

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Naczynia jednorazowe cateringowe i biodegradowalne

1.	Łyżki WPC A'25-100	<p>Wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością</p> <ul style="list-style-type: none"> - WPC. Odporne na tłuszcze i nienasiąkliwe. - Przeznaczone do dań gorących, - Odporne na działanie temperatury +80°C, - Długość łyżki powinna wynosić od 160 do 190 mm, - Ilość 25 -100 szt. w opakowaniu. <p>Niedopuszczalne ostre krawędzie, zadziory, zalewki, zgorzeliny i pęknięcia sztućców. Wytrzymałe, zachowują sztywność nawet w temp. min. 80°C, bez smaku. Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
2.	Łyżeczki WPC A'25-100	<p>Wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością</p> <ul style="list-style-type: none"> - WPC. Odporne na tłuszcze i nienasiąkliwe, - Przeznaczone do dań gorących - Odporne na działanie temperatury +80°C, - Długość łyżeczki powinna wynosić od 100 do 140 mm, - Ilość A'25 -100 szt. w opakowaniu. <p>Niedopuszczalne ostre krawędzie, zadziory, zalewki, zgorzeliny i pęknięcia sztućców. Wytrzymałe, zachowują sztywność nawet w temp. min. 80°C, bez smaku. Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
3.	Widelce WPC A'25-100	<p>Wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością</p> <ul style="list-style-type: none"> - WPC. Odporne na tłuszcze i nienasiąkliwe, - Przeznaczone do dań gorących, - Odporne na działanie temperatury +80°C, - Długość widelca powinna wynosić od 160 do 190 mm, - Ilość 25 -100 szt. w opakowaniu. <p>Niedopuszczalne ostre krawędzie, zadziory, zalewki, zgorzeliny i pęknięcia sztućców. Wytrzymałe, zachowują sztywność nawet w temp. min. 80°C, bez smaku. Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>



4.	Noże WPC A'25-100	<p>Wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością – WPC . Odporne na tłuszcze i nienasiąkliwe, - Przeznaczone do dań gorących , - Odporne na działanie temperatury +80°C, - Długość noża powinna wynosić od 160 do 190 mm, - Ilość 25 -100 szt. w opakowaniu.</p> <p>Niedopuszczalne zadziory, zalewki, zgorzeliny i pęknięcia sztućców. Wytrzymałe, zachowują sztywność nawet w temp. min. 80°C, bez smaku, wytrzymałe . Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu zagrożeń w j. polskim.</p>
5.	Flaczarka na zupę biodegradowalna 500 ml. * A'25-100	<p>Wykonana z trzciny cukrowej, materiału w 100% ekologicznego i biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie i zgniecenie, przeznaczonego do kontaktu z żywnością, odporny na działanie temperatury 80°C (możliwość podgrzania w mikrofalówce i krótkiego przechowywania w lodówce). Odporność na przesiąkanie i tłuszcz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przeznaczenie: do serwowania dań ciepłych i zimnych, - Pojemność użytkowa 500 ml, - Średnica dolna min. 100 mm, - Średnica górna min. 155 mm, - Wysokość 45-70 mm, - Ilość 25 -100 szt. w opakowaniu, - Kolor: biały lub odcienie białego. <p>Brak ostrych krawędzi, pęknięć. Miska posiada profilowany kształt (rant min. 0,5 - 1 cm) pozwalający na swobodne jej przenoszenie i zapewniający izolację termiczną. Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Certyfikat przydatności do kompostowania przydomowego lub przemysłowego. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
6.	Flaczarka na zupę biodegradowalna 350 ml. * A'25-100	<p>Wykonana z trzciny cukrowej, materiału w 100% ekologicznego i biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie i zgniecenie, przeznaczonego do kontaktu z żywnością, odporny na działanie temperatury 80°C (możliwość podgrzania w mikrofalówce i krótkiego przechowywania w lodówce). Odporność na przesiąkanie i tłuszcz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przeznaczenie: do serwowania dań ciepłych i zimnych, - Pojemność użytkowa 350 ml, - Średnica dolna min. 95 mm , - Średnica górna min. 155 mm, - Wysokość 40-70 mm, - Ilość 25-100 szt. w opakowaniu, - Kolor: biały lub odcienie białego. <p>Brak ostrych krawędzi, pęknięć. Miska posiada profilowany kształt (rant min. 0,5 - 1 cm) pozwalający na swobodne jej przenoszenie i zapewniający izolację termiczną.</p>



		<p>Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Certyfikat przydatności do kompostowania przydomowego lub przemysłowego. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
7.	<p>Talerz płaski, okrągły biodegradowalny 15-18 cm A'25-100</p>	<p>Wykonany z trzciny cukrowej, materiału w 100% ekologicznego i biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie, wytrzymałego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na działanie temperatury 80°C . Odporność na przesiąkanie i tłuszcz. - Przeznaczenie: do serwowania dań na ciepło i zimno, - Średnica 15-18 cm, - Wysokość min. 12 mm, - Ilość A'25-100 szt. w opakowaniu, - Kolor: biały lub odcienie białego.</p> <p>Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Certyfikat przydatności do kompostowania przydomowego lub przemysłowego. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
8.	<p>Talerz płaski, okrągły trójdzielny biodegradowalny 23-26 cm A'25-100</p>	<p>Wykonany z trzciny cukrowej, materiału w 100% ekologicznego i biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie, wytrzymałego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na działanie temperatury 80°C . Odporność na przesiąkanie i tłuszcz. - Przeznaczenie: do serwowania dań na ciepło i zimno, - Średnica 23 - 26 cm, - Wysokość min. 17 mm, - Ilość A'25-100 szt. w opakowaniu, - Kolor: biały lub odcienie białego .</p> <p>Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Certyfikat przydatności do kompostowania przydomowego lub przemysłowego. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
9.	<p>Kubki jednorazowe do napojów gorących 250 ml * A'25-100</p>	<p>Kubek do napojów gorących powinien być wykonany z materiału odpornego na przesiąkanie, przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Kubek wykonany z papieru, celulozy. Odporny na działanie temperatury +85°C. - Pojemność użytkowa nie mniejsza niż 250 ml. Kubek powinien chronić przed poparzeniem tj. zapewniać izolacyjność termiczną pozwalającą na swobodne jego przeniesienie. - Ilość A' 25-100 szt. w opakowaniu. - Kolor: biały, beżowy, brązowy lub odcienie kolorów pastelowych, nadrukowany oznaczeniem oraz informacją ekologiczną.</p> <p>Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>

10.	Kubki do espresso 100ml * A'25-100	<p>Kubek do napojów gorących powinien być wykonany z materiału odpornego na przesiąkanie, przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Kubek wykonany z papieru, celulozy. Odporny na działanie temperatury +85°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pojemność użytkowa nie mniejsza 100 ml. Kubek powinien chronić przed poparzeniem tj. zapewniać izolacyjność termiczną pozwalającą na swobodne jego przeniesienie. - Ilość A' 25-100 szt. w opakowaniu. - Kolor: biały, beżowy, brązowy lub odcienie kolorów pastelowych, nadrukowany oznaczeniem oraz informacją ekologiczną. <p>Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
11.	Papilotki 6 – 9 cm A'100-200	<p>Papilotki papierowe do wypiekania muffinek powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Średnica od 6 do 9 cm, - Ilość A' 100 -200 szt. w opakowaniu, - Kolor: biały. <p>Certyfikat do kontaktu z żywnością. Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>
12.	Pojemnik papierowy na surówkę biodegradowalny (razem z pokrywką) 200- 350ml * A'25-100	<p>Pojemnik papierowy, brązowy ekologiczny do zup, sałatek, surówek poj. 200-250 ml. Impregnowany dyspersją wodną akrylanu. Idealny do bezpośredniego podania w punkcie gastronomicznym lub transportu żywności do domu. Dzięki szczelnej przykrywce produkt ten zachowuje odpowiedni smak i zapach potraw oraz temperaturę. Pokrywa w komplecie, oddzielna lub złączona z pojemnikiem. Pojemnik odporny na tłuszcz, przesiąkanie i temp. -30°C+100°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wysokość: 52-65 mm - Średnica dolna: 90 - 98 mm - Ilość A' 25-100 szt. w opakowaniu - Kolor: biały, beżowy, brązowy lub odcienie kolorów pastelowych, nadrukowany oznaczeniem oraz informacją ekologiczną <p>Certyfikat do kontaktu z żywnością.</p> <p>Wymagania: dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE. Asortyment dopuszczony do obrotu zgodnie z dyrektywą SUP. Karta charakterystyki lub karta katalogowa produktu, informacja o stosowaniu i zagrożeniach w j. polskim.</p>



* ilość użytkowa przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga aby Wykonawca zamieszczający ofertę uwzględnił pojemność użytkową produktu. Wymagana pojemność użytkowa przedmiotu zamówienia ma pozwolić na swobodne przenoszenie zawartości.

Zdjęcie poglądowe pojemności użytkowej.



MŁODSZY OFICER
SŁUŻBY ŻYWIŃCOWEJ
Jednostki Wojskowej Nr 6021

ppor. Rafał BERGAU