

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

### **CZEŚĆ 1: Wyposażenie pracowni ekonomiczno-biurowej.**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia oraz wymaganych parametrów</b>	<b>Ilość</b>
1.	Projektor multimedialny	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rozdzielczość ekranu 1920x1080 pikseli.</li><li>2. Jasność minimum 3000 ANSI lum.</li><li>3. Kontrast minimum 10000:1.</li><li>4. Ilość wyświetlanych kolorów minimum 1070 mln .</li><li>5. Przekątna obrazu 1.52 - 7.62 m.</li><li>6. Złącza zewnętrzne:<ol style="list-style-type: none"><li>a. 1 x D-sub 15-pin wejście,</li><li>b. 1 x USB (A) ; 1 x USB (B) ,</li><li>c. 2 x HDMI (w tym jedno MHL) ,</li><li>d. 1 x audio in (L/R),</li><li>e. Łączność WiFi ,</li></ol></li><li>7. Głośnik wbudowany.</li><li>8. Gwarancja min. 24 miesiące.</li></ol>	1 szt.
2.	Telefon z automatyczną sekretarką i faksem	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prędkość transmisji: ok. 12 sekund/stronę, pamięć na 20 stron tekstu.</li><li>2. Książka telefoniczna na 100 wpisów.</li><li>3. System głośnomówiący.</li><li>4. Szybkie wybieranie numerów: 10 numerów.</li><li>5. Automatyczna sekretarka na min. 15 minut nagrań.</li><li>6. Opis, komunikaty i wydruki w języku polskim.</li><li>7. Gwarancja min. 24 miesiące.</li></ol>	1 szt.
3.	Niszczarka	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pojemność kosza min 20 l.</li><li>2. Cięcie min. 15 kartek.</li><li>3. Cięcie: CD, papier, karty kredytowe, zszywki, spinacze biurowe, laminowane dokumenty, folie do rzutników, auto start-stop.</li><li>4. Cofanie papieru.</li><li>5. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.</li><li>6. Czujnik optyczny startu i przepełnienia kosza.</li><li>7. Gwarancja min. 24 miesiące.</li></ol>	2 szt.
4.	Bindownica	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Grzebieniowa, ręczna do grzbietów plastikowych.</li><li>2. Jednorazowe dziurkowanie: 12 arkuszy</li></ol>	7 szt.

		<p>papieru.</p> <p>3. Pojemnik na ścinki.</p>	
5.	Tablica flipchart	<p>1. Trójnóg z regulacją wysokości.</p> <p>2. Do papierowych Euro bloków 70x100 cm.</p> <p>3. Powierzchnia lakierowana (suchościernalna - magnetyczna).</p>	5 szt.
6.	Ekran projekcyjny	<p>1. Rozwijany elektrycznie.</p> <p>2. Powierzchnia projekcyjna: matowa, biała.</p> <p>3. Rozmiar powierzchni projekcyjnej: szerokość: min. 180 cm, wysokość: min. 135 cm, format: 4:3 lub 16:9.</p> <p>4. Mocowanie: ściennie lub sufitowe.</p>	1szt.
7.	Zestaw druków	<p>Druki formularzy stosowanych w prowadzeniu działalności produkcyjnej, usługowej i handlowej – 20 kompletów zawierających następujące druki:</p> <p><b>1. Druki magazynowe</b> (wielopozycyjne) : PZ (1/3 A4), RW (1/3 A4), WZ (1/3 A4), ZW (1/3 A4), MM (1/3 A4), Arkusz spisu z natury (A4).</p> <p><b>2. Druki kasowe:</b> KP (A6), KW (A6), Raport kasowy (A5).</p> <p><b>3. Druki kadrowe:</b> Rozwiązanie umowy o pracę za porozumieniem stron (2/3 A5), Wniosek o urlop (A6), Karty przychodów pracowników (A5), Zaświadczenie o zatrudnieniu (A6), Indywidualna lista płac (1/3 A3), Świadectwo pracy (A4), Umowa o dzieło z Rachunkiem (A4), Umowa o pracę (A4), Umowa zlecenie z Rachunkiem (A4), Miesięczna ewidencja czasu pracy (A4).</p> <p><b>4. Faktury, płatności, rozliczenia:</b> Dowód sprzedaży (paragon) (A7), Faktura z jedną stawką podatku dla prowadzących sprzedaż w cenach netto (A5), Faktura wzór pełny dla prowadzących sprzedaż w cenach netto (A5), Faktura korygująca (A5) , Faktura wzór uproszczony dla prowadzących sprzedaż w cenach brutto (A5), Nota korygująca (A5), Wniosek o zaliczkę (A6), Rozliczenie zaliczki (A6), Wezwanie do zapłaty odsetek za zwłokę</p>	20 kpl.

		(A6), Polecenie przelewu/wpłaty gotówkowa 2-odcinkowe (A6), Podatki-Polecenie przelewu/wpłaty gotówkowa 2-odcinkowe (A6), ZUS - Polecenie przelewu/wpłaty gotówkowa 2-odcinkowe (A6), Dowód wewnętrzny (A6), Polecenie wyjazdu służbowego (A5), Polecenie księgowania (A5), Wezwanie do zapłaty (A5), Wezwanie do uzgodnienia kont (A6), Przyjęcie środka trwałego OT (A6), Likwidacja środka trwałego LT (A6).	
8.	Klimatyzacja	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenia klimatyzacyjne typu Split.</li> <li>2. Jednostki zewnętrzne - do montażu na dachu lub ścianie zewnętrznej.</li> <li>3. Jednostki wewnętrzne - typu ściennego lub sufitowego.</li> <li>4. Klasa energetyczna min. A+</li> <li>5. Gwarancja min. 36 miesięcy.</li> </ol> <p><b>Dane pomieszczenia:</b>  Powierzchnia - 61m<sup>2</sup>  Wysokość - 3m.  Pow. ściany zewnętrznej południowej (ociepl. styrop. 10cm) - 30m<sup>2</sup>  Pow. ściany zewnętrznej wschodniej (ociepl. styrop. 10cm) - 18m<sup>2</sup>  Pow. okien na ścianie południowej – 13m<sup>2</sup>  Strop - dach z izolacją.</p>	1 szt.
9.	Materiały eksploatacyjne	Materiały eksploatacyjne zestaw (kpl.) (Tonery do drukarki określonej w części 5 SIWZ (wydajność 15000 stron), bloki do tablic flipchart – blok gładki 70x100 cm, 50 kartek , papier ksero biały A4, 80g/m2, karton – 5 szt. ( 5 ryz))	1 kpl.

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

### **CZEŚĆ 2: Wyposażenie pracowni logistycznej.**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia oraz wymaganych parametrów</b>	<b>Ilość</b>
1.	Projektor multimedialny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozdzielczość ekranu 1920x1080 pikseli.</li> <li>2. Jasność minimum 3000 ANSI lum.</li> </ol>	1 szt.

		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Kontrast minimum 10000:1.</li> <li>4. Ilość wyświetlanych kolorów minimum 1070 mln .</li> <li>5. Przekątna obrazu 1.52 - 7.62 m.</li> <li>6. Złącza zewnętrzne: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 1 x D-sub 15-pin wejście,</li> <li>b. 1 x USB (A) ; 1 x USB (B) ,</li> <li>c. 2 x HDMI (w tym jedno MHL) ,</li> <li>d. 1 x audio in (L/R),</li> <li>e. Łączność WiFi ,</li> </ol> </li> <li>7. Głośnik wbudowany.</li> <li>8. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> </ol>	
2.	Ekran projekcyjny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozwijany elektrycznie.</li> <li>2. Powierzchnia projekcyjna: matowa, biała.</li> <li>3. Rozmiar powierzchni projekcyjnej: szerokość: min. 180 cm, wysokość: min. 135 cm, format: 4:3 lub 16:9.</li> <li>4. Mocowanie: ścienne lub sufitowe.</li> </ol>	1 szt.
3.	Komputer przenośny (laptop)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Komputer markowy, klasy PC wyprodukowany przez jednego producent.</li> <li>2. Procesor min. dwurdzeniowy o częstotliwości min. 2,5 GHz, min. 4 GB RAM, dysk twardy min. 320 GB, napęd optyczny DVD +/- RW, karta sieciowa, karta grafiki zintegrowana, mysz, kamera internetowa.</li> <li>3. Gwarancja min. 36 miesięcy.</li> </ol>	1 szt.
4.	Drukarka kodów kreskowych i etykiet logistycznych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Druk: termiczny.</li> <li>2. Rozdzielczość minimum: 8 pkt/mm (203 dni).</li> <li>3. Prędkość druku: do 89 mm/s.</li> <li>4. Max. szer. etykiet: 56 mm.</li> <li>5. Temp. pracy: 5-40 st. C.</li> <li>6. Interfejs: RS232 lub Centronics.</li> <li>7. Zasilacz zewnętrzny: 230 V, 50 Hz.</li> </ol>	8 szt.

		<p>8. wbudowane kody kreskowe: EAN, JAN, UPC, Code39, Code11, Code93, Code128, Postnet, PDF417, MaxiCode, Code49 oraz inne.</p> <p>9. Oprogramowanie: sterowniki drukarki Windows, program Create A L Tools.</p> <p>10. Dostępne opcje: zewnętrzny nawijak, interface Ethernet, interfejs RS – 422, dodatkowa pamięć, dysponser, zegar RTC, klawiatura KDU.</p> <p>11. Gwarancja min. 12 miesięcy.</p>	
5.	Czytnik kodów kreskowych	<p>1. Automatyczna aktywacja lasera i odczyt kodu.</p> <p>2. Dwa tryby pracy: stacjonarny (na podstawce) i ręczny.</p> <p>3. Rodzaj czytnika: Ręczny (przenośny).</p> <p>4. Technologia odczytu: IMAGER.</p> <p>5. Obsługiwane kody kreskowe: 1D.</p> <p>6. Postal GS1 DataBar 2D.</p> <p>7. Źródło światła: Czerowny LED (610 - 650 nm).</p> <p>8. Porty I/O: USB ; 1x serial (RS232).</p> <p>9. Kontrast kodu kreskowego (minimalny): 25 %.</p> <p>10. Norma IP: IP42.</p> <p>11. Odporność na upadek: 1.5 metr.</p> <p>12. Zakres temperatury pracy: 0 - 50 stopni.</p> <p>13. W zestawie: Kabel USB Podstawka.</p> <p>14. Szerokość: 163 mm; Wysokość: 91 mm.</p> <p>15. Głębokość: 41 mm; Masa netto: 145 g.</p> <p>16. <u>Dodatkowe informacje</u>: Sygnalizacja odczytu: świetlna, dźwiękowa &lt;b&gt; Standardowa głębia odczytu (dla kodów 13 mils): 5 do 350 mm.</p>	8 szt.

		17. Gwarancja min. 12 miesięcy.	
6.	<p>Modele środków transportu zewnętrznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ciągnik siodłowy z naczepą standard</li> <li>- ciągnik siodłowy z cysterną</li> <li>- ciągnik siodłowy z naczepą kłonicową</li> <li>- samochód ciężarowy z przyczepą</li> <li>- zdalnie sterowany wózek widłowy</li> </ul>	<p>Główne cechy modeli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• skala 1:87 (H0),</li> <li>• wymiary ok. 75 x 195 x 44 mm,</li> <li>• materiał: metal z elementami z tworzywa,</li> <li>• opakowanie: display-box.</li> </ul>	1 kpl.
7.	<p>Druki dokumentów związanych z środkami transportu i czasem pracy kierowców</p>	<p>Zestaw dokumentów: CMR, CIM, SMGS, KONOSAMENT, AWB, KONOSAMENT ŻEGLUGI ŚRODLĄDOWEJ</p> <p><u>Specyfikacja dokumentów:</u></p> <p>1 komplet druku składa się 5 kartek (1 oryginał + 4 kopie) format: A4 ; papier samokopiujący.</p>	20 kpl.
8.	<p>Wzory towarów i opakowań</p>	<p>Opakowania kartonowe różnych wymiarów. 20 kpl. w skład których wchodzi: Kartony do formowania jednostek ładunkowych np. 100x300mm, 200x30mm, 300x400mm, 200x400mm, 150x200mm (wysokość 200 lub 300mm) lub pod zamówienie.</p>	20 kpl.
9.	<p>Modele sprzętów i urządzeń do składowania</p>	<p>Modele sprzętów i urządzeń do składowania - w skali 1:87, wykonane z plastiku z elementami metalowymi i ogumienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wózki jezdniowe</li> <li>• dźwignice</li> <li>• przenośniki</li> <li>• w magazynach otwartych: legary, klamry, podstawki, stojaki itp.,</li> <li>• w magazynach zamkniętych: regały o różnej</li> </ul>	1 kpl.

		<p>konstrukcji, podstawki, stojaki,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• palety, paletyzery, nadstawki palet, pojemniki, foliomaty, jarzma, kontenery, urządzenia do mocowania ładunków itp.,</li> <li>• mały regał magazynowy do pracowni logistycznej (o ile będą kartony) – szerokość ok. 1m.</li> </ul>	
10.	Modele środków transportu wewnętrznego	Wózki widłowe, różnych rodzajów wykonane w skali 1:87. Wykonane z plastiku z elementami metalowymi i ogumienia	1 kpl.
11.	Modele urządzeń do kompletacji towarów	Zestaw dydaktyczno-szkoleniowy do rozwiązywania zadań transportowo-logistycznych (klocki drewniane).	20 kpl.
12.	Wzory dokumentów związanych z gospodarką magazynową	Zestaw ( kpl.) dokumentów: PZ (1/3 A4), RW (1/3 A4), WZ (1/3 A4), MM (1/3 A4), Faktura wzór pełny dla prowadzących sprzedaż w cenach netto (A5)	20 kpl.
13.	Literatura przedmiotowa	<p>Literatura przedmiotowa – podręczniki z ćwiczeniami ( 25 kpl.) składa się z :</p> <p>Kwalifikacja AU. 22:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obsługa magazynów</li> <li>• Podstawy logistyki</li> <li>• Zbiór zadań z logistyki</li> <li>• Testy i zadania egzaminacyjne dwóch różnych wydawnictw</li> </ul> <p>Kwalifikacja AU. 32</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesy transportowe</li> <li>• Pracownia transportu</li> <li>• Testy i zadania egzaminacyjne dwóch różnych wydawnictw</li> <li>• Organizowanie i monitorowanie procesów transportowych</li> <li>• Organizowanie środków technicznych</li> </ul>	25 kpl.
14.	Tablica flipchart	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trójnog z regulacją wysokości.</li> <li>2. Do papierowych Euro bloków 70x100 cm.</li> <li>3. Powierzchnia lakierowana (suchościerna - magnetyczna).</li> </ol>	5 szt.

15.	Nośniki pamięci	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymiary: 27 x 64 x 8 mm,</li> <li>2. Pojemność (GB): 32.</li> </ol>	15 szt.
16.	Przedłużacze elektryczne	Przedłużacz mieszkaniowy 5 gniazd 2P+Z 1,5m z wyłącznikiem 5/3/1,5	15 szt.
17.	Klimatyzacja	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenia klimatyzacyjne typu Split.</li> <li>2. Jednostki zewnętrzne - do montażu na dachu lub ścianie zewnętrznej.</li> <li>3. Jednostki wewnętrzne - typu ściennego lub sufitowego.</li> <li>4. Klasa energetyczna min. A+</li> <li>5. Gwarancja min. 36 miesięcy.</li> </ol> <p><b>Dane pomieszczenia:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Powierzchnia - 61m<sup>2</sup></li> <li>2. Wysokość - 3m.</li> <li>3. Pow. ściany zewnętrznej południowej (ociepl. strop. 10cm) - 30m<sup>2</sup>.</li> <li>4. Pow. okien na ścianie południowej – 13m<sup>2</sup>.</li> <li>5. Strop - dach z izolacją.</li> </ol>	1 szt.
18.	Materiały eksploatacyjne	Materiały eksploatacyjne zestaw (kpl.) (Tonery do drukarki określonej w części 5 SIWZ (wydajność 15000 stron), bloki do tablic flipchart – blok gładki 70x100 cm, 50 kartek , papier ksero biały A4, 80g/m2, karton – 5 szt. ( 5 ryz))	1 kpl.

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

### **CZEŚĆ 3: Wyposażenie pracowni organizowania i prowadzenia sprzedaży**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia oraz wymaganych parametrów</b>	<b>Ilość</b>
1.	Projektor multimedialny	1. Przekątna obrazu, rozdzielczość optyczna XGA 1024x768, obsługiwana rozdzielczość do 1920x1080.	1 szt.



		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Jasność: min. 2200 ANSI Lumenów (w trybie „eco” min. 1600 ANSI Lumenów), kontrast: min. 2000:1,</li> <li>3. Żywotność lampy: min. 5000 h – tryb normalnej. pracy/ w trybie ekonomicznym min. 5500 h (jeśli projektor nie posiada funkcji ekonomicznej, żywotność lampy w trybie normalnym musi odpowiadać żądanemu minimum dla trybu ekonomicznego).</li> <li>4. Porty/złącza wejścia/wyjścia: d-sub, RCA (video), S-Video, HDMI, stereo mini Jack.</li> <li>5. Wyposażenie: wbudowany głośnik o mocy min. 5 W (mono lub stereo) (zamiennie w przypadku braku zintegrowanego głośnika dopuszcza się aktywny zestaw głośników stereo o mocy min. 2x10 W), w zestawie torba (futurał) na projektor i dołączone fabrycznie okablowanie (kabel zasilający i sygnałowy RGB) oraz przewód HDMI o dł. min. 1,5 m (max. 3 m).</li> <li>6. Wskaźnik laserowy (jeżeli nie jest zintegrowany z pilotem zdalnego sterowania dołączonym do projektora).</li> <li>7. Technologia – LCD.</li> <li>8. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> </ol>	
2.	Kasa fiskalna	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maksymalna ilość towarów – 2000.</li> <li>2. Maksymalna ilość opakowań zwrotnych – 50.</li> <li>3. Maksymalna ilość grup towarowych – 0.</li> <li>4. Maksymalna ilość znaków nazwy towaru – 14.</li> <li>5. Ilość stawek podatkowych – 7.</li> <li>6. Ilość kasjerów – 6.</li> <li>7. Stacyjka trybów pracy – 0.</li> </ol>	8 szt.

		<p>8. Stacyjka kluczy kelnerskich – nie.</p> <p>9. Bufor paragonów – nie.</p> <p>10. Szuflada – opcja.</p> <p>11. Typ klawiatury – normalna.</p> <p>12. Ilość klawiszy – 32.</p> <p>13. Ilość klawiszy bezpośredniego dostępu – 4.</p> <p>14. Rodzaj klawiszy bezpośredniego dostępu - grup towarowych / towarów - towary PLU.</p> <p>15. Poziom klawiszy bezpośrednich – 2.</p> <p>16. Ilość klawiszy form płatności – 3.</p> <p>17. Ilość klawiszy AUTO – 0.</p> <p>18. Ilość klawiszy rabatów procentowych – 1.</p> <p>19. Ilość klawiszy rabatów kwotowych – 0.</p> <p>20. Klawisz waluty EURO – tak.</p> <p>21. Nakładka wodoszczelna – opcja.</p> <p>22. Wyświetlacz operatora - LCD 7 segmentowy- 10 znaków.</p> <p>23. Drukarka - dwutaśmowa, termiczna.</p> <p>24. Ilość znaków w linii – 17.</p> <p>25. Papier – 28 mm.</p> <p>26. Złącza komunikacyjne - 2xRS-232.</p> <p>27. Urządzenia współpracujące - komputer, waga, czytnik, szuflada.</p> <p>28. Zasilanie sieciowe - zasilacz 230 V 50Hz/12 V DC 1.2 A.</p> <p>29. Akumulator główny - pakiet akumulatorowy NiMH 7.2 V 1,6 Ah.</p> <p>30. Pobór mocy - max. 14 W.</p>	
3.	Waga elektroniczna	1. Zakres i dokładność ważenia: max 6/15 kg,	8 szt.

		<p>e=2/5 g.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Minimalne wskazanie: 40 g.</li> <li>3. Tara: - 5,998 kg.</li> <li>4. Temperatura pracy: -10° C do 40° C.</li> <li>5. Wymiary: 300(S) x 330 (G) x 465(W) mm.</li> <li>6. Rozmiar szalki: 293(S) x 220(G) mm.</li> <li>7. Masa wagi: 3,95 kg.</li> <li>8. Źródło zasilania: zasilacz sieciowy 230 V lub baterie R14, 6 szt.</li> <li>9. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> </ol>	
4.	Metkownica	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ilość znaków w rzędzie: 8.</li> <li>2. Cyfry: od 0 do 9.</li> <li>3. Znaki specjalne „zł” „gr” „\$” „€” „SK” „Kč” „R” „Rp” „P6” „LT”.</li> <li>4. Rozmiar metki: 22 x 12 mm.</li> </ol>	8 szt.
5.	Tablica flipchart	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trójnóg z regulacją wysokości.</li> <li>2. Do papierowych Euro bloków 70x100 cm.</li> <li>3. Powierzchnia lakierowana (suchościeralna - magnetyczna).</li> </ol>	1 szt.
6.	Czytnik kodów kreskowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Automatyczna aktywacja lasera i odczyt kodu.</li> <li>2. Dwa tryby pracy: stacjonarny (na podstawie) i ręczny.</li> </ol>	8 szt.
7.	Kasetka na pieniądze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 4 przegrody z dociskami na banknoty.</li> <li>2. 6 przedziałów na bilon.</li> <li>3. 3. przegrody i przedziały wyjmowane i o regulowanej pojemności.</li> </ol>	8 szt.

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

### **CZEŚĆ 4: Wyposażenie pracowni do zawodu kucharz.**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia oraz wymaganych parametrów</b>	<b>Ilość</b>
1.	Projektor multimedialny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozdzielczość ekranu 1920x1080 pikseli.</li> <li>2. Jasność minimum 3000 ANSI lum.</li> <li>3. Kontrast minimum 10000:1.</li> <li>4. Ilość wyświetlanych kolorów minimum 1070 mln .</li> <li>5. Przekątna obrazu 1.52 - 7.62 m.</li> <li>6. Złącza zewnętrzne:</li> <li>7. 1 x D-sub 15-pin wejście,</li> <li>8. 1 x USB (A) ; 1 x USB (B) ,</li> <li>9. 2 x HDMI (w tym jedno MHL) ,</li> <li>10. 1 x audio in (L/R),</li> <li>11. Łączność WiFi ,</li> <li>12. Głośnik wbudowany.</li> <li>13. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> </ol>	1 szt.
2.	Ekran projekcyjny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozwijany elektrycznie.</li> <li>2. Powierzchnia projekcyjna: matowa, biała.</li> <li>3. Rozmiar powierzchni projekcyjnej: szerokość: min. 180 cm, wysokość: min. 135 cm, format: 4:3 lub 16:9.</li> <li>4. Mocowanie: ścienne lub sufitowe.</li> </ol>	1 szt.
3.	Telewizor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Technologia: LCD.</li> <li>2. Przekątna ekranu: min 47" Full HD.</li> <li>3. Format obrazu: 16:9.</li> <li>4. Rozdzielczość obrazu: 1920 x 1080.</li> <li>5. Odświeżanie obrazu: 200 (Hz).</li> <li>6. Kontrast: 80000:1 (dynamiczny).</li> <li>7. 3 x HDMI, 2 x USB.</li> </ol>	1 szt.

		8. Gwarancja min. 24 miesiące.	
4.	Tablica interaktywna +aktywne głośniki + oprogramowanie do tablicy interaktywnej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przekątna powierzchni aktywnej: 77" proporcje 4:3.</li> <li>2. Rodzaj powierzchni – dostosowana do pisaków suchościernalnych.</li> <li>3. Powierzchnia pozbawiona elementów elektronicznych.</li> <li>4. Komunikacja tablicy z komputerem – port USB + dostępna</li> <li>5. Opcjonalna łączność bezprzewodowa Wi-Fi</li> <li>6. Certyfikowany przez producenta serwis tablicy w Polsce.</li> <li>7. Sposób obsługi: wskaźnik teleskopowy lub palec użytkownika.</li> <li>8. Dostępne opcjonalne pióro elektroniczne.</li> <li>9. Możliwość przewijania.</li> <li>10. Przybliżania, oddalania.</li> <li>11. Przyciski funkcyjne umożliwiające szybki dostęp do popularnych funkcji.</li> <li>12. Technologia pozycjonowania – podczerwień i kamery obrazu.</li> <li>13. Oferowany produkt musi być fabrycznie nowy.</li> <li>14. Gwarancja producenta: min. 5 lat</li> <li>15. Nie dopuszcza się zastosowania wszelkiego rodzaju przystawek interaktywnych ze zwykłą tablicą suchościernalną.</li> <li>16. Możliwość poszerzenia funkcjonalności tablicy: piloty wraz z systemem do głosowania w technologii bezprzewodowej, przenośne tablety obsługiwane przez oprogramowanie tablicy</li> <li>17. Głośniki aktywne stereo 2 x 15W RMS przymocowane na stałe po obu stronach tablicy do ściany lub tablicy. Obudowa głośników dostosowana kolorystycznie do zaproponowanej tablicy .</li> <li>18. Ilość jednocześnie pracujących osób na tablicy -3</li> <li>19. OPROGRAMOWAIE: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Oprogramowanie dostosowane do pracy w SZKOLE.</li> </ol> </li> </ol>	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Polska wersja językowa oprogramowania.</li> <li>c. Sterowanie komputerem przy pomocy interaktywnej tablicy.</li> <li>d. Rozpoznawanie pisma ręcznego i jego konwersja na tekst z polskimi znakami. Technologia OCR wykorzystana w oprogramowaniu sprawnie rozpoznaje pismo odręczne w języku polskim. Funkcja rozpoznawania podstawowych figur geometrycznych</li> <li>e. Wstawianie plików wykonanych w technologii Flash, plików graficznych, animacji i filmów z wewnętrznej bazy oprogramowania obsługującego tablicę .</li> <li>f. Możliwość dodawania skrótów dowolnych aplikacji do softwarowego paska narzędziowego.</li> <li>g. Funkcja aktywnego kosza do usuwania nanoszonych elementów. Funkcja pozwalająca na wysuwanie menu bocznego z lewej lub prawej strony ekranu – możliwość wyboru .</li> <li>h. Rozpoznawanie narysowanych odręcznie kształtów i przekształcanie ich na figury geometryczne.</li> <li>i. Wstawianie tekstu za pomocą klawiatury interaktywnej.</li> <li>j. Wypełnianie zamkniętych kształtów kolorem, gradientem lub wzorem zapisanym w pliku graficznym.</li> <li>k. Obracanie, przesuwanie i zmiana rozmiaru obiektów, notatek.</li> <li>l. Możliwość powiększania wybranego fragmentu strony.</li> <li>m. Licencja umożliwiająca zainstalowanie oprogramowania tablicy bez konieczności ponoszenia dodatkowych kosztów na dowolnej liczbie komputerów będących w dyspozycji instytucji posiadającej tablicę.</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>n. Licencja umożliwiająca zainstalowanie bez konieczności ponoszenia dodatkowych kosztów oprogramowania tablicy przez nauczycieli (pracowników instytucji) i uczniów na ich prywatnych komputerach</p> <p>o. Bezpłatny i nieograniczony czasowo dostęp do aktualizacji i nowych wersji oprogramowania.</p> <p>p. Zapisywanie/eksportowanie materiału powstałego na tablicy w czasie zajęć(notatek, obiektów) minimum w następujących formatach plików: plik graficzny, strona internetowa, dokument PDF, prezentacja oraz w wewnętrznym formacie oprogramowania tablicy</p> <p>17. Interaktywne narzędzia do geometrii -linijka, ekierka, kątomierz, cyrkiel umożliwiający zakreślenie pełnego koła oraz jego wycinka. Narzędzia z możliwością dostosowania ich wielkości do wymagań prezentacji.</p> <p>q. Baza figur geometrycznych - pozwala na łatwe wstawienia figur oraz brył geometrycznych do prezentacji,</p> <p>r. Współpraca z systemami operacyjnymi Microsoft Windows XP(32 bit) / Vista /7(32/64bit), System Linux .</p> <p>20. Polskojęzyczna pomoc instalowana razem z oprogramowaniem</p> <p>21. Definiowanie łączy do dowolnych obiektów (plików, stron html)</p> <p>22. Oprogramowanie musi współpracować z systemem operacyjnym komputera przenośnego oraz dodatkowym oprogramowaniem będącym przedmiotem zamówienia.</p>	
5.	Maszynka do mielenia	<p>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</p> <p>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z</p>	3 szt.

		<p>oznaczeniem CE.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Funkcje: szatkowanie, mielenie kawy, wyciskanie soku, funkcja nadziewania, funkcja rewers.</li> <li>6. Nóż ze stali nierdzewnej.</li> <li>7. Zabezpieczenie silnika przed uszkodzeniem w razie zablokowania.</li> <li>8. Moc zablokowania silnika: 2000 W.</li> <li>9. Ochrona przed przeciążeniem.</li> <li>10. Uchwyt do przenoszenia.</li> <li>11. Schowek na przewód.</li> <li>12. System mocowania akcesoriów: click-ready.</li> <li>13. Podstawa antypoślizgowa.</li> <li>14. Dołączone akcesoria: cytrusiarka szatkownica z czterema bębniami, taca zsykowa, młynek żarnowy wyciskarka do miękkich owoców, nasadka masarska.</li> </ol>	
6.	Robot kuchenny wieloczynnościowy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Minimum 6 ustawień prędkości + funkcja</li> </ol>	3 szt.



		<p>PULSE.</p> <p>6. Pojemność miski roboczej minimum 4l.</p> <p>7. Kielich koktajlowy minimum 1.25l.</p> <p>8. Regulacja obrotów: mechaniczna- skokowa.</p> <p>9. Liczba poziomów obrotów – minimum 6 – 7.</p> <p>10. Praca pulsacyjna.</p> <p>11. Możliwość rozbudowy.</p> <p>12. Łatwy demontaż.</p> <p>13. Zwijacz kabla zasilającego.</p> <p>14. System zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem, niewłaściwym montażem, lub niezamkniętą pokrywą.</p> <p>15. Funkcje: miksowanie, rozdrabnianie, mieszanie , ubijanie piany, krojenie na plastry, zagniatanie ciasta, tarcie na wiórki.</p> <p>16. Wyposażenie: dwustronna tarcza do cięcia, dwustronna tarcza do tarcia, etui, hak do zagniatania ciasta, końcówka do mieszania, końcówka do ubijania, tarcza do drobnego tarcia .</p> <p>17. Ergonomia: podstawa antypoślizgowa, gumowe stopki i przyssawki.</p> <p>18. Zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika - silnik urządzenia wyłączy się automatycznie, jeśli urządzenie pracuje zbyt długo.</p>	
7.	Blender gastronomiczny	<p>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</p> <p>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</p>	3 szt.

		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt energooszczędny.</li> <li>5. Blender z płynną regulacją mocy .</li> <li>6. Moc całkowita: 600 W.</li> <li>7. Urządzenie wyposażone w końcówkę do puree, trzepaczkę ze stali nierdzewnej, kielich 600 ml oraz uniwersalną szatkownicę 500ml.</li> <li>8. Metalowa stopa miksująca zaprojektowana tak, by zmniejszyć ryzyko rozchlapywania miksowanych produktów.</li> <li>9. Metalowa obudowa ( stal nierdzewna).</li> <li>10. Przycisk bezpieczeństwa.</li> <li>11. Regulacja prędkości obrotów.</li> </ol>	
8.	Sokowirówka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Moc 500 W.</li> <li>6. Pojemność pojemnika na miąższ 2 litry.</li> <li>7. Regulacja obrotów mechaniczna-skokowa.</li> <li>8. Liczba poziomów obrotów 2.</li> <li>9. Pojemnik na sok.</li> <li>10. Wyjmowany zbiornik na miąższ .</li> </ol>	3 szt.

		<p>11. Możliwość mycia elementów w zmywarce .</p> <p>12. Funkcje dodatkowe blokada kapania, blokada przy nieprawidłowym złożeniu.</p>	
9.	Frytkownica	<p>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</p> <p>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</p> <p>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</p> <p>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</p> <p>5. Moc 3250 W.</p> <p>6. Napięcie 230 V.</p> <p>7. Zakres temperatur 140-195 0C.</p> <p>8. Pojemnik na olej ze stali nierdzewnej.</p> <p>9. Nienagrzewające się uchwyty termoizolowana obudowa.</p> <p>10. Nieprzywierająca powłoka.</p> <p>11. Nóżki antypoślizgowe.</p> <p>12. Regulacja temperatury.</p> <p>13. Sygnał akustyczny końca pieczenia.</p> <p>14. Minutnik.</p> <p>15. Frytownica niskotłuszczowa Air Fryer.</p>	3 szt.
10.	Waga pomiarowa	<p>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</p> <p>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</p> <p>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</p>	3 szt.

		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Waga elektroniczna do 2 kg.</li> <li>6. Pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny.</li> <li>7. Szalka ze stali nierdzewnej.</li> <li>8. Wielokrotne tarowanie.</li> <li>9. Zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego. Czas pracy baterii: alkaliczne ok. 1000 godz., baterie standardowe ok 500godz..</li> <li>10. Dokładność: 0,005kg.</li> <li>11. Wymiary szalki WxD – 230x190mm.</li> <li>12. Duży wyświetlacz.</li> <li>13. Wymiary 260x287x137mm.</li> <li>14. Waga 1,5kg.</li> <li>15. Zasilanie:230V.</li> </ol>	
11.	Zmywarka do naczyń	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Zmywarka z funkcją wyparzenia.</li> <li>6. Sterowanie elektromechaniczne.</li> <li>7. Czas trwania cyklu 120/180 s.</li> <li>8. Kontrolki temperatury pracy bojlera i komory.</li> <li>9. 2 pary ramion myjąco – płuczących</li> </ol>	1 szt.

		<p>( góra/dół).</p> <p>10. Zużycie wody 2,5l/ cykl.</p> <p>11. Maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm.</p> <p>12. Zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia.</p> <p>13. Dozownik płynu nablyszczającego oraz jelitkowy dozownik płynu myjącego.</p> <p>14. Moc 3,45 kW .</p> <p>15. Zasilanie 230 V,.</p> <p>16. Element grzewczy bojlera 2,8 kW.</p> <p>17. zmywarka powinna być wyposażona w kosz do mycia talerzy, kosz do mycia szkła, pojemnik na sztućce.</p>	
12.	Piec konwekcyjno-parowy	<p>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</p> <p>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</p> <p>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</p> <p>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</p> <p><b><u>Parametry:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wymiary: 110,5 x 99,6 x 181,9 cm,</li> <li>➤ zasilanie el.: 400 V / 3N / 50 Hz,</li> <li>➤ moc: 59,4 kW,</li> <li>➤ waga: 344 kg,</li> <li>➤ wytwarzanie pary: bojler + natrysk,</li> <li>➤ pojemność: 20x GN 2/1,</li> </ul>	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ gorące powietrze 30-300 °C,</li> <li>➤ funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C,</li> <li>➤ funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C,</li> <li>➤ automatyczny przedgrzewacz,</li> <li>➤ automatyczne chłodzenie,</li> <li>➤ bio-gotowanie 30-98 °C,</li> <li>➤ 4 - punktowa sonda termiczna,</li> <li>➤ dotykowy, kolorowy panel sterujący,</li> <li>➤ sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej,</li> <li>➤ FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi,</li> <li>➤ SDS - system serwisowo-diagnostyczny,</li> <li>➤ ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne,</li> <li>➤ wymiary 93,3 x 86,3 x 78,6</li> </ul>	
13.	Kuchenka mikrofalowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej.</li> <li>6. Moc kuchenki: 900 W.</li> <li>7. Talerz obrotowy szklany śr. 270 mm.</li> </ol>	3 szt.

		8. Pojemność: 23 litry, 9. 6 - stopniowa regulacja mocy. 10. Funkcja rozmrażania. 11. Timer manualny do 30 min. 12. Moc [kW] 0,9/230 V. 13. Pojemność [L] 23. 14. Wymiary zewnętrzne [mm] 483x425x281. 15. Wymiary wew. [mm] 315x290x200.	
14.	Podgrzewacz do talerzy	1. Gwarancja min. 24 miesiące. 2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE. 3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP. 4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny. 5. Drzwi suwane ze stali. 6. Regulacja temperatury do 80oC. 7. Lampka kontrolna. 8. Odpowiedni do 36 talerzy x Ø 320 mm. 9. Średnica 430 mm. 10. Wysokość 585 mm. 11. Moc / napięcie (W / V) 600 / 230.	1 szt.
15.	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	1. Gwarancja min. 24 miesiące. 2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE. 3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy	1 szt.

		<p>wdrażaniu systemu HACCP.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Zasilanie 40 W/230 V.</li> <li>6. Szufladowy na 30 jaj.</li> <li>7. Wym. 46x38x18,4 cm.</li> <li>8. Wykonany ze stali nierdzewnej.</li> <li>9. Liczba lamp UV- 4 sztuki.</li> <li>10. Trwałość promienników: ok. 7500 godz..</li> <li>11. Czas trwania naświetlania: 90 sekund.</li> <li>12. Licznik czasu pracy.</li> <li>13. Waga do 6,6 kg.</li> </ol>	
16.	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem;60x85x60.</li> <li>6. Indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami.</li> <li>7. Piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem.</li> <li>8. Moc 10 kW.</li> <li>9. Funkcje dodatkowe 4 pola BOOSTER.</li> <li>10. Pojemność piekarnika więcej jak 60 litrów.</li> <li>11. Liczba funkcji więcej jak 8.</li> </ol>	3 szt.



		<p>12. Typ prowadnic teleskopowe.</p> <p>13. Funkcje dodatkowe: ciche blachy, funkcja rozmrażanie, wyświetlacz elektroniczny, wyświetlany czas trwania programu, programator sensorowy, szybki nagrzew, sygnał końca pracy, Velvet clasing-miękkie zamykanie.</p>	
17.	Stół z płytą roboczą	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja minimum 24 miesiące</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Stoły wykonane są ze stali nierdzewnej.</li> <li>5. Blaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszone płytą wiórową epoksydowaną o grubości 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym).</li> <li>6. Tył i boki blatów mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej.</li> <li>7. Szerokość 70 mm.</li> <li>8. Długość 1500 – 2000 mm.</li> </ol>	3 szt.
18.	Szafa chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> </ol>	1 szt.

		<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Zużycie energii 4,2 kWh/24 h.</li> <li>6. Zasilanie 230 V.</li> <li>7. Wym. 60x80x200 cm.</li> <li>8. Wykonanie ze stali galwanizowanej.</li> <li>9. Pojemność 700/600 l.</li> <li>10. Wymuszony obieg powietrza w komorze.</li> <li>11. Zakres temperatur od 0 do +8 °C.</li> <li>12. Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP/ (elektroniczny systemy sterowania).</li> <li>13. Poliuretanowa izolacja termiczna o grubości 60 mm (wolna od CFC).</li> <li>14. Samoczynnie zamykające się drzwi wyposażone w zamek.</li> <li>15. Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.</li> <li>16. Dostosowanie do pojemników GN2/1.</li> <li>17. 3 półki rusztowe GN2/1.</li> <li>18. Możliwość regulacji odstępów między półkami.</li> <li>19. Nogi z regulowaną wysokością.</li> <li>20. Moc: 484 W.</li> <li>21. Funkcja no Frost.</li> </ol>	
19	Płuczko-obieraczka do ziemniaków i warzyw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> </ol>	1 szt.

		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Wymiary gabarytowe: 1140x600x990 mm.</li> <li>6. Jednorazowy wsad: 8 ÷ 10kg.</li> <li>7. Wydajność: 250 ÷ 300 kg/h.</li> <li>8. Napięcie: 3 x 400 V, 50Hz.</li> </ol>	
20.	Urządzenia do rozdrabniania surowców	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Elektryczna szatkownica do warzyw.</li> <li>6. Wymiary: 540x240x450 mm.</li> <li>7. Obudowa wykonana z aluminium.</li> <li>8. Waga: 24 kg.</li> <li>9. Moc: 550 W.</li> <li>10. Zasilanie: 230 V.</li> <li>11. Zestaw tarcz do rozdrabniania w plastry, wiórki, słupki, kostki, frytki.</li> </ol>	1 szt.
21.	Grill gastronomiczny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> </ol>	1 szt.

		<p>5. Elektryczna płyta grillowa gładka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wym. 58x31x20 cm;</li> <li>➤ wym. płyty 58x31 cm;</li> <li>➤ zasilanie 230 V/50 Hz,</li> <li>➤ moc 8 kW;</li> <li>➤ zakres temp. 0 – 300 °C;</li> <li>➤ płyta robocza wykonana z trudnościeralnej stali;</li> <li>➤ grubość płyty roboczej 12 mm;</li> <li>➤ kontrolka pracy i grzania;</li> <li>➤ wyłącznik główny;</li> <li>➤ wykonanie nierdzewne;</li> <li>➤ szuflada na tłuszcz, łopatką;</li> <li>➤ 2 x podgrzewana powierzchnia;</li> <li>➤ oddzielne sterowanie każdej połowy;</li> <li>➤ powierzchnia płyty dolnej gładka.</li> </ul>	
22.	Urządzenie do gotowania makaronu z koszem do gotowania	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Urządzenie do gotowania makaronu: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podwójnie tłoczona wanna;</li> <li>➤ wymiary kosza: 13,5 x 9,8 x 13,5 cm lub 1x duży;</li> </ul> </li> </ol>	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kran spustowy;</li> <li>➤ regulacja temperatury 30 - 100°C;</li> <li>➤ termostat zabezpieczający 130°C;</li> <li>➤ wymiary: 33 x 60 x 29 cm;</li> <li>➤ zasilanie: 230 V / 50 Hz;</li> <li>➤ moc 3 kW;</li> <li>➤ 4 kosze.</li> </ul>	
23.	Salamandra elektryczna	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gwarancja min. 24 miesiące.</li> <li>2. Wykonawca zapewni sprzęt zgodny z oznaczeniem CE.</li> <li>3. Wykonawca zapewni sprzęt, który spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP.</li> <li>4. Wykonawca zapewni sprzęt wysoko oszczędny i energooszczędny.</li> <li>5. Salamandra elektryczna z ruchomą płytą górną: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>➤ ruchoma płyta główna umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości.;</li> <li>➤ nienagrzewający się uchwyt górnej płyty;</li> <li>➤ grzałki powlekane 2 x 2 kW;</li> <li>➤ uchylne grzałki ułatwiające czyszczenie oraz konserwację;</li> <li>➤ kontrola temperatury za pomocą regulatora w dwóch strefach grzewczych;</li> <li>➤ w komplecie pojemnik na tłuszcz oraz ruszt;</li> <li>➤ możliwość przymocowania do ściany;</li> </ul> </li> </ol>	1 szt.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ moc (W): 4 kW;</li> <li>➤ wymiary (mm): 600 - 450 – 500;</li> <li>➤ zasilanie el. 230/400 V.</li> </ul>	
--	--	--	--

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

**CZEŚĆ 5:** Wyposażenie w sprzęt komputerowy wraz z drukarkami pracowni ekonomiczno – biurowej, pracowni logistycznej, pracowni organizowania i prowadzenia sprzedaży, pracowni do zawodu kucharz.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia oraz wymaganych parametrów</b>	<b>Ilość</b>
1.	Komputer typu All In One z oprogramowaniem (system operacyjny + MS Office)	<p>Komputer stacjonarny klasy PC typu All-In-One:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przekątna ekranu minimum: 21.5 cali.</li> <li>2. Rozdzielczość ekranu: 1920 x 1080.</li> <li>3. Wydajność obliczeniowa: Procesor minimum klasy i5 (2.2 GHz, 2.8 GHz Turbo, 6 MB Cache).</li> <li>4. Pojemność pamięci RAM minimum 8GB.</li> <li>5. Karta graficzna: układ graficzny minimum klasy Intel HD Graphics 530.</li> <li>6. Karta dźwiękowa wbudowana.</li> <li>7. Dysk twardy o pojemności minimalnej 240 GB.</li> <li>8. System operacyjny: 64-bitowa wersja systemu operacyjnego Windows 10.</li> <li>9. Klawiatura - w układzie QWERTY - US, 102 klawiszy + kl. numeryczna, długość przewodu min 1,3 m.</li> <li>10. Mysz - Optyczna USB, min. 2 przyciski + 1 rolka + podkładka z ergonomiczną</li> </ol>	43 szt.

		<p>podpórką na nadgarstek.</p> <p>11. Nie mniej niż 4 gniazd USB 2.0/3.0.</p> <p>12. Gniazdo słuchawek i mikrofonu.</p> <p>13. Karta sieciowa w standardzie Ethernet 10/100/1000 (RJ45).</p> <p>14. Standard łączności bezprzewodowej IEEE 802.11 ac.</p> <p>15. Złącza karty graficznej 1 x HDMI.</p> <p>16. Napęd optyczny DVD+/-RW.</p> <p>17. Zainstalowane i aktywowane oprogramowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. pakiet programów biurowych Microsoft Office,</li> <li>b. program antywirusowy z aktualizacją bazy minimum 1 rok,</li> </ul> <p>18. Gwarancja min. 24 miesiące.</p>	
2.	Drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką A4	<p>1. Technologia druku: laserowa monochromatyczna.</p> <p>2. Rozmiar nośnika A4 .</p> <p>3. Rozdzielczość druku w czerni minimum: 1200 x 1200 dpi .</p> <p>4. Maks. szybkość druku mono minimum 30 str./min.</p> <p>5. Pojemność podajnika papieru minimum 200 szt.</p> <p>6. Gramatura papieru 60 - 200 g/m<sup>2</sup> .</p> <p>7. Rozdzielczość skanera minimum 1200 x 1200 dpi.</p> <p>8. Rozdzielczość kopiarki minimum 1200 x 600 dpi Interfejs: USB 2.0 .</p> <p>9. Interfejs: Ethernet 10/100 Mbps.</p> <p>10. Wydajność tonera: 15 000 stron.</p> <p>11. Gwarancja min. 24 miesiące.</p>	3 szt.