



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską






Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

Załącznik nr 5g

„Zakup pomocy dydaktycznych niezbędnych do prowadzenia zajęć i działań dla dzieci”

Część 7: Zakup sprzęty AGD do zajęć kulinarnych - dla oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Wieńcu.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Przeznaczenie	Opis	Widok (poglądowo)	Cena
1.	Toster	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	Toster ze składanym rusztem, idealny do opiekania bułek i rogalików wraz z tacką na okruchy. Preferowane wymiary urządzenia: 280 mm x 160 mm x 186 mm; napięcie znamionowe: 220-240 V~; częstotliwość pracy: 50-60 Hz; moc znamionowa: 780–930W; waga: do 1,2 kg.		
2.	Gofrownica	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	Urządzenie przeznaczone do wypieku gofrów w warunkach domowych lub użytkowych (np. w świetlicach, stołówkach, placówkach oświatowych). Moc: min. 1000 W. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, a kształt płytek klasyczny (kwadratowy). Gofrownica powinna posiadać zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz kontrolki świetlne informujące o zasilaniu i gotowości do pracy.		
3.	Opiekacz do kanapek	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania tostów oraz podgrzewania różnych produktów spożywczych w warunkach domowych, a także w placówkach użyteczności publicznej, takich jak świetlice, stołówki czy punkty żywienia zbiorowego. Opiekacz powinien być wyposażony w dwie płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, co umożliwia łatwe czyszczenie i komfortowe użytkowanie. Moc urządzenia wynosić powinna około 750 W. Opiekacz powinna posiadać zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz kontrolki świetlne informujące o zasilaniu i gotowości do pracy.		



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza





Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

4.	Mikser	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	<p>Mikser ręczny z misą obrotową, przeznaczony do użytku domowego lub w placówkach gastronomicznych, edukacyjnych bądź opiekuńczych. Urządzenie powinno być wyposażone w silnik o mocy nominalnej nie mniejszej niż 650 W, umożliwiający sprawne miksowanie różnego rodzaju produktów spożywczych, w tym ciast o średniej i gęstej konsystencji. Konstrukcja powinna umożliwiać pracę zarówno jako mikser ręczny, jak i w trybie stacjonarnym – po umieszczeniu w bazie z misą. Mikser powinien posiadać co najmniej pięciostopniową regulację prędkości oraz funkcję pracy pulsacyjnej (tzw. tryb „Pulse”) i funkcję turbo dla intensywnego miksowania. Wskazane jest zastosowanie funkcji „miękkiego startu”, ograniczającej rozprysk składników podczas rozpoczęcia pracy. Urządzenie powinno być wyposażone w stalową misę obrotową o pojemności minimum 3,5 litra, umożliwiającą przygotowanie większych porcji składników. Misa powinna być napędzana mechanicznie w sposób automatyczny podczas pracy miksera. Obudowa miksera oraz misa powinny być wykonane z materiałów odpornych na uszkodzenia mechaniczne, bezpiecznych dla żywności i łatwych do czyszczenia. Wymagane wyposażenie dodatkowe to minimum dwie końcówki do ubijania oraz dwa haki do zagniatania ciasta. Kończówki robocze muszą być wykonane ze stali nierdzewnej lub materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i odpornych na korozję. Urządzenie powinno być wyposażone w przycisk umożliwiający bezpieczny i łatwy demontaż końcówek. Zalecane jest, aby misa oraz końcówki nadawały się do mycia w zmywarce. Podstawa miksera powinna być wyposażona w antypoślizgowe nóżki, zapewniające stabilność podczas pracy. Zasilanie: 220–240 V, 50/60 Hz, długość przewodu minimum 1 m. Wymiary fizyczne urządzenia (z misą): szerokość do 35 cm, głębokość do 35 cm, wysokość do 25 cm. Masa całkowita: nie więcej niż 2,6 kg.</p>		
5.	Wyciskarka wolnoobrotowa	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	<p>Wyciskarka wolnoobrotowa do soków, przeznaczona do wykorzystania podczas zajęć kulinarnych w celach dydaktycznych, umożliwiającej przygotowywanie soków z owoców i warzyw przy zachowaniu ich wartości odżywczych. Urządzenie powinno być wyposażone w silnik indukcyjny o mocy nie mniejszej niż 220 W, pracujący z prędkością nie większą niż 60 obrotów na minutę, co zapewnia ciche działanie oraz skuteczne wyciskanie soku metodą na zimno. Wyciskarka musi posiadać dzbanek na sok o</p>		



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza





Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

				pojemności co najmniej 0,6 litra oraz pojemnik na miąższ o pojemności minimum 0,1 litra. Wymagany jest podwójny otwór wsadowy umożliwiający wkładanie całych owoców i warzyw, w tym jeden o średnicy nie mniejszej niż 70 mm. Urządzenie powinno być wyposażone w funkcje ułatwiające obsługę, takie jak blokada kapania, bieg wsteczny, schowek na przewód oraz elementy antypoślizgowe zapobiegające przesuwaniu się wyciskarki podczas pracy. Obudowa musi być wykonana z tworzywa sztucznego odpornego na działanie kwasów owocowych. Wymiary urządzenia nie mogą przekraczać 220 mm szerokości, 150 mm głębokości i 450 mm wysokości, a jego waga nie powinna być większa niż 5 kg.		
6.	Blender	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieniu	Blender elektryczny przeznaczony do zajęć kulinarnych w celach dydaktycznych, umożliwiającego przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak zupy, sosy, koktajle, musy czy ubijanie piany. Urządzenie powinno być wyposażone w silnik o mocy nie mniejszej niż 1000 W, zapewniający efektywne miksowanie nawet twardych składników. Blender musi posiadać stopę miksującą wykonaną ze stali nierdzewnej oraz końcówkę z czterema ostrzami, co zapewnia równomierne miksowanie i minimalizuje rozpryskiwanie składników. Wymagana jest możliwość płynnej regulacji prędkości obrotowej, umożliwiająca dostosowanie intensywności pracy urządzenia do rodzaju przygotowywanych potraw. Urządzenie powinno być wyposażone w funkcję kruszenia lodu oraz posiadać blokadę przed przypadkowym uruchomieniem, zapewniającą bezpieczeństwo użytkowania. W zestawie powinny znajdować się akcesoria takie jak pojemnik z miarką o pojemności co najmniej 500 ml, końcówka do ubijania piany oraz rozdrabniacz z funkcją kruszenia lodu. Końcówki urządzenia powinny być łatwe do demontażu i mycia, w tym możliwość mycia w zmywarce. Blender powinien być zasilany sieciowo i posiadać kabel o długości umożliwiającej swobodne użytkowanie w różnych warunkach kuchennych.		
7.	Szatkwonica	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieniu	Elektryczna szatkownica do warzyw i owoców, przeznaczonej do użytku w celach dydaktycznych podczas zajęć kulinarnych, umożliwiającej efektywne i bezpieczne przygotowywanie różnorodnych potraw. Urządzenie powinno być wyposażone w silnik o mocy nie mniejszej niż 200 W, zapewniający skuteczne tarcie i krojenie składników. Szatkownica musi posiadać co najmniej 5 wymiennych nakładek ze stali nierdzewnej, umożliwiających przygotowanie plasterków o różnych grubościach oraz tarcie na wiórki. W zestawie powinna znajdować się również nakładka do		



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza





Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

				przygotowywania frytek. Urządzenie powinno być wyposażone w popychacz, zapewniający bezpieczne i wygodne przesuwanie produktów podczas pracy. Szatkownica musi posiadać podstawę antypoślizgową, zapewniającą stabilność podczas użytkowania. Wszystkie akcesoria powinny być łatwe do demontażu i przystosowane do mycia w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny. Urządzenie powinno być zasilane sieciowo, posiadać przewód o długości co najmniej 1,2 m oraz charakteryzować się poziomem hałasu nieprzekraczającym 80 dB. Szatkownica powinna być wykonana z materiałów odpornych na korozję i łatwych do utrzymania w czystości.		
8.	Waga kuchenna	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieniu	Waga kuchenna przeznaczona do wykorzystania podczas zajęć kulinarnych w celach dydaktycznych, umożliwiającej precyzyjne ważenie składników spożywczych w różnych jednostkach miary. Urządzenie powinno posiadać możliwość ważenia produktów o masie do co najmniej 5 kg z dokładnością nie mniejszą niż 1 gram. Waga musi być wyposażona w wyjmowaną miskę wykonaną ze stali nierdzewnej o pojemności nie mniejszej niż 2 litry, zapewniającą łatwe utrzymanie czystości i komfort użytkowania. Wymagana jest funkcja tarowania, umożliwiająca pomiar netto składników po odjęciu masy naczynia, a także możliwość przełączania jednostek miary (co najmniej: gramy, mililitry, uncje, funty), co pozwala na uniwersalne zastosowanie w przepisach międzynarodowych. Waga powinna być wyposażona w czytelny, podświetlany wyświetlacz LCD umożliwiający wygodny odczyt pomiaru. Zasilanie urządzenia musi odbywać się za pomocą ogólnodostępnych baterii typu AA. Wymiary urządzenia nie mogą przekraczać 220 mm szerokości, 220 mm głębokości i 110 mm wysokości.		
9.	Maszyna do ziemniaków	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieniu	Ręczna krawalnica spiralna przeznaczona do przygotowywania spiralnie ciętych warzyw, w szczególności zakręconych ziemniaków typu „twister”. Urządzenie powinno być wykonane w całości ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, co zapewnia trwałość, odporność na korozję oraz łatwość w czyszczeniu i dezynfekcji. Krawalnica powinna być urządzeniem manualnym, niewymagającym zasilania, przeznaczonym do montażu na blacie roboczym przy pomocy przyssawek lub zacisku śrubowego, gwarantujących stabilność podczas pracy. Konstrukcja powinna umożliwiać szybkie i precyzyjne cięcie ziemniaków na spiralne plastry o równomiernej grubości. Wymagana jest obecność ostrego ostrza ze stali nierdzewnej, łatwego do demontażu i czyszczenia.		



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza





Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

10.	Frytkownica	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	Frytkownica beztłuszczowa wolnostojąca, przeznaczona do użytku domowego lub w placówkach gastronomicznych, edukacyjnych bądź opiekuńczych. Urządzenie powinno być wyposażone w komorę umożliwiającą przygotowanie potraw dla minimum 6–7 osób jednocześnie, z pojemnością pozwalającą na jednorazowy wsad o masie co najmniej 2 kilogramów. Obudowa powinna być wykonana z materiałów odpornych na wysokie temperatury oraz uszkodzenia mechaniczne, a elementy zewnętrzne niewrażliwe na nagrzewanie się w trakcie pracy urządzenia. Frytkownica powinna wykorzystywać technologię gorącego powietrza (tzw. air fryer) z systemem równomiernej cyrkulacji, umożliwiającą przygotowanie potraw bez dodatku tłuszczu lub z jego minimalną ilością. Zakres regulacji temperatury powinien wynosić minimum 40–200°C. Wymagany jest wbudowany termostat oraz możliwość ustawienia czasu pracy urządzenia z automatycznym wyłączaniem. Urządzenie powinno posiadać cyfrowy panel sterowania oraz zestaw automatycznych programów do przygotowania różnych potraw (np. frytki, mięso, ryby, warzywa, pieczywo). Wymagana obecność wskaźników świetlnych lub wyświetlacza informującego o stanie pracy (zasilanie, nagrzewanie, zakończenie cyklu). Elementy mające kontakt z żywnością powinny być przystosowane do łatwego demontażu i czyszczenia – w tym możliwość mycia ich w zmywarce. Urządzenie powinno być wyposażone w wyjmowany kosz z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz uchwytem umożliwiającym bezpieczne użytkowanie. Zasilanie: 220–240 V, 50/60 Hz, moc znamionowa nie mniejsza niż 2200 W. Wymiary fizyczne: maksymalne dopuszczalne wymiary urządzenia: szerokość do 35 cm, wysokość do 45 cm, głębokość do 45 cm.		
11.	Maszyna do waty cukrowej	1 szt.	Sprzęt AGD do zajęć kulinarnych z elementami sensoplastyki w oddziałach przedszkolnych w Wieńcu	Maszyna do waty cukrowej przeznaczona do użytku w celach dydaktycznych podczas zajęć kulinarnych, umożliwiającej przygotowywanie waty cukrowej w sposób bezpieczny i higieniczny. Urządzenie powinno być wyposażone w element grzejny o mocy nie mniejszej niż 1200 W oraz misę o średnicy co najmniej 52 cm, co zapewnia szybkie wytwarzanie waty cukrowej w czasie od 30 do 60 sekund na porcję. Maksymalna ilość cukru na jedną porcję nie powinna przekraczać 18 g. Maszyna musi posiadać oddzielne przełączniki do regulacji temperatury i		



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

				<p>obrotów głowicy, umożliwiające precyzyjne dostosowanie parametrów pracy urządzenia. W zestawie powinna znajdować się miarka do odmierzania cukru, umożliwiającą precyzyjne porcjowanie składników. Urządzenie powinno być wyposażone w zdejmowaną osłonę ochronną, wykonaną z przezroczystego materiału, zapewniającą ochronę przed zanieczyszczeniami oraz umożliwiającą obserwację procesu produkcji waty cukrowej. W dolnej części maszyny powinna znajdować się praktyczna szuflada z przegrodami, przeznaczona do przechowywania akcesoriów takich jak patyczki, cukier czy barwniki spożywcze. Urządzenie powinno być stabilne podczas pracy, wyposażone w gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się maszyny oraz chroniące powierzchnię roboczą przed uszkodzeniami. Maszyna musi być wykonana z materiałów odpornych na korozję i łatwych do utrzymania w czystości, takich jak stal nierdzewna i aluminium. Zasilanie urządzenia powinno odbywać się z sieci elektrycznej o napięciu 230 V. Wymiary urządzenia powinny wynosić około 53 cm x 53 cm x 81 cm (dł. x szer. x wys.), a waga nie powinna przekraczać 12,2 kg.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

Dopuszcza się możliwość zaoferowania produktów równoważnych. Przez produkty równoważne należy rozumieć produkty o parametrach technicznych, jakościowych i użytkowych nie gorszych niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca, oferując produkt równoważny, zobowiązany jest wykazać jego równoważność poprzez przedstawienie odpowiednich dokumentów, katalogów lub innych materiałów potwierdzających spełnianie wymagań. Zdjęcie ma charakter poglądowy.