Załącznik nr 1 do OPZ

# **WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**Zadanie nr 1- drobny sprzęt kuchenny**

**Poz. 1- WIDELEC KUCHENNY PROSTY 300-350 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOBLOCK**

**Przeznaczenie:**

 Element wyposażenia kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony, a następnie polerowany monoblok grubości min.2,5 mm.

- Długość całkowita: 300-350 mm, widelec dwuzębny lub trzyzębny.

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.

- Cechowanie – na każdym widelcu wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

**Poz. 2- ŁYŻKA KUCHENNA DO ZASMAŻKI I SERWOWANIA DŁUGOŚĆ 300-340 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do nakładania sosów, zasmażek i dodatków.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

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

- Długość całkowita: 300-340 mm.

- Grubość rękojeści i części roboczej: 2,5-3,0 mm.

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym umożliwiającym zawieszenie.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Całość wykonana z jednego elementu – monoblok.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania
i badania.

**Poz. 3 ŁYŻKA DO SERWOWANIA PERFOROWANA DŁUGOŚĆ 300-340 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do nakładania sosów, zasmażek i dodatków.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

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

- Długość całkowita: 300-340 mm.

- Grubość rękojeści i części roboczej: 2,5-3,0 mm.

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym umożliwiającym zawieszenie.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Całość wykonana z jednego elementu – monoblok.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

i badania.

**Poz. 4 ŁYŻKA CZERPAKOWA 4 L ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Łyżka czerpakowa przeznaczona jest do nabierania płynów i zup.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Pojemność czerpaka 4 litry.

- Minimalna grubość ścianek czerpaka 2 mm.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Trzonek ze stali nierdzewnej (pełny).

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.

- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.

- Długość całkowita 1200-1400 mm.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

 - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

 i badania.

**Poz. 5 ŁYŻKA CEDZAKOWA 4l ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Wyposażenie kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Pojemość 4 l

- Minimalna grubość ścianek czerpaka 4 mm.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Trzonek ze stali nierdzewnej (pełny).

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.

- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.

- Długość całkowita 1200-1400 mm.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

 - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

 i badania.

**poz. 6- ŁYŻKA CEDZAKOWA 190-220 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ z wieszakiem**

**Przeznaczenie:**

Wyposażenie kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- średnica 190- 220 mm

- Minimalna grubość ścianek czerpaka 1,5 mm.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Trzonek ze stali nierdzewnej (pełny).

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.

- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.

- Długość całkowita 400-600 mm.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

-W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

 - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania
 i badania.

**Poz 7. ŁYŻKA CZERPAKOWA 2 L ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Łyżka czerpakowa przeznaczona jest do nabierania płynów i zup.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Całość wykonana z jednolitego elementu – monoblok.

- Pojemność 2,0 l.

- Uchwyt grubości min. 3 mm.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.

- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Długość całkowita: 400-680 mm.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent **(1**

komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

 katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

 - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania
 i badania.

**Poz. 8- WIDELEC KUCHENNY PROSTY 400-450 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOBLOCK**

**Przeznaczenie:**

 Element wyposażenia kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony, a następnie polerowany monoblok grubości min.2,5 mm.

- Długość całkowita: 400-450 mm, widelec dwuzębny.

- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.

- Cechowanie – na każdym widelcu wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- BN-73-4528-03 Sprzęt gospodarstwa domowego. Widelce kucharskie.

**Poz. 9- ŁOPATKA DO KOTLETÓW DŁUGOŚĆ 400-450 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do odwracania kotletów podczas obróbki cieplnej.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Całość wykonana z jednolitego elementu – monoblok.

- Długość całkowita: 400-450 mm.

 - Grubość rękojeści i części roboczej: 2,0-3,0 mm.

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

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Część robocza jednolita (dopuszcza się perforowaną).

- Rękojeść ze stali nierdzewnej.

- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

**Poz. 10- SZCZYPCE DO MIĘSA ZE STALI NIERDZEWNEJ 400- 450 mm**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do serwowania posiłków.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Całość wzmocniona

- Wyposażone w blokadę.

- Długość całkowita: 400-450 mm.

 - Grubość rękojeści i części roboczej: 2,0-3,0 mm.

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

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Rękojeść ze stali nierdzewnej.

- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

**Poz. 11- PORCJONER DO RYŻU I PURE 60-80 g ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do serwowania posiłków.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Całość wzmocniona

- Średnica: 50-75 mm

- Długość całkowita: 180-450 mm.

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

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Rękojeść ze stali nierdzewnej.

- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

**Poz. 12- SZCZYPCE DO MIĘSA ZE STALI NIERDZEWNEJ 400- 450 mm**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do serwowania posiłków.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Całość wzmocniona

- Wyposażone w blokadę.

- Długość całkowita: 400-450 mm.

 - Grubość rękojeści i części roboczej: 2,0-3,0 mm.

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

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Rękojeść ze stali nierdzewnej.

- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).

**Poz. 13- SZCZYPCE ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SURÓWEK 180- 200 mm**

**Przeznaczenie:**

Przeznaczona jest do serwowania posiłków.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- Całość wzmocniona

- Długość całkowita: 180-220 mm.

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

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Rękojeść ze stali nierdzewnej.

- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1)

**poz. 14- KOMPLET STOŁOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM ( LUB KOMPLET Z OSOBNYM SERWETNIKIEM)**

**Wymagania ogólne:**

Komplet do przypraw 2/3 - elementowy.

W skład zespołu wchodzi: solniczka, pieprzniczka, serwetnik

Materiał wykonania koszyczka i nakrętki- stal nierdzewna,pojemników na przyprawy– szkło.

Możliwość mycia w zmywarkach

**Wymagania techniczne i szczegółowe:**

Koszyczek (podstawka) wykonana ze stali nierdzewnej z uchwytem umożliwiającym podnoszenie i przenoszenie.

Pojemniczki na przyprawy płynne z zatyczkami lub z zamknięciem.

Swobodne wyjmowanie z koszyczka

Nakrętki ze stali nierdzewnej odporne na działanie przypraw .

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Poz. 15- KOSZYCZEK DO CHLEBA**

**Wymagania ogólne**

Kształt owalny, podłużny.

Wzór plecionka.

Materiał wykonania koszyczka – tworzywo.

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

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

**Wymagania techniczne i szczegółowe**

Koszyczek koloru białego lub jasnego w odcieniach pastelowych.

Wymiary 30-38 x 17-27 x wys. 8-10 cm.

**Wymagania dodatkowe**

Wyroby zapakowane w kartony.

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 (nr).

Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:

Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 – dla wyrobów z tworzywa

**poz. 16- MIESZADŁO dł. 1000-1500 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ.**

**Przeznaczenie:**

Do mieszania potraw w kotłach.

**Wymagania ogólne:**

- Wykonane ze stali nierdzewnej OH18H10, odpornej na korozję.

- Długość całkowita mieszadła: 1000-1500 mm.

- Wymiary części roboczej: długość: 230-320 mm, szerokość: 80-120 mm,

- Grubość ścianek trzonka i części roboczej: 2,0-3,0 mm.

- Wykonanie typu monoblok, bez spawów.

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura,

- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

i badania.

**Poz. 17 - TŁUCZEK DO ZIEMNIAKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ 1000-1400 MM**

**Przeznaczenie:**

Wyposażenie kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- szerokość 140- 220 mm

- długości 770- 1400 mm

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Trzonek ze stali nierdzewnej (pełny).

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

-   W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent **(1).**

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć : katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania
    i badania.

**Poz. 18 - WANNA CEDZAKOWA ZE STALI NIERDZEWNEJ 30-50L**

**Przeznaczenie:**

Wyposażenie kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- wysokość 220-350 mm;

- średnica 450-600 mm;

- pojemność 30- 50 l

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

 - Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

 - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

 i badania.

**Poz. 19- WANNA STALOWA ZE STALI NIERDZEWNEJ 30-50 L Z UCHWYTAMI**

**Przeznaczenie:**

Wyposażenie kuchni.

**Wymagania ogólne:**

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.

- wysokość 220-350 mm;

- średnica 450-600 mm;

- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.

- z dwoma uchwytami

- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

 - Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed

uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane**:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

**Poz. 20 - POJEMNIK GN1/1- 40 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI**

Pojemnik GN 1/1 40 mm ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do pieczenia, przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia w termo portach i termosach.

**Parametry techniczne:**

1. Pojemnik w standardzie GN 1/1-40 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm,

2. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

**Poz. 21 - POJEMNIK GN1/1- 65 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI**

Pojemnik GN 1/1 65 mm ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do pieczenia, przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia w termo portach i termosach.

**Parametry techniczne:**

1. Zestaw pojemnika GN z pokrywką wykonany zgodnie z normą PN–EN 631-11:1996.
2. Pojemnik w standardzie GN 1/1-65 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.
3. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

**Poz. 22- POJEMNIK GN1/1-100 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI**

**I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ**

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia

w termo portach i termosach.

**Parametry techniczne:**

1. Pojemnik w standardzie GN 1/1-100 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.

2. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

**Poz. 23 - POJEMNIK GN1/1- 65 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANY**

Pojemnik GN 1/1 65 mm ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do pieczenia parowego w piecach konwekcyjno- parowych i umieszczenia w termo portach i termosach.

**Parametry techniczne:**

Pojemnik w standardzie GN 1/1-65 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm

Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

**Poz. 24 - POJEMNIK GN1/1-100 MM PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ**

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia

w termo portach i termosach.

**Parametry techniczne:**

Pojemnik w standardzie GN 1/1-100 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm.

Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

**Poz. 25- POJEMNIK GN1/1-150 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI**

**I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ**

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia

w termo portach i termosach.

**Parametry techniczne:**

1. Zestaw pojemnika GN wykonany zgodnie z normą PN–EN 631-11:1996.
2. Pojemnik w standardzie GN1/1 150 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.
3. Pokrywka z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowana rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż. +120°C.
4. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

**Poz. 26- POJEMNIK GN 1/1-200 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ**

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia

w termo portach i termosach.

Parametry techniczne:

1. Zestaw pojemnika GN z pokrywką wykonany zgodnie z normą PN–EN 631-11:1996.

2. Pojemnik w standardzie GN 1/1-200 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.

3. Pokrywka z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowana rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż. +120°C.

4. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

# WYMAGANIA DODATKOWE DLA POJEMNIKÓW GN

1. Warunek cechownia wskazany z zapisach „parametrów technicznych” pojemnika GN
i pokrywek z uszczelką uważa się również za spełniony w przypadku przedstawienia dokumentu potwierdzającego spełnienie wymaganych parametrów.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
5. atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny dokument równoważny w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej[[1]](#footnote-1) lub deklarację zgodności producenta
6. katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem  zgodnie
z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Dokumenty związane:**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane:

* Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia
27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG
* (Dz. U. UE Nr L 338/4).
* Dyrektywa 2002/72/WE z dnia 6 sierpnia 2002 r. w sprawie materiałów
* i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi (Dz. U. UE Nr L 22/18 z późniejszymi zmianami).
* 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.

**Poz. 27- TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA**

**Przeznaczenie:** taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków, przenoszenia naczyń, zastawy stołowej).

**Wymagania ogólne**

Materiał wykonania: tworzywo sztuczne – poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa.

Kształt prostokątny lub trapezowy.

Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.

Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszania.

Odporność na środki myjące i przebarwienia.

Dostosowane do zmywania i wyparzania w zmywarkach automatycznych (min. 3 razy dzienne).

Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.

**Wymagania techniczne i szczegółowe**

Odporność termiczna od -10 do 100°C.

Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.

Wymagania szczegółowe:

taca prostokątna: wymiary: 530 x 325x (h)10-20 mm;

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

**Wymagania dodatkowe**

Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:

Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.

W przypadku dostawy wyrobów powyżej 2000 szt.:

wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony;

wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;

do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem, specyfikacją produktu i producenta.

**NORMY i PRZEPISY ZWIĄZANE**

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. 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 13.11.2004 r., str. 4).

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 r., str. 1 z późn. zm.).

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006 r., str. 75).

- PN-75-A-12450 (PN-A-12450:1975) Porcelanowe naczynia stołowe – Wymagania i badania.

- PN-EN 10088-1:2007 M Stale odporne na korozję- Część 1: Gatunki stali odpornych na korozję.

- PN-EN 12875-1:2008 Odporność naczyń kuchennych na mechaniczne zmywanie.

- PN-EN ISO 6508-1:2016-10 Metale – Pomiar twardości sposobem Rockwella – Część 1: Metoda badania.

- PN-M-77940:1992 Sztućce i wyroby nożownicze – Nomenklatura.

- PN-EN ISO 8442-2:2002 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu
z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Część 1: Wymagania dotyczące sztućców ze stali nierdzewnej i sztućców pokrytych srebrem.

- 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.

- 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.

- PN-EN 14481:2010 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi -- Tworzywa sztuczne -- Metody badań dla określenia kontaktu z tłuszczami.

**Zadanie nr. 2- Sprzęt wyposażenia obiektów żywienia zbiorowego**

**Poz. 1- ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY Z KRANEM, OGRZEWACZEM PRZEPŁYWOWYM I SYFONEM**

**Przeznaczenie:**

Do pomieszczenia kuchennego.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) o grubości min 0,8mm.
2. Stabilna, spawana konstrukcja o profilu szkieletu 40 mm.
3. Blat i półka profilowana o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami. Grubość blachy min. 0,8 mm.
4. Półka pod blatem montowana na wysokości od podłogi 150 - 200 mm.
5. Wymiary : szer. 1000-1200mm x głęb.600 (+/-50mm) x wys.850 mm (+/-50mm).
6. Wymiary komór 400 mm x400 mm x250 mm (+/-50mm).
7. Rant ochronny od strony ściany wywinięty do góry o wielkości 50 - 80 mm.
8. Regulowane nóżki .
9. Syfon dostosowany do zaoferowanego modelu zlewu.
10. Blat z przetłoczeniem zapobiegający wylewaniu się wody.

Ogrzewacz przepływowy elektryczny

1. Wyposażony w ogrzewacz wody, który pozwala na ciągłe poddawanie ciepłej wody.
2. Ogrzewacz wody powinien utrzymywać temperaturę w zakresie 40 do 60 stopni Celsjusza lub stałą temperaturę 50 stopni Celsjusza .
3. Montaż nad- lub pod punktem poboru wody.
4. Moc  min. zapewniająca 5 kW max. 11 Kw.
5. Wydajność c.w.u. min. 4 l/min.
6. Minimalny strumień wody 2,5 l/min.
7. Przyłącze wody ( gwint zewn.) G/1/2  cal
8. Bateria wykonana ze stali nierdzewnej, jednootworowa, wylewka obrotowa regulacja strumienia, wężyki przyłączeniowe 3/8 o długości 350 mm Wysokość baterii 370- 450 mm

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

**Poz. 2- ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z KRANEM, OGRZEWACZEM PRZEPŁYWOWYM I SYFONEM**

**Przeznaczenie:**

Do pomieszczenia kuchennego.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) o grubości min 0,8mm
2. Stabilna, spawana konstrukcja o profilu szkieletu 40 mm.
3. Blat i półka profilowana o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami. Grubość blachy min. 0,8 mm.
4. Półka pod blatem montowana na wysokości 150 - 200 mm.
5. Wymiary: szer. 600-800 mm x głęb.600-800 x wys.850 mm (+/-50mm).
6. Wymiary komór 400 mm x400 mm x250 mm (+/-50mm).
7. Rant ochronny od strony ściany wywinięty do góry o wielkości 50 - 100 mm.
8. Regulowane nóżki.
9. Syfon dostosowany do zaoferowanego modelu zlewu.
10. Blat z przetłoczeniem zapobiegający wylewaniu się wody.

Ogrzewacz przepływowy elektryczny

1. Wyposażony w ogrzewacz wody, który pozwala na ciągłe poddawanie ciepłej wody.
2. Ogrzewacz wody powinien utrzymywać temperaturę w zakresie 40 do 60 stopni Celsjusza lub stałą temperaturę 50 stopni Celsjusza .
3. Montaż nad- lub pod punktem poboru wody.
4. Moc  min. zapewniająca 5 kW max. 11 Kw.
5. Wydajność c.w.u. min. 4 l/min.
6. Minimalny strumień wody 2,5 l/min.
7. Przyłącze wody ( gwint zewn.) G/1/2  cal
8. Bateria wykonana ze stali nierdzewnej, jednootworowa, wylewka obrotowa regulacja strumienia, wężyki przyłączeniowe 3/8 o długości 350 mm Wysokość baterii 370- 450 mm

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

  katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

  - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania
    i badania.

**Poz. 3- REGAŁ MAGAZYNOWY NIERDZEWNY 4 PÓŁKOWY**

**Przeznaczenie:**

Do zastosowania przy magazynowaniu produktów żywnościowych.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Całość wykonana ze stali odpornej na kwasy i środki chemiczne AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) o grubości min. 0,8 mm.

2. Konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu, wysokość półek regulowana.

3. Złącza śrubowe ze stali nierdzewnej, stabilne dla całego regału.

4. Wymiary: szer.1000 x głęb.500 x wys.1800mm (+/-50mm).

5. Profilu szkieletu min. 30 mm.

6. Półki odporne na obciążenie min. 70 kg/m2.

7. Minimalna nośność 280 kg.

8. Półki profilowane o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.

2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.

3. Atest PZH (świadectwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta .

4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

**POZ. 4- STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ 2000x600x850**

**Przeznaczenie:**

Do zastosowania przy obróbce produktów żywnościowych.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)o grubości min. 0,8 mm.

2. Stabilna, spawana konstrukcja o profilu szkieletu 40 mm.

3. Wykończenie blatu z tzw. „kampinosem” o wielkości 25 - 50 mm.

4. Blat i półka profilowana o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami. Grubość blachy min. 1,25 mm.

5. Półka pod blatem montowana na wysokości 150 - 200 mm.

6. Wymiary: szer.2000 x głęb.600 x wys.850mm (+/-50mm).

7. Rant ochronny od strony ściany wywinięty do góry o wielkości 70 - 100 mm.

8. Regulowane nóżki.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.

2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.

3. Atest PZH (świadectwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument

w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta .

4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

**Poz.5 - BASEN ZE STALI NIERDZEWNEJ JEDNOKOMOROWY OK. 150-300 L JEZDNY**

**Przeznaczenie:**

Wyposażenie kuchni.

1. Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) o grubości min. 0,8 mm.

2. Stabilna, spawana konstrukcja o profilu szkieletu 40 mm.

3. Wymiary: szer. 600-700mm x głęb.600-700 x wys.850 mm (+/-50mm).

4. Pojemność komory 150-300l

5. Kółka.

**Wymagania dodatkowe:**

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.

- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.

- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

**Normy związane:**

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.

 - PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania

 i badania.

**Poz. 6 - REGAŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ 4-5 PÓŁKOWY PERFOROWANY 1200/45/1800**

**Przeznaczenie:**

Do zastosowania przy magazynowaniu produktów żywnościowych.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Całość wykonana ze stali chromowanej odpornej na kwasy i środki chemiczne
2. Konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu, wysokość półek regulowana.
3. Złącza śrubowe ze stali nierdzewnej, stabilne dla całego regału.
4. Wymiary: szer.1200 x głęb.450 x wys.1800mm (+/-50mm).
5. Profilu szkieletu min. 30 mm.
6. Półki gretingowe odporne na obciążenie min. 70 kg/m2.
7. Minimalna nośność 200 kg.
8. Półki profilowane perforowane o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

**ZADANIE NR. 3- SPRZĘT ELEKTRYCZNY GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

**Poz. 1- EKSPRES DO KAWY**

**Przeznaczenie:**

Do przygotowywania kawy.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Możliwość przygotowywania dwóch kaw równocześnie.

2. Wbudowany młynek z regulacja mielenia kawy.

3. Przystosowany do kawy mielonej oraz ziarnistej.

4. Regulacja mocy kawy.

5. Regulacja wysokości adaptera: min. 12 cm.

6. Wyjmowany pojemnik na wodę. 7. Wyjmowany pojemnik na mleko

8. Zamontowana dysza pary.

9. Wyświetlacz LCD.

**Wymagania techniczne:**

1 . Zasilanie 230 V.

2. Moc do 2 Kw.

3. Ciśnienie min. 15 barów.

4. Pojemność zbiornika na wodę min. 1,8 l.

5. Pojemność zbiornika na kawę min. 250 g.

6. Kolor — srebrny lub czarny.

7. System automatycznego płukania i odkamieniania.

8. System automatycznego wyłączania po zaparzeniu.

9. Menu min. 5 rodzajów napojów.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Dodatkowy filtr do wody.

2. Odkamieniacz o poj. min. 1 l.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim: dokumentacja techniczno-ruchowa,

• instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej

• Numer seryjny opcjonalnie;

• Data produkcji.

3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty dostarczenia do magazynu.

4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.

5. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym). Normy związane:

 PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne. PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego - Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.

 PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności. PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia

PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

1. Za dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej uznany być może tylko dokument wydany przez laboratorium posiadające akredytację udzieloną przez jednostkę akredytującą będącą członkiem-sygnatariuszem organizacji międzynarodowych: EA, IAF oraz ILAC (np. aktualny atest higieniczny/zdrowotny - dokumenty wydane przez NIZP-PZH, inne laboratorium posiadające akredytację PCA [Polskie Centrum Akredytacji – Warszawa]) Dokument winien:

potwierdzać jakość zdrowotną wyrobu (w tym w zakresie migracji);

dopuszczenie go do bezpośredniego kontaktu z żywnością;

dokument w języku polskim lub tłumaczenie na język polski przez tłumacza przysięgłego. [↑](#footnote-ref-1)