

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYĞŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**
Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026****Załącznik nr 8 do SWZ**

Numer sprawy: GOK.271.1.2026

Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie****Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
dla Części nr 8**

Minimalne/maksymalne wymagania techniczne dla oferowanego przedmiotu zamówienia:

Minimalne wymagania techniczne dla oferowanych urządzeń:**Część nr 8: Dostawa sprzętu AGD i sprzętu gastronomicznego**

Lp.	Przedmiot zamówienia (wyszczególnienie):	Ilość	PODSTAWOWE minimalne/maksymalne WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE POWINIEN SPEŁNIAĆ OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
1.	Lodówka	1	Typ urządzenia: chłodziarka do zabudowy. Wymagania: - liczba drzwi: 1, - rodzaj drzwi: skrzydłowe, - pojemność użytkowa komory chłodniczej: minimum 140 l, - liczba stref chłodzenia: 1, - sposób sterowania: elektroniczny, - regulacja temperatury: wymagana, - automatyczny system rozmrażania chłodziarki (Auto Defrost), - system No Frost: niewymagany, - rodzaj półek: szklane, wzmacniane, łatwe do utrzymania w czystości, - liczba półek: minimum 4, - wyposażenie drzwi: balkoniki drzwiowe, w tym miejsce na butelki, - oświetlenie wewnętrzne LED, - możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, - zawias drzwi: przystosowany do zabudowy meblowej (nożycowy lub równoważny), - regulowane nóżki: wymagane, - poziom hałasu: maksymalnie 39 dB, - klasa klimatyczna: dostosowana do pracy w warunkach zabudowy kuchennej, - klasa energetyczna: minimum E, zgodnie z aktualną etykietą energetyczną UE, - roczne zużycie energii: maksymalnie 95 kWh/rok, - pojemność urządzenia: minimum 140 l, - kolor obudowy: przeznaczony do zabudowy (neutralny), - materiał wykonania: trwały, odporny na korozję, - szerokość urządzenia: około 60 cm (dopuszcza się odchylenia umożliwiające montaż w standardowej zabudowie), - głębokość urządzenia: około 55 cm (dopuszcza się odchylenia umożliwiające montaż w standardowej zabudowie), - wysokość urządzenia: około 82 cm (dopuszcza się odchylenia umożliwiające montaż w standardowej zabudowie), - zasilanie: 230 V / 50 Hz, - urządzenie musi być przeznaczone do zabudowy meblowej, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności UE/CE, - urządzenie musi posiadać aktualną kartę charakterystyki energetycznej / kartę informacyjną produktu, - instrukcja obsługi w języku polskim,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYĞŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- urządzenie musi być dostarczone wraz z kompletem elementów niezbędnych do prawidłowego montażu, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
2.	Płyta indukcyjna	1	Typ urządzenia: płyta indukcyjna do zabudowy. Wymagania: - liczba pól grzewczych: minimum 4, - technologia indukcyjna, - możliwość łączenia co najmniej dwóch pól grzewczych w jedną strefę grzewczą (funkcja FlexiCook lub równoważna), - sterowanie dotykowe, - płynna regulacja mocy grzania, - funkcja Booster (szybkie zwiększenie mocy grzania) dla co najmniej jednego pola, - wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego, - zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem (blokada rodzicielska), - zabezpieczenie przed przegrzaniem, - automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa, - wykrywanie obecności i wielkości naczynia, - powierzchnia wykonana ze szkła ceramicznego, - kolor: czarny bądź równoważny, - liczba stref grzewczych: 4, - szerokość urządzenia: około 59,8 cm, - głębokość urządzenia: około 51,8 cm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 5,5 cm, - zasilanie: 230 V lub 400 V / 50 Hz (zgodnie z wymaganiami producenta), - montaż: do zabudowy w blacie kuchennym, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności UE/CE, - instrukcja obsługi i montażu w języku polskim, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy, - urządzenie musi być dostarczone wraz z kompletem elementów niezbędnych do montażu i podłączenia zgodnie z wymaganiami producenta, - urządzenie musi spełniać wymagania obowiązujących norm bezpieczeństwa oraz efektywności energetycznej.
3.	Okap	1	Typ urządzenia: okap kuchenny teleskopowy do zabudowy. Wymagania: - szerokość urządzenia: około 60 cm (maksymalnie 60 cm), - szerokość zabudowy: 59,9 cm (± 1 cm), - głębokość urządzenia: około 30 cm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 18 cm, - kolor: czarny lub równoważny, - sterowanie mechaniczne lub elektroniczne, - minimum 3 stopnie prędkości wentylatora, - możliwość pracy w trybie wyciągu oraz pochłaniacza (po zastosowaniu odpowiedniego filtra węglowego), - oświetlenie robocze LED, - filtr przeciwłuszczowy aluminiowy wielokrotnego użytku, - filtr przeciwłuszczowy przystosowany do mycia w zmywarce, - średnica króćca odprowadzającego powietrze: 120 mm, - zasilanie: 230 V / 50 Hz, - wydajność maksymalna: minimum 300 m³/h, - poziom hałasu: maksymalnie 70 dB(A), - montaż: do zabudowy w szafce kuchennej, - urządzenie przeznaczone do zabudowy o szerokości 60 cm, - komplet elementów montażowych w zestawie, - instrukcja montażu i obsługi w języku polskim, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności UE/CE,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYGŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy, - urządzenie musi być dostarczone jako fabrycznie nowe, kompletne i gotowe do montażu oraz użytkowania bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów, - dopuszcza się rozwiązania równoważne o parametrach technicznych, funkcjonalnych i jakościowych nie gorszych niż określone w niniejszym opisie.
4.	Piekarnik	1	Typ urządzenia: piekarnik elektryczny do zabudowy. Wymagania: - pojemność komory pieczenia: minimum 75 l, - klasa efektywności energetycznej: minimum A+ zgodnie z aktualną etykietą energetyczną UE, - szerokość urządzenia: około 59,5 cm, - wysokość urządzenia: około 59,7 cm, - głębokość urządzenia: około 56,4 cm, - głębokość wymaganej wnęki montażowej: maksymalnie 55 cm, - sterowanie elektroniczne, - wyświetlacz elektroniczny, - regulacja temperatury w zakresie odpowiednim do pieczenia (minimum 50–250°C), - termoobieg (wymuszony obieg gorącego powietrza), - grill elektryczny, - funkcja Turbo Grill lub równoważna, - funkcja pieczenia chleba lub program równoważny, - programy automatyczne pieczenia, - możliwość pieczenia na kilku poziomach jednocześnie, - funkcja pieczenia z wykorzystaniem pary lub równoważna poprawiająca jakość wypieków, - prowadnice teleskopowe umożliwiające bezpieczne wysuwanie blach, - cichy system domykania drzwiczek (Soft Close lub równoważny), - system samoczyszczenia katalitycznego lub równoważny, - oświetlenie komory piekarnika, - minimum 5 poziomów prowadnic, - drzwi z minimum podwójną szybą ograniczającą nagrzewanie zewnętrznej powierzchni, zabezpieczenie przed przegrzaniem, - sygnalizacja zakończenia programu, - zasilanie: 230 V / 50 Hz, - komplet wyposażenia obejmujący minimum: 1 blachę do pieczenia, 1 ruszt, 1 głęboką blachę lub brytfannę , - komplet elementów montażowych w zestawie, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności UE/CE, - instrukcja obsługi i montażu w języku polskim, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy, - urządzenie musi być dostarczone jako fabrycznie nowe, kompletne i gotowe do montażu oraz użytkowania bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów
5.	Zmywarka gastronomiczna	1	Typ urządzenia: Zmywarka gastronomiczna podblatowa, wolnostojąca do profesjonalnego zastosowania gastronomicznego, fabrycznie nowa Wymagania: - materiał wykonania obudowy: stal nierdzewna, - moc całkowita: min. 6,0 kW, - szerokość urządzenia: max. 600 mm, - głębokość urządzenia: max. 600 mm, - wysokość urządzenia: max. 850 mm, - rozmiar kosza: ok. 500 × 500 mm, - długość cyklu mycia: max. 180 s, - zużycie wody: max. 3 l/cykl, - poziom hałasu: max. 65 dB, - regulowane nożyki,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYGŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- pompa spustowa, - dozownik detergentu, - dozownik nabyłyszczacza, - podłączenie do instalacji wodnej, - deklaracja zgodności CE, - przewody przyłączeniowe wymagane do uruchomienia urządzenia, - instrukcję obsługi w języku polskim, - karta gwarancyjna, - deklaracja zgodności UE, - minimalny okres gwarancji: 24 miesiące.
6.	Witryna chłodnicza	2	Typ urządzenia: Witryna chłodnicza wolnostojąca, fabrycznie nowa, kompletna i gotowa do eksploatacji bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów. Wymagania: - liczba drzwi: 1, - rodzaj drzwi: skrzydłowe, - pojemność użytkowa komory chłodniczej: minimum 380 l, - liczba stref chłodzenia: 1, - sposób sterowania: manualny, - regulacja temperatury wymagana, - automatyczny system odszraniania chłodziarki, - rodzaj półek: druciane, - oświetlenie wewnętrzne LED, - możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, - poziom hałasu: maksymalnie 60 dB, - klasa klimatyczna: minimum SN-T, - klasa energetyczna: minimum E, zgodnie z aktualną etykietą energetyczną UE, - roczne zużycie energii: maksymalnie 1028 kWh/rok, - kolor obudowy: biały lub równoważny, - materiał obudowy: Stal, - umiejscowienie agregatu: dół lub tył urządzenia, - szerokość urządzenia: maksymalnie 60 cm, - głębokość urządzenia: maksymalnie 60 cm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 205 cm, - zasilanie: 230 V / 50 Hz, - typ urządzenia: wolnostojące, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności UE/CE, - instrukcja obsługi w języku polskim, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
7.	Chłodziarko zamrażarka	1	Typ urządzenia: Chłodziarko-zamrażarka, wolnostojąca, dwudrzwiowa, fabrycznie nowa, kompletna i gotowa do eksploatacji bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów. Wymagania: - sterowanie elektroniczne, - system No Frost wymagany, - funkcja szybkiego zamrażania wymagana, - alarm otwartych drzwi wymagany, - alarm wzrostu temperatury wymagany, - cyrkulacja powietrza wymagana, - regulacja wilgotności szuflady na warzywa wymagana, - obustronny montaż drzwi wymagany, - pojemność użytkowa całkowita: minimum 300 l, - pojemność użytkowa chłodziarki: minimum 200 l, - pojemność użytkowa zamrażarki: minimum 90 l, - liczba półek w chłodziarce: minimum 4, - liczba pojemników na drzwiach chłodziarki: minimum 2, - liczba szuflad w chłodziarce: minimum 1, - liczba szuflad w zamrażarce: minimum 3, - klasa energetyczna: minimum E zgodnie z aktualną etykietą

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYĞŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**
Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			energetyczną UE, - roczne zużycie energii: maksymalnie 242 kWh/rok, - zdolność zamrażania: minimum 10 kg/24 h, - poziom hałasu: maksymalnie 38 dB, - kolor obudowy: czarny lub równoważny, - wysokość urządzenia: maksymalnie 195 cm, - szerokość urządzenia: maksymalnie 70 cm, - głębokość urządzenia: maksymalnie 70 cm, - zasilanie: 230 V / 50 Hz, - wyposażenie dodatkowe: pojemnik na jajka, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności CE, - instrukcja obsługi w języku polskim, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
8.	Taboret gazowy	1	Typ urządzenia: taboret gazowy gastronomiczny, fabrycznie nowy, kompletny i gotowy do eksploatacji bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów. Wymagania: - konstrukcja urządzenia: stal nierdzewna, - moc gazowa: minimum 14 kW, - zasilanie gazowe, - rodzaj gazu G20 (2E, 2H) 20 mbar, - płomień pilotowy wymagany, - zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu wymagane, - regulacja mocy palnika wymagana, - funkcja płomienia oszczędnościowego wymagana, - redukcja mocy palnika: minimum do 1/3 mocy, - przystosowanie do dużych garnków, średnica garnków od 450 mm do 500 mm, - regulowane nóżki wymagana, - zakres regulacji nóżek: minimum 20 mm, - stopień ochrony: minimum IP24, - szerokość urządzenia: maksymalnie 570 mm, - głębokość urządzenia: maksymalnie 610 mm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 400 mm, - masa urządzenia: maksymalnie 30 kg, - zużycie gazu G20: maksymalnie 1,52 m ³ /h, - zużycie gazu G27: maksymalnie 0,58 m ³ /h, - zużycie gazu G30: maksymalnie 0,86 kg/h, - zużycie gazu G31: maksymalnie 0,85 kg/h, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności CE, - instrukcja obsługi w języku polskim, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy. Podane wymiary urządzenia muszą być wymiarami całkowitymi urządzenia.
9.	Pralka	1	Typ urządzenia: Pralka automatyczna wolnostojąca, fabrycznie nowa, kompletna i gotowa do eksploatacji bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów. Wymagania: - sposób załadunku: od frontu, - pojemność wsadu: minimum 12 kg, - klasa energetyczna: minimum A, zgodnie z aktualną etykietą energetyczną UE, - zużycie energii: maksymalnie 43 kWh / 100 cykli, - zużycie wody na cykl: maksymalnie 47 l, - maksymalna prędkość wirowania: minimum 1400 obr./min, - klasa efektywności wirowania: minimum A, - klasa emisji hałasu: minimum A, - poziom hałasu podczas wirowania: maksymalnie 70 dB, - funkcje parowe wymagane,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYĞŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- silnik inwerterowy wymagany, - sterowanie elektroniczne wymagane, - wyświetlacz elektroniczny wymagany, - sterowanie smartfonem – mile widziane, - autodozowanie detergentów – mile widziane, - regulacja temperatury wymagana, - regulacja prędkości wirowania wymagana, - opóźnienie startu pracy wymagane, - dobór ilości wody do wielkości załadunku: automatyczny, - zabezpieczenie przed zalaniem wymagane, - możliwość zabudowy pod blatem, - zdejmowany blat, - kierunek otwierania drzwi: w lewo, - funkcja czyszczenia bębna wymagana, - funkcja dodatkowego płukania wymagana, - funkcja prania w zimnej wodzie wymagana, - funkcja wyłączenia wirowania wymagana, - kolor urządzenia: Biały, - kolor drzwi: czarny lub równoważny, - szerokość urządzenia: maksymalnie 60 cm, - głębokość urządzenia: maksymalnie 67 cm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 85 cm, - urządzenie musi posiadać co najmniej następujące programy: Bawełna, Eco 40–60°C, Syntetyki, Wełna, Program szybki, Mix, Odzież sportowa, Płukanie i wirowanie, Program antyalergiczny, Program automatyczny, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności CE, - wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia: instrukcji obsługi w języku polskim, dokumentów gwarancyjnych, deklaracji zgodności UE/CE, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
10.	Maszyna do szycia	1	Typ urządzenia: maszyna do szycia elektroniczna lub mechaniczna, wolnostojąca, fabrycznie nowa, nieużywana, przystosowana do intensywnego użytkowania warsztatowego / edukacyjnego, zapewniająca bezpieczną i intuicyjną obsługę. Wymagania: - stabilna konstrukcja z elementami metalowymi, ograniczająca drgania i przesuwanie się urządzenia podczas pracy, - wytrzymałe komponenty, - waga min. 5 kg, - maksymalna prędkość szycia: min. 700 ściegów/min., - minimalna moc: 60 W - regulacja docisku stopki, - regulacja prędkości szycia, - regulacja długości i szerokości ściegu, - regulacja naprężenia nici, - funkcja szycia wstecz, - chwytacz rotacyjny lub równoważny zapewniający cichą i płynną pracę urządzenia, - automatyczne lub półautomatyczne nawlekanie nici, - podświetlenie LED, - funkcja szycia podwójną igłą,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYGŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**
Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- minimum 20 programów ściegowych, w tym np.: ściegi użytkowe, owerlokowe, kryte, elastyczne i ozdobne, - funkcja START/STOP bez użycia pedału – mile widziana, - w zestawie zapasowe igły, nici, itp., - oznakowanie CE, - wykonana zgodnie z wymaganiami norm bezpieczeństwa właściwych dla maszyn do szycia oraz zgodnie z Dyrektywami 2014/35/UE (LVD); 2014/30/UE (EMC) i 2011/65/UE (RoHS), - minimalny okres gwarancji: 24 miesiące, - instrukcja obsługi w języku polskim, - dostępność części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.
11.	Odkurzacz	1	Typ urządzenia: Odkurzacz piorący, nowy, fabrycznie zapakowany. Wymagania: - funkcja natrysku wody z detergentem z jednoczesnym odsysaniem brudnej wody, - moc silnika min. 600 W, - skuteczne odsysanie wody zapewniające szybkie schnięcie powierzchni, - zbiornik na czystą wodę min. 1,5 l, na brudną min. 1 l, - wąż elastyczny min. 1,2 m, - kabel zasilający min. 5 m, - w zestawie dodatkowe końcówki, w tym do czyszczenia tapicerki, - w zestawie zapas płynu i worki, jeśli są wymagane, - oznakowanie CE, - gwarancja min. 24 miesiące, - dostępność części zamiennych.
12.	Żelazko	1	Typ urządzenia: fabrycznie nowe żelazko parowe z oddzielnym generatorem pary (stacja parowa), Wymagania: - kompaktowa budowa, z możliwością przechowywania żelazka na bazie generatora, - stopa grzewcza z wysokowytrzymałej stali nierdzewnej, ceramiki lub powłoki metaliczno-ceramicznej o podwyższonej odporności na zarysowania i przywieranie, - moc grzałki: min. 2400 W, - wysoka wydajność pary umożliwiająca prasowanie bez konieczności wielokrotnego przejeżdżania oraz usuwanie trudnych zagnieceń, - ciśnienie pary: min. 7,0 bar, - uderzenie pary: minimum 600 g/min, - zbiornik na wodę: min. 1,5 l, - długość przewodu zasilającego (sieciowego): minimum 1,7 metra, - długość przewodu łączącego żelazko z generatorem: minimum 1,8 metra, - funkcja automatycznego wyłączania zasilania w przypadku braku ruchu żelazka przez czas nie dłuższy niż 10 min, - możliwość prasowania pionowego (odświeżanie wiszących tkanin), - system zapobiegający kapaniu wody, - system zbierania lub usuwania kamienia, - blokada transportowa umożliwiająca bezpieczne przenoszenie urządzenia wraz z bazą, - oznakowanie CE, - minimalny okres gwarancji: 24 miesiące, - instrukcja obsługi w języku polskim, - dostępność części zamiennych.
13.	Automatyczny ekspres ciśnieniowy	1	Typ urządzenia: fabrycznie nowy, nieużywany automatyczny ekspres ciśnieniowy do kawy przeznaczonego do przygotowywania napojów kawowych w obiektach użyteczności publicznej, biurach lub pomieszczeniach socjalnych, urządzenie musi być kompletne, gotowe do użytkowania i spełniać wymagania obowiązujących norm oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa użytkowania i efektywności energetycznej. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne spełniające wszystkie wymagania minimalne określone w niniejszym OPZ.

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYĞŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**
Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			Wymagania: - ciśnienie: minimum 15 bar, - moc urządzenia: minimum 1500 W, - rodzaj obsługiwanej kawy: Ziarnista, - wbudowany młynek, - typ młynka: Ceramiczny, - pojemność zbiornika na kawę: minimum 275 g, - pojemność zbiornika na wodę: minimum 1,9 l, - sterowanie elektroniczne, - dotykowy ekran wymagany, - funkcja „Moja kawa” wymagana, - liczba profili użytkowników: minimum 8, - regulacja ilości zaparzonej kawy wymagana, - regulacja mocy kawy wymagana, - regulacja temperatury kawy wymagana, - regulacja stopnia zmielenia kawy wymagana, - parzenie 2 kaw jednocześnie wymagane, - parzenie 2 kaw mlecznych jednocześnie – mile widziane, - system spieniania mleka wymagany, - spienianie mleka na zimno wymagane, - pojemnik na mleko wymagany, - One Touch Cappuccino wymagane, - automatyczny program czyszczenia i odkamieniania wymagany, - możliwość mycia części w zmywarce wymagana, - wskaźnik poziomu wody wymagany, - funkcja automatycznego wyłączania wymagana, - funkcja mrożonej kawy wymagana, - funkcja zimnej kawy wymagana, - tryb ECO wymagany, - szybkie nagrzewanie wymagane, - elektroniczna kontrola temperatury wymagana, - zabezpieczenie przed przegrzaniem wymagane, - zabezpieczenie przed uruchomieniem bez wody wymagane, - kolor urządzenia: ciemnostalowy lub równoważny, - szerokość urządzenia: maksymalnie 26 cm, - głębokość urządzenia: maksymalnie 46 cm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 39 cm, - liczba dostępnych napojów: minimum 10, - w skład wyposażenia urządzenia musi wchodzić co najmniej: - pojemnik na mleko, - filtr do wody, - instrukcja obsługi w języku polskim, - karta gwarancyjna, - miarka, - odkamieniacz, - pasek testowy do pomiaru twardości wody, - tabletki do usuwania oleju kawowego, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności CE, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
14.	Szorowarka akumulatorowa	1	Typ urządzenia: fabrycznie nowa szorowarka akumulatorowa, prowadzona, przeznaczona do mycia i osuszania podłóg w obiektach użyteczności publicznej. Wymagania: - zasilanie akumulatorowe- - szerokość robocza szczotki: minimum 450 mm, - średnica szczotki: minimum 450 mm, - moc silnika szczotki: minimum 550 W, - moc silnika ssącego: minimum 300 W, - prędkość obrotowa szczotki: minimum 150 obr./min, - wydajność teoretyczna: minimum 1400 m²/h,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYGLÓWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**
Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- pojemność zbiornika wody czystej: minimum 20 l, - pojemność zbiornika wody brudnej: minimum 28 l, - czas pracy na jednym ładowaniu: minimum 2 godziny, - maksymalny czas ładowania akumulatorów: 8 godzin, - regulowany uchwyt operatora, - konstrukcja umożliwiająca łatwe manewrowanie i transport urządzenia, - wymiary urządzenia nie większe niż: długość: 130 cm, szerokość: 60 cm, wysokość: 130 cm, - wyposażenie wymagane: Szczotka standardowa – 1 szt. Szczotka miękka do powierzchni delikatnych – 1 szt. Szczotka twarda do powierzchni o dużym stopniu zabrudzenia – 1 szt. Uchwyt do padów (pad driver) – 1 szt. Pad biały – 2 szt. Pad czerwony – 4 szt. Pad niebieski – 2 szt. Pad czarny – 1 szt. Komplet gum ssawy. Instrukcja obsługi w języku polskim. Ładowarka kompatybilna z dostarczonym urządzeniem. - gwarancja minimum 24 miesiące, - serwis gwarancyjny na terenie Polski, - szkolenie z obsługi dla minimum 2 pracowników Zamawiającego, dostawa, uruchomienie i prezentacja działania urządzenia w siedzibie Zamawiającego.
15.	Podgrzewacz gastronomiczny	10	Typ urządzenia: Podgrzewacz gastronomiczny typu bemar, wolnostojący, fabrycznie nowy, kompletny i gotowy do eksploatacji bez konieczności dokupowania dodatkowych elementów. Wymagania: - materiał wykonania: stal nierdzewna, - pojemność: minimum 9 l, - typ pojemnika: GN 1/1, - głębokość miski: minimum 100 mm, - pokrywa unoszona z uchwytem, - uchwyty transportowe boczne, wymagane, - możliwość piętrowania podstaw wymagana, - długość urządzenia: maksymalnie 605 mm, - szerokość urządzenia: maksymalnie 360 mm, - wysokość urządzenia: maksymalnie 240 mm, - w skład wyposażenia urządzenia musi wchodzić co najmniej: 2 pojemniki na paliwo, 1 pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm wykonany ze stali nierdzewnej, pokrywa z uchwytem, podstawa urządzenia, - urządzenie musi posiadać deklarację zgodności CE, - instrukcja obsługi w języku polskim, - urządzenie musi być objęte gwarancją producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
16.	Garnek gastronomiczny 25 l	2	Przedmiot zamówienia: fabrycznie nowy, nieużywany garnek gastronomiczny, wysoki, przeznaczony do profesjonalnego użytkowania w kuchniach gastronomicznych, restauracjach oraz hotelach, kompletny, wykonany ze stali nierdzewnej, gotowy do użytkowania i spełniać wymagania obowiązujących norm dotyczących bezpieczeństwa użytkowania oraz kontaktu z żywnością. Wymagania: - materiał wykonania: Stal nierdzewna, - pojemność minimum 25 l, - średnica garnka: minimum 320 mm, - wysokość garnka: minimum 320 mm,

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYGLÓWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłównach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłównach w nowej odsłonie**
Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

			- kolor: Inox lub równoważny, - wymagana pokrywa w komplecie, - możliwość mycia w zmywarce, - rodzaj dna: Trójwarstwowe typu „sandwich”, - równomierne rozprowadzanie ciepła, - uchwyty ergonomiczne, nienagrzewające się, - mocowanie uchwytów: zgrzewane wielopunktowo, - kompatybilność z kuchenkami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi, indukcyjnymi, - odporność na korozję, - odporność na uszkodzenia mechaniczne, - powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, - garnek musi być przeznaczony do profesjonalnego zastosowania gastronomicznego, w szczególności do: - gotowania zup, - przygotowywania sosów, - gotowania dań jednogarnkowych, - długotrwałej obróbki termicznej potraw, - deklaracja zgodności CE lub dokument równoważny dopuszczający do kontaktu z żywnością, - instrukcja użytkowania w języku polskim, - gwarancja producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
17.	Garnek gastronomiczny 50 l	2	Przedmiot zamówienia: fabrycznie nowy, nieużywany garnek gastronomiczny, wysoki, przeznaczony do profesjonalnego użytkowania w kuchniach gastronomicznych, restauracjach oraz hotelach. Urządzenie musi być kompletne, wykonane ze stali nierdzewnej, gotowe do użytkowania i spełniać wymagania obowiązujących norm dotyczących bezpieczeństwa użytkowania oraz kontaktu z żywnością. Wymagania: - materiał wykonania: stal nierdzewna, - pojemność minimum 50 l, - średnica garnka: minimum 400 mm, - wysokość garnka minimum 400 mm, - kolor Inox lub równoważny, - wymagana pokrywa w komplecie, - możliwość mycia w zmywarce, - rodzaj dna: Trójwarstwowe typu „sandwich”, - równomierne rozprowadzanie ciepła, - uchwyty: ergonomiczne, nienagrzewające się, - mocowanie uchwytów: zgrzewane wielopunktowo, - kompatybilność z kuchenkami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi, indukcyjnymi, - odporność na korozję, - odporność na uszkodzenia mechaniczne, - powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, - garnek musi być przeznaczony do profesjonalnego zastosowania gastronomicznego, w szczególności do: - gotowania zup, - przygotowywania sosów, - gotowania dań jednogarnkowych, - długotrwałej obróbki termicznej potraw, - deklaracja zgodności CE lub dokument równoważny dopuszczający do kontaktu z żywnością, - instrukcji użytkowania w języku polskim, - gwarancja producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.

Zamawiający: **GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYĞŁOWACH**Nazwa zadania: **Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie**Sygnatura akt: **GOK.271.1.2026**

18.	Garnek gastronomiczny 71 l	1	Przedmiot zamówienia: fabrycznie nowy, nieużywany garnek gastronomiczny, wysoki, przeznaczony do profesjonalnego użytkowania w kuchniach gastronomicznych, restauracjach oraz hotelach. Urządzenie musi być kompletne, gotowe do użytkowania i spełniać wymagania obowiązujących norm dotyczących bezpieczeństwa użytkowania oraz kontaktu z żywnością. Wymagania: - materiał wykonania: stal nierdzewna, - pojemność minimum 71 l, - średnica garnka: minimum 450 mm, - wysokość garnka: minimum 450 mm, - kolor: Inox lub równoważny, - wymagana pokrywa w komplecie, - możliwość mycia w zmywarce, - rodzaj dna: Trójwarstwowe typu „sandwich”, - równomierne rozprowadzanie ciepła, - chwyt: ergonomiczne, nienagrzewające się, - mocowanie uchwytów: zgrzewane wielopunktowo, - kompatybilność z kuchenkami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi, indukcyjnymi, - możliwość stosowania na kuchenkach indukcyjnych, - odporność na korozję, - odporność na uszkodzenia mechaniczne, - powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, - garnek musi być przeznaczony do profesjonalnego zastosowania gastronomicznego, w szczególności do: - gotowania zup, - przygotowywania sosów, - gotowania dań jednogarnkowych, - długotrwałej obróbki termicznej potraw, - deklaracja zgodności CE lub dokument równoważny dopuszczający do kontaktu z żywnością, - instrukcja użytkowania w języku polskim, - gwarancja producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
19.	Garnek gastronomiczny 98 l	3	Przedmiot zamówienia: fabrycznie nowy, nieużywany garnek gastronomiczny, wysoki, przeznaczony do profesjonalnego użytkowania w kuchniach gastronomicznych, restauracjach oraz hotelach. Urządzenie musi być kompletne, gotowe do użytkowania i spełniać wymagania obowiązujących norm dotyczących bezpieczeństwa użytkowania oraz kontaktu z żywnością. Wymagania: - materiał wykonania: stal nierdzewna, - pojemność minimum 98 l, - średnica garnka: minimum 500 mm, - wysokość garnka minimum 500 mm, - kolor: Inox lub równoważny, - wymagana pokrywa w komplecie, - możliwość mycia w zmywarce, - rodzaj dna: Trójwarstwowe typu „sandwich”, - równomierne rozprowadzanie ciepła, - uchwyty: ergonomiczne, nienagrzewające się, - mocowanie uchwytów: zgrzewane wielopunktowo, - kompatybilność z kuchenkami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi, indukcyjnymi, - odporność na korozję, - odporność na uszkodzenia mechaniczne, - powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, - garnek musi być przeznaczony do profesjonalnego zastosowania gastronomicznego, w szczególności do: - gotowania zup, - przygotowywania sosów,



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Zamawiający: GMINNY OŚRODEK KULTURY W KOŁCZYGŁOWACH

Nazwa zadania: Dostawa wyposażenia do budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Kołczygłowach w ramach projektu: Gminny Ośrodek Kultury w Kołczygłowach w nowej odsłonie
Sygnatura akt: GOK.271.1.2026

			gotowania dań jednogarnkowych, długotrwałej obróbki termicznej potraw, - deklaracja zgodności CE lub dokument równoważny dopuszczający do kontaktu z żywnością, - instrukcja użytkowania w języku polskim, - gwarancja producenta lub wykonawcy na okres minimum 24 miesięcy.
--	--	--	---