 l, 1 rondel z rączką (ok. 1–1,5 l), 3 patelnie (średnica orientacyjnie: 16 / 24 / 28 cm) pokrywki do każdego garnka (szklane lub stalowe), możliwość dołączenia dodatkowych akcesoriów (np. wkład do gotowania na parze, podkładki pod garnki) – opcjonalnie; Materiał garnków: stal nierdzewna wysokiej jakości typu 18/10 lub równoważna (odporna na korozję, działanie kwasów spożywczych i detergenty); Dno: wielowarstwowe (minimum 3 warstwy), z pełną płytą ferromagnetyczną umożliwiającą szybkie nagrzewanie i kompatybilność z kuchnią indukcyjną (potwierdzone symbolem lub oznaczeniem); Uchwyty: nienagrzewające się, nitowane lub spawane, odporne na działanie temperatury i środków czyszczących; Pokrywki: wykonane ze szkła hartowanego lub stali nierdzewnej, z odpowietrznikiem pary. - minimalna grubość ścianki garnka: 0,8 mm; dna: 4 mm; Brak możliwości stosowania na płycie indukcyjnej eliminuje produkt z oceny – wymagane oznaczenie producenta o zgodności z płytą indukcyjną; Zestaw musi być odporny na mycie w zmywarce bez utraty właściwości estetycznych i funkcjonalnych;</p>
10	Młynek do odpadów kuchennych (rozdrabniacz odpadów organicznych)	<p>Rodzaj urządzenia: młynek (rozdrabniacz) do odpadów organicznych, przeznaczony do montażu w otworze odpływowym komory zlewu (średnica 3,5 cala, ok. 90 mm); Zastosowanie: przeznaczony do użytku domowego – codziennego usuwania odpadów organicznych (resztki warzyw, owoców, obierki, fusy, niewielkie kości drobiowe itp.); Zasilanie: elektryczne – 230V, 50 Hz; Moc silnika: minimum 500 W; Typ silnika: indukcyjny lub bezszczotkowy, odporny na przeciążenia; Sterowanie: pneumatyczne (przycisk powietrzny) lub zewnętrzny wyłącznik z zabezpieczeniem; Obudowa: stal nierdzewna, aluminium, tworzywo wysokiej odporności – trwałe, odporne na korozję i wilgoć; Montaż: urządzenie musi być kompatybilne ze zlewem 1,5-komorowym, z możliwością montażu w mniejszej komorze (np. bez konieczności ingerencji w strukturę zlewu);</p> <p>Cechy dodatkowe: Wyklucza się młynki z obudową plastikową niskiej jakości – wymagana odporność na wysoką temperaturę, wilgoć i uderzenia (np. z naczyń); Nie dopuszcza się młynków z nożami tnącymi – wymagany mechanizm rozdrabniający z elementami obrotowymi bez ostrzy (tarcze i młotki z hartowanej stali nierdzewnej); Urządzenie musi posiadać system zabezpieczający przed przegrzaniem i przeciążeniem silnika – eliminacja tanich modeli podatnych na uszkodzenia;</p>