Załącznik nr 1 do SWZ
dotyczy części nr 2 zamówienia
Znak sprawy: Dz.G.26.15.2026.IR

Opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia:
Dostawa mebli i wyposażenia do pomieszczeń Kujawsko-Pomorskiego Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. J. Korczaka w Toruniu

Dotyczy: **części nr 2 zamówienia pn.: Dostawa i montaż mebli oraz wyposażenia do pracowni i pomieszczeń gastronomicznych w szkole**

WYMAGANIA OGÓLNE

1. Przedmiotem części nr 2 zamówienia jest dostawa i montaż mebli oraz wyposażenia (dalej łącznie zwane wyposażeniem) do pracowni i pomieszczeń gastronomicznych w szkole.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć i zamontować wyposażenie na swój koszt i ryzyko w budynkach Kujawsko-Pomorskiego Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. J. Korczaka w Toruniu przy ul. Żwirki i Wigury 15 i 21, w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje także: transport, rozładunek, wniesienie, rozpakowanie i montaż (w tym złożenie, skręcenie – o ile dotyczy) wyposażenia oraz jego ustawienie (w tym wypoziomowanie, powieszenie – o ile dotyczy), podłączenie, uruchomienie i skonfigurowanie (o ile dotyczy), uprzątnięcie miejsca montażu i wywiezienie (odbiór) wszelkich odpadów, opakowań (kartonów folii, itp.). Zamawiający wskaże miejsca oraz sposób rozmieszczenia wyposażenia w konkretnych pomieszczeniach na etapie ich montażu.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wraz z wyposażeniem instrukcje obsługi w języku polskim, dokumenty gwarancyjne i wszelką inną dokumentację związaną z dostarczanym wyposażeniem, przy czym Zamawiający dopuszcza przekazanie tych dokumentów w formie elektronicznej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, przed odbiorem końcowym przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego zabezpieczenia miejsc wnoszenia i montażu wyposażenia. Wszelkie uszkodzenia w mieniu Zamawiającego powstałe z winy Wykonawcy w trakcie wnoszeniu lub montażu wyposażenia, Wykonawca zobowiązany jest usunąć na swój koszt w terminie 7 dni od daty zgłoszenia przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wymaga, aby dostarczone wyposażenie było: fabrycznie nowe, pochodziło z bieżącej produkcji, nie posiadało żadnych śladów użytkowania, nieużywane do prezentacji, nie powystawowe, nie rekondycjonowane, kompletne, w pełni sprawne, odpowiadało standardom jakościowym i technicznym wynikającymi z jego funkcji i przeznaczenia, gotowe do użytkowania bezpośrednio po jego dostarczeniu i zamontowaniu w wyznaczonym miejscu, a także było wolne od wad materiałowych, konstrukcyjnych i fizycznych oraz nie było obciążone żadnymi prawami na rzecz osób trzecich.
7. Zaoferowane wyposażenie musi spełniać wszelkie wymagania wynikające z przepisów dotyczących prawa dopuszczenia do użytkowania na terenie Rzeczpospolitej Polskiej i Unii Europejskiej. Na potwierdzenie powyższego Wykonawca musi posiadać dokumenty (certyfikaty, atesty, itp.)

świadczące o spełnianiu wszystkich wymagań wynikających z przepisów prawa oraz norm w tym zakresie.

8. Wykonawca zobowiązany będzie okazać w terminie 7 dni na każde pisemne żądanie Zamawiającego dokumenty, o których mowa w ust. 7, pod rygorem odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy i naliczenia kary umownej za odstąpienie.
9. Zamawiający dla większości wyposażenia przedstawił zdjęcia przykładowych modeli, które zostały dobrane jako referencyjne wśród ogólnie dostępnych na rynku, by przybliżyć Wykonawcom oczekiwania Zamawiającego. Dokładne parametry wyposażenia zawarte zostały w opisie w tabeli poniżej.
10. Zaoferowane przez Wykonawcę wyposażenie musi spełniać wymagania techniczne, eksploatacyjne i jakościowe określone w niniejszym opisie. Podane parametry jakościowe lub techniczne wyposażenia należy traktować jako minimalne - oferowane przez Wykonawcę wyposażenie musi spełniać te wymagania lub je przewyższać.

WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE

L.p.	Wyszczególnienie (asortyment) wyposażenia	Ilość	Miejsce przeznaczenia	Opis – minimalne parametry techniczne i funkcjonalne	Zdjęcie poglądowe[1]
1.	Suszarka automatyczna do ubrań	3 szt.	internat	– Pojemność znamionowa: min. 8,0 kg – Rodzaj: wolnostojąca – Suszarka z pompą ciepła – Wymiary: wysokość:85 cm, szerokość: 60 cm +/- 1 cm, głębokość (z elementami wystającymi) w przedziale 65 – 67 cm – Klasa efektywności energetycznej: min. E – Klasa wydajności skraplania: min. D – Ważone zużycie energii na cykl: max 1,3 kWh – Emisja hałasu: max 67 dB – Klasa emisji hałasu: min. C	
2.	Suszarka na pranie rozkładana	4 szt.	internat	– Wymiary suszarki złożonej: 55 x 15 x 105 cm; tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Wymiary suszarki rozłożonej: 175 x 55 x 90 cm; tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Długość linek: min. 20 m	
3.	Szafa metalowa	1 szt.	SP 4-8	– Dwudrzwiowa szafa metalowa na segregatory, z drzwiami skrzydłowymi, otwieranymi 180º – Wymiary (całkowite) szafy: wysokość: 195 cm, szerokość: 90 cm, głębokość: 42 cm; tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Szafa zamykane na klucz na zamek cylindryczny – Liczba półek – 4; półki przestawne w siatce otworów – Malowana proszkowo; kolor: jasny szary	

[1] Uwaga: zamieszczone zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy.

4.	Lodówka	1 szt.	SP 1-3	– Rodzaj: wolnostojąca – Wymiary bez elementów wystających (wys. x szer. x gł.): 144 x 48 x 50 cm; tolerancja wymiarów +/- 1 cm – Pojemność chłodziarki / zamrażarki: min. 109 l / 48 – Poziom hałasu: max 39 dB – Zmiana kierunku otwierania drzwi: tak – Klasa energetyczna: min. E	
5.	Kuchnia indukcyjna z piekarnikiem o szerokości 50 cm	1 szt.	SP s. 222	– Kuchnia o wymiarach: szerokość: 50 cm, głębokość: 60 cm, wysokość 85 cm – Rodzaj piekarnika: elektryczny – Rodzaj płyty grzewczej: indukcyjna – Kolor frontu piekarnika: Inox – Typ prowadnic: Wytłaczane – Funkcje: termoobieg, grill (opiekacz) – Czyszczenie parowe piekarnika, chłodne drzwi piekarnika – Moc przyłączeniowa: 10.3 kW – Klasa energetyczna: A	
6.	Zlewozmywak	1 szt.	SP s. 222	– Zlewozmywak jednokomorowy, ociekacz bez odpływu – Sposób montażu: do podbudowy – Wymiary (szer. x głęb.): 620 x 435 mm – Materiał: stal szlachetna len – Zlewozmywak odwracalny: tak	
7.	Bateria z wylewką giętką	1 szt.	SP s. 222	– Bateria z oprzyrządowaniem odpływowym – Typ: stojąca – Zasięg wylewki: 380 mm (+/- 20 mm) – Korpusu: stal szlachetna – Wylewka: elastyczna	

8.	Lodówka niska	1 szt.	SP s. 222	– Wymiary bez elementów wystających (wys. x szer. x gł.): 85 x 48 x 45 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm. – Kolor: srebrny. – Położenie zamrażarki: wewnątrz	
9.	Ciąg technologiczny	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Ciąg technologiczny o wymiarach (szer. x głęb. x wys.) 215 x 70 x 85 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm Ciąg składa się z: – zlewozmywak jednokomorowy (komory min. 50 x 50cm) z baterią kuchenną i syfonem (komplet do podłączenia) – szafki zamykanej drzwiami przesuwnymi – blatu roboczego o długość ciągu 215 cm (tolerancja wymiaru +/- 2 cm) – pod blatem: szafka z półką zamykana drzwiami otwieranymi i 3 szuflady	
10.	Chłodziarka ze stali nierdzewnej	4 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Chłodziarka ze stali nierdzewnej wolnostojąca o wymiarach (wys. x szer. x głęb.): 185 x 60 x 60 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Liczba półek: 6-7 szt. – Pojemność min. 265 l – Wymuszony obieg powietrza oraz automatyczne odszranianie – Wbudowany zamek na klucz – Elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem – Zakres temperatur: od 0 do - 8ºC – Klasa klimatyczna co najmniej 4	

11.	Szafa mroźnicza	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Szafa mroźnicza z szufladami – Szafa wolnostojąca o wymiarach (wys. x szer. x głęb.): 185 x 60 x 60 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Pojemność całkowita komór mrożących min. 280 l – Szuflady zamrażarki: min. 5 szt. pełnej szerokości, przezroczysty plastik – FrostFree z automatycznym rozmrażaniem – Funkcja szybkiego zamrażania z automatycznym powrotem do standardowych ustawień – Alarm wizualny i dźwiękowy niedomkniętych drzwi oraz sygnalizujący wzrost temperatury – Sposób rozmrażania zamrażarki: auto – Funkcja szybkiego zamrażania: przycisk – Położenie zawiasów drzwi: lewostronne, odwracalne – Klasa energetyczna: min. E – Poziom hałasu : max 42 dB	
12.	Bateria z wylewką giętką i spryskiwaczem	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Baterie zlewozmywakowa stojąca – Baterie 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką giętką oraz syfonem – Zasięg wylewki 280 mm (+/- 20 mm)	
13.	Schładzarko-zamrażarka szokowa	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Schładzarko-zamrażarka szokowa ze stali nierdzewnej o wymiarach (wys. x szer. x głęb.): 77 x 75 x 75 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Liczba drzwi: 1 – Ścianki zewnętrzne i wewnętrzne ze stali nierdzewnej – Rodzaj zasilania: prąd o napięciu 230V – Pojemność: jednorazowo min. 3 pojemniki w formacie GN 1/1 o głębokości max 7 cm – Dwa cykle pracy: chłodzenie szokowe z zakresem temperatury od +70ºC do +3ºC z czasem trwania max do 90 minut, oraz zamrażanie szokowe z zakresem temperatury od +70ºC do -18ºC z czasem trwania max do 240 minut.	

14.	Regał magazynowy o szerokości 150 cm	1 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Regał magazynowy o wymiarach (wys. x szer. x głęb.): 180 x 150 x 60 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Półki pełne – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Konstrukcja: spawana – 5 półek	
15.	Regał magazynowy o szerokości 90 cm	1 szt.	prac. kuch. 20	– Regał magazynowy o wymiarach (wys. x szer. x głęb.): 180 x 90 x 40 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Półki pełne – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Konstrukcja: spawana – 5 półek	
16.	Regał magazynowy o szerokości 100 cm	1 szt.	prac. kuch. 20	– Regał magazynowy o wymiarach (wys. x szer. x głęb.): 180 x 100 x 60 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Półki pełne – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Konstrukcja: spawana – 5 półek	
17.	Kuchenka mikrofalowa	3 szt.	prac. kuch. 19	– Kuchenka mikrofalowa wolnostojąca o pojemności min. 25 l, – Moc min 1 kW – Sterowanie elektroniczne – Komora oraz obudowa ze stali nierdzewnej	

18.	Kuchnia wolnostojąca indukcyjna z piekarnikiem o szerokości 60 cm	1 szt.	prac. kuch. 19	– Kuchnia o wymiarach: szerokość: 60 cm, głębokość: 60 cm, wysokość 85 cm – Klasa energetyczna: A – Funkcje piekarnika: termoobieg, grill (opiekacz), pizza – Rodzaj piekarnika: elektryczny – Rodzaj płyty: indukcyjna – Rodzaj sterowania: sensorowe i pokrętłami – Czyszczenie parowe piekarnika, chłodne drzwi piekarnika – Kolor frontu: Inox	
19.	Basen do mycia naczyń z wylewką	2 zastawy	prac. kuch. 19 i 20	– Basen do mycia naczyń kuchennych jednokomorowy z baterią gastronomiczną, nastolną ze spryskiwaczem z wylewką – Komora basenu ze stal austenicznej, szkielet i korpusy basenu ze stali ferrytycznej – Konstrukcja spawana – Wymiary baseny (szer. x głęb. x wys.): 60 x 60 x 85 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Wysokość komory: min. 30 cm – Napełniacz z wylewką, wysięg wylewki min. 28 cm	 
20.	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	3 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Stół przyścienny z drzwiami suwanymi – Wymiary stołu (szer. x głęb. x wys.): 110 x 60 x 85 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Konstrukcja: spawana – Nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji wysokości	
21.	Szafka wisząca nr 1	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Szafka wisząca spawana, drzwi skrzydłowe – Wymiary szafki (szer. x głęb. x wys.): 100 x 40 x 60 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Przestawna półka – Max. obciążenie na półkę: co najmniej 70 kg/m²	

22.	Szafka wisząca nr 2	1 szt.	prac. kuch. 19	– Szafka wisząca spawana, drzwi skrzydłowe – Wymiary szafki (szer. x głęb. x wys.): 80 x 30 x 60 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Przestawna półka – Max. obciążenie na półkę: co najmniej 70 kg/m²	
23.	Szafa dwudrzwiowa z drzwiami przesuwnymi	4 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Szafa dwudrzwiowa (na przybory kuchenne) – Wymiary szafy (szer. x głęb. x wys.): 160 x 60 x 180 cm, tolerancja wymiarów +/- 5 cm – Wykonana ze stali nierdzewnej – Konstrukcja spawana, zaokrąglone narożniki – Z 2 drzwiami przesuwnymi – Nóżki ze stali nierdzewnej o możliwości regulacji wysokości – Półki wkładane, min. 3 szt.	
24.	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi – Wymiary szafy (szer. x głęb. x wys.): 120 x 50 x 200 cm; tolerancja wymiarów +/- 5 cm – Wykonana ze stali nierdzewnej – Konstrukcja spawana – Min. 3 przestawne półki – Nośność każdej z półek: minimum 70 kg/m²	
25.	Garownik	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Garownik, komora wzrostowa – Rozmiar blach: 600 x 400 mm – Moc elektryczna min. 1,4 kW – Temperatura max. 85°C – Temperatura min. 30°C – Częstotliwość: 50/60 Hz – Napięcie: 230 V – Liczba półek min. 5 szt. – Niezależny, manualny panel sterowania – Odległość między prowadnicami ~ 80 mm	

				– Przyłącze wodne ¾	
26.	Blacha aluminiowa perforowana	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Perforowana blacha aluminiowa z powłoką typu non-stick – Wymiary 53 x 32,5 cm (+/- 1 cm)	
27.	Blacha aluminiowa	12 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Blacha do smażenia i pieczenia z aluminium – Gładka powierzchnia – Powłoka typu non-stick zapobiegająca przywieraniu i przypalaniu się jedzenia – Wymiary (dług. x szer.) 53 x 32,5 cm (+/- 1 cm); wysokość min. 2,5 cm	
28.	System uzdatniania wody do pieców parowych i konwekcyjnych	2 szt.	prac. kLuch. 19 i 20	– Głowica 3/8” z wbudowanym bypassem z min. 4-stopniową regulacją przepływu wody – Wymienny wkład filtracyjny o wydajność przy twardości węglanowej 10dh (obejście 40%): min. 4000 litrów – Maksymalne ciśnienie robocze: 8,6 bara – Temperatura robocza: 4-30°C – Przepływ znamionowy: 60 l/h – Przyłącza: G 3/8" – Położenie robocze: pionowe i poziome – Licznik przepływu wody	

29.	Piec konwekcyjno-parowy z blachami	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Piec z 3 podstawowymi funkcjami - trybami obróbki termicznej: para (30-130°C), konwekcja z parą (30-250°C) z automatyczną kontrolą wilgotności, konwekcja (30-250°C) ze zoptymalizowanym rozprowadzeniem ciepła. – Dodatkowo, pięciostopniowe funkcje zapewniające: odwilżanie, nawilżanie, tradycyjne pieczenie oraz regulację prędkości nawiewu wentylatora – Komunikacja z piecem za pomocą złącza USB zintegrowanego z panelem obsługi – Panel sterowania: wyświetlacz dotykowy – Funkcja Press&Go umożliwiająca automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru. – Zapis danych HACCP, Wifi oraz interfejs Ethernet (LAN) – Wytwarzanie pary za pomocą natrysku wody do komory pieca – Funkcja TrayTimer umożliwiająca pieczenie różnych produktów w tym samym czasie – Możliwość indywidualnego ustawienia czasu gotowania i pieczenia dla każdego produktu na każdej półce – Trzystopniowa funkcja pieczenia (BakePro) – Funkcja HumidityPro (naparowanie 3-stopniowe) dająca możliwość ręcznego ustawienia stopnia wilgotności – Funkcja wstępnego nagrzewania i schładzania – Para wytwarzana metodą natryskową – 3-stopniowa regulacja prędkości wentylatora – Funkcja zatrzaskiwania drzwi – Funkcja dezynfekcji komory parą – W pełni automatyczny system czyszczenia pieca – Wielopunktowa sonda temperatury – Funkcja Press&Go umożliwiająca automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru – Oświetlenie LED zintegrowane z drzwiami – Drzwi wykonane z potrójnej szyby, otwierane na prawą stronę – Nóżki ze stali nierdzewnej regulowane na wysokość 110-160 mm – Wymiary pieca (szer. x głęb. x wys.): 87x79x78 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm. – Moc min. 11 kW	

				– Zasilanie: 400V	
30.	Naświetlacz szufladowy	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej – Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 42 x 42 x 28 cm, tolerancja wymiarów +/- 1 cm – Moc elektryczna min. 0,07 kW – Częstotliwość: 50 Hz – Napięcie: 230 V	
31.	Maszynka pomocnicza do mielenia mięsa	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 41 x 19 x 35 cm, tolerancja wymiarów +/- 1 cm – Moc min. 0,25 kW – Prędkość obrotowa min. 120 obr./min – Napięcie: 230 V – Z przystawką do ścierania warzyw	
32.	Robot kuchenny planetarny	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Moc min. 1400 W – Pojemność mis roboczych: 5l i 7l – Korpusu i misy robocze ze stali nierdzewnej – Antypoślizgowe nóżki – Dotykowy wyświetlacz – Możliwość mycia w zmywarce – Podświetlane pokrętło oraz podświetlenie misy – Stalowa przekładnia – Blender kielichowy – Funkcje: mielenie mięsa, rozpuszczanie, gotowanie, mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie - siekanie, ubijanie piany, wyrabianie ciasta, szatkowanie, tarcie ziemniaków i na wiórki, praca pulsacyjna – Min. 6 automatycznych przepisów, podgrzewanie, ruch planetarny – Regulacja obrotów: mechaniczna-płynna – Liczba poziomów obrotów: min. 8 – Wbudowana waga i ekran LCD – W zestawie co najmniej: hak, 3 końcówki mieszające ze stali nierdzewnej, trzepaczka, mieszadło typu K, mieszadło elastyczne, malakser, ostrze do siekania, 6 tarcz tnących, osłona przeciwko chlapaniu, szpatułka, 2 x misa	

33.	Podstawa pod piec	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Podstawa pod piec parowy albo konwekcyjny ze stali nierdzewnej – Wymiary podstawy (szer. x głęb. x wys.): 80 x 75 x 85 cm, tolerancja wymiarów +/- 1 cm – Min. 8 poziomów prowadnic pod blachy	
34.	Elektryczny młynek żarnowy	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Elektryczny młynek żarnowy do mielenia orzechów, ziaren – Sposób mielenia: ciągły, pulsacyjny – Min. 18-stopniowa regulacja grubości mielenia – Metalowy mechanizm żarnowy – Moc min. 200 W – Pojemność 240 g +/- 20 g	
35.	Sokowirówka	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Elektronicznie sterowana prędkość min. 6300 obr./min. – System automatycznego wyrzucania miąższu – Pojemność pojemnika na miąższ: min. 3 l – Intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów – Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie – Korpus silnika ze stali nierdzewnej – Silnik chłodzony powietrzem – Moc min. 240 W – Zasilanie: 230 V	
36.	Wyciskarka do cytrusów, elektryczna	3 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Elektryczna wyciskarka do cytrusów – Obudowa: odlew aluminium – Nasadka stożkowa – Sito ze stali nierdzewnej, wyjmowane, nadające się do mycia w zmywarce – Automatyczna aktywacja poprzez dociśnięcie ramienia dźwigni – Liczba obrotów na minutę: min. 980 – Włącznik/wyłącznik	

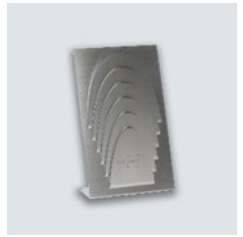
37.	Frytkownica gastronomiczna	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Frytkownica gastronomiczna elektryczna o pojemności min. 3 l – Moc min. 2,5 kW – Zasilanie 230 V – Wymiary: 180 x 400 x 200 (h) mm, tolerancja wymiarów +/- 20 mm – Regulacja temperatury 0–200°C – Obudowa ze stali nierdzewnej – Rączka bakelitowa – Elementy grzewcze ze stali nierdzewnej	
38.	Waga kuchenna	3 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Waga kuchenna cyfrowa z legalizacją do 5 kg, z zasilaczem – Wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej – Duży wyświetlacz LCD, 5 cyfrowy – Funkcja tarowania – Wbudowane gniazdo na baterie (baterie w zestawie) – Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi – W zestawie zasilacz 230 V – Dwudziałkowa	
39.	Elektryczny podgrzewacz do czekolady	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Elektryczny podgrzewacz do czekolady o pojemności min. 1,2 l – Zakres temperatury od 40 do 58°C – Sterowanie za pomocą pokrętła – Garnek wewnętrzny ceramiczny z możliwością wyjmowania – Urządzenie wykonane ze stali szlachetnej	
40.	Urządzenie do gotowania do Sous Vide	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Wanna do Sous Vide o pojemności 7-8 l – Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 24 x 24 x 80 cm, tolerancja wymiarów +/- 1 cm – Moc min. 700 W – Sterowanie dotykowe – Minutnik, regulacja temperatury – Automatyczne włączenie – Zakres regulacji temperatury od 40 do 90°C	

41.	Blender ręczny	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Blender ręczny z ramieniem miksującym – Uchwyt z antypoślizgowych materiałów – Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci – Poziom hałasu: <80 dB – Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach – Jednorazowo można miksować porcję produktów o objętości ok. 10 l – Ramię miksujące ze stali nierdzewnej o długości 220 mm +/- 5 mm – Regulowana prędkość obrotów w zakresie 1500-15 000 obr./min – Średnica osłony noża: ø 65 mm +/- 5 mm – Moc min. 240 W	
42.	Termometr cyfrowy	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Zakres pomiaru temperatury od -50°C do +380°C – Bezkontaktowy pomiar temperatury żywności – Wyposażony w laserowy celownik – Tolerancja wyników pomiaru od ok. 1,5 do 2°C	
43.	Kostkarka	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Kostkarka zalewana ręcznie (ręczne uzupełnianie wody) – Elektroniczny panel sterowania – Wydajność min 12 kg na dobę – Zbiornik na lód min. 1 kg – Chłodzona powietrzem – Utrzymanie lodu min. 4 h – Obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa	
44.	Szafka ze skrytkami	3 szt.	s. 7	– Szafka z 4 skrytkami w pionie – Szafka z blachy o grubości min. 0,5 mm – Wymiary szafki: szerokość min. 40 cm, wysokość min. 180 cm, głębokość min. 50 cm – Drzwiczki każdej skrytki wyposażone w zamek kluczykowy z jednopunktowym ryglem – Konstrukcja szafki zgrzewana, oparta na profilach zamkniętych	

45.	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi	1 szt.	magazynek	– Stół przyścienny ze stali nierdzewnej z drzwiami skrzydłowymi – Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 50 x 60 x 85 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Blat wzmocniony płytą podwójnie laminowaną – Rant tylny o wysokości min. 40 mm. – Przestawna półka – Nóżki regulowane	
46.	Palnik kuchenny gazowy	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Palnik kuchenny, gazowy, cukierniczy, do Creme Brulée – Wysokość: 19 cm +/- 1cm – Palnik do wielokrotnego napełniania – Wyposażony w automatyczne zapalanie, regulowaną wielkość płomienia oraz zdejmowaną podstawę – Rękojeść palnika z aluminium	
47.	Blender barowy	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Blender barowy / mikser stojący – Pojemność min. 2 litry – Moc min. 2 kW – Przystosowany do przygotowywania potraw z kruszonym lodem: koktajli, smoothie, mrożonych napojów, soków owocowych, koktajli mlecznych – Pokrywa z otworem – Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej – Możliwość mycia dzbanka w zmywarce – System detekcji dzbanka, po wyjęciu następuje automatyczne zatrzymanie pracy – Min. 3 dedykowane programy pracy – Funkcja typu Pulse	
48.	Kruszarka do lodu	4 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Elektryczna kruszarka do lodu (do zimny napojów) – Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej – Pojemność kielicha: min. 3 l – Prędkość noża: min. 850 obr./min – Moc min. 200 W – Obudowa silnika z odlewu aluminium – Zamkniecie wyposażone w mikrowyłącznik	

49.	Mikser planetarny	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Mikser planetarny o pojemności min. 8 l – Moc min. 0,65 kW – 3 stopnie prędkości – Cyfrowy timer – Planetarne ułożenie przystawek – Napęd za pomocą przekładni zębatej – Mieszanie bez rotacji dzieży – Manualne unoszenie dzieży (dźwignia) – Wyjmowana nierdzewna dzieża – Funkcja total stop – Mikrowyłącznik bezpieczeństwa – W zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga – Poliwęglanowa pokrywa dzieży	
50.	Urządzenie do wypiekania korpusów tartaletek	2 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Urządzenie do wypiekania korpusów tartaletek / kruchych spodów – Moc min. 3,2 kW – Temperatura maks. 250°C. – Możliwość doboru różnych form o różnym kształcie i rozmiarze korpusu – Możliwość regulacji temperatury – Możliwość ustawienia dwóch różnych temperatur dla każdej z form – 2 grzałki – Możliwość ustawienia czasu pieczenia – Czas pieczenia: poniżej 3 minut dla najmniejszych korpusów – Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu cyklu pieczenia	
51.	Matryca do urządzenia do wypiekania korpusów	1 szt.	prac. kuch. 19	– Matryca „babeczka”, górna średnicy Ø 50 mm – Ilość form w matrycy 25 – Matryca pasująca do urządzenia do wypiekania korpusów tartaletek z poz. 50.	
52.	Matryca do urządzenia do wypiekania korpusów	1 szt.	prac. kuch. 19	– Matryca „serca” – Ilość form w matrycy 30 – Matryca pasująca do urządzenia do wypiekania korpusów tartaletek z poz. 50.	

53.	Urządzenie wielofunkcyjne - inteligentny robot kuchenny	3 szt.	prac. kuch. 7, 19, 20	– Urządzenie wielofunkcyjne - inteligentny robot kuchenny – Moc silnika min. 1400W – Min. 10 ustawień prędkości + opcja turbo, max. 10.500 obr./min. – Moc grzewcza: 1050W, w zakresie temp. 35°C – 130°C – Ostrze ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową – Naczynie miksujące z hartowanej stali nierdzewnej z uchwytem tworzywa termoplastycznego – Akcesoria: łopatka, koszyczek, trzepaczka, pokrywka, przezroczysta nasadka, zdejmowana lampka – Światło LED, automatyczne wyłączanie po 20 sek. – Obudowa urządzenia z tworzywa ABS – Przezroczysta nasadka (miarka z oznaczeniem pomiaru do 100 ml) – Kabel zasilający o dług. min. 1,5m, chowany z tyłu urządzenia	
54.	Deska bazowa z nakładkami	12 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Deska bazowa z systemem „kliknięcia” nakładki – Deska o wymiarach 40×30 cm +/- 2 cm – Na gumowanych nóżkach – W zestawie z 6 nakładkami HACCP – Nakładki z polipropylenu, dwustronne, w kolorach: czarnym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym i czerwonym (do różnego rodzaju żywności)	
55.	Gruba deska z rowkiem na sok	12 szt.	prac. Kuch. 19 i 20	– Gruba deska z rowkiem na sok – Wymiary deski 50×30cm +/- 2 cm – Na gumowanych nóżkach – Wysokość 30 mm +/- 2 mm – Materiał: polietylen, nietłukący, odporny na przecięcie – Odporność na ciepło do 70°C – Możliwość mycia deski w zmywarce	
56.	Gruba deska	12 szt.	prac. Kuch. 19 i 20	– Gruba deska bez rowka na sok – Wymiary deski 50×30cm +/- 2 cm – Na gumowanych nóżkach – Wysokość 30 mm +/- 2 mm – Materiał: polietylen, nietłukący, odporny na przecięcie	

				– Odporność na ciepło do 70°C – Możliwość mycia deski w zmywarce	
57.	Uchwyt do desek	12 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Uchwyt pionowy na stół ze stali nierdzewnej do desek – 6 szt. nakładek z poz. 54	
58.	Stół restauracyjny	5 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Stół restauracyjny (kawiarniany) – Wysokość stołu 75 cm – Blat o wymiarach 80x80 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Blat z płyty laminowanej o grubości min. 18 mm – Okleina: dąb naturalny – Stół na jednej metalowej nodze o profilu 7x7 cm +/- 1 cm w kolorze czarnym – Podstawa z grubej blachy z regulowanymi stopkami w kolorze czarnym o wymiarach 45x45 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm	
59.	Krzesło restauracyjne sztaplowane	10 szt.	prac. kuch. 19 i 20	– Krzesła restauracyjne sztaplowane co najmniej 6 szt. – Drewniana rama, siedzisko i oparcie ze sklejki profilowanej – Siedziska i oparcia o ergonomicznym kształcie	
60.	Biurko	2 szt.	prac. kuch. 7 i 19	– Biurko o wymiarach (szer. x gł. x wys.): 80 x 60 x 85 cm, tolerancja wymiarów +/- 2 cm – Biuroko wykonane z płyty MDF, kolor okleiny: dąb sonoma – 3 szuflady po prawej stronie, zamykane na zamek	

61.	Hoker	4 szt.	prac. kuch. 14	– Hoker z podłokietnikami – Tapicerka: skóra ekologiczna w kolorze czarnym – Podstawa stalowa – Regulacja siedziska - siłownik pneumatyczny – Siedzisko obrotowe o wymiarach: 41 x 41 cm +/- 1 cm – Oparcie o wymiarach (wys. x szer.) 41 x 41 cm +/- 1 cm – Wysokość całkowita: 100-120 cm +/- 2 cm – Udźwig: do 125 kg	
62.	Worki do pakowarek próżniowych o wym. 160 x 230 mm	1 zestaw	prac. kuch. 19	Worki do pakowarek próżniowych o wym. 160 x 230 mm, 100 szt. w zestawie	
63.	Worki do pakowarek próżniowych o wym. 200 x 300 mm	1 zestaw	prac. kuch. 19	Worki do pakowarek próżniowych o wym. 200 x 300 mm, 100 szt. w zestawie	
64.	Worki do pakowarek próżniowych o wym. 250 x 300 mm	1 zestaw	prac. kuch. 19	Worki do pakowarek próżniowych o wym. 250 x 300 mm, 100 szt. w zestawie	
65.	Wyspa kuchenna na kółkach	1 szt.	prac. kuch. 14	– Blat umożliwiający przygotowywanie i podawanie potraw – Wyspa wyposażona w szufladę, otwartą półkę i szafkę do przechowywania różnych przyborów kuchennych oraz stołowych – Z jednego boku wózka 3 stojaki /półki umożliwiające przechowywanie przypraw, słoików, puszek i butelek, a z drugiego - uchwyt do pchania – Wykonana z trwałego drewna inżynieryjnego – Gładka, wodoodporna powierzchnia ułatwiająca czyszczenie – Wyspa wyposażana w 4 uniwersalne kółka, z tego 2 blokowane	
66.	Pakowarka próżniowa	1 szt.	prac. kuch. 19	– Pakowarka próżniowa komorowa o mocy min. 630 W – Sterowana elektronicznie – Przezroczysta pokrywa – Maksymalna szerokość zgrzewu 29 cm +/- 1 cm – Wymiary komory: 30 x 29 x 10 cm +/- 1 cm – Obudowa ze stali nierdzewnej – Manometryczny wskaźnik ciśnienia	

67.	Patelnia o średnicy 120 mm, powłoka granitowa	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Patelnia, powłoka granitowa, średnica 120 mm, dostosowana do indukcji	
68.	Patelnia o średnicy 200 mm, powłoka granitowa	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Patelnia, powłoka granitowa, średnica 200 mm, dostosowana do indukcji	
69.	Patelnia o średnicy 240 mm, powłoka granitowa	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Patelnia, powłoka granitowa, średnica 240 mm, dostosowana do indukcji	
70.	Patelnia o średnicy 280 mm, powłoka granitowa	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Patelnia, powłoka granitowa, średnica 280 mm, dostosowana do indukcji	
71.	Patelnia do naleśników o średnicy 240 mm, powłoka granitowa	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Patelnia do naleśników, powłoka granitowa, średnica 240 mm, dostosowana do indukcji	
72.	Patelnia grillowa o średnicy 240- 260 mm	12 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Patelnia grillowa, średnica 240- 260 mm, dostosowana do indukcji	
73.	Garnek niski z pokrywką o średnicy 200 mm i pojemności 4 l	12 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Garnek niski z pokrywką, stalowy, średnica 200 mm, pojemność 4 l, dostosowany do indukcji	
74.	Garnek niski z pokrywką o średnicy 160 mm i pojemności 1,2 l	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Garnek niski z pokrywką, stalowy, średnica 160 mm, pojemność 1,2 l, dostosowany do indukcji	
75.	Garnek średni z pokrywką o średnicy 160 mm i pojemności 1,9 l	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Garnek średni z pokrywką, stalowy, średnica 160 mm, pojemność 1,9 l, dostosowany do indukcji	

76.	Garnek średni z pokrywką, o średnicy 200 mm i pojemności 2,5 l	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Garnek średni z pokrywką, stalowy, średnica 200 mm, pojemność 2,5 l, dostosowany do indukcji	
77.	Rondel z pokrywką o średnicy 120 mm i pojemności 0,5 l	8 szt.	prac. kuch. 19 i 20	Rondel z pokrywką, stalowy, średnica 120 mm, pojemność 0,5 l, dostosowany do indukcji	