**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dostawa wyposażenia Służby Żywnościowej 24 WOG Giżycko w 2025r.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **NAZWA** | **JM** | **OPIS** |
| 1 | **Deska do krojenia brązowa** | szt. | - deska HACCP koloru brązowego- wymiary powyżej 500x300x10mm- wykonana z polipropylenu- przeznaczona do kontaktu z żywnością- posiada atest PZH- przeznaczona do mycia w profesjonalnych zmywarkach |
| 2 | **Deska do krojenia biała** | szt. | - deska HACCP koloru białego- wymiary powyżej 500x300x10mm- wykonana z polipropylenu- przeznaczona do kontaktu z żywnością- posiada atest PZH- przeznaczona do mycia w profesjonalnych zmywarkach |
| 3 | **Deska do krojenia czerwona** | szt. | - deska HACCP koloru czerwonego- wymiary powyżej 500x300x10mm- wykonana z polipropylenu- przeznaczona do kontaktu z żywnością- posiada atest PZH- przeznaczona do mycia w profesjonalnych zmywarkach |
| 4 | **Deska do krojenia zielona** | szt. | - deska HACCP koloru zielonego- wymiary powyżej 500x300x10mm- wykonana z polipropylenu- przeznaczona do kontaktu z żywnością- posiada atest PZH- przeznaczona do mycia w profesjonalnych zmywarkach |
| 5 | **Termometr lodówkowy** | szt. | - obudowa ze stali nierdzewnej- posiada zawieszkę i stopkę- zakres pomiaru od -400 do +400- stopniowanie co 1/50 |
| 6 | **Termometr rejestrator** | szt. | - urządzenie służące do pomiaru i rejestrowania temperatury;- pomiar temperatury w oC;- dokładność wyświetlacza – do 1 miejsca po przecinku;- dokładność zapisanych pomiarów - do 1 miejsca po przecinku;- sygnalizacja rejestracji;- częstotliwość zapisu – od 1 minuty;- start z opóźnieniem czasowym;- sygnalizacja niskiego stanu baterii;- zakres mierzonej temperatury: od -25oC do 70oC. |
| 7 | **Termometr cyfrowy z sondą** | szt. | - elektroniczny termometr do mierzenia temperatury pieczonych potraw;- sonda wykonana ze stali nierdzewnej z możliwością pozostawienia jej w piecu;- długość sondy min. 150mm;- zakres mierzenia temperatury do 2500C;- stopniowanie co 10, dokładność 10C;- samoczynne wyłączenie termometru. |
| 8 | **Pirometr** | szt. | - termometr bezkontaktowy na podczerwień;- przystosowany do użytku w branży spożywczej i gastronomicznej;- minimalny zakres mierzenia temperatur od -40oC do 500oC;- posiada wyświetlacz cyfrowy;- zasilany bateryjnie. |
| 9 | **Dzbanek z polipropylenu z podziałką 1l.** | szt. | - przeznaczony do kontaktu z żywnością- przeźroczysty- z czytelną podziałką. |
| 10 | **Szufelka do produktów sypkich stal nierdzewna 1l** | szt. | - Przeznaczona do kontaktu z żywnością- wykonana ze stali nierdzewnej |
| 11 | **Szufelka do produktów sypkich stal nierdzewna 0,65l.** | szt. | - Przeznaczona do kontaktu z żywnością- wykonana ze stali nierdzewnej |
| 12 | **Otwieracz do puszek podręczny** | szt. | - wykonany ze stali nierdzewnej- uchwyt wykonany z polipropylenu lub stali nierdzewnej- mechanizm tnący nie pozostawia ostrych krawędzi- przystosowany do mycia w zmywarkach |
| 13 | **Pojemnik GN 1/1 65 ze stali nierdzewnej**  | szt. | - wymiar min. 500x300x65mm- wytrzymujący temperatury od -400C do +3000C- wykonany ze stali nierdzewnej - posiada łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość- przystosowany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach- przystosowany do mycia w zmywarkach  |
| 14 | **Pojemnik GN 1/1 100 ze stali nierdzewnej**  | szt. | - wymiar min 500x300x100mm- wytrzymujący temperatury od -400C do +3000C- wykonany ze stali nierdzewnej - posiada łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość- przystosowany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach- przystosowany do mycia w zmywarkach  |
| 15 | **Pojemnik GN 1/1 200 ze stali nierdzewnej**  | szt. | - wymiar min 500x300x200mm- wytrzymujący temperatury od -400C do +3000C- wykonany ze stali nierdzewnej - posiada łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość- przystosowany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach- przystosowany do mycia w zmywarkach  |
| 16 | **Pojemnik GN 1/1 20 ze stali nierdzewnej**  | szt. | - wymiar min 500x300x20mm- wytrzymujący temperatury od -400C do +3000C- wykonany ze stali nierdzewnej - posiada łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość- przystosowany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach- przystosowany do mycia w zmywarkach  |
| 17 | **Pojemnik GN 1/1 40 ze stali nierdzewnej** | szt. | - wymiar min 500x300x40mm- wytrzymujący temperatury od -400C do +3000C- wykonany ze stali nierdzewnej - posiada łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość- przystosowany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach- przystosowany do mycia w zmywarkach  |
| 18 | **Widelec stołowy** | szt. | - Materiał wykonania całości: stal nierdzewna wg PN-EN 10088-1:2014.- wykonanie zgodnie z zapisami PN-EN ISO 8442-2:2002 oraz PN-EN ISO 8442-5:2008- **wykonanie:** wycinane, tłoczone z zaostrzonymi kolcami, czterozębny- rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia- wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń- krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek- powierzchnie wolne od zgorzelin i pęknięć- wykończenie: średni lub wyskoki połysk- odporność na działanie środków myjących i dezynfekujących-sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008- cechowanie - na każdym sztućcu wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub formie dołączonego dokumenty wystawionego przez producenta do wyboru; - **wymagania techniczne i szczegółowe:** - grubość 2 mm-2,5mm, długość 19,0 -21,0cm;- **wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony, każdy asortyment oddzielnie;- okres gwarancji min. 24 m-ce**Do oferty należy dołączyć:**- atest producenta w języku polskim, potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów (stal minimum 18/8; AISI 304);- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej dla każdego wyrobu;- katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów. |
| 19 | **Nóż stołowy** | szt. | - Materiał wykonania całości: stal nierdzewna wg PN-EN 10088-1:2014.- wykonanie zgodnie z zapisami PN-EN ISO 8442-2:2002 oraz PN-EN ISO 8442-5:2008- **wykonanie:** wycinane, kute, walcowane na zimno i gorąco z brzeszczotami hartowanymi o twardości co najmniej 48 HRC wg PN-EN ISO 6508-1:2016-10, szlifowane, wyważone tak, aby brzeszczot noża leżącego na płaskiej powierzchni. Brzeszczot noża z zaokrąglonym końcem ząbkowany na 1/3 długości noża.- rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia- wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń- krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek- powierzchnie wolne od zgorzelin i pęknięć- wykończenie: średni lub wyskoki połysk- odporność na działanie środków myjących i dezynfekujących-sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008- cechowanie - na każdym sztućcu wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub formie dołączonego dokumenty wystawionego przez producenta do wyboru; - **wymagania techniczne i szczegółowe:** - waga min. 75g, długość 20,0-23,0 cm;- **wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony, każdy asortyment oddzielnie;- okres gwarancji min. 24 m-ce**Do oferty należy dołączyć:**- atest producenta w języku polskim, potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów (stal minimum 18/8; AISI 304) lub stal nierdzewna AISI 420 zawierająca min. 12% chromu;- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej dla każdego wyrobu;- katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów. |
| 20 | **Łyżka stołowa** | szt. | - Materiał wykonania całości: stal nierdzewna wg PN-EN 10088-1:2014.- wykonanie zgodnie z zapisami PN-EN ISO 8442-2:2002 oraz PN-EN ISO 8442-5:2008- **wykonanie:** wycinane, tłoczone z zaostrzonymi kolcami, czterozębny- rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia- wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń- krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek- powierzchnie wolne od zgorzelin i pęknięć- wykończenie: średni lub wyskoki połysk- odporność na działanie środków myjących i dezynfekujących-sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008- cechowanie - na każdym sztućcu wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub formie dołączonego dokumentuy wystawionego przez producenta do wyboru; - **wymagania techniczne i szczegółowe:** - grubość 1,8mm-2,5mm, długość 19,0 -21,0cm, pojemność min. 15 ml;- **wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony, każdy asortyment oddzielnie;- okres gwarancji min. 24 m-ce**Do oferty należy dołączyć:**- atest producenta w języku polskim, potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów (stal minimum 18/8; AISI 304);- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej dla każdego wyrobu;- katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów. |
| 21 | **Dzbanek filtrujący** | szt. | - przystosowany do użycia filtra BWT- wykonany z tworzywa sztucznego- pojemnik na przefiltrowaną wodę o pojemności min. 1l;- wskaźnik zużycia filtra  |
| 22 | **Kubek porcelanowy**  | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- kubek o pojemności 0,25l - 0,35l, **bez ucha** z możliwością sztaplowania, wysokość 9-11 cm, waga min. 0,4kg;**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: kubków do 9 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu. |
| 23 | **Cukiernica porcelanowa** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- cukiernica z pokrywą o średnicy 8-12 cm, wysokości 8-12 cm, wadze min. 0,35 kg.**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: kubków do 9 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu |
| 24 | **Dzbanek na mleko porcelanowy** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- dzbanek o pojemności 0,15l - 0,25l. z uchem;**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: kubków do 9 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu |
| 25 | **Waza do zupy porcelanowa** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- waza z pokrywką o pojemności 2,5-3,0 l, dwa symetryczne uchwyty, wysokość 18-24 cm, waga minimum 3 kg, uchwyt i otwór na łyżkę wazową w pokrywie.**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: kubków do 9 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu |
| 26 | **Filiżanka** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- filiżanka o poj. 0,25-0,3 l, wysokość 5,5 - 9 cm, średnica minimum 8 cm.**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: kubków do 9 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu- katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów. |
| 27 | **Spodek do filiżanki** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- średnica spodka 14-16 cm, waga minimum 0,4 kg.**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: kubków do talerzy do 7 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu |
| 28 | **Szklanka**  | szt. | **Wymagania ogólne:**- szklanka uniwersalna wykonana z profesjonalnego szkła dla gastronomii, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne i termiczne;- przystosowana do częstego mycia w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008;- kształt cylindryczny z pogrubionym dnem;- bez ucha;- cechowanie – oznakowanie zgodne z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004-materiał do kontaktu z żywnością;**Wymagania techniczne i szczegółowe:**- kolor transparentny;- pojemność 0,25l. +/- 10%;- wysokość 10-12 cm, średnica 65-70 mm;- masa opakowania 6 szt. min. 900g.**Wymagania dodatkowe:**- wyroby zapakowane w komplety 6 szt.;- w przypadku dostawy na paletach: palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;- okres gwarancji min. 24 m-ce.**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim dla wyrobu;- katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004. |
| 29 | **Talerz płytki** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: I lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- średnica 24-27 cm, waga min. 0,51kg;**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: talerzy do 7 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu. |
| 30 | **Talerz deserowy** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;- średnica 17-20 cm, waga min. 0,23 kg;**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: talerzy do 7 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu- katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów. |
| 31 | **Talerz głęboki** | szt. | **Wymagania ogólne:**- materiał wykonania: porcelana;1. Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
2. Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa beaz tzw. Czarnych kropek);

- materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku;- powierzchnia naczyń szkliwiona;- brak dekoracji;- rant pogrubiony;- dźwięk: czysty, metaliczny;- niska przewodność ciepła;- do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych;- wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu;- gatunek: **I** lub II;- cechowanie – na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta;**Wymagania techniczne szczegółowe:**- wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg PN-75-A-12450.- odporność na szok termiczny (od -30oC do 120oC);- nasiąkliwość: 0-0,5%;- wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie; - odporność na zadrapania;Talerz głęboki: średnica 22-25 cm ze skrzydłem uniesionym pod kątem nie mniejszym niż 20 stopni, waga min. 0,50 kg;**Wymagania dodatkowe:**- wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielnie;- pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa;- maksymalna ilość warstw na palecie: talerzy do 7 warstw;- palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;- do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował;**Do oferty należy dołączyć:**- atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 dla wyrobu wskazanego w zapisach „wymagania techniczne lub szczegółowe);- w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EWG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu. |
| 32 | **Kosz do naczyń** | szt. | - wykonany z polipropylenu- przystosowany do mycia naczyń- dno zrobione z siatki z drobnymi otworami- wymiary min. 500x500x100mm |
| 33 | **Kosz do tac** | szt. | - wykonany z polipropylenu- przystosowany do mycia tac- dno zrobione z siatki z drobnymi otworami- wymiary min. 500x500x100mm |
| 34 | **Radełko karbowane**  | szt. | - radełko wykonane ze stali nierdzewnej;- średnica pow. 50 mm;- karbowane (falowane) ostrze tnące. |
| 35 | **Tarka sześciokątna** | szt. | - wykonana ze stali nierdzewnej;- posiada 6 ścianek, każde z innym ostrzem;- dopuszczona do kontaktu z żywnością. |
| 36 | **Miska stal polerowana** | szt. | - wykonana ze stali nierdzewnej;- średnica miski mierzona razem z rantem min. 850mm;- wysokość min. 200mm;- pojemność min. 60 l; |
| 37 | **Wanna okrągła z uchwytami** | szt. | - wykonana ze stali satynowej;- posiada 2 symetryczne uchwyty;- średnica min. 480 mm;- pojemność min. 25l. |
| 38 | **Regał magazynowy 4 półkowy** | szt. | - regał przystosowany do użytku w magazynach,;- solidna trwała konstrukcja;- wymiany min. 600x400x180mm;- każda półka o minimalnej nośności 150kg;- możliwa regulacja wysokości półek;- półki (siatkowane) posiadające otwory, wykonane ze stali chromowanej. |
| 39 | **Pojemnik na produkty sypkie 40-90l.** | szt. | - przeznaczony do kontaktu z żywnością- przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania- pojemność pow. 75l.- wykonany z polipropylenu lub polietylenu- odporny na uszkodzenia- posiadający gładkie ściany i zaokrąglone krawędzie- posiada duży otwór wsypowy- w zestawie szufelka o pojemności pow. 0,7l- posiada skrętne kółka nie pozostawiające śladów na podłodze |
| 40 | **Szczypce uniwersalne** | szt. | - wykonane ze stali nierdzewnej;- solidna, wzmocniona konstrukcja;- wyposażone w blokadę;- łatwe do utrzymania w czystości;- długość powyżej 250 mm;- przystosowane do mycia w zmywarce. |
| 41 | **Widelec kuchenny prosty** | szt. | - widelec wykonany ze stali o twardości pow. 50 HRC;- posiada ergonomiczną, antypościzgową rękojeść;- zastosowany materiał odporny na nagłe zmiany temperatury;- odporny na działanie czynników korozyjnych i detergentów;- przystosowany do mycia w zmywarce. |
| 42 | **Pojemnik na sztućce** | szt. | - pojemnik służący do przechowywania i osuszania sztućców oraz przyborów kuchennych;- wykonany ze stali nierdzewnej;- posiada perforowane ścianki pojemnika pozwalające na cyrkulację powietrza;- średnica pow. 105mm.- wysokość pow. 125 mm. |
| 43 | **Ociekacz na talerze**  | szt. | - wykonany ze stali nierdzewnej;- odporny na działanie rdzy oraz uszkodzenia mechaniczne- łatwy do utrzymania w czystości;- możliwość przechowywania pow. 30 talerzy jednocześnie;- maksymalne obciążenie pow. 60 kg; - szerokość pow. 80cm. |
| 44 | **Rękawice piekarskie** | szt.  | - komplet składa się z 2 szt.;- chroniące dłoń przed temperaturą do 250oC;- wykonane ze skóry;- 2 palczaste- długość rękawic pow. 35 cm. |
| 45 | **Tłuczek do mięsa** | szt. | - wykonany ze stali nierdzewnej lub aluminium;- posiada min. dwie powierzchnie rozbijające; - długość tłuczka pow. 200 mm;- łatwy do utrzymania w czystości. |
| 46 | **Obieraczka do warzyw** | szt. | - wykonana ze stali nierdzewnej;- model poprzeczny;- długość obieraczki pow. 100 mm;- długość ostrza pow. 45 mm;- łatwy do utrzymania w czystości. |
| 47 | **Gałkownica** | szt. | - wykonana ze stali nierdzewnej;- służy do nabierania kuchennych potraw;- posiada możliwość mycia w zmywarce;- średnica łyżki pow. 45 mm- długość łyżki pow. 200 mm |
| 48 | **Łyżka do serwowania** | szt. | - wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej min. 18/10;- trwała i odporna na uszkodzenia;- długość pow. 280 mm;- łatwa do zachowania w czystości;- przystosowana do mycia w zmywarce. |
| 49 | **Paleta magazynowa do kontaktu z żywnością** | szt. | - wymiary pow. 1100x750x100mm;- pełny blat, bez rantów zabezpieczających;- min. 3 płozy utrzymujące obciążenie pow. 1000kg;- odporna na działanie grzybów, pleśni, mrozu, chemikaliów i insektów;- do stosowania w zakresie temperatur: od -300C do +700C;- łatwa do mycia;- konstrukcja odporna na uderzenia. |
| 50 | **Lampa owadobójcza**  | szt. | - lampa UV do zwalczania owadów latających;- wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu;- do użytku wewnątrz- z możliwością powieszenia i postawienia - energooszczędna i wydajna;- cicha;- łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną tacą dolną- możliwość wymiany świetlówki |
| 51 | **Świetlówka do lampy owadobójczej** | szt. | - świetlówka owadobójcza pasująca do lamp Hendi: 934159 |
| 52 | **Waga do 30 kg** | szt. | - waga automatyczna (elektroniczna) z zakresem pomiaru do 30 kg, posiadająca legalizację;- zasilanie sieciowe, akumulatorowe lub bateryjne;- posiada pomost z możliwością przyłączenia drukarki oraz komputera;- waga przystosowana do pracy w pomieszczeniach o podwyższonym poziomie wilgotności;- posiada standardowe funkcje ważące i obliczeniowe: tara, sprawdzenie i ustawienie ciężaru przedmiotu odniesienia oraz funkcję liczenia sztuk;- waga przystosowana dla gastronomii;- waga odporna na polewanie wodą;- posiada duży, czytelny, podświetlany i automatycznie wygaszany wyświetlacz LCD (min. 5 liczb);- dokładność pomiaru do 50g;- powierzchnia ważenia nie mniejsza niż 200x250 mm wykonana ze stali nierdzewnej;- posiada antypoślizgowe nóżki i wbudowaną poziomicę;Wymagania dodatkowe:- instrukcja obsługi;- świadectwo legalizacji; |
| 53 | **Waga do 150 kg** | szt. | - waga automatyczna (elektroniczna) z zakresem pomiaru do 150 kg, posiadająca legalizację;- zasilanie sieciowe, akumulatorowe lub bateryjne;- posiada pomost z możliwością przyłączenia drukarki oraz komputera;- waga przystosowana do pracy w pomieszczeniach o podwyższonym poziomie wilgotności;- posiada standardowe funkcje ważące i obliczeniowe: tara, sprawdzenie i ustawienie ciężaru przedmiotu odniesienia oraz funkcję liczenia sztuk;- waga przystosowana dla gastronomii;- waga odporna na polewanie wodą;- posiada duży, czytelny, podświetlany i automatycznie wygaszany wyświetlacz LCD (mi. 5 liczb);- dokładność pomiaru do 50g;- powierzchnia ważenia nie mniejsza niż 350x500 mm wykonana ze stali nierdzewnej;- posiada antypoślizgowe nóżki i wbudowaną poziomicę;Wymagania dodatkowe:- instrukcja obsługi;- świadectwo legalizacji; |
| 54 | **Deska kuchenna 600x400 mm HACCP (6 szt/kpl. ze stojakiem)** | kpl. | - komplet 6 desek do krojenia wraz ze stojakiem w kolorach zgodnych z normami HACCP: niebieska, biała, brązowa, czerwona, żółta i zielona;- deski przystosowane do użytku z każdej strony;- rozmiar desek 600x400 mm;- przystosowane do mycia w zmywarce |
| 55 | **Deska kuchenna z tworzywa sztucznego** | szt. | - deska kuchenna do krojenia;- wielkość pow. 450x200x;- odporna do temperatury +90oC;- przystosowana do mycia w zmywarce. |
| 56 | **Nóż kuchenny 200-250 mm** | szt. | - nóż kuchenny, długość ostrza 200-250 mm;- posiada ostrze wykonane ze stali gwarantującej doskonałe właściwości tnące, ostre i trwałe ostrze gwarantujące łatwe ostrzenie;- nóż przystosowany do mycia w zmywarce; |
| 57 | **Nóż kuchenny HACCP (6szt./kpl)** | kpl.  | - komplet noży z uchwytem w kolorach HACCP;- długość ostrza pow. 80mm;- wysoka jakość i uniwersalność noży;- wykonane ze stali walcowanej;- przystosowane do mycia w zmywarkach. |
| 58 | **Termos na zupę**  | szt. | **Przeznaczenie:** Do transportu napojów gorących i zimnych;**Wymagania konstrukcyjne:**- Obudowa – stal nierdzewna co najmniej ASI 201 o grubości min. 0,7 mm, wkład i wnętrze pokrywy ze stali nierdzewnej ASI 304 o grubości min. 0,7 mm;- Pojemność pow. 30 l;- Urządzenie wolnostojące o kształcie walca;- Nienagrzewające się uchwyty zgrzewane z korpusem termosu min. W 6 punktach;- Możliwość utrzymania temperatury płynów min. 8 godzin;- Spadek temperatury po 4 godzinach nie większy niż 10oC mierzony od temperatury początkowej, wskazanej na wykresie, w przedziale 87-95oC oraz nie niższy niż 77oC;- Zamykania i szczelna pokrywa zabezpieczona przed wylewaniem się płynów, wyposażona w min. 3 zatrzaski oraz wentyl odpowietrzający;- Podstawa podgumowana lub z tworzywa, zwiększająca przyczepność do podłoża – opcjonalnie;**Wymagania dodatkowe:**- Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:a. Dokumentacja techniczno-ruchowa;b. Instrukcja obsługi i bezpieczeństwo pracy;- Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;- Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 40 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia. - W celu dokonania oceny przez komisję do oferty należy dołączyć:a. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta;Katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004. |
| 59 | **Termos na napoje z kranem** | szt. | Termos – pojemnik izotermiczny przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji schłodzonych lub gorących napojów w warunkach polowych, bezpośrednio w nim.**Parametry techniczne:**- Obudowa termosu wykonana z polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30 do nie mniejszą niż +100oC, kolorze ciemnozielonym lub zielonym (np. w kolorze „khaki” lub oliwkowym) lub szarym, granitowym lub granitowo-niebieskim. Dopuszcza się odcienie tych kolorów;- Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju spełniającą warunki termoizolacyjności w pkt. 3;- Izolacyjność termiczna – utrzymanie temperatury min. 4 godz. – spadek temperatury po 4 godz. nie większy niż 10oC mierzony od temperatury początkowej, wskazanej na wykresie, w przedziale 87-95oC oraz nie niższy niż 77oC;- Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju B2 lub B3 o gęstości 42-45 kg/m3, nie zawierającą CFC lub HCFC;- Komora i pokrywa termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci;- Pokrywa termosu z uszczelką silikonową oraz zaworem odpowietrzającym;- Zawór spustowy z funkcją dystrybucji chwilowej i stałej wykonany z tworzywa, łatwy do demontażu podczas mycia. Zawór spustowy umieszczony we wnęce u dołu termosu (na wysokości min. 9,5 cm od poziomu dna termosu), uniemożliwiający jego wyłamanie podczas transportu;Wewnętrzne i zewnętrzne ścianki termosu powinny być wykonane z tworzywa bez zastrzeżeń fizjologicznych. Ścianki muszą być zamknięte, nie mogą mieć porów i otworów;- Przystosowany do transportu płynów bezpośrednio w termosie;- Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania – układania w stosy;- Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa lub metalowe, nie wystające poza obrys termosu, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50 N. Klamry w kolorze czarnym;- Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu;- Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy;- Pojemność pow. 30 l;- Wymiary: szerokość od 400 mm, wysokość od 620 mm, długość 500-550 mm;- Waga pustego termosu bez płynu: od 12 kg;- Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90oC.**Wymagania dodatkowe:**- Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:a. Dokumentacja techniczno-ruchowa;b. Instrukcja obsługi i bezpieczeństwo pracy;- Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;- Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 40 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia. - W celu dokonania oceny przez komisję do oferty należy dołączyć:a. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta;b. Katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004. |
| 60 | **Termoport GN 1x1/1 H-200** | szt. | Termoport – pojemnik izotermiczny przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, w umieszczonych w nim pojemnikach na żywność GN.System grzewczy wydłuża czas utzrymywania właściwej temperatury posiłków. Posiada kabel z możliwością podłączenia do sieci. Moc podłączenia 265 W.**Parametry techniczne:**- Obudowa termosu wykonana z polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30 do nie mniejszą niż +100oC, kolorze ciemnozielonym lub zielonym (np. w kolorze „khaki” lub oliwkowym) lub szarym, granitowym lub granitowo-niebieskim. Dopuszcza się odcienie tych kolorów;- Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju spełniającą warunki termoizolacyjności. - Komora i drzwi termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci;- Wyposażony w drzwi bezszczękowe lub uszczelkowe (uszczelka silikonowa), rozwieralne na 270o.- czas nagrzewania do 60 minut.- czas odzyskiwania temperatury od otwarcia i zamknięcia termosu max. 3,5 min.- termoport utrzymuje temperaturę w przedziale 65oC – 74OC.- Termoport dostosowany do piętrowania – układania w stosy;- Przystosowany do transportu posiłków w nierdzewnych pojemnikach w standardzie GN 1/1 oraz do zastosowania przegrody dla strefy zimnej i ciepłej. Klamra zamykająca z tworzywa, nie wystająca poza obrys termosu, o wielkości zaczepu 20-25 cm. Klamra w kolorze czarnym.- Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu bez wystawania poza jego obrys.- Łączna maksymalna pojemność termosu netto po zastosowaniu konfiguracji pojemników GN 1/1 o wysokości do 200 mm wynosi 50-60l.**Wymagania dodatkowe:**- Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:a. Dokumentacja techniczno-ruchowa;b. Instrukcja obsługi i bezpieczeństwo pracy;- Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;- Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 40 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia. - W celu dokonania oceny przez komisję do oferty należy dołączyć:a. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta;b. Katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004. |
| 61 | **Pojemnik do żywności z tworzywa sztucznego z pokrywą.** | szt. | - pojemnik do transportu żywności o pojemności pow. 50 l;- wykonany z tworzywa sztucznego;- posiada 4 kółka;- wymiary pow. 500x360x300 mm;- w komplecie pokrywa;- pojemnik posiada rączki, które blokują pokrywę;- kształt pokrywy umożliwia piętrowanie pojemników, układanie w stosy;- pojemnik bezpieczny dla żywności;- łatwy do utrzymania w czystości. |
| 62 | **Skrzynka z tworzywa sztucznego na pieczywo** | szt. | - skrzynka piekarnicza, ażurowa;- rozmiar min 550x350x280 mm;- perforowane ściany zapewniają wentylację produktu;- skrzynka posiada wzmocnione narożniki odporne na odkształcenia;- skrzynka przystosowana do piętrowania, układania w stosy;-skrzynka bezpieczna dla żywności;- łatwa do utrzymania e czystości. |
| 63 | **Pojemnik na odpadki 30-60 l. z pokrywą** | szt. | - pojemnik na odpadki z pasującą pokrywą;- pojemność pojemnika pow. 50 l;- wykonany z tworzywa sztucznego;- szczelny;- odporny na pęknięcia;- łatwy do utrzymania w czystości |
| 64 | **Taca prostokątna / trapezowa z tworzywa sztucznego** | szt. | **Przeznaczenie:** taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków w naczyniach i zastawie stołowej).**Wymagania ogólne**:1. Materiał wykonania: tworzywo sztuczne – poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa nie wydzielająca zapachów.
2. Konstrukcja wzmocniona posiadająca odporność na uderzenia;
3. Kształt prostokątny lub trapezowy;
4. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.
5. Odporność na środki myjące i przebarwienia.

**Wymagania techniczne i szczegółowe:** 1. Odporność termiczna od -10 do 100oC;
2. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008 automatycznych (min. 3 razy dziennie).
3. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszania.
4. Wymagania szczegółowe(wg wskazania Zamawiającego w SWZ):

**taca prostokątna:** wymiary: **530x325x(h)10-20 mm**;**taca trapezowa**: kształt (trapezoidalny) umożliwiający ułożenie czterech tac na stolekwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość 10-20mm.1. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.
2. Dostawa wg asortymentu jednolita

**Wymagania dodatkowe:**1. Okres gwarancji min. 24 miesiące;
2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
3. Atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 10/2011 oraz 1935/2004. Dopuszcza się nie przedstawienie wskazanych dokumentów do postępowania na warunkach określonych w pkt. 3;
4. W przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna odpowiadać deklaracji zgodnie z wzorem zawartym w Rozporządzeniu (WE) 10/2011 i powinna informować o migracji substancji lub produktu jego rozkładu (materiału z jakiego wytworzono produkt) do żywności w ilościach dopuszczalnych, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka, powodować niekorzystne zmiany w składzie żywności lub pogorszenie jej cech organoleptycznych. Migracja ta powinna spełniać kryteria dopuszczalnych limitów dla substancji dozwolonych w tym zakresie i być potwierdzona badaniami pozwalającymi uznać wyrób za bezpieczny zgodnie z przeznaczeniem i sposobem jego użycia;
5. Katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.
 |
| 65 | **Pojemnik na sztućce 4 przegrodowy z tworzywa sztucznego** | szt. | - pojemnik na sztućce z 4 przegrodami;- wykonany z polipropylenu;- posiada rozmiar GN 1/1 (530x325 mm)- - odporny na pęknięcia;- łatwy do utrzymania w czystości |

NORMY I PRZEPISY ZWĄZANE

1. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004r. str. 4);
2. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011r, str. 1 z późn. zm.);
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22.12.2006r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością (Dz. U. UE L 384 z 29.12.2006r. str. 75);
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U.2008.17.113);
5. Dyrektywa Komisji 2005/31/WE z dnia 29 kwietnia 2005 r. zmieniające dyrektywę Rady 84/500/EWG w odniesieniu do deklaracji zgodności i kryteriów skuteczności metody analizy w przypadku wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi i dyrektywy Rady 84/500/EWG z dnia 15 października 1984 r. w sprawie zbliżenia ustawodastw Państw Członkowskich dotyczących wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.
6. PN-75-A-12450 (PN-A-12450:1975) Porcelanowe naczynia stołowe – Wymagania i badania;
7. PN-EN 10088-1:2014 M Stale odporne na korozję – Część 1: Gatunki stali odpornych na korozję;
8. PN-EN 12875-1:2008 Odporność naczyń kuchennych na mechaniczne zmywanie;
9. PN-EN ISO 6508-1:2016-10 Metale – Pomiar twardości sposobem Rockwella – Część 1: Metoda badania;
10. PN-M-77940:1992 Sztućce i wyroby nożownicze – Nomenklatura;
11. PN-EN ISO 8442-2:2002 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Materiał wykonania całości: stal nierdzewna chromoniklowa typ min. 18/8 (OH18 N8) wg PN-EN 10088-1:2007
12. PN-EN ISO 8442-5:2008 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Część 5: Wymagania dotyczące ostrości i badanie odporności na zużycie krawędzi tnących wyrobów nożowniczych;
13. PN-EN 1186-1:2005 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Tworzywa sztuczne – Część 1: Przewodnik dotyczący wyboru warunków i metod badań migracji globalnej.
14. PN-EN 14481:2010 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Tworzywa sztuczne – Metody badań dla określenia kontaktu z tłuszczami.
15. Dyrektywa 2002/72/WE z dnia 6 sierpnia 2002r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi (Dz.U. UE Nr L 22/18 z późniejszymi zmianami).
16. PN-EN 631-1:1996 Materiały i przedmioty stykające się z żywnością – Pojemniki na żywność – Wymiary pojemników PN-EN 10088-12014-12 Stale odporne na korozję Część 1. Wykaz stali odpornych na korozję.
17. Decyzją Nr 86/Log./P4 Ministra Obrony Narodowej z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej „przepisów o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1(B).
18. HACCP (Hazard Analisys and Critical Control Points) Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli dotyczy produkcji, magazynowania, przechowywania transportu i obrotu żywności w części Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).

INFORMACJE DODATKOWE

1. Żadna z cen jednostkowych oferowanego sprzętu nie może przekroczyć kwoty

10 000,00 brutto.

1. Dostarczone materiały/wyroby oraz urządzenia muszą być fabrycznie nowe, dopuszczone do obrotu i powszechnego stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, na podstawie certyfikatów zgodności CE oraz aprobat technicznych (kart wyrobu).