Zał. nr 1b ZP.272.7.2026 OPZ Cz.II ZSLiT Wojnicz zmiana z dn. 09.07.2026

L.p.	Miejsce przeznaczenia	Rodzaj asortymentu	ilość	Szczegółowy opis
1	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Lodówka D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Zakres pracy temperaturowej -chłodziarka i zamrażarka w systemie pełny No Frost, -położenie zamrażarki na dole, 2. min pojemność użytkowa -chłodziarka: min. 340 l, -zamrażarka: min. 170 l, 3.Konstrukcja -materiał wykonania stal nierdzewna -konstrukcja szufladowa, -szuflada w chłodziarce z kontrolą wilgotności. 4.Sterowanie i funkcje -elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, -wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierne chłodzenie i zamrażanie, -możliwość ręcznego lub automatycznego rozmrażania, 5.Ergonomia i instalacja -regulowane nóżki, kabel zasilający Kolor grafit, szary, inox, odcienie czerni. 7. Klasa energetyczna: A–C. 8. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące

2	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Schładzarka szokowa D/W	1	Schładzarka szokowa, szufladowa przeznaczona do szybkiego schładzania i zamrażania produktów spożywczych. Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Zakres pracy temperaturowej -cykl schładzania szokowego: od +70°C do +3°C w czasie maksymalnie 90 minut, -cykl zamrażania szokowego: od +70°C do -18°C w czasie maksymalnie 240 minut, -po zakończeniu cyklu schładzania urządzenie automatycznie powinno przechodzić w tryb przechowywania +2°C, -po zakończeniu cyklu zamrażania urządzenie automatycznie powinno przechodzić w tryb przechowywania -20°C, 2.Wydajność / wsad -jednorazowy wsad minimum 20 kg w cyklu schładzania, 15 kg w cyklu zamrażania, 3.Pojemność użytkowa -przystosowana do pojemników GN 1/1 , -liczba prowadnic minimum 5 sztuk. 4. Konstrukcja i materiały -ścianki wewnętrzne i zewnętrzne: stal nierdzewna , -otwór odpływowy na spodzie komory, -drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem i uszczelnieniem magnetycznym, -profilowany uchwyt drzwi. 5. Izolacja -wolna od CFC, czynnik chłodniczy-zgodny z obowiązującymi przepisami. 6.Sterowanie i funkcje - elektroniczny panel sterowania (dotykowy lub membranowy/cyfrowy), -możliwość ręcznego rozmrażania, -system wentylowanego obiegu powietrza 7.Ergonomia i instalacja -urządzenie z wbudowanym agregatem, -regulowane nóżki, kabel zasilający 8.Wymiary -wymiary zewnętrzne szerokość 730-800 mm, głębokość 720 -760 mm, wysokość 820-880 mm, -dopuszcza się odchylenia wymiarowe (±5%), 9. Wymagania jakościowe

				-urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004- -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
3	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny D/W/M/U	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Typ i pojemność -piec konwekcyjno-parowy elektryczny, do użytku gastronomicznego -przystosowany do wsadu 5 pojemników GN 2/3, 2.Wymiary i moc -moc elektryczna min 3,2 kW, napięcie 230 V 3.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej -urządzenie systemem wytwarzania pary, -drzwi odporne na wysoką temperaturę, 4.Sterowanie i funkcje -cyfrowy panel sterowania, dotykowy, -funkcje pieczenia, gotowania, konwekcji i pary, -możliwość ustawiania temperatury i czasu pracy, -wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierne pieczenie, 5.Ergonomia i instalacja -urządzenie wolnostojące lub przystosowane do montażu na standardowych podstawach, -regulowane nóżki lub inne rozwiązanie poziomujące, -kabel zasilający. 6. Wymagania jakościowe

				-urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
4	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Ekspres do kawy D/W	1	Ekspres do kawy, automatyczny, przystosowany do pracy z całymi ziarnami kawy Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Wydajność i pojemności -liczba przygotowywanych filiżanek min. 90 filiżanek/godzinę, -pojemność zbiornika na wodę min. 7 l, -pojemność zbiornika na kawę min. 1–1,2 kg, -możliwość podłączenia do sieci wodnej oraz odpływu 2.Młynek i parzenie -młynek z regulacją grubości mielenia: min. 8 stopni -regulacja temperatury parzenia, mocy kawy, ilości kawy i mleka, -możliwość przygotowania min. 15 różnych napojów kawowych, -wbudowany spieniacz do mleka 3.Sterowanie i funkcje -panel sterowania cyfrowy lub dotykowy, umożliwiający programowanie specjałów kawowych, -funkcje automatycznego czyszczenia i odkamieniania 4.Wymiary i zasilanie zasilanie 230 V, kabel zasilający 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim,

				-karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
5	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym D/W/M	4	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie i zastosowanie - Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym, przeznaczona do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu, -wyposażone w piekarnik elektryczny z termoobiegiem 2.Palniki i moc -liczba palników minimum 4–6, -moc palników łącznie min. 25–27 kW, -palniki wyposażone w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę, -redukcja mocy palników do 1/3 w trybie oszczędnościowym, -żeliwne ruszty, wyjmowane misy podpalnikowe umożliwiające mycie w zmywarce, -system zabezpieczający przed wypływem gazu. 3.Piekarnik elektryczny -wbudowany piekarnik elektryczny o mocy min. 3 kW, -pojemność komory piekarnika min. GN 1/1, - regulację temperatury pracy w zakresie obejmującym co najmniej przedział od 50°C do 270°C. -trzy poziomy prowadnic, 4.Sterowanie i funkcje dodatkowe -ergonomiczne pokrętła -panel przedni z kontrolkami pracy i zasilania, -system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania, - kabel zasilający 5.Dodatkowe wyposażenie -ruszt do piekarnika kompatybilny z modelem urządzenia w zestawie, -możliwość pracy z energią gazu G20/20 mbar 6. instalacja -możliwość podłączenia piekarnika do 230 V,

				-Wykonawca zapewni wykonanie podłączenia kuchenki gazowej przez osobę posiadającą aktualne świadectwo kwalifikacyjne Grupy 3 na stanowisku eksploatacji, w zakresie montażu lub demontażu oraz czynności kontrolno-pomiarowych. - kabel zasilający 7.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004- -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
6	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Podstawa pod piec piekarniczy + stojak na blachy D/W/M	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie - podstawa przeznaczona do montażu pieców konwekcyjno-parowych + stojak na blachy -funkcjonalność umożliwiająca przechowywanie blach lub naczyń gastronomicznych typu EN lub GN 2/3. - Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć podstawę pod piec **kompatybilną z urządzeniem wskazanym w pozycji nr 3 pracownia hotelarsko-gastronomiczna, sala 04, gwarantującą ich wzajemne dopasowanie oraz bezpieczne użytkowanie.** 2.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej -regulowane nóżki umożliwiające poziomowanie podstawy, 3.Pojemność i konfiguracja stojaka -minimalna liczba prowadnic na blachy: 3 sztuki dla blach EN lub GN 2/3, -dopuszcza się większą liczbę prowadnic, zapewniającą ergonomiczne przechowywanie blach. 4.Wymiary

				5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
7	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Garownik z prowadnicami D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie -garownik/ komora rozrostu ciasta z prowadnicami przeznaczony do rozrostu ciasta-do użytku gastronomicznego -przystosowany do pracy z blachami o wymiarach min. 600×400 mm 2.Pojemność i liczba prowadnic -minimalna liczba poziomów/prowadnic: 8, 3.Zakres temperatury i sterowanie -zakres pracy min. 30–60°C, -temperatura sterowana termostatem -wbudowane grzałki elektryczne 2 sztuki po min. 1,2 kW każda 4.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością,-przeszklenie drzwi skrzydłowych zapewniające podgląd wnętrza, 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004- -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
8	pracownia hotelarsko-gastronomiczna sala 04	Ruszt stalowy D/W	4	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne:

				1.Przeznaczenie -ruszt przeznaczony do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych lub piekarnikach GN 2/3, -możliwość piętrowania (stackowania) rusztów 2.Materiał i wykończenie -wykonanie ze stali nierdzewnej -dopuszcza mycie w zmywarce - Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć **ruszt kompatybilny z urządzeniem wskazanym w pozycji: pracownia hotelarsko-gastronomiczna, sala 04, pozycja 3 tj./ Piec konwekcyjno- parowy elektryczny, gwarantujący ich wzajemne dopasowanie oraz bezpieczne użytkowanie** 3.Kolor i wykończenie -kolor srebrny, inox 4.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
9	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Naświetlacz Szufladkowy D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie - Naświetlacz szufladowy z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj oraz noży lub innych przedmiotów do użytku gastronomicznego -jednorazowo umożliwia dezynfekcję 24-30 sztuk jaj, lub 12-20 sztuk noży o długości do 320 mm i wysokości do 40 mm, 2.Moc i zasilanie -moc znamionowa min. 0,070 kW, -zasilanie 230 V, 50 Hz, kabel zasilający

				3. Funkcje i bezpieczeństwo -czas naświetlania (sterylizacji) w zakresie 120-180 sekund, -automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady, 4.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej -kratka lub elementy szuflady wykonane ze stali chromowanej. 5. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
10	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Stół chłodniczy D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Pojemność i konstrukcja -stół chłodniczy dwudrzwiowy z agregatem bocznym, do użytku gastronomicznego -pojemność użytkowa min. 220 l -agregat chłodniczy umieszczony z boku (prawa lub lewa strona). 2.Materiały i wykonanie -obudowa zewnętrzna i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, -blat roboczy ze stali nierdzewnej, bez rantu -konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji gastronomicznej. 3.Chłodzenie i sterowanie -chłodzenie dynamiczne (wymuszony obieg powietrza wentylatorem), -automatyczne odszranianie oraz możliwość rozmrażania ręcznego, -elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury. 4.Komora i wyposażenie wewnętrzne -komora przystosowana do pojemników GN 1/1

				-minimum 2 półki/ruszty z prowadnicami w komplecie, -regulacja wysokości półek minimum 10–13 poziomów, -nośność półek min. 40 kg każda. 5.Drzwi -drzwi samozamykające się -uszczelki magnetyczne, wymienne, -możliwość blokady drzwi 6.Wymiary i ergonomia -wymiary minimalne długość 1360 mm, głębokość 600 mm, wysokość 850 mm, -regulowana wysokość robocza w zakresie min 850–910 mm, 7.Parametry techniczne -klasa klimatyczna min. 4, -czynnik chłodniczy zgodny z obowiązującymi przepisami, -zasilanie: 230 V / 50–60 Hz, -kabel zasilający 8.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
11	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Zmywarka D/W/M/U	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Funkcja i przeznaczenie -zmywarko-wyparzarka uniwersalna do naczyń, sztućców, szkła oraz pojemników GN, -funkcja wyparzania 2. Sterowanie i obsługa -sterowanie elektromechaniczne, sygnalizacja temperatury pracy bojlera i komory, -

				panel sterowania pochylony. 3. Programy i wydajność - urządzenie wyposażone w minimum 2 programy mycia o zróżnicowanym czasie trwania (np. cykl szybki i cykl standardowy), umożliwiające dostosowanie procesu mycia do stopnia zabrudzenia naczyń, -wydajność nie mniej niż 20–30 koszy/cykli na godzinę (w zależności od programu), -zużycie wody nie więcej niż 2,5–3,0 l/cykl. 4. Komora mycia -wysokość użytkowa komory min. 320 mm, -przystosowana do mycia naczyń o dużej średnicy oraz pojemników GN, -ramiona myjące i płuczące góra i dół. 5. Zasilanie i moc -możliwość podłączenia do instalacji 230 V lub 400 V, -moc całkowita urządzenia min. 3,4–4,9 kW, -grzałka bojlera min. 3,0 kW (230 V) lub 4,5 kW (400 V), -grzałka komory min. 2,0 kW. 6. Wyposażenie standardowe kompatybilne z oferowanym urządzeniem -wbudowany dozownik płynu myjącego, -wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego, -pompa zrzutowa w standardzie, -komplet koszy min. 500 × 500 mm: kosz do talerzy, kosz uniwersalny, kosz do szkła, pojemnik na sztućce. 7. Konstrukcja -wykonanie obudowy i komory ze stali nierdzewnej, -ergonomiczny uchwyt drzwi, 8. Wymagania eksploatacyjne -możliwość współpracy ze zmiękczaczem wody, - do stosowania profesjonalnych środków myjących i nabłyszczających, -kabel zasilający, 9.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

				-instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
12	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Czajnik elektryczny D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i moc - Czajnik elektryczny o pojemności użytkowa min. 1,7 l (dopuszcza się zakres ±10%), -moc 2400 W umożliwiająca szybkie zagotowanie wody. 2. Funkcjonalność i bezpieczeństwo -automatyczny system wyłączania po zagotowaniu wody, -zabezpieczenie przed uruchomieniem bez wody~~,~~ 3. Konstrukcja -obrotowa podstawa 360°, -wyjmowany lub zintegrowany element filtrujący wylewkę np. filt antyosadowy, -ergonomiczny uchwyt nienagrzewający się w trakcie pracy. -4. Wykończenie -kolor odcienie czerni, grafitu, antracytu, odcienie szarości, inox 5. Zasilanie -zasilanie 220–240 V / 50–60 Hz, -kabel zasilający, - podstawa zasilająca~~.~~ 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące

13	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Elektryczna Krajalnica do warzyw D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie i funkcje -krajalnica elektryczna do tarcia, siekania, plastrowania produktów spożywczych, 2. Moc i napęd -moc znamionowa min. 150 W (dopuszcza się odchylenia ±20%), 3. System tnący -minimum 5 wymiennych stożków / tarcz tnących, -elementy tnące wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, -zakres średnic otworów minimalna średnica 3 mm, maksymalna średnica 55 mm. 4. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana z tworzywa sztucznego - 5. Wyposażenie - 1 pojemnik na przetworzone produkty (np. sałatki) -1 dodatkowy pojemnik na sos lub inne dodatki jako element zestawu 6. Bezpieczeństwo i ergonomia -zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem, 7. Zasilanie -zasilanie: 230 V / 50–60 Hz., -kabel zasilający 8.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
14	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Miesiarka planetarna D/W	4	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i wydajność

				- Miesiarka planetarna o pojemności misy min. 5,0 l (dopuszcza się odchylenia ±10%), -jednorazowy wsad ciasta nie mniejszy niż 1,2 kg 2. System pracy -ruch planetarny mieszadeł, -płynna lub stopniowa regulacja prędkości obrotów, -zakres prędkości: przedział co najmniej od 130 do 750 obr./min (Zamawiający dopuszcza urządzenia o szerszym zakresie prędkości). 3. Wyposażenie -minimum 3 końcówki robocze tj. mieszadło do ciast lekkich, hak do zagniatania ciast lekkich, trzepaczka do ubijania piany, 4. Materiały wykonania -elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, -korpus lub podstawa urządzenia wykonana z metalu (aluminium lub stal nierdzewna lub ich kombinacja) -stabilna, antypoślizgowa podstawa. 5. Moc i zasilanie -moc znamionowa min. 0,3 kW (dopuszcza się odchylenia ±20%), -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, - kabel zasilający 6. Wymiary i ergonomia 7. Bezpieczeństwo i użytkowanie -zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem, 8.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna,

				-minimalny okres gwarancji 24 miesiące
15	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Mikser ręczny D/W	2	Mikser ręczny Urządzenie przeznaczone do miksowania, rozdrabniania i emulgowania produktów spożywczych bezpośrednio w naczyniach kuchennych. Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie -mikser ręczny (zanurzeniowy) do zastosowań kuchennych, -przystosowany do pracy w garnkach i naczyniach o pojemności do 10 litrów 2. Parametry pracy -zakres prędkości: przedział co najmniej od 4 000 do 18 000 obr./min (Zamawiający dopuszcza urządzenia o szerszym zakresie prędkości, np. osiągające do 22 000 obr./min) 3. Konstrukcja -długość ramienia miksującego min. 16 cm (dopuszcza się odchylenia ±10%), -końcówka miksująca wykonana ze stali nierdzewnej -ergonomiczny uchwyt zapewniający komfort i bezpieczeństwo pracy. 4. Bezpieczeństwo i obsługa -możliwość demontażu ostrza lub końcówki miksującej, -zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem, 5. Moc i zasilanie -moc znamionowa min. 0,27 kW (dopuszcza się odchylenia ±20%), -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -kabel zasilający. 6. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna,

				-minimalny okres gwarancji 24 miesiące
16	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Blender kielichowy D/W	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i przeznaczenie - pojemność kielicha min. 1,5 l (dopuszcza się odchylenia ±10%), -przeznaczony do miksowania płynów, półpłynnych produktów spożywczych oraz lekkich składników stałych. 2. Konstrukcja i materiały -korpus wykonany ze stali nierdzewnej -kielich do miksowania wykonany z materiału odpornego na działanie wysokich i niskich temperatur oraz uszkodzenia mechaniczne, dopuszczonego do kontaktu z żywnością (np. szkło hartowane, Tritan), -kielich wyposażony w wskaźnik poziomu napełnienia w litrach, mililitrach. 3. Parametry pracy -regulacja prędkości co najmniej 2-stopniowa -funkcja pracy pulsacyjnej (pulse) -maksymalna prędkość obrotowa: do 22 000 obr./min 4. Moc i zasilanie -moc znamionowa min. 0,5 kW (dopuszcza się odchylenia ±20%), -zasilanie 230 V / 50–60 Hz. -stabilna podstawa ograniczająca drgania podczas pracy, -kabel zasilający 5. Bezpieczeństwo i użytkowanie -zabezpieczenie przed uruchomieniem bez prawidłowo zamontowanego kielicha 7.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące

17	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Maszynka do mielenia mięsa D/W	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Wydajność -wydajność mielenia min. 220 kg/h (dopuszcza się odchylenia ±10%). 2. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana z aluminium lub stali nierdzewnej -gardziel wykonana z żeliwa lub stali nierdzewnej -ślimak oraz nóż wykonane ze stali nierdzewnej 3. Wyposażenie standardowe -minimum 2 sitka o średnicy oczek min. 6 mm, min. 8 mm, zapasowy nóż, 4. Parametry pracy -płynna i stabilna praca zespołu tnącego, -konstrukcja umożliwiająca szybki montaż i demontaż gardzieli. 5. Moc i zasilanie -moc znamionowa min. 0,75 kW (dopuszcza się odchylenia ±20%), -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -kabel zasilający 6. Eergonomia -ergonomiczny podajnik ułatwiający obsługę. 7. Bezpieczeństwo i użytkowanie -zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem, 8.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
18	pracownia hotelarsko-gastronomiczna sala 04	Gofrownica elektryczna D/W	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Przeznaczenie i forma wypieku

				-gofrownica elektryczna do wypieku dwóch gofrów jednocześnie, -forma wypieku prostokątna, 2. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej -płyty grzewcze wykonane z żeliwa o wysokiej bezwładności cieplnej, płyty grzewcze o wymiarach 160-175mm x 200-215mm -powierzchnia płyt z powłoką nieprzywierającą np. teflonową -wyprofilowana rynienka wokół płyty umożliwiająca zbieranie nadmiaru ciasta. 3. Sterowanie i regulacja -termostat umożliwiający regulację temperatury, -zakres regulacji temperatury min. 50–300°C, -kontrolka zasilania oraz kontrolka gotowości / grzania 4. Ergonomia i bezpieczeństwo -uchwyt izolowany termicznie -zabezpieczenie przed przegrzaniem 5. Parametry techniczne -moc znamionowa min. 2,0 kW (dopuszcza się odchylenia ±15%), -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -kabel zasilający, 7.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
19	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Kuchenka mikrofalowa D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i komora

				- Urządzenie przeznaczone do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i przyrumieniania potraw -pojemność komory min. 23 l (dopuszcza się odchylenia ±10%), -komora wykonana ze stali nierdzewnej lub emalii ceramicznej -wyposażona w kompatybilny z oferowanym urządzeniem szklany talerz obrotowy o średnicy min. 25 cm lub wykonana w technice Flatbed (płaskie dno komory) 2. Funkcje i sterowanie -funkcja grilla, -timer umożliwiający ustawienie czasu pracy do min. 30 minut, -regulacja mocy mikrofal: minimum 8-stopniowa, -sterowanie mechaniczne/ przyciski/ wyświetlacz/ panel dotykowy 3. Wyposażenie dodatkowe kompatybilne o oferowanym urządzeniem -ruszt grilla o średnicy min. 18,0 cm i wysokości min. 7 cm -urządzenie przystosowane do pracy z naczyniami przeznaczonymi do kuchenek mikrofalowych (np. szkło żaroodporne, ceramika, tworzywa dopuszczone do kontaktu z żywnością). 4. Moc i zasilanie -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -moc znamionowa dostosowana do funkcji mikrofal i grilla. -kabel zasilający 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
20	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Ostrzałka do noży elektryczna D/W	1	Urządzenie przeznaczone do ostrzenia i pielęgnacji ostrzy noży ~~w~~ Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne:

				1. System ostrzenia -tarcze ostrzące wykonane z materiału diamentowego lub z azotku boru (CBN), -minimum dwie granulacje tarcz: gruba i drobna, -przeznaczona do ostrzenia noży ze stali nierdzewnej 2. Parametry pracy -prędkość obrotowa tarczy min. 1300 obr./min, -moc znamionowa min. 110 W (dopuszcza się odchylenia ±20%), 3. Konstrukcja i materiały -urządzenie kompaktowe, umożliwiające przenoszenie i wygodne użytkowanie, -wymiary min. dł. × szer. × wys.: 20 × 8 × 8 cm, 4. Zasilanie -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -przystosowana do standardowej sieci elektrycznej, - kabel zasilający 5. Bezpieczeństwo i ergonomia -ochrona przed przypadkowym uruchomieniem 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
21	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Waga elektroniczna D/W	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -zakres ważenia min. 6 kg 2. Konstrukcja -konstrukcja stołowa,

				-szalka wagowa wykonana ze stali nierdzewnej - konstrukcja zapewniająca wysoką dokładność pomiaru w dwóch zakresach ważenia 3. Szalka i wymiary robocze -wymiary szalki min 30 cm × 22 cm, -zamawiający dopuszcza odchylenia wymiarowe (±10) 4. Wyświetlacz i sterowanie -wyświetlacz LCD, -klawiatura zabezpieczona silikonową nakładką zapewniającą ochronę przed wilgocią i zabrudzeniami. 5. Funkcje użytkowe -Waga musi posiadać co najmniej następujące funkcje zerowanie, tarowanie, liczenie sztuk, określanie odchyłki procentowej od masy wzorcowej, programowalne limity wagowe, programowalne limity ilościowe (sztukowe), sumowanie wyników ważeń, funkcję HOLD 6. Wskaźniki i sygnalizacja -wskaźnik zera, -wskaźnik stabilności pomiaru, -wskaźnik niskiego poziomu naładowania baterii 7. Komunikacja -interfejs komunikacyjny umożliwiający współpracę z komputerem oraz urządzeniami peryferyjnymi (drukarki wagowe, drukarki etykiet). -możliwość współpracy z komputerem, drukarkami wagowymi lub etykiet 8. Parametry metrologiczne -dokładność ważenia (nie gorsza niż 2 g) 9. Zasilanie i energooszczędność -wbudowany akumulator umożliwiający pracę bez podłączenia do sieci elektrycznej, akumulator w zestawie -funkcja automatycznego wyłączenia po okresie bezczynności,

				-możliwość ustawienia czasu automatycznego wyłączenia na co najmniej trzy poziomy, -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
22	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Mikser planetarny D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przeznaczone do użytku gastronomicznego w szczególności do przygotowywania ciast, mas, kremów oraz innych produktów wymagających mieszania, ubijania lub wyrabiania. -przystosowane do pracy ciągłej lub intensywnej eksploatacji, -mikser planetarny o pojemności nominalnej min. 20 litrów. 2. Konstrukcja -podstawa wykonana z żeliwa 3. Dzieża i elementy robocze -dzieża wykonana ze stali nierdzewnej, -pojemność dzieży min. 20 l (dopuszcza się ±5% odchylenia), -dzieża opuszczana, całkowicie wyjmowana, -dzieża oraz narzędzia robocze przystosowane do mycia w zmywarce. 4. Bezpieczeństwo użytkowania -osłona bezpieczeństwa dzieży, -osłona wyposażona w mikrowyłącznik, uniemożliwiające pracę urządzenia przy otwartej osłonie, 5. Napęd i prędkości pracy -silnik elektryczny o mocy znamionowej min. 1000 W

				-zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -co najmniej 3 stopnie prędkości pracy, przystosowane do różnych narzędzi, -prędkości robocze dla rózgi min. 400 obr./min, dla mieszadła płaskiego min. 220–230 obr./min, dla haka min. 120–130 obr./min, -kabel zasilający 6. Wyposażenie kompatybilne z oferowanym urządzeniem, w zestawie minimum rózga, mieszadło płaskie, hak do ciasta, 7.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
23	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Maszynka do lodów D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przeznaczone do przygotowywania lodów, deserów mrożonych, jogurtów lub produktów jogurtopodobnych, przystosowane do użytkowania do użytku gastronomicznego 2. Pojemność pojemność robocza misy min. 2 litry, 3. Funkcje Urządzenie musi posiadać funkcję mieszania, funkcję zamrażania, możliwość przygotowywania jogurtu, wbudowany timer. 4. Sterowanie i obsługa -wyświetlacz (np. cyfrowy) umożliwiający kontrolę parametrów pracy, -regulowany timer w zakresie co najmniej od min 5 do 60 minut, 5. Parametry chłodzenia

				-zakres temperatury chłodzenia min. –35°C, -system chłodzenia zapewniający skuteczne i równomierne mrożenie masy lodowej, 6. Parametry techniczne -moc znamionowa min. 180 W, -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -kabel zasilający 7.Wymagania jakościowe urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
24	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 04**	Wyciskarka wolnoobrotowa D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przystosowane do wyciskania soków z owoców, warzyw oraz zieleniny, -możliwość przygotowania klarownych soków z produktów miękkich i twardych, 2. Konstrukcja - konstrukcja wałka ślimakowego umożliwiająca wyciskanie owoców i warzyw bez konieczności ich wstępnego rozdrabniania, -urządzenie wyposażone w silnik bezszczotkowy (BLDC) zapewniający wysoki moment obrotowy i cichą pracę. 3. Pojemność i wymiary -pojemność misy / zbiornika min. 2 l, 4. Parametry pracy -moc silnika min. 160-600 W, -prędkość obrotowa wałka ślimakowego w zakresie 40–60 obr./min

				-średnica otworu wsadowego min.10 cm, -możliwość wyciskania zarówno całych owoców i warzyw, jak i zieleniny, -urządzenie wyposażone w dwa sitka (drobne i grubsze) umożliwiające różny stopień klarowności soku, - obrotowy koszyczek do mieszanych soków 5. Ergonomia i bezpieczeństwo -stabilna konstrukcja i antypoślizgowe nóżki -elementy łatwe do demontażu, przystosowane do mycia ręcznego lub w zmywarce, -zabezpieczenia uniemożliwiające pracę urządzenia przy nieprawidłowym montażu elementów roboczych - kabel zasilający 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
25	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Lodówka D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych w warunkach chłodniczych, -system chłodzenia pełny No Frost, eliminujący konieczność manualnego rozmrażania, -lodówka wielodrzwiowa (minimum 4 niezależne strefy dostępu), umożliwiająca podział na strefy chłodzenia i zamrażania. 2. Pojemność i wymiary

				-pojemność chłodziarki min 340l, -pojemność zamrażarki min. 170l, 3. Konstrukcja i wyposażenie - wykończenie w kolorze ciemnym, grafitowym, czarnym lub stalowym, odcienie szarości, inox -szuflada w chłodziarce z regulacją wilgotności, umożliwiająca przechowywanie owoców, warzyw lub innych produktów w optymalnych warunkach, 4. Funkcje i ergonomia - Komora zero, Szybkie chłodzenie, Szybkie zamrażanie, Wymuszona cyrkulacja powietrza -system No Frost w całej lodówce i zamrażarce, -możliwość ustawienia temperatury w poszczególnych strefach chłodzenia, -ergonomiczne drzwi umożliwiające wygodne korzystanie z komór chłodzącej i zamrażającej, -Poziom hałasu [dB]: max 40, klasa emisji hałasu C -zasilanie sieciowe zgodne z obowiązującymi normami, - kabel zasilający, 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
26	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Schładzarka szokowa D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przystosowane do szybkiego schładzania i zamrażania potraw, -wsad na cykl min. 20 kg w trybie chłodzenia, 15 kg w trybie zamrażania,

				-możliwość użycia pojemników kompatybilnych z oferowanym urządzeniem GN 1/1 lub o wymiarach min. 400 × 600 mm, -praca w warunkach gastronomicznych w temperaturze otoczenia do 43°C i wilgotności względnej 65%. 2. Pojemność i wymiary -pojemność robocza 5 x GN 1/1 lub 5 x pojemników o wymiarach 400 × 600 mm, -wsad jednorazowy min. 20/15 kg w zależności od trybu pracy, 3. Konstrukcja i materiały -komora wykonana ze stali nierdzewnej (wewnątrz i na zewnątrz), -otwór odpływowy na spodzie komory, -warstwa izolacyjna z wypienionego poliuretanu, -drzwi z profilowanym uchwytem i uszczelnieniem magnetycznym, -urządzenie wyposażone we wbudowany agregat chłodniczy i wentylowany system chłodzenia, -czynnik chłodniczy przyjazny dla środowiska, np. R452a, R290 lub R404A, 4. Funkcje i tryby pracy -Schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu min. 90 minut, po zakończeniu cyklu automatyczne przejście do trybu chłodzenia +2°C, -Zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu min. 240 minut, po zakończeniu cyklu automatyczne przejście do trybu chłodzenia -20°C, -Rozmrażanie ręczne,-cyfrowy panel sterowania z możliwością ustawiania i monitorowania parametrów, -obsługa cykli dla różnych rodzajów produktów spożywczych, 5. Zasilanie i zgodność -zasilanie zgodne z obowiązującymi normami, - kabel zasilający 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

				-instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
27	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny D/W/M/U	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Typ i pojemność -piec konwekcyjno-parowy elektryczny, do użytku gastronomicznego -przystosowany do wsadu min. 5 pojemników GN 2/3 (354×325 mm), 2. moc -moc elektryczna min. 3,2 kW, napięcie 230 V 3.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej -urządzenie z wbudowanym systemem wytwarzania pary, -drzwi odporne na wysoką temperaturę, wyposażone w zamknięcie. 4.Sterowanie i funkcje -elektroniczny lub dotykowy panel sterowania -funkcje pieczenia, gotowania, konwekcji i pary, -możliwość ustawiania temperatury i czasu pracy, -wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierne pieczenie. 5.Ergonomia i instalacja -urządzenie wolnostojące, -regulowane nóżki, -łatwy dostęp do komory i elementów sterowania, kabel zasilający 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna,

				-minimalny okres gwarancji 24 miesiące
28	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Podstawa do pieca konwekcyjnego D/W/M	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie - Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy/stojak na blachy do użytku gastronomicznego -funkcjonalność umożliwiająca przechowywanie blach lub naczyń gastronomicznych typu EN lub GN 2/3. 2.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, -regulowane nóżki umożliwiające poziomowanie podstawy, -**Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć podstawę pod piec kompatybilną z urządzeniem wskazanym w pozycji nr 27 pracownia hotelarsko-gastronomiczna, sala 03, gwarantującą ich wzajemne dopasowanie oraz bezpieczne użytkowanie.** 3.Pojemność i konfiguracja stojaka -minimalna liczba prowadnic na blachy: 3 sztuki dla blach EN lub GN 2/3, 4.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
29	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym D/W/M/U	4	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie i zastosowanie - Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym, -przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu, -wyposażone w piekarnik elektryczny z termoobiegiem 2.Palniki i moc

				-liczba palników minimum 4–6, -moc palników łącznie min. 26–27 kW, -palniki wyposażone w system bezpiecznego zapłonu i kontroli płomienia, -redukcja mocy palników i możliwość pracy w trybie oszczędnościowym, -żeliwne ruszty, wyjmowane misy podpalnikowe umożliwiające mycie w zmywarce, -system zabezpieczający przed wypływem gazu. 3.Piekarnik elektryczny -wbudowany piekarnik elektryczny o mocy min. 3 kW, -pojemność komory piekarnika min. 640×480×300(H) mm lub GN 1/1, - piekarnik musi umożliwiać regulację temperatury pracy w zakresie obejmującym co najmniej przedział od 50°C do 270°C., -trzy poziomy prowadnic, umożliwiające równomierne pieczenie i termoobieg. 4.Sterowanie i funkcje dodatkowe -ergonomiczne pokrętła, -panel z kontrolkami pracy i zasilania, -system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania. 5. instalacja -możliwość podłączenia piekarnika do 230 V, - Wykonawca zapewni wykonanie podłączenia kuchenki gazowej przez osobę posiadającą aktualne świadectwo kwalifikacyjne Grupy 3 na stanowisku eksploatacji, w zakresie montażu lub demontażu oraz czynności kontrolno-pomiarowych. - kabel zasilający 6.Dodatkowe wyposażenie kompatybilne z kuchenką - kompatybilny ruszt do piekarnika mm w zestawie, -możliwość pracy z energią gazu G20/20 mbar 7.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

				-instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
30	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Zmywarka wolnostojąca D/W/M	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Funkcja i przeznaczenie -zmywarko-wyparzarka uniwersalna do naczyń, sztućców, szkła oraz pojemników GN, -funkcja wyparzania 2. Sterowanie i obsługa - sterowanie elektromechaniczne lub elektroniczne, -panel sterowania z trwałym oznakowaniem, -sygnalizacja temperatury pracy bojlera i komory, -panel sterowania pochylony lub ergonomicznie ukształtowany. 3. Programy i wydajność - urządzenie wyposażone w co najmniej 2 programy mycia o zróżnicowanym czasie trwania, w tym program krótki oraz program standardowy (długi), dostosowane do stopnia zabrudzenia naczyń -wydajność nie mniej niż 20–30 koszy/cykli na godzinę (w zależności od programu), -zużycie wody nie więcej niż. 2,5–3,0 l/cykl. 4. Komora mycia -wysokość użytkowa komory min. 320 mm, -przystosowana do mycia naczyń o dużej średnicy oraz pojemników GN, -ramiona myjące i płuczące góra i dół. 5. Zasilanie i moc -możliwość podłączenia do instalacji 230 V lub 400 V, -moc całkowita urządzenia min. 3,4–4,9 kW, -grzałka bojlera min. 3,0 kW (230 V) lub min. 4,5 kW (400 V), -grzałka komory min. 2,0 kW. 6. Wyposażenie- -dozownik płynu myjącego, -wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego, -pompa zrzutowa

				-komplet koszy 500 × 500 mm: tj. kosz do talerzy, kosz uniwersalny, kosz do szkła, pojemnik na sztućce. 7. Konstrukcja -wykonanie obudowy i komory ze stali nierdzewnej, -ergonomiczny uchwyt drzwi, 8. Wyposażenie -pompa wspomagająca płukanie, -filtr powierzchniowy, -podstawa z prowadnicami na dodatkowe kosze. 9. Wymagania eksploatacyjne -możliwość współpracy ze zmiękczaczem wody, 10. Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, -oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące,
31	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Ekspres do kawy D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie - Ekspres do kawy kolbowy przeznaczony do przygotowywania espresso i napojów kawowych (espresso i napojów kawowych z wykorzystaniem kawy mielonej), -możliwość użycia filiżanek wysokich (tzw. „tall-cup”) o wysokości w przedziale 105–135 mm, 2. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, -grupa zaparzająca typu „tall-cup”, -wbudowany manometr wskazujący ciśnienie pracy, -pompa wibracyjna

				-dysza do wrzątku i dysza do pary wodnej. 3. Parametry pracy -pompa wibracyjna lub rotacyjna, ciśnienie nominalne pracy espresso 9 bar (±1 bar), ciśnienie maksymalne pompy min. 15 bar -moc urządzenia min.1450 W, -kabel zasilający, -bojler, moc bojlera: min. 1,45 kW, pojemność bojler min.1,2 l, pojemność zbiornika na wodę min. 3 l, 4. Sterowanie i funkcje -elektroniczna regulacja temperatury bojlera sterowana z panelu, - elektroniczny panel sterowania (dotykowy lub przyciskowy) z min. 4 programami dozowania kawy -przycisk ręcznego dozowania kawy, -zawór gorącej wody, -wbudowany młynek do kawy zapewniający świeżość zmielonej kawy lub kompatybilny młynek w zestawie 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące

32	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Młynek do kawy żarnowy D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przystosowane do mielenia kawy na potrzeby przygotowywania espresso i innych napojów kawowych, -możliwość regulacji stopnia zmielenia kawy -pojemność wsadu min.1 kg kawy. 2. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium lub wysokiej jakości tworzywa technicznego (ABS dopuszczony dla elementów osłonowych) -żarna stalowe (płaskie lub stożkowe) 3. Parametry pracy -moc znamionowa min. 270 W, -możliwość regulacji dawki kawy min. 5–12 g na porcję, -regulacja grubości mielenia kawy, umożliwiająca przygotowanie zmielenia do espresso, kawy przelewowej itp. -zasilanie elektryczne (230 V), kabel zasilający, 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
33	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Blender ręczny D/W	4	1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przeznaczone do miksowania, rozdrabniania i blendowania składników spożywczych, w tym przygotowywania koktajli i napojów, możliwość pracy z funkcją regulacji prędkości, funkcja pracy pulsacyjnej 2. Konstrukcja i materiały

				-ostrza wykonane ze stali nierdzewnej, -końcówka miksująca wykonana z metalu 3. Parametry techniczne moc urządzenia: min. 800 W, liczba poziomów prędkości: min. 8 funkcja TURBO zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika, zasilanie sieciowe 230 V. 5. Wymiary i masa waga urządzenia: maks. 1 kg długość całkowita urządzenia: 35–40 cm 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
34	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Maszynka do mielenia mięsa D/W	2	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: 1. Przeznaczenie i użytkowanie -urządzenie przystosowane do mielenia mięsa różnych gatunków, -przeznaczone do pracy w warunkach gastronomicznych, 2. Konstrukcja i materiały -obudowa wykonana z materiałów trwałych, łatwych do czyszczenia i dopuszczonych do kontaktu z żywnością, -stabilna konstrukcja zapewniająca bezpieczeństwo obsługi, 3. Parametry pracy -moc min 2000-2200 W,

				-zasilanie 230 V / 50–60 Hz, 4. Ergonomia i bezpieczeństwo kabel zasilający. 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
35	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Robot planetarny (wielofunkcyjny) D/W	2	1.Przeznaczenie i użytkowanie urządzenie przeznaczone do mieszania, ubijania i przygotowywania lekkich mas oraz piany, 2. Konstrukcja i materiały wyjmowana dzieża o pojemności 20 litrów, średnica dzieży: 320 mm (±10%), dzieża zawieszona na ruchomych ramionach lub w systemie umożliwiającym łatwe podnoszenie i opuszczanie, korpus urządzenia wykonany z aluminium urządzenie wyposażone w osłonę bezpieczeństwa zapobiegającą przypadkowemu uruchomieniu. 3. Wyposażenie robocze zestaw minimum trzech końcówek roboczych: mieszadło płaskie, hak do lekkich ciast, trzepaczka do ubijania piany, 4. Parametry techniczne moc urządzenia: min. 0,75 kW, zasilanie: 230 V,

				zakres prędkości obrotowej: min. 3-stopniowy (np. 113 / 168 / 400 obr./min lub inne), 5. Bezpieczeństwo i ergonomia osłona bezpieczeństwa uniemożliwiająca pracę przy otwartej komorze, 6.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
36	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Kuchnia mikrofalowa D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1. Pojemność i komora - Urządzenie przeznaczone do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i przyrumieniania potraw -pojemność komory min. 23 l (dopuszcza się odchylenia ±10%), -komora wykonana ze stali nierdzewnej lub emalii ceramicznej -wyposażona w kompatybilny z oferowanym urządzeniem szklany talerz obrotowy o średnicy min. 25 cm lub wykonana w technice Flatbed (płaskie dno komory) 2. Funkcje i sterowanie -funkcja grilla, -timer umożliwiający ustawienie czasu pracy do min. 30 minut, -regulacja mocy mikrofal: minimum 8-stopniowa, - sterowanie mechaniczne/ przyciski/ wyświetlacz/ panel dotykowy 3. Wyposażenie dodatkowe -ruszt grilla o średnicy min. 18,0 cm i wysokości min. 7,0 cm, 4. Moc i zasilanie -zasilanie 230 V / 50–60 Hz, -moc znamionowa dostosowana do funkcji mikrofal i grilla,

				-kabel zasilający 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 -instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące
37	pracownia hotelarsko-gastronomiczna **sala 03**	Naświetlacz szufladkowy D/W	1	Urządzenie powinno spełniać następujące minimalne wymagania techniczne: 1.Przeznaczenie - urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj oraz noży lub innych przedmiotów -jednorazowo umożliwia dezynfekcję min 24-30 sztuk jaj, lub min. 12-20 sztuk noży o długości do 320 mm i wysokości do 40 mm, -Naświetlacz typu szufladowy 2.Moc i zasilanie -moc znamin. 50 Watt, -zasilanie 230 V, 50 Hz, - kabel zasilający 3. Funkcje i bezpieczeństwo - czas cyklu naświetlania (dezynfekcji) 120-180 sekund, -automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady. 4.Konstrukcja i materiały -wykonanie ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, -kratka lub elementy szuflady wykonane ze stali chromowanej -konstrukcja zapewniająca łatwe czyszczenie i bezpieczeństwo użytkownika. 5.Wymagania jakościowe -urządzenie fabrycznie nowe, oznakowanie CE, oraz dokument potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

				-instrukcja obsługi w języku polskim, -karta gwarancyjna, -minimalny okres gwarancji 24 miesiące