Zał.nr 1a do SWZ OPZ ZP.272.7.2026 Cz. I ZSOiZ Ciężkowice zmiana z dn.09.07.2026

Lp.	Miejsce przeznaczenia	Rodzaj asortymentu	ilość	Szczegółowy opis
1	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Schładzarko-zamrażarka szokowa (kluczowy) D/W/M/U	1	Schładzarko-zamrażarka szokowa przeznaczona do szybkiego schładzania i zamrażania produktów spożywczych do użytku gastronomicznego. Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne 1.Zakres pracy temperaturowej -schładzanie i zamrażanie szokowe w zakresie od co najmniej +70°C do maksymalnie –18°C, -czas osiągnięcia temperatury –18°C nie dłuższy niż 240 minut dla pełnego wsadu. 2.Wydajność / wsad -jednorazowy wsad produktu nie mniejszy niż 20 kg, 3.Pojemność użytkowa -przystosowana do pojemników GN 1/1, -liczba prowadnic: minimum 10 sztuk. 4.Konstrukcja -wykonanie ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością 5.Sterowanie i funkcje -elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, -możliwość ręcznego rozmrażania -kabel zasilający 6.Ergonomia i instalacja - regulowane nóżki lub inny system poziomowania, 7. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, -oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna,

				-minimalny okres gwarancji 24 miesiące
2	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Smażalnik do pączków D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie - Smażalnik do użytku gastronomicznego do smażenia w głębokim tłuszczu, w szczególności do przygotowywania pączków, faworków oraz innych produktów smażonych. 2. Konstrukcja -wykonanie w całości ze stali nierdzewnej -komora smażenia spawana -odpływ oleju w dnie komory, zakończony zaworem spustowym, - kabel zasilający 3. Pojemność i wymiary -pojemność użytkowa komory nie mniejsza niż 12 litrów, -wymiary komory smażenia nie mniejsze niż 390mm × 390 mm, 4. Sterowanie i bezpieczeństwo -regulacja temperatury pracy w zakresie co najmniej od 50°C do 190°C, -demontowalny element sterujący wraz z grzałką umożliwiający łatwe czyszczenie, -zabezpieczenie powodujące automatyczne wyłączenie urządzenia po zdjęciu elementu grzewczo-sterującego,-zabezpieczenie przed przegrzaniem, nóżki antypoślizgowe 5. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące

3	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Podgrzewacz do czekolady / Czekoladziarka D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie - Podgrzewacz do czekolady (czekoladziarka) przeznaczony do podgrzewania i utrzymywania w odpowiedniej konsystencji czekolady mlecznej, białej i gorzkiej 2. Pojemność i wymiary -pojemność robocza nie mniejsza niż 1,25 l, 3. Konstrukcja -wyjmowany garnek wewnętrzny wykonany z ceramiki -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, - kabel zasilający 4. System grzewczy -ogrzewanie pośrednie zapobiegające przypalaniu czekolady, -regulacja temperatury pracy w zakresie co najmniej od 40°C do 58°C 5. Sterowanie i sygnalizacja -włącznik główny wyposażony w sygnalizację pracy (np. lampkę kontrolną) sterowanie temperaturą. 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
4	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Naświetlacz UV do jaj i noży D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie - Naświetlacz UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj oraz noży, -przeznaczone do użytku gastronomicznego,

				2. Pojemność robocza -możliwość jednorazowej dezynfekcji minimum 30 sztuk jaj lub minimum 15 sztuk noży, -noże o długości do 310-330 mm i wysokości do 35-45 mm, 3. Cykl pracy -czas cyklu naświetlania (dezynfekcji) 120-160 sekund, -automatyczny cykl pracy 4. Bezpieczeństwo użytkowania -automatyczne wyłączenie lamp UV w przypadku otwarcia komory/szuflady chroniące użytkownika przed ekspozycją na promieniowanie UV. 6. Konstrukcja -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej -elementy wewnętrzne (np. kratka/półka) wykonane ze stali chromowanej - kabel zasilający 7.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
5	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Wałkownica do ciasta elektryczna D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie i funkcjonalność -urządzenie przeznaczone do rozwałkowywania zimnego ciasta bez jego nagrzewania w trakcie pracy, -umożliwia uzyskanie równomiernej grubości oraz okrągłego kształtu ciasta, 2. Układ wałków

				-wyposażona w dwie pary regulowanych wałków -regulacja grubości ciasta w zakresie co najmniej przedział od 0 mm do 5 mm, -każda para wałków wyposażona w osobne osłony, zapewniające bezpieczną obsługę. 3. Parametry robocze -średnica uzyskiwanego placka ciasta: od 26 cm do co najmniej 45 cm (dopuszcza się urządzenia umożliwiające uzyskanie większej średnicy), -waga porcji ciasta co najmniej przedział od 0,22 kg do 1,0 kg. 4. Konstrukcja -wykonanie ze stali nierdzewnej -kabel zasilający 5. Bezpieczeństwo użytkowania -osłony wałków chroniące operatora przed dostępem do elementów ruchomych podczas pracy, - kabel zasilający 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
6	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Maszyna do lodów D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie i funkcjonalność - Maszyna do przygotowywania lodów, sorbetów oraz mrożonych jogurtów, -czas przygotowania jednej porcji produktu nie dłuższy niż 90 minut,

				-funkcja podtrzymywania temperatury umożliwiająca utrzymanie właściwej konsystencji produktu przez co najmniej 1 godzinę po zakończeniu cyklu. 2. Pojemność -pojemność robocza pojemnika min. 2 litry, 3. Konstrukcja i higiena -pojemnik na produkt wykonany ze stali nierdzewnej - kabel zasilający 4. Sterowanie i obsługa -cyfrowy, wyświetlacz z podświetleniem, -wyświetlanie co najmniej czasu pracy lub temperatury mrożenia lub stanu procesu, informacji o pracy mieszadła lub przebiegu cyklu. 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
7	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Miesiarka planetarna D/W	1	Miesiarka planetarna przeznaczona związanych z obróbką ciasta i mas półpłynnych. Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i wydajność -pojemność dzieży min. 10 litrów, -ilość ciasta przygotowywana w jednym cyklu roboczym min. 3 kg, 2. Dzieża -dzieża wyjmowana, zawieszona na ruchomych ramionach

				3. Wyposażenie -urządzenie dostarczane w zestawie z minimum trzema kompatybilnymi z urządzeniem końcówkami roboczymi (hak, mieszadło, rózga) możliwość przygotowywania różnych rodzajów ciast, kremów, mas, piany oraz bitej śmietany. 4. Napęd i zasilanie -zasilanie elektryczne, -moc znamionowa silnika min. 0,45 kW, - kabel zasilający, 5. Konstrukcja i materiały - korpus wykonany z żeliwa lub stali lakierowanej,- kolor obudowy odcienie bieli lub odcienie czerni, szarości 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
8	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Witryna ekspozycyjna cukiernicza D/W	1	Witryna ekspozycyjna chłodnicza przeznaczona do użytku gastronomicznego Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i przeznaczenie -pojemność użytkowa min. 78 litrów, 2. Zakres temperatury i chłodzenie -zakres pracy temperatury wewnątrz komory w przedziale 0°C do +12°C, -system chłodzenia zapewniający równomierne rozprowadzanie temperatury, 3. Wyposażenie wnętrza -minimum 3 półki przestawne,

				-półki wykonane ze stali chromowanej lub PVC lub stalowe -możliwość regulacji wysokości półek. 4. Oświetlenie -wewnętrzne oświetlenie 5. Zasilanie i parametry elektryczne -napięcie zasilania 230 V, -moc elektryczna 180 W, -kabel zasilający 6. Czynnik chłodniczy -czynnik chłodniczy zgodny z obowiązującymi przepisami prawa i normami UE. 7. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe. -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
9	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Gofrownica D/W	2	Elektryczna gofrownica przeznaczona do użytku gastronomicznego Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie i wydajność -urządzenie umożliwiające jednoczesne wypiekanie minimum 2 gofrów, 2. Płyty grzewcze - płyty grzewcze wykonane z żeliwa zapewniające równomierne nagrzewanie i trwałość, płyty grzewcze o wymiarach 160-175mm x 200-215 mm 3. Konstrukcja -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

				4. Zasilanie i parametry elektryczne -napięcie zasilania 230 V, -moc elektryczna min. 1500 W, -kabel zasilający 6. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
10	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Gofrownica do wafli stosowanych w cukiernictwie D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie i funkcjonalność - Elektryczna gofrownica do wypieku wafli stosowanych w cukiernictwie, przeznaczona do użytku gastronomicznego -możliwość wykonywania rożków do lodów, rurek waflowych do bitej śmietany, pucharków do lodów, 2. Zakres temperatury i sterowanie -regulowany zakres temperatury pracy od co najmniej 50°C do maksymalnie 300°C, - sterowanie mechaniczne lub elektroniczne; -wyświetlacz cyfrowy – opcjonalnie (brak wymogu) 3. Konstrukcja i materiały -elementy grzewcze i płyty robocze wykonane z aluminium -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 4. Zasilanie i parametry elektryczne -zasilanie elektryczne, -napięcie zasilania 230 V.

				- kabel zasilający 5. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
11	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Piec konwekcyjno parowy elektryczny z natryskiem (kluczowe) D/W/M	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Rodzaj i przeznaczenie -elektryczny piec konwekcyjno-parowy elektryczny przeznaczony do obróbki termicznej potraw, do użytku gastronomicznego -przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 2/3. 2. Pojemność i układ prowadnic - pojemność 5 tac GN 2/3, -odległość między prowadnicami min 75-80 mm, 3. Zakres temperatury Piec konwekcyjno-parowy musi umożliwiać regulację temperatury pracy w zakresie obejmującym minimum przedział od 30°C do 270°C lub szerszy ,-regulacja temperatury stopniowana lub płynna, 4. Nawilżanie i obieg powietrza -funkcja nawilżania komory pieca (natrysk bezpośredni),-wentylator zapewniający równomierny obieg powietrza, -funkcja autorewersu wentylatora, -liczba wentylatorów minimum 1 sztuka. 5. Sterowanie -sterowanie elektroniczne,-panel sterowania w formie ekranu dotykowego lub panelu analogowego / cyfrowego, 6. Zasilanie i parametry elektryczne

				-zasilanie elektryczne,-napięcie 230 V, -moc elektryczna min. 3,0 kW, -kabel zasilający 7. Bezpieczeństwo i ochrona -stopień ochrony obudowy minimum IPX4 -zabezpieczenie przed przegrzaniem 8. Wymiary-minimalne wymiary zewnętrzne urządzenia szerokość 540-550 mm, głębokość 745-755 mm, wysokość 655-65 mm. 9. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
12	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Kuchenka mikrofalowa D/W	1	Mikrofalowa kuchenka elektryczna umożliwiająca podgrzewanie rozmrażanie produktów spożywczych. Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i wydajność -pojemność wnętrza min. 23 litry, -moc min. 1200 W, 2. Funkcje podstawowe -podgrzewanie produktów spożywczych, -rozmrażanie produktów spożywczych, 3. Sterowanie i ustawienia -możliwość regulacji mocy w co najmniej 5 poziomach, -wbudowany timer/czasomierz

				- możliwość pracy w trybach energooszczędnych – opcjonalnie (brak wymogu) 4. Konstrukcja i materiały -wnętrze: emalia ceramiczna/powłoki hybrydowe/stal nierdzewna -konstrukcja wolnostojąca, nieprzeznaczona do zabudowy, 5. Zasilanie -napięcie zasilania 230 V, moc znamionowa całkowita min. 2,0 kW, kabel zasilający o długości min 1,5m 6. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
13	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Pakowarka próżniowa stołowa D/W	1	Profesjonalna stołowa pakowarka próżniowa przeznaczona do pakowania produktów spożywczych w worki, worki z folii barierowej lub innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej -komora pakowania wykonana ze stopu aluminium o właściwościach mechanicznych i odporności korozyjnej, pokrywa z transparentnego tworzywa sztucznego 2. Wydajność i parametry próżni -wydajność pompy próżniowej min. 10 m^3/h (~167 l/min) -moc pakowarki min. 700 W, -pompa olejowa zapewniająca krótki i skuteczny cykl pakowania, -czas wytwarzania próżni regulowany w przedziale 5–90 sekund,

				-automatyczne uruchamianie cyklu pakowania po zamknięciu pokrywy, -kabel zasilający 3. Listwa zgrzewająca -długość listwy zgrzewającej min. 260 mm, -czas zgrzewania regulowany do 6 sekund z gradacją co 0,5 s -możliwość dostosowania ustawień zgrzewania do różnych rodzajów worków. 4. Funkcje dodatkowe -funkcja marynowania produktów w workach z regulacją czasu od 9 do 99 minut - cyfrowy wyświetlacz lub manometr zegarowy. 5. Akcesoria w zestawie minimum dwa rodzaje worków w ilości nie mniejszej niż 50 sztuk każdego rozmiaru (łącznie minimum 100 sztuk) 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
14	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Zamrażarka szufladowa D/W	1	Zamrażarka szufladowa (bezszronowa) Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i przeznaczenie – pojemność użytkowa min 194 litrów, realizowana przez system szuflad zapewniający łatwy dostęp do przechowywanych produktów bez konieczności wyjmowania całej zawartości, – szuflady wykonane z tworzywa sztucznego o wysokiej wytrzymałości lub metalu powlekanego, odpornego na korozję , minimum 5 szuflad

				2. Klasa energetyczna i zużycie energii – klasa energetyczna min E – roczne zużycie energii max 250 kWh 3. Zakres temperatury i rozmrażanie – minimalna temperatura otoczenia pracy co najmniej 10°C, – sposób rozmrażania automatyczny –wydajność zamrażania min. 9 kg/24h 4. Hałas i komfort użytkowania – klasa emitowanego hałasu: minimum C, tj. dopuszczalne są klasy A, B lub C – poziom hałasu max 39 dB(A), 5. Konstrukcja – typ urządzenia: zamrażarka szufladowa, – szuflady wyposażone w uchwyty lub prowadnice ułatwiające wysuwanie i wsuwanie przy pełnym załadunku, 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
15	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Płyta grillowa elektryczna D/W	1	Płyta grillowa elektryczna przeznaczona do przygotowywania potraw Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Konstrukcja i materiały -powierzchnia robocza podzielona na strefy grzewcze część gładka oraz część ryflowana -urządzenie wolnostojące 2. Zakres temperatury i sterowanie

				- regulacja temperatury pracy w zakresie obejmującym minimum przedział od 50°C do 300°C lub szerszy, -urządzenie wyposażone w minimum dwa niezależne termostaty do regulacji dwóch stref grzewczych -sterowanie pozwalające na ustawienie i utrzymanie temperatury. 3. Wydajność i zasilanie -moc znamionowa min. 4,4 kW,-zasilanie 230 V, - kabel zasilający 4. Wymiary -powierzchnia robocza min. 72cm × 40 cm, 5. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
16	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Półautomatyczna maszyna do wygładzania tortów D/W	1	Półautomatyczna maszyna do wygładzania ciast, tortów i tart do użytku gastronomicznego. Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Konstrukcja i materiały -urządzenie wykonane z materiałów trwałych, odpornych na korozję i zużycie tj. stal nierdzewna lub stop aluminium, - stół obrotowy o średnicy min. 360 mm, 2. Sterowanie i funkcje -możliwość regulacji kierunku obrotu stołu w lewo i w prawo, -regulowana prędkość obrotowa stołu w przedziale 40–180 obr./min - regulacja wysokości i średnicy ciasta, 3. Wydajność i zasilanie

				-moc znamionowa min. 60 W, -zasilanie elektryczne - kabel zasilający. 4. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -gwarancja min. 24 miesiące. -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
17	pracownia gastronomiczno-cukiernicza	Lampa do karmelu D/W	1	Urządzenie gastronomiczne przeznaczone do podgrzewania karmelu lub podobnych produktów cukierniczych do użytku gastronomicznego Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Konstrukcja i materiały -urządzenie wykonane z materiałów trwałych, odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do utrzymania w czystości tj. stal malowana, stal nierdzewna -przewód zasilający prowadzony wewnątrz konstrukcji, 2. Wymiary i regulacja -min. wymiary powierzchni roboczej 620-630mm × 440-455mm, -regulowana wysokość lampy i kąt nachylenia w celu optymalnego ustawienia nad produktem 3. Moc i zakres regulacji -moc całkowita min. 1,2 kW, -regulacja mocy w minimum 2 zakresach -zasilanie elektryczne 4. Ergonomia i bezpieczeństwo

				-zabezpieczenia chroniące użytkownika przed przypadkowym kontaktem z elementami grzewczymi. 5. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe,. -dopuszczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi przepisami i normami Unii Europejskiej, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące