**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).