Załącznik nr 1

**Opis przedmiotu zamówienia**

Informujemy o postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego w trybie zgodnym z regulaminem wewnętrznym organizacji.

Zapraszamy do złożenia ofert poprzez formularz elektroniczny.

Zastrzegamy, że postępowanie może zakończyć się brakiem wyboru oferty w przypadku przekroczenia kwoty posiadanych środków finansowych.

**W przypadku pytań:**

**- merytorycznych, proszę o kontakt pod nr tel. 261 312 908, 727 013 188**

**Zaznaczamy, że oficjalnym potwierdzeniem chęci realizacji zamówienia przez Zamawiającego jest podpisanie umowy.**

1. **Zamawiający nie dopuszcza dokonanie wyboru oferty na podstawie ofert częściowych,**

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo udzielenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty wybranej na podstawie kryterium ceny ofert,

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia procedury bez podania przyczyn.

4. Otwarcie ofert nie ma charakteru publicznego.
*5. Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia negocjacji w zakresie zaoferowanych cen, np. w przypadku złożenia ofert z taką samą ceną, lub negocjacji zakresu ilościowego zamówienia jeżeli zaistnieje konieczności zmniejszenia ilości zamówienia lub wystąpi możliwość jego zwiększenia. W przypadku przeprowadzenia procedury negocjowania ilości zamówienia formularz ofertowy co do ilości zamówienia będzie miał charakter informacyjny, jednakże z ceną jednostkową obowiązującą dla oferty bez możliwości jej zmiany.*

*6. Negocjacje mogą być przeprowadzone w formie wymiany informacji mailem lub faksem.*

*7. Zakup dotyczy produktów fabrycznie nowych z gwarancją określoną przez producenta.*

*8. Inne wymogi: Zamawiający odrzuci oferty, które w przypadku weryfikacji przez Zamawiającego produktu złożonej oferty nie spełni wymogów opisu przedmiotu zamówienia lub dostawca na prośbę Zamawiającego nie przedstawi dowodów potwierdzającego zgodność produktu, a także oferty bez wypełnienia wszystkich pól formularza ofertowego.*

**Asortyment zamówienia i ilości:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa przedmiotu | J.m. | Ilość |
|
|  | Taca trapezowa | szt. | 800 |
|  | Kubek 0,3 l bez ucha | szt. | 400 |
|  | Koszyk do chleba | szt. | 180 |
|  | Nóż stołowy | szt. | 600 |
|  | Łyżka stołowa | szt. | 600 |
|  | Widelec stołowy | szt. | 600 |
|  | Łyżeczka do herbaty | szt. | 240 |
|  | Regał magazynowy | szt. | 4 |
|  | Stół roboczy nierdzewny składany | szt. | 4 |
|  | Dozownik do mydła w płynie | szt. | 8 |
|  | Łyżka czerpakowa 0,25 l | szt. | 12 |
|  | Łyżka czerpakowa 0,5 l | szt. | 8 |
|  | Porcjonetr do potraw | szt. | 20 |
|  | Zestaw do przypraw 2-elementowy ze stali nierdz. typu Stalgast 362020 | szt. | 20 |
|  | Serwetnik płaski ze stali nierdz. 80cm typu Stalgast 364100 | szt. | 30 |
|  | Patelnia 28cm ze stali nierdz. z ceramiczną nieprzywierającą powłoką z pokrywą | szt. | 8 |
|  | Filiżanka 220-250ml ze spodkiem 14cm Chodzież Iwona B014 | szt. | 120 |
|  | Mlecznik 300ml Chodzież Iwona B014 | szt. | 10 |
|  | Cukiernica 300ml Chodzież Iwona B014 | szt. | 10 |
|  | Talerz deserowy 19cm Chodzież Iwona B014 | szt. | 60 |
|  | Serwetnik Chodzież Iwona B014 | szt. | 10 |
|  | Półmisek prostokątny 30x18cm Chodzież Iwona B014 | szt. | 24 |
|  | Kubek 300ml ze spodkiem Chodzież Iwona B014 | szt. | 24 |
|  | Salaterka 23cm Chodzież Iwona B014 | szt. | 24 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 1/1 h65 - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 5 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 1/1 h150 - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 5 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 1/1 h020 - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 5 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 2/3 h200 z pokrywą i uszczelką - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 3 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 1/3 h200 z pokrywą i uszczelką - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 3 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 1/6 h200 z pokrywą i uszczelką - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 3 |
|  | Pojemnik nierdzewny GN 1/1 h200 z pokrywą i uszczelką - norma PN-EN631-11:1996 | szt. | 12 |
|  | Dzbanek szklany do napojów ze szkła hartowanego 1,6-2 l  | szt. | 18 |
|  | Talerz płytki 24,5 Trianon | szt. | 60 |
|  | Talerz deserowy 19,5 Trianon | szt. | 150 |
|  | Salaterka fi 160mm Trianion | szt. | 60 |
|  | Filiżanka ze spodkiem 220ml Trianion | szt. | 120 |
|  | Garnek gastronomiczny ze stali nierdz. 18/10 min. 98 l z pokrywą | szt. | 4 |
|  | Garnek gastronomiczny niski ze stali nierdz. 18/10. min. 48 l z pokrywą | szt. | 4 |
|  | Garnek gastronomiczny niski ze stali nierdz. 18/10 min. 30 l z pokrywą | szt. | 4 |
|  | Garnek gastronomiczny niski ze stali nierdz. 18/10. min. 20 l z pokrywą | szt. | 4 |
|  | Garnek gastronomiczny niski ze stali nierdz. 18/10 min. 10 l z pokrywą | szt. | 4 |
|  | Ubijak do ziemniaków ze stali nierdz. 18/10 dł. min. 50cm, szer. min.15cm, wys. min. 8cm | szt. | 4 |

Miejsce dostawy;

Zadanie dostawy: 82-300 Elbląg, ul. Kwiatkowskiego 15, magazyn żywnościowy;

## 1. TACA DO PRZENOSZENIA POSIŁKÓW

I. Przeznaczenie: taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków w naczyniach i zastawie stołowej).

II. 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 trapezowy.

4. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.

5. Odporność na środki myjące i przebarwienia.

III. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Odporność termiczna od -10 do 100%C.

2. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008 automatycznych (min. 3 razy dzienne).

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:

a) taca trapezowa: kształt (trapezoidalny) umożliwiający ułożenie czterech tac na stole kwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość: 10-20 mm.

5. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.

6. Dostawa wg asortymentu jednolita.

IV. Wygania dodatkowe

1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) 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 wymogami Rozporządzenia (WE) 10/2011 oraz 1935/2004.

b) w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, 2025 -01- 15 XW deklaracja ta powinna odpowiadać deklaracji zgodnie 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;

c) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**2. KUBEK 0,3 L BEZ UCHA**

I. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania porcelana:

- Porcelana typu „biała” (czysta biała bałwa bez tzw. czarnych kropek).

- Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru).

 2. Materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku.

3. Powierzchnia naczyń szkliwiona.

4. Brak dekoracji.

5. Rant pogrubiony.

6. Dźwięk: czysty metaliczny.

7. Niska przewodność cieplna.

8. Do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych.

9. Wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu.

10. Gatunek— l lub II.

11. Cechowanie — na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta.

II. Wymagania techniczne szczegółowe

1. Wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg. PN-75-A12450.

2. Odporność na szok termiczny od – 30 do 120 oC

3. Nasiąkliwość 0-0,5%.

4. Odporność na zadrapania.

5. Wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie (możliwość ustawienia w stosie min. 100 szt.)

6. Wymagania szczegółowe:

- kubek o pojemności 0,25-0,35 1 bez ucha z możliwością sztaplowania, wysokość 9-11 cm, waga minimum 0,4 kg.

III. Wymagania dodatkowe

6. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w jeżyku polskim dla każdego wyrobu;

b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**3. KOSZYCZEK DO CHLEBA**

I. Wymagania ogólne

1. Kształt owalny, podłużny.

2. Wzór plecionka.

3. Materiał wykonania koszyczka — tworzywo.

4. Możliwość mycia w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.

5. Cechowanie — oznakowanie zgodne z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 — materiał do kontaktu z żywnością.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Koszyczek koloru białego lub jasnego w odcieniach pastelowych.

2. Pojemność 1,5-2 1 .

3. Wymiary 22-28 x 17-21 x 8-10 cm.

III. Wygania dodatkowe

1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) 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 wymogami Rozporządzenia (WE) 10/2011 oraz 1935/2004;

b) w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna odpowiadać deklaracji zgodnie 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.

**4-7 NÓŻ, WIDELEC, ŁYŻKA, ŁYŻECZKA**

I Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania całości: stal nierdzewna wg PN-EN 10088-1:2014, a w przypadku noży hartowanych stal nierdzewna spełniająca warunek twardości określonej w pkt 3.

2. Wykonane zgodnie z zapisami PN-EN ISO 8442-2:2002 oraz PN-EN ISO 8442-5:2008.

Wykonanie:

- łyżki, łyżeczki: wycinane, walcowane, tłoczone;

- widelce: wycinane, tłoczone, z zaostrzonymi kolcami, czterozębny;

- noże: 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 nie dotykał tej powierzchni. Brzeszczot noża z zaokrąglonym końcem ząbkowany na 1/3 długości ostrza.

4. Rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia.

5. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń.

6. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

7. Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć

8. Wykończenie: średni lub wysoki połysk.

9. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych.

10. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.

11. Cechowanie — na każdym sztućcu wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub formie dołączonego dokumentu wystawionego przez producenta do wyrobu.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Łyżka — grubość 1,8-2,5 mm, długość 19,0 — 21,0 cm, pojemność minimum 15 ml.

2. Łyżeczka - grubość 1,2-2,2 mm, długość 13,3 — 14,9 cm, pojemność minimum 5 ml.

3. Widelec, grubość 2-2,5 mm, długość 19,0 — 21 cm.

4. Nóż, waga min. 75 g, długość 20,0 — 23,0 cm.

III. Wymagania dodatkowe

1. Wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony, każdy asortyment oddzielenie.

2. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

3. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) dla (łyżki, łyżeczki, widelca) atest producenta w języku polskim potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów (stal minimum 18/8; AISI 304);

b) dla noża 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;

c) 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;

d) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**8. REGAŁ MAGAZYNOWY NIERDZEWNY 4 PÓŁKOWY**

Przeznaczenie:

Do przechowywania, składowania produktów gastronomicznych.

Parametry techniczne:

1. Wykonany ze stali nierdzewnej
2. Wymiary min: szer.800x głęb.400x wys. 1800mm
3. Min. 4 półki ociekowe
4. Nośność regału min. 80 kg
5. Regulowane nóżki
6. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**9. STÓŁ ROBOCZY SKŁADANY Z PÓŁKĄ**

Przeznaczenie:

Do przygotowania żywności.

Parametry techniczne:

1. Wykonany ze stali nierdzewnej
2. Wymiary blatu: szer.1200x głęb.600-700x wys. 850mm
3. Nogi z regulacją wysokości
4. Konstrukcja połączona śrubami
5. Wyposażony w półkę i wzmocniony blat przyścienny
6. Nośność min. 150kg.
7. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**10. DOZOWNIK DO MYDŁA W PŁYNIE**

1. Materiał wykonania — stal nierdzewna;

2. Pojemność zbiornika na mydło min. 0,5 litra;

3. Wizjer do kontrolowania ilości mydła w dozowniku;

4. Zabezpieczony zamknięciem na kluczyk.

5. Elementy montażowe do zawieszenia na ścianie w zestawie.

6. Gwarancja min. 24 miesiące – dołączona karta gwarancyjna

7. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**11-12. ŁYŻKA CZERPAKOWA**

l. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania całości: stal nierdzewna chromoniklowa typ min. 18/8 (OH18 N8) wg PN-EN 10088-1:2007.

2. Wykonanie z jednego kawałka stali nierdzewnej (brak połączeń) – monoblock oraz zgodnie z PN-EN ISO 8442-2-2002.

3. Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony a następnie polerowany.

4. Powierzchnie wolne od zgorzeli i pęknięć.

5. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

6. Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.

7. Powierzchnia polerowana.

8. Wywinięty brzeg zapobiegający kapaniu – rant ułatwiający wlewanie

9. Uchwyt z zagiętą końcówką

10. Możliwość mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.

11 Cechowanie — na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu.

Il. Wymagania techniczne:

1. Łyżka wazowa o poj. 0,25-0,3 litra, długość 360-400mm.
2. Łyżka czerpakowa 0,45-0,5 l, długość 395-450mm.

3. Uchwyt grubości min. 3,0mm dla łyżki 0,25-0,3 l oraz 3,5mm dla łyżki 0,45-0,5 l.

III. Wygania dodatkowe

1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) atest producenta w języku polskim potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów (stal minimum 18/8);

b) atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim dla każdego wyrobu;

c) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**13. PORCJONETR DO POTRAW**

l. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania całości: stal nierdzewna chromoniklowa typ min. 18/10 (OH18 N8) wg PN-EN 10088-1:2007.

2. Powierzchnia polerowana.

3. Możliwość mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.

4. Przeznaczenie do nakładania, porcjowania w formie „kulek” kasz, ziemniaków itp.

Il. Wymagania techniczne:

1. Pojemność 1/10-1/12 l .

2. Średnica gałkownicy min. 65 mm

3. Długość min. 235mm.

III. Wygania dodatkowe

1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:

a) atest producenta w języku polskim potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów;

b) atest (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim dla każdego wyrobu;

c) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**14-42 ZGODNIE Z FORMULARZEM OFERTOWYM**

Dotyczy - Wygania dodatkowe:

Zgodnie z zapisem art. 99 ust. 6 ustawy Pzp zamawiający określa warunki i kryteria w celu oceny równoważności dokumentu. „Za dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej uznany być może tylko dokument wydany przez laboratorium posiadające akredytację udzieloną przez jednostkę akredytującą będącą członkiem- sygnatariuszem organizacji międzynarodowych: EA, IAF oraz ILAC (np. aktualny atest higieniczny /zdrowotny - dokumenty wydane przez NIZP-PZH, inne laboratorium posiadające akredytację PCA [Polskie Centrum Akredytacji — Warszawa]). Dokument ten powinien wskazywać dopuszczenie do kontaktu z żywnością jego przeznaczenie, sposób użycia ”.