



Znak sprawy: 13/083/2025

Załącznik nr 7

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakup, dostawa i montaż artykułów gospodarstwa domowego w ramach realizacji projektu pn.:
"Kulinarne Kutno – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSZ nr 2 w Kutnie"

Lp.	Nazwa	Wymagane parametry techniczne	Ilość
1.	piec konwekcyjno – parowy	Piec konwekcyjno-parowy, o pojemności minimum 7xGN, wyposażony w sterowanie dotykowe oraz automatyczny system myjący, komora oraz obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwu warstwowe przeszklone drzwi regulowaną minimum 4 stopniową blokadą otwarcia, skropliny odprowadzane do tacy drzwiowej, wbudowane wentylatory w ilości minimum 2 sztuki, płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych minimum 10l, regulowana prędkość wentylatorów w minimum trzech zakresach, produkcja pary przez natrysk bezpośredni z regulacją minimum 10 zakresową. Zakres temperatur pracy 35 – 265 stopni Celsjusza +/- 5 stopnie, odległość między półkami minimum 66 cm, zasilanie 400V, moc elektryczna minimum 10,3 kW. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie pieca pod przyłącza wodne i elektryczne zgodnie z instrukcją oraz wypalenie i pierwsze czyszczenie, szkolenie pracowników na docelowym działającym piecu minimum 4h . Reakcja serwisowa producenta do 24 godzin od zgłoszenia awarii w okresie trwania gwarancji	1
2.	okap przyścienny z wentylatorem	Okap do pieca konwekcyjno-parowego kompatybilny z pozycją nr 1, przepływ powietrza minimum 580 metrów sześciennych/godzinę, wykonanie obudowy ze stali nierdzewnej, podłączenie do wody, wpięcie w komin wentylacyjny nie wymagane, moc nie mniejsza niż 580W	1



3.	podstawa pod piec konwekcyjno-parowy	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy kompatybilny z pozycją nr 1 wysokość podstawy minimum 75cm, podstawa posiada minimum 5 tac o wysokości minimum 18mm , materiał stal nierdzewna	1
4.	piec konwekcyjno – parowy	Piec konwekcyjny z nawilżaniem Wykonany ze stali nierdzewnej z emaliowanym wnętrzem, wbudowane minimum 2 wentylatory, w zestawie minimum 4 blachy, czasomierz do 120 minut, minimum podwójna szyba czołowa, zdejmowalna, pojemność minimum 60L, zasilanie 230V, wysokość wewnętrzna minimum 335mm. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie pieca zgodnie z instrukcją oraz wypalenie i pierwsze czyszczenie, szkolenie pracowników na docelowym działającym piecu minimum 4h . Reakcja serwisowa producenta do 24 godzin od zgłoszenia awarii w okresie trwania gwarancji	1
5.	piec konwekcyjny	Piec konwekcyjny na minimum 4 blachy o wymiarach maksymalnych 72x62x56cm z drzwiami z podwójną szybą demontowaną, minimum dwa wentylatory wbudowane, minimum dwie grzałki wbudowane, wbudowany czasomierze, Zakres temperatur pracy 45 – 300 stopni Celsjusza +/- 5 stopnie, , zasilanie 400V, moc elektryczna nie mniejsza niż 3,4kW Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie pieca zgodnie z instrukcją oraz wypalenie i pierwsze czyszczenie, szkolenie pracowników na docelowym działającym piecu minimum 4h . Reakcja serwisowa producenta do 24 godzin od zgłoszenia awarii w okresie trwania gwarancji	1
6.	piec konwekcyjny	Piec konwekcyjny z nawilżaniem ze stali nierdzewnej z emaliowanym wnętrzem, timer do 120 minut, w zestawie minimum 4 blachy, wysokość wewnętrzna minimum 34cm wbudowane minimum 2 wentylatory, minimum podwójna zdejmowalna szyba czołowa, pojemność minimum 59L,	1



		zasilanie 230V. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie pieca zgodnie z instrukcją oraz wypalenie i pierwsze czyszczenie, szkolenie pracowników na docelowym działającym piecu minimum 4h . Reakcja serwisowa producenta do 24 godzin od zgłoszenia awarii w okresie trwania gwarancji	
7.	kocioł warzelny	Kocioł warzelny pośredni wykonany ze stali nierdzewnej, dno zbiornika wykonane ze stali kwasoodpornej, moc kotła minimum 18kW , zasilanie 400V, pojemność robocza minimum 145 litrów, zawór spustowy minimum 1,2", wymiary minimum 860x890x890mm. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie kotła zgodnie z instrukcją, szkolenie pracowników na docelowym działającym piecu minimum 4h .	1
8.	piec konwekcyjno – parowy	Piec konwekcyjno – parowy z minimum 10Gn 1/1, sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem, dotykowe oraz automatyczny system myjący z minimum 3 programami mycia, funkcja wstępnego podgrzania pieca poza zadaną temperaturę, szybkie schładzanie, komora oraz obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwu warstwowe przeszklone drzwi regulowaną minimum 4 stopniową blokadą otwarcia, skropliny odprowadzane do tacy drzwiowej, wbudowane wentylatory w ilości minimum 2 sztuki, płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych minimum 10l, regulowana prędkość wentylatorów w minimum trzech zakresach, dwa ruszty w zestawie, system opóźnionego rozruchu, zasilanie 400V, moc elektryczna minimum 15kW Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie pieca pod przyłącza wodne i elektryczne zgodnie z instrukcją oraz wypalenie i pierwsze czyszczenie, szkolenie pracowników na docelowym działającym piecu minimum 4h . Reakcja serwisowa producenta do 24 godzin od zgłoszenia awarii w okresie trwania gwarancji	1



9.	blender do gorących i zimnych napojów	Blender o pojemności minimum 2,4 litra, kielich odporny na temperatury minimum 87 stopni Celsjusza, ostrza ze stali nierdzewnej, minimum 4 stopniowa regulacja prędkości, dołączony popychacz, zabezpieczenie przed przeciążeniem elektrycznym, Obroty minimum 24000obr. /min., zasilanie 230V.	1
----	---------------------------------------	---	---

10.	blender do gorących i zimnych napojów	Blender o pojemności minimum 2,4 litra, , kielich odporny na temperatury minimum 87 stopni Celsjusza, ostrza ze stali nierdzewnej, maksimum 4 stopniowa regulacja prędkości, dołączony popychacz, zabezpieczenie przed przeciążeniem elektrycznym, Obroty minimum 24000obr. /min., zasilanie 230V.	1
11.	czajnik elektryczny	Czajnik elektryczny o pojemności minimum 2,4 litra, podstawa z możliwością obrotu czajnika o 360 stopni, grzałka zamontowana pod dnem czajnika, obudowa ze stali nierdzewnej, moc minimum 2100W,	1



12.	drobny sprzęt gastronomiczny	Zestaw sprzętów : czajnik min. 1,5 l z możliwością ustawienia minimum czterech różnych temperatur, grzałka pod dnem, cyfrowy wyświetlacz, toster min. 1300W, piekanie minimum 4 kromek, dwie strefy grzewcze, dwie tacki na okruszki, minimum 6 poziomów grzania, wyciskarka do soków wolnoobrotowa o mocy minimum 360W, prędkość obrotowa minimum 70 obr/min, wałek ślimakowy, pojemnik na sok, pojemnik na miąższ, spieniacz do mleka o mocy minimum 360W, minimum dwie nakładki do spieniania i mieszania mleka, wyłączanie automatyczne, funkcja podgrzewania mleka, wysokość maksymalna 200mm	1
13.	urządzenie wielofunkcyjne	Urządzenie o mocy grzewczej minimum 1300W, minimum 11 prędkości do ustawienia, prędkość obrotowa minimum 4500 obr./min, ostrza ze stali nierdzewnej hartowane, 2 misy ze stali kwasoodpornej o pojemności roboczej minimum 2,8 l , panel cyfrowy, minimum dwie pokrywy do obróbki cieplnej, mieszadło do gorących potraw, nadstawka parowa, miarka do dozowania. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
14.	Naleśnikarka	Naleśnikarka elektryczna z płytą żeliwną, o średnicy co najmniej 350 mm, moc grzewcza minimum 2300W, płynna regulacja regulacji temperatury do poziomu minimum 260 stopni Celsjusza, w komplecie akcesoria do rozprowadzania ciasta. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1



15.	kuchnia gazowa	Kuchnia gazowo elektryczna ze stali lakierowanej, kolor biały, panel sterujący szklany, pojemność piekarnika minimum 69 litrów, czasomierz, zapalarka do gazu, ruszty żeliwne, piekarnik osiągający temperaturę 200 stopni Celsjusza w maksymalnie 5 minut, oświetlenie piekarnika, prowadnice drabinkowe, podwójna szyba drzwiowa, moc znamionowa minimum 2740W. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie kuchni zgodnie z instrukcją.	2
16.	frytkownica elektryczna	Frytkownica minimum dwu komorowa, indukcyjna ze stali nierdzewnej, wbudowany czasomierz do minimum 60 minut, wyświetlacz z kontrolą temperatury, w zestawie pokrywki i koszyki, czas nagrzewania do 190 stopni Celsjusza w mniej niż 25 minut, kran spustowy, moc minimalna 3300W, pojemność minimum 15 litrów, zasilanie 230V. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
17.	urządzenie wielofunkcyjne	Szatkwonica do warzyw z tarczami, hamulec silnikowy, demontowana komora robocza, dwa otwory wsadowe o średnicy minimum 56mm, tarcze tnące w wiórki, słupki, plastry faliste, tarte ziemniaki, prędkość obrotowa minimum 1350 obr./min., wydajność minimum 37 kg/h. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1



18.	płyta grillowa	Płyta grillowa ze stali nierdzewnej podzielona na strefę gładką i ryflowaną z dwoma strefami podgrzewania, rant przeciw bryzgowy, wyjmowana tacka na tłuszcz, precyzyjne ustawienie temperatur za pomocą pokręteł do maksymalnie 310 stopni Celsjusza, zasilanie 230V , szerokość maksymalna 80cm, moc minimum 3,2kW. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
19.	urządzenie gyros	Urządzenie o pojemności minimum 4,5 kg, ilość pół grzewczych minimum 1, zasilanie 230V, moc minimum 1,7 kW, wysokość maksymalnie 70cm, pojemnik na tłuszcz. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
20.	Lodówka	Lodówka z zamrażalnikiem na dole nie mniejsza niż 53cm szeroka, 56cm głęboka, 180cm wysoka , srebrna , no frost, pojemność całkowita minimum 260 litrów, pojemność zamrażarki minimum 74 litry, półki szklane, minimum 1 szuflada, tacka na 6 jajek, tacka na lód, szuflady w zamrażarce minimum 3, sterowanie mechaniczne, możliwość zmiany kierunku drzwi, klasa energetyczna minimum E, poziom hałasu maksymalnie 39dBA Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1
21.	pakowarka próżniowa	Pakowarka próżniowa listwowa z przystawką na worki w rolce. W zestawie z minimum 1 rolką worków moletowanych. Listwa zgrzewająca o długości minimum 41cm , materiał stal nierdzewna.	1



22.	ekspres ciśnieniowy	Ekspres jednokolbowy ciśnieniowy , z młynkiem i spieniaczem mleka, moc minimum 1800W, półautomatyczny ze stali nierdzewnej. Stosowane kawy: mielona, w tabletkach, ziarnista. Objętość pojemnika na wodę minimum 1,9 litra. Pełno obrotowa dysza na parę.	1
23.	mikser planetarny	Mikser planetarny o pojemności minimum 6,8 litra wykonany z aluminium, zasilanie 230v, Moc- minimum 620W, obroty min.500/min. Płynna regulacja obrotów, napęd ślimakowy, przekładnia zębata, cyfrowy panel sterujący, osłona przed rozchlapywaniem w zestawie.	2
24.	kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym, 4 palniki gazowe, zapalarka w pokrętle, zabezpieczenie przeciwwypływowe, poj piekarnika minimum 60 litrów , wymiary minimum 50x60x85cm , zasilanie max. 230V. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	5
25.	lodówka – zamrażarka	Lodówka z zamrażalnikiem na dole, o wymiarach maksymalnych 60x60x180cm (szerokość, głębokość, wysokość) ,kolor srebrny , no frost, poziom hałasu max. 41 dB, zużycie roczne prądu max. 223 kWh, sterowanie elektoniczne. Utrzymanie temperatury w przypadku braku zasilania minimum 8h. Liczba półek minimum 3, komora świeżości. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1
26.	mikser planetarny	MIKSER PLANETARNY o pojemności minimum 6,8 litra, zasilanie 230v, Moc- minimum 320W, obroty min.700/min. Płynna regulacja obrotów, przekładnia zębata. Zestaw akcesoriów do wyrabiania ciasta, ubijania piany, farszu. Osłona przed rozchlapywaniem w zestawie.	1



27.	urządzenie wielofunkcyjne	- Moc silnika: minimum 2000 W - Pojemność naczynia miksującego: minimum 2,2 l. - Pojemność przystawki: minimum 6,8 l - Prędkość obrotowa: regulowana od 40 do 10 700 obr./min. - Wymiary: minimum 25 x 40 x 33 cm (z misą). - Ekran: minimum 10-calowy ekran dotykowy.	6
28.	Gofrownica	Gofrownica podwójna , płyty grzewcze żeliwne , regulacja do minimum 280 stopni Celsjusza, zasilanie 230V, regulowana wysokość.	2
29.	Wyciskarka do soków	Wyciskarka z wałkiem ślimakowym, silnik indukcyjny, funkcja wstępnego rozdrabniania, przystawka do lodów, Wymiary min.:17x21x43 cm, zasilanie 230 V, moc el. max. 0,20kW	1
30.	zestaw do sous – vide	Cyrkulator bemaowy do sous-vide, max. 0.7 kW, poj. Min 24l, max. 230 V, wymiary max.: 620mm x 360mm x 300 mm	1
31.	Kostkarka	Kostkarka o wydajności minimum 12 kg lodu na dobę, zalewana ręcznie, pobór mocy minimum 100W. Zasilanie 230V	1
32.	lodówka do zabudowy	Wymiary maksymalne 550/550/1775mm, pojemność chłodziarki minimum 305 litrów, zasilanie 230V, liczba półek minimum 5 sztuki, pojemnik na warzywa , rozmrażanie automatyczne, sterowanie elektroniczne. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1



33.	wyciskarka do soków wolnoobrotowa	Wyciskarka z wałkiem ślimakowym, silnik indukcyjny, funkcja wstępnego rozdrabniania, przystawka do lodów, Wymiary min.:17x21x43 cm, zasilanie 230 V, moc el. max. 0,20kW	1
34.	fontanna do czekolady	Wymiary minimalne 21cm średnica, 38cm wysokość, zasilanie 230V, moc el. Minimum 0,10kW, temperatura podtrzymania płynnej czekolady 36-39 stopni Celsjusza. Pojemność minimum 1 litr.	1
35.	warnik do wody	Warnik do wody o pojemności minimum 8 litrów, zasilanie 230V, moc maksymalna 3KW, regulacja zadanej temperatury, grzałka schowana pod dnem warnika, kran do dozowania wody, wskaźnik ilości wody, taca zapobiegająca rozlaniu wody.	1
36.	podgrzewacz elektryczny	Podgrzewacz roll top, 1/1 GN, wymiary max.660/335/400, maksymalny zakres temperatury do 100 stopni Celsjusza.	1
37.	patelnia elektryczna	Patelnia elektryczna nie większa niż 725x810x860mm , zasilanie 3 fazowe , materiał stal nierdzewna , pojemność misy nie mniejsza niż 64l , moc grzewcza minimum 8,8 Kw, instalacja , sprawdzenie i przeszkolenie obsługi w miejscu i czasie wskazanym przez zamawiającego. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	2



38.	ekspres ciśnieniowy dwukolbowy	Ekspres ciśnieniowy ze stali nierdzewnej, automatyczne sterowanie oraz uzupełnianie wody, bojler o pojemności minimum 10 l, minimum dwie dysze do pary, minimum 1 dysza do wrzątku, obsługa szklanej o wysokości minimum 13cm, dozowanie wielkości kawy, żarnowym młynek , , zasilanie 230V, moc elektryczna min 3,5 kW. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h.	1
39.	maszyna wielofunkcyjna	Maszyna wielofunkcyjna napęd- moc znamionowa minimum 1100W, obroty minimum 170/min, zasilanie 400V. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
40.	naświetlacz do jaj	Naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej, wyposażone w lampy UV do dezynfekcji powierzchniowej jaj, jednorazowy wsad 30 jaj, czas naświetlania nie dłuższy niż 3 minuty, automatyczne wyłączenie światła UV po otwarciu szuflady, szerokość maksymalna 57cm.	1
41.	trzon gastronomiczny gazowy	trzon kuchenny gazowy 4 palnikowy , gaz z butli, głębokość max 70 cm; szerokość max. 85 cm; moc min. 23,5 kW. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
42.	stojak do maszyny	Stojak do maszyny wielofunkcyjnej z pozycji 39.	1



43.	przystawka do krojenia warzyw	Przystawka do krojenia i rozdrabniania warzyw do maszyny wielofunkcyjnej z pozycji 39.	1
44.	tarcze do krojenia	Zestaw tarcz do krojenia i rozdrabniania dopasowany do maszyny wielofunkcyjnej z pozycji 39, zawierający minimum tarczę z nożem nastawnym, zespół tnący do krat do kostek, kratę do kostek 10x10x10mm, tarczę dwu nożową do plastrów 2mm, tarczę do tarcia ziemniaków, tarczę z tarką 3x1,5mm, tarczę z tarką 5x2,5mm, tarczę z tarką 7x2,7mm, kratę do kostek 16x16mm, tarczę do beleczek 6x6mm, dedykowany stojak do tarcz	1
45.	mikser planetarny	Mikser planetarny o pojemności minimum 10 litrów, silnik o mocy minimum 600W, 3 poziomy prędkości, minimalny wsad mąki 2000 gram, minimalny wsad ciasta 3500 gram, dzierża podnoszona za pomocą dźwigni. Mieszadło hak i różga w zestawie	1
46.	zamrażarka skrzyniowa	Zamrażarka skrzyniowa, o pojemności minimum .390 litrów i wymiarowo minimum 131cmx74cmx84cm , zasilanie 230V, najniższa temperatura możliwa do uzyskania to minus 24 stopnie Celsjusza, cyfrowy wyświetlacz temperatury, zestawie nie mniej niż 2 kosze , obudowa malowana. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1
47.	szafa chłodnicza	szafa chłodnicza o pojemności użytkowej minimum 570 l z obudową ze stali nierdzewnej , cyfrowy termostat, regulowane półki, ładowność półek minimum 28kg, wysokość maksymalna 1950mm, szerokość maksymalna 800mm. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1



48.	bemar stacjonarny 4-komorowy	bemar elektryczny min 3xGN 1/1 , wymiarowo minimum 110x60x85cm , sterowanie każdej komory niezależne, głębokość komory minimum 20cm , materiał stal nierdzewna. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
49.	frytkownica dwukomorowa	Frytkownica elektryczna z kranem spustowym dwukomorowa o pojemności użytkowej minimum 8 litrów na komorę, płynna regulacja temperatury, w zestawie minimum dwa kosze do smażenia oraz dwie pokrywy, moc minimum 6,5kW, wykonana ze stali nierdzewnej, szerokość maksymalna 63cm. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
50.	frytkownica dwukomorowa	Frytkownica elektryczna z kranem spustowym dwukomorowa o pojemności użytkowej minimum 8 litrów na komorę, płynna regulacja temperatury, w zestawie minimum dwa kosze do smażenia oraz dwie pokrywy, moc minimum 6,5kW, wykonana ze stali nierdzewnej, szerokość maksymalna 63cm. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
51.	wyciskarka wolnoobrotowa	Wyciskarka do soków wolnoobrotowa , moc minimum 150W , bieg wsteczny, prędkość maksymalna 70RPM, pojemnik na miąższ i pojemnik na sok o pojemności minimum 1 litr, trzy rodzaje filtrów.	2
52.	kuchnia elektryczna	Kuchnia na stelażu , bez piekarnika o wymiarach minimum 120x70x85cm , 6 elementów grzejnych , stelaż kuchni z półką, materiał stal nierdzewna , instalacja sprawdzenie i przeszkolenie obsługi. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1



53.	szafa chłodnicza	Szafa chłodnicza o wymiarach minimum 120x74x190cm , agregat górny , automatyczne odszranianie, materiał stal nierdzewna na zewnątrz i we wnętrzu szafy, regulowane półki minimum 6 sztuk, cyfrowy wyświetlacz, szafa wyposażona w kółka z czego minimum połowa z hamulcem. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1
54.	Lodówka	Lodówka z zamrażalnikiem na dole o wymiarach minimum 59x59x180cm , srebrna , no Frost, pojemność chłodziarki minimum 220 litrów, pojemność zamrażarki minimum 92 litry, liczba półek minimum 3, komora na warzywa i owoce, wysuwana półka w zamrażarce. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1
55.	Podstawa	Podstawa pod piec konwekcyjny o wysokości minimum 68cm, wykonany ze stali nierdzewnej, miejsce na minimum 5 tac	1
56.	Podstawa	Podstawa pod piec konwekcyjny o wysokości minimum 60 cm, wykonany ze stali nierdzewnej, miejsce na minimum 5 tac, regulowana wysokość nóg,	1
57.	kuchnia indukcyjna	Kuchnia indukcyjna o mocy minimum 3500W wykonana ze stali nierdzewnej, zasilanie 230V, wymiary minimum 32x42x10cm, płaska powierzchnia ułatwiająca czyszczenie, obciążenie minimum 18kg.	4
58.	zmiękczacz wody	Zmiękczacz wody , przepływ wody do kotła warzelnego minimum 8 l/min, automatyczna regeneracja , zasilanie 230V, zbiornik na sól minimum 9 kg. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1



59.	pralko suszarka	Pralko suszarka o wymiarach minimalnych 59x63x86 (szerokość/głębokość/ wysokość), wsad prania minimum 8 kg, wsad suszenia minimum 6 kg, program do prania ręcznego, obroty wirowania minimum 1350 obr/min., zużycie wody na cykl suszenia i prania maksymalnie 53 litry, silnik inwerterowy, technologia płukania bez powstawania piany, łagodny cykl piorący. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją.	1
60.	urządzenie do kebabów	Urządzenie o pojemności minimum 4,5 kg, ilość pól grzewczych minimum 1, zasilanie 230V, moc minimum 1,7 kW, wysokość maksymalnie 70cm, pojemnik na tłuszcz. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
61.	zmywarka z zestawem chemii	Zmywarka z funkcją wyparzania, do mycia tac, talerzy i pojemników GN 1/1, dozownik płyty myjącego i nablyszczającego, pompa zrzutowa, wskaźniki temperatury bojlera oraz komory, zużycie wody maksymalnie 3 litry na cykl, pozwala na mycie naczyń do wysokości 32cm, zawiera kosz na talerzem do szkła, pojemnik na sztućce oraz kosz uniwersalny. Zestaw płynów do profesjonalnego mycia – pojemność 10 litrów oraz do nablyszczania – pojemność 10 litrów rekomendowany przez producenta zmywarki. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1



62.	urządzenie zmiękczające wodę	Urządzenie do zmiękczenia wody z przepływem wody minimum 5 litrów na minutę, zbiornik regeneracyjny minimum 8kg, zużycie soli na cykl maksymalnie 0,6kg, automatyczna regeneracja przez solankę, zasilanie 230V.	1
63.	robot sprzątający	Urządzenie czyszczące wyposażone w głowicę ze szczotką tarczową o szerokości minimum 420mm, z belką ssącą, moc minimum 1000W, zasilanie 24V, dwa zbiorniki na wodę o pojemności minimum 23l, odseparowanie wody czystej od brudnej, wydajność praktyczna minimum 800 metrów kwadratowych na godzinę, czas pracy minimum 90 minut, akumulatory dedykowane do urządzenia 24V minimum 70Ah, złączka do akumulatorów, prostownik do akumulatorów urządzenia czyszczącego, minimum 4 pady do czyszczenia podłóg, średnica padów minimum 42cm. Ustawienie na miejscu docelowym, podłączenie i uruchomienie zgodnie z instrukcją, szkolenie na docelowym działającym sprzęcie minimum 2h	1
64.	odkurzacz bezprzewodowy	Odkurzacz bezprzewodowy o czasie pracy minimum 55 min. Wyposażony w podświetlenie Led oraz baterię litowo jonową. Bateria wymienna. Minimum trzy tryby pracy. Wyposażony w 3 stopniowy filtr cyklonowy. Posiada funkcję mycia, regulację mocy, wskaźnik poziomu baterii, funkcję zbierania wody. W zestawie stacja dokująca nasadka odkurzająco myjąca, elektroszczotka duża i mała, ssawka szczelin, ładowarka. Waga maksymalnie 5kg.	1
65.	dyfuzor zapachowy do hoteli	Dyfuzor zapachowy wyposażony w elektroniczny programator z wbudowanym ekranem LCD. Możliwość zaprogramowania minimum dwóch funkcji na każdy dzień tygodnia, częstotliwościowy regulator siły zapachu, wbudowanych minimum 8 programów intensywności zapachów przy jednoczesnym ręcznym ustawieniu czasu pracy i przerwy w działaniu. Dyfuzor może działać jako urządzenie niezależne i wolnostojące. Urządzenie wyposażone w specjalnie przygotowane otwory do montażu na ścianie. Maksymalny poziom	1



		głośności nie przekraczający 46 dB. Wbudowany pojemnik za olejek zapachowy. Waga maksymalna 7kg.	
66.	oczyszczacz powietrza	Oczyszczacz powietrza zalecany do powierzchni pomieszczenia minimum 55m ² , wydajność minimum 290 m ³ /h. Poziom głośności maksymalnie 50 dB. Neutralizowanie bakterii i wirusów za pomocą generatora plazmy.	1
67.	Parownica	Automatyczne wyłączenie żelazka, automatyczny dobór temperatury, Funkcja samooczyszczenia, System antywapienny, Blokada kapania, Pionowy wyrzut pary, Regulacja strumienia pary ,Moc [W]: 3100Ciśnienie pary [bar]: 9 Wytwarzanie pary [g/min]: 180 Dodatkowe uderzenie pary [g/min]: 750	1
68.	zestaw powitalny	Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody, ukryty element grzewczy, pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność min 0,8 l, Bezszwowe wnętrze oraz pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej,	1

UWAGA: W przypadku gdy Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia posługuje się nazwami produktów, dopuszcza się zaoferowanie przedmiotu równoważnego. Produkt równoważny musi spełniać minimalne standardy jakościowe, techniczne, funkcjonalne, użytkowe oraz warunki docelowego przeznaczenia określone dla produktu wskazanego z nazwy.

Nazwy własne, handlowe, marki oraz producenci użyci w opisie przedmiotu zamówienia mają wyłącznie charakter poglądowy i służą określeniu minimalnych wymagań Zamawiającego co do oczekiwanego standardu i jakości wykonania przedmiotu zamówienia.

W przypadku oferowania przedmiotu równoważnego Wykonawca jest zobowiązany wraz z ofertą dostarczyć dokumentację techniczną, karty katalogowe lub inne dokumenty potwierdzające równoważność oferowanego produktu z opisanym przez Zamawiającego.

Oferowany sprzęt musi być fabrycznie nowy, nieużywany, wolny od wad, sprawny technicznie, bezpieczny, kompletny, gotowy do pracy, nieekspozowany wcześniej na wystawach ani imprezach targowych oraz musi spełniać wszystkie wymagania techniczno-funkcjonalne wyszczególnione w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest określić cenę zakupu oraz dostawy w formularzu cenowym – załącznik



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



nr 1 do zapytania ofertowego. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia. Dla każdego elementu przedmiotu zamówienia Wykonawca może podać tylko jedną cenę, Zamawiający nie dopuszcza cen wariantowych lub opcjonalnych.

Dyrektor Szkoły
Joanna Zielińska