







Załącznik nr 1b do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia p.n.:
"Rozwój edukacji przedszkolnej w Gminie Wysokie Mazowieckie Etap II"

Zadanie nr 2: Wyposażenie zaplecza kuchennego

(Znak postępowania:RIR.271.14.2026)

Wyposażenie kuchenne				
Lp.	**Nazwa**	**Opis**	**j.m.**	**ilość**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**
1	Zestaw kolorowych desek do krojenia	Zestaw sześciu desek do krojenia, przeznaczonych do stosowania w kuchni zbiorowego żywienia, w tym w kuchni przedszkolnej. Deski mają umożliwiać rozdzielenie prac z różnymi kategoriami produktów żywnościowych zgodnie z przyjętym w placówce systemem HACCP. Wymagania techniczne: Liczba desek: 6 sztuk w jednym komplecie; Wymiary nominalne każdej deski: 325 × 265 mm (format GN 1/2); dopuszczalna tolerancja wymiarowa ±5 mm; Materiał: Polietylen lub równoważne tworzywo dopuszczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością; Kolorystyka: Po jednej desce w kolorze: czerwonym, niebieskim, żółtym, zielonym, białym i brązowym; Powierzchnia: Gładka, nieporowata, łatwa do mycia i dezynfekcji; bez ostrych krawędzi, pęknięć i uszkodzeń; Przeznaczenie: Wielokrotnego użytku, do krojenia i przygotowywania żywności w gastronomii. Wyroby muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością. Wykonawca dostarczy informacje producenta dotyczące sposobu mycia, dezynfekcji i dopuszczalnych temperatur użytkowania. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	zestaw	1

2	Dzbanek gastronomiczny do spieniania i podgrzewania mleka	Dzbanek do spieniania mleka, przeznaczony do użytku w zapleczu gastronomicznym, w szczególności do spieniania, podgrzewania i przelewania mleka. Minimalne wymagania techniczne: Pojemność:1,5 l; Materiał: Stal nierdzewna; Powierzchnia polerowana, kolor Inox (srebrny, stalowy). Dzbanek z uchwytem oraz wyprofilowanym wylewem ułatwiającym precyzyjne przelewanie Zastosowanie: do spieniania i podgrzewania mleka, w tym z wykorzystaniem dyszy parowej ekspresu; do kontaktu z żywnością. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	5
3	Mikser ręczny gastronomiczny	Mikser ręczny gastronomiczny zanurzeniowy przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchni gastronomicznej. Minimalne wymagania techniczne: Moc znamionowa: minimum 500 W; Zasilanie: 230 V; Długość ramienia miksującego: minimum 500 mm; Przeznaczenie: do naczyń o pojemności do 120 l; Regulacja prędkości: wielostopniowa, minimum 9 ustawień; Prędkość obrotowa: regulowana; zakres od około 2000 obr./min, maksymalnie do 15 000 obr./min Sterowanie: elektroniczne; Materiał ramienia i ostrza: stal nierdzewna, Obudowa: materiał trwały, odporny na użytkowanie gastronomiczne, np. nylon; Urządzenie dopuszczone do kontaktu z żywnością w zakresie mających z nią kontakt elementów. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	1
4	Patelnia gastronomiczna	Patelnia gastronomiczna przeznaczona do intensywnego użytkowania w kuchni zbiorowego żywienia, w tym przygotowywania posiłków w placówce oświatowej. Minimalne wymagania techniczne: •Średnica zewnętrzna patelni: 400 mm. •Średnica dna: około 280 mm. •Korpus wykonany z aluminium, zapewniającego równomierne rozprowadzanie ciepła. •Wewnętrzna powłoka nieprzywierająca, wielowarstwowa, przeznaczona do kontaktu z żywnością; dopuszcza się powłoki o właściwościach równoważnych do PTFE. •Dno wyposażone w warstwę umożliwiającą użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych. •Trwały, stabilnie zamocowany uchwyt metalowy, umożliwiający bezpieczne użytkowanie. •Przeznaczenie do profesjonalnej gastronomii; możliwość używania na kuchenkach indukcyjnych i innych źródłach ciepła zgodnie z instrukcją producenta. •Produkt nie musi być przystosowany do mycia w zmywarce. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	1

5	Patelnia gastronomiczna	Patelnia gastronomiczna okrągła do intensywnego użytkowania w kuchni zbiorowego żywienia. Minimalne wymagania techniczne: Materiał korpusu:Aluminium; Średnica nominalna: 360 mm; Wysokość korpusu: około 55 mm; Pojemność:około 4 l; Powłoka wewnętrzna: Trwała, wielowarstwowa powłoka nieprzywierająca, przeznaczona do kontaktu z żywnością; Długi, stabilnie zamocowany uchwyt metalowy, odporny na temperatury występujące podczas smażenia. Przeznaczenie do profesjonalnego smażenia w gastronomii. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wszystkie wymagania funkcjonalne i minimalne parametry określone w niniejszym opisie.	szt.	1
6	Pojemnik gastronomiczny	Pojemnik gastronomiczny, prostokątny, wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do przygotowywania, przechowywania i serwowania żywności w kuchni gastronomicznej. Minimalne wymagania techniczne i użytkowe: •Standard gastronomiczny: GN 1/1. •Minimalne wymiary: 530 × 325 × 40 mm. •Pojemność: minimum 4,9 l. •Materiał: stal nierdzewna odporna na korozję. •Kolor: INOX (naturalny kolor stali nierdzewnej). •Kształt: prostokątny. •Zakres temperatur użytkowania: od −40°C do +300°C. •Możliwość sztaplowania (układania pojemników jeden w drugim). •Możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej. •Gładka powierzchnia umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości. •Materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne spełniające wszystkie wskazane minimalne wymagania techniczne i użytkowe.	szt.	2

7	Pojemnik gastronomiczny	Pojemnik gastronomiczny, prostokątny ze stali nierdzewnej, przeznaczonych do użytkowania w kuchni i do kontaktu z żywnością. Minimalne wymagania techniczne: Standard GN 1/1. Minimalne wymiary: 530 × 325 x 100 mm. Pojemność:minimum 13 l. Materiał: stal nierdzewna odporna na korozję. Kolor: INOX (naturalny kolor stali nierdzewnej). Kształt: prostokątny. Zakres temperatur użytkowania: od −40°C do +300°C. Powierzchnia umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości; możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	2
8	Pojemnik gastronomiczny	Pojemnik gastronomiczny, prostokątny ze stali nierdzewnej, przeznaczonych do użytkowania w kuchni i do kontaktu z żywnością. Minimalne wymagania techniczne: Standard GN 1/1. Minimalne wymiary: 530 × 325 x 150 mm. Pojemność: minimum 19 l. Materiał: stal nierdzewna odporna na korozję. Kolor: INOX (naturalny kolor stali nierdzewnej). Kształt: prostokątny. Zakres temperatur użytkowania: od −40°C do +300°C. Powierzchnia umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości; możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	2
9	Pojemnik gastronomiczny	Pojemnik gastronomiczny, prostokątny ze stali nierdzewnej, przeznaczonych do użytkowania w kuchni i do kontaktu z żywnością. Minimalne wymagania techniczne: Standard GN 1/4. Minimalne wymiary: 265 × 162 x 100 mm. Pojemność: minimum 2,5 l. Materiał: stal nierdzewna odporna na korozję. Kolor: INOX (naturalny kolor stali nierdzewnej). Kształt: prostokątny. Zakres temperatur użytkowania: od −40°C do +300°C. Powierzchnia umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości; możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	4

10	Pojemnik gastronomiczny perforowany	Pojemnik gastronomiczny perforowany GN 1/1, przeznaczony do użytkowania w kuchni gastronomicznej, w szczególności do obróbki termicznej na parze, pieczenia oraz odsączania produktów spożywczych. Minimalne wymagania techniczne: Standard GN 1/1. Minimalne wymiary: 530 × 325 x 65 mm. Materiał: stal nierdzewna odporna na korozję. Kolor: INOX (naturalny kolor stali nierdzewnej). Kształt: prostokątny. Zakres temperatur użytkowania: od −40°C do +300°C. Powierzchnia umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości; możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	3
11	Pokrywa gastronomiczna	Pokrywa gastronomiczna w standardzie GN 1/4, przeznaczona do przykrywania pojemników gastronomicznych GN 1/4 o wymiarach nominalnych 265 × 162 mm, w tym pojemników o głębokości 100 mm. Minimalne wymagania techniczne i użytkowe: Format: GN 1/4 – dopasowanie do pojemników 265 × 162 mm. Materiał: Stal nierdzewna przeznaczona do kontaktu z żywnością. Konstrukcja: Pokrywa pełna, bez otworów technologicznych, z uchwytem umożliwiającym bezpieczne podnoszenie. Wykończenie: Gładkie powierzchnie, bez ostrych krawędzi i zadziorów. Odporność na korozję, możliwość wielokrotnego mycia i dezynfekcji zgodnie z zaleceniami producenta. Powierzchnia umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości; możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	4
12	Stojak do przechowywania desek do krojenia	Stojak przeznaczony do pionowego przechowywania i rozdzielania desek do krojenia stosowanych w gastronomii. Minimalne wymagania techniczne: Materiał: Stal nierdzewna, odporna na korozję i typowe środki myjące stosowane w kuchni. Pojemność:Co najmniej 6 oddzielnych miejsc na deski. Kompatybilność:Możliwość przechowywania sześciu desek o wymiarach ok. 325 × 265 mm (GN 1/2) i grubości do 20 mm każda. Konstrukcja: Wolnostojąca, stabilna, ażurowa, umożliwiająca oddzielne ustawienie desek oraz swobodny odpływ wody i wysychanie. Wykończenie: Gładkie, bez ostrych krawędzi i zadziorów; bezpieczne w codziennej obsłudze. Podstawa:Stabilna, zalecane stopki ograniczające przesuwanie i chroniące blat. Wymiary: Orientacyjnie 315 × 212 × 200 mm; dopuszczalne inne wymiary pod warunkiem spełnienia wymagań pojemności, stabilności i kompatybilności. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, spełniające wymagania niniejszego opisu.	szt.	1

13	Tarcza do rozdrabniania ziemniaków na placki ziemniaczane	Tarcza do rozdrabniania ziemniaków na placki ziemniaczane, przeznaczona do użytkowania w profesjonalnym urządzeniu gastronomicznym. Minimalne wymagania techniczne i funkcjonalne: • Rodzaj: tarcza do placków ziemniaczanych, umożliwiająca uzyskanie masy ziemniaczanej odpowiedniej do przygotowywania placków. • Kompatybilność: tarcza przystosowana do współpracy z urządzeniami Robot Coupe CL 50, CL 52, CL 55, CL 60 oraz R502, zgodnie z przeznaczeniem wskazanym przez producenta, lub rozwiązanie równoważne w pełni zgodne z urządzeniem Zamawiającego. • Wykonanie: materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością, odporne na użytkowanie w warunkach kuchni gastronomicznej. • Montaż: możliwość prawidłowego i bezpiecznego zamontowania w kompatybilnym urządzeniu bez przeróbek konstrukcyjnych. Wskazanie marki Robot Coupe i modeli urządzeń służy wyłącznie określeniu wymaganej kompatybilności. Zamawiający dopuszcza produkt równoważny, o ile zapewnia identyczne przeznaczenie, prawidłowe mocowanie, bezpieczną pracę i pełną zgodność z urządzeniem, do którego ma być stosowany.	szt.	1