**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dostawa wyposażenia kuchni na potrzeby Służby Żywnościowej 24 WOG Giżycko w 2025r.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** | **OPIS** |
| 1 | **Deska do krojenia brązowa** | szt | 30 | - 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 | 10 | - 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 | 10 | - 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 | 10 | - 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. | 10 | - obudowa ze stali nierdzewnej  - posiada zawieszkę i stopkę  - zakres pomiaru od -400 do +400  - stopniowanie co 1/50 |
| 6 | **Termometr rejestrator** | szt. | 20 | - 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. | 20 | - 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. | 21 | - 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. | 5 | - przeznaczony do kontaktu z żywnością  - przeźroczysty  - z czytelną podziałką. |
| 10 | **Szufelka do produktów sypkich stal nierdzewna 1l** | szt. | 20 | - Przeznaczona do kontaktu z żywnością  - wykonana ze stali nierdzewnej |
| 11 | **Szufelka do produktów sypkich stal nierdzewna 0,65l.** | szt. | 20 | - Przeznaczona do kontaktu z żywnością  - wykonana ze stali nierdzewnej |
| 12 | **Otwieracz do puszek podręczny** | szt. | 10 | - 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. | 5 | - 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. | 5 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 2500 | - 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. | 2500 | - 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. | 2500 | - 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. | 10 | - przystosowany do użycia filtra BWT  - wykonany z tworzywa sztucznego  - pojemnik na przefiltrowaną wodę o pojemności min. 1l;  - wskaźnik zużycia filtra |
| 22 | **Kubek porcelanowy** | szt. | 2500 | **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. | 20 | **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. | 20 | **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. | 5 | **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. | 500 | **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. | 500 | **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. | 498 | **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. | 1000 | **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. | 1000 | **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. | 1000 | **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. | 10 | - wykonany z polipropylenu  - przystosowany do mycia naczyń  - dno zrobione z siatki z drobnymi otworami  - wymiary min. 500x500x100mm |
| 33 | **Kosz do tac** | szt. | 10 | - wykonany z polipropylenu  - przystosowany do mycia tac  - dno zrobione z siatki z drobnymi otworami  - wymiary min. 500x500x100mm |
| 34 | **Radełko karbowane** | szt. | 10 | - radełko wykonane ze stali nierdzewnej;  - średnica pow. 50 mm;  - karbowane (falowane) ostrze tnące. |
| 35 | **Tarka sześciokątna** | szt. | 20 | - wykonana ze stali nierdzewnej;  - posiada 6 ścianek, każde z innym ostrzem;  - dopuszczona do kontaktu z żywnością. |
| 36 | **Miska stal polerowana** | szt. | 10 | - 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. | 10 | - wykonana ze stali satynowej;  - posiada 2 symetryczne uchwyty;  - średnica min. 480 mm;  - pojemność min. 25l. |
| 38 | **Regał magazynowy 4 półkowy** | szt. | 10 | - 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. | 20 | - 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. | 40 | - 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. | 20 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 20 | - 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. | 30 | - wykonana ze stali nierdzewnej;  - model poprzeczny;  - długość obieraczki pow. 100 mm;  - długość ostrza pow. 45 mm;  - łatwy do utrzymania w czystości. |
| 47 | **Gałkownica** | szt. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - 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. | 10 | - świetlówka owadobójcza pasująca do lamp Hendi: 934159 |
| 52 | **Waga do 30 kg** | szt. | 7 | - 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. | 7 | - 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; |

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 ustawodawstw 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.

INFORMACJE DODATKOWE

1. Żadna z cen jednostkowych oferowanego sprzętu nie może przekroczyć kwoty 10 000,00 brutto.