

ZAKTUALIZOWANY**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Przedmiotem zamówienia jest „Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego w 2025 r.”**

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Minimalna ilość zamówienia	Maksymalna ilość zamówienia	Miejsce dostawy:
DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 1					Magazyn służby żywnościowej 82-300 Elbląg, ul. Kwiatkowskiego 15, bud. 28
1	Szafa chłodnicza o poj. 600-700 l przeszklona	szt.	7	12	
2	Szafa chłodnicza o poj. 250 l przeszklona	szt.	5	8	
3	Szafa chłodnicza na próbki żywności (opcjonalnie lodówka)	szt.	6	12	
DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 2					Magazyn służby żywnościowej 82-300 Elbląg, ul. Kwiatkowskiego 15, bud. 28
1	Maszyna elektryczna do krojenia chleba / krawalnica pieczywa	szt.	2	4	
2	Mieszarka przechylna o wsadzie 25kg	szt.	5	10	
3	Blender - mikser gastronomiczny ręczny	szt.	5	10	
4	Patelnia elektryczna przechylna o pow. 0,4 m ²	szt.	4	8	
5	Maszyna do rozdrabniania jarzyn	szt.	6	12	
DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 3					Magazyn służby żywnościowej 82-300 Elbląg, ul. Kwiatkowskiego 15, bud. 28
1	Bemar wydawczy elektr. 3- komorowy z poj. 3xGN1/1H200 z uchwytami i pokrywą	szt.	6	12	
2	Wózek kelnerski podgrzewacz 10 x GN	szt.	10	15	
3	Wózek kelnerski podgrzewacz 20 x GN	szt.	2	4	

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE
na zakup
SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 1

SZAFKA CHŁODNICZA O POJ. 600-700 L PRZESZKLONA

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy 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) z wyłączeniem tylnej ściany, która może być wykonana z innego materiału zabezpieczonego przed korozją (niekorodującego).
4. Drzwi przeszklone z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z samodomykaczem oraz zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 500 W.
3. Pojemność: 600 – 700 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od 0 do +8 °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 680-800 x 800-850 x 2000-2200 mm. Wymiar wewnętrzny musi uwzględnić montaż półek GN o wymiarach wskazanych w *Wymaganiach konstrukcyjnych*.
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
8. Szafka wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

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

- b. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c. wypełniona karta gwarancyjna,
 - d. wykaz adresów punktów serwisowych.
2. 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 mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
- Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
5. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
6. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
7. Wypełnienie i opieczątowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

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 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

¹ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono

materiał z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.

SZAFKA CHŁODNICZA O POJ. 250 L PRZESZKLONA

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy 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) z wyłączeniem tylnej ściany, która może być wykonana z innego materiału zabezpieczonego przed korozją (niekorodującego).
4. Drzwi przeszklone z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z samodomykaczem oraz zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. System chłodniczy wentylowany.
8. Wyposażona w 3-4 półki ażurowe lub siatkowe.
9. Regulacja wysokości zawieszenia półek.
10. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
11. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 250 W.
3. Pojemność: min. 250 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od 0 do +10 °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 600-650 x 580-630 x 1800-2000 mm.
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
8. Szafka wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a. dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c. wypełniona karta gwarancyjna,
 - d. wykaz adresów punktów serwisowych.
2. 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 mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:

- Producent;
- Nazwa i model urządzenia;
- Nr seryjny;
- Data produkcji.

3. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
5. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
6. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta².
7. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

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 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2: 2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

² Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał

z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

SZAFKA CHŁODNICZA NA PRÓBKİ ŻYWNOSTI (opcjonalnie lodówka)

Przeznaczenie:

Urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie wolnostojące, przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Konstrukcja: stal nierdzewna 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) lub stal lakierowana.
3. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
4. Wyposażona w agregat o mocy dostosowanej do utrzymania właściwej temperatury.
5. Nóżki regulowane lub zamiennie zamontowane 2 kółka ułatwiające przesuwanie.
6. Drzwi z uszczelką magnetyczną.
7. Drzwi wyposażone w wbudowany zamek zabezpieczający z kompletem kluczy.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Minimalny zakres temperatury pracy chłodziarki: od +2 °C do +6 °C.
3. Wymiary: wys. 800 - 900mm, głębokość 450 - 650 mm, szerokość 450 - 650 mm.
4. Pojemność robocza 90 - 130 l.
5. Regulacja nastawy temperatury.
6. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
8. Automatyczny system odszraniania.
9. Sterownik z termostatem.
10. Szafka na próbki żywności w kpl. z 9 kasetami i minimum 8 pojemnikami jednostkowymi do każdej kasety.
11. Pojemnik/kaseta na próbki żywności - kaseta wykonana z tworzywa sztucznego o wymiarach pasujących do lodówki na próbki żywności w komplecie z pojemnikami o poj. min. 200 ml wykonanymi z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i zmywania w zmywarkach przemysłowych.
12. Możliwość opisana nazw posiłków.
13. Na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę,

którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:

- Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
 4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 5. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta³.

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 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

³ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 2

MASZYNA ELEKTRYCZNA DO KROJENIA CHLEBA / KRAJALNICA PIECZYWA

Przeznaczenie:

Krajalnica przeznaczona do krojenia pieczywa na kromki. Proces krojenia pieczywa cykliczny. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Osłona górna oraz elementy mające bezpośredni kontakt z pieczywem wykonane 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).
2. Zabezpieczenie przed samoczynnym uruchomieniem po zakończeniu procesu krojenia bochenka
3. Urządzenie spełniać musi normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
4. Wielofunkcyjny wyłącznik sterujący musi zabezpieczać przed ponownym samoczynnym załączeniem się maszyny przy przerwach w dopływie prądu oraz zabezpieczać silnik napędowy przed przeciążeniem.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz lub jednofazowy 230 V (wg decyzji Zamawiającego).
2. Moc znamionowa do 0,65 kW.
3. Piłki tnące wykonane ze stali nierdzewnej.
4. Grubość krojonych kromek min. od 11 mm do 13 mm.
5. Wymiary maszyny 600 x 700 x 450 mm (± 100 mm).
8. Wydajność krojenia ok. 150 bochenków na godzinę (± 10 %).
9. Krojenie chleba o długości do 40 cm.
10. Proces krojenia automatyczny.

Wyposażenie:

1. Szuflada na okruchy powstające przy krojeniu.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;

- Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
 4. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁴.
 5. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, 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.

⁴ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

MIESZARKA PRZECHYLNA O WSADZIE 25KG

Przeznaczenie:

Do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów w tym mięsnych w obiektach żywienia zbiorowego.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wymagania ogólne:
 - powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
 - nie mogą mieć pęknięć,
 - powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.
2. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych, 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) oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna (patrz pkt 1).
4. Urządzenie wolnostojące składa się z zasadniczych elementów w postaci: ramy, przechylnego zbiornika z rączką, pokrywy, mieszadła, zabudowanego zespołu napędowego.
5. Urządzenie wyposażone w włącznik (przycisk START) oraz wyłącznik (przycisk STOP).
6. Mieszanie wsadu poprzez obracające się mieszadło raz w jednym raz w drugim kierunku. Proces zmiany kierunku realizowany w sposób automatyczny.
7. Napęd z silnika przekazywany za pomocą przekładni na wał mieszadła.
8. Podstawa wyposażona w nóżki z możliwością regulacji (poziomowania).
9. Uniesienie pokrywy powoduje zatrzymanie pracy mieszadła.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 400/230V, 50Hz.
2. Wymiary:
 - wysokość: 900mm (+/- 10%),
 - szerokość: 500mm (+/- 10%),
 - długość: 1000mm (+/- 10%),
3. Waga urządzenia: 50-80kg.
4. Pojemność zbiornika: 100l (+/- 10%).
5. Jednorazowy wsad: min. 25kg.
6. Prędkość obrotowa mieszadła: min. 25 obr./min.
7. Moc silnika: 0,6-1,0 kW.

Wymagania dodatkowe:

2. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
3. 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 mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:

- Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 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. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁵.
 6. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia oraz zastosowanych tarcz. 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.
- PN-EN ISO 12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady projektowania – Ocena ryzyka i zmniejszanie ryzyka.

⁵ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- PN-EN 60204-1:2018-12 Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn – Część 1: Wymagania ogólne.
- Spełnia wymagania bezpieczeństwa i zdrowia z Rozporządzeniem WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylającą dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Spełnia wszystkie odpowiednie postanowienia Dyrektywy Maszynowej 2006/42WE (Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz. U. nr 199, poz. 1228; zm.: Dz. U. z 2011 r. nr 124, poz. 701).

BLENDER - MIKSER GASTRONOMICZNY RĘCZNY

Przeznaczenie:

Do szybkiego i dokładnego rozdrabniania oraz mieszania produktów. Do eksploatacji i wykorzystania pracy ciągłej.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Ramię, ostrze i dzwon wykonane 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).
2. Korpus wykonany z tworzywa i stali nierdzewnej jak pkt 1.
3. Urządzenie wyposażone w zespół silnikowy.
4. Dzwon demontowany do czyszczenia.
5. Panel sterowania umożliwiający płynną stopniową regulację obrotów pracy.
6. Przystosowany do pracy o pojemności naczyń 30-100 l.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc urządzenia – 750-1200 W.
3. Długość ramienia 500-680 mm.
4. Waga urządzenia 4,0-7,0 kg.
5. Regulowana prędkość obrotowa pracy w przedziale min. 5 000- 9 000 obr./min.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Dodatkowe (zapasowe) ramie robocze (według decyzji zamawiającego).

Wymagania dodatkowe:

2. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
3. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;

- Nr seryjny;
 - Data produkcji.
4. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
 5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 6. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹

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.

PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ PRZECHYLNĄ O POW. 0,40 M²

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Urządzenie wykonane 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).
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
4. Misa grzewcza z mechanizmem przechylnym.
5. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
6. Pokrywa misy grzewczej zawieszona na zawiasach z ergonomicznym uchwytem z przodu.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 14 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,4 – 0,5 m².

4. Pojemność misy od 50 do 80 l
5. Zakres regulowania temperatury min. od +50 do +275 °C.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
3. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:
 - Producent,
 - Nazwa i model urządzenia,
 - Nr seryjny,
 - Data produkcji.
4. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
5. Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument
6. w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁶.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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.

- PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo użytkowania - Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

⁶ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW

Przeznaczenie:

Do szatkowania oraz rozdrabniania warzyw i owoców oraz sera.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wymagania ogólne:
 - powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
 - nie mogą mieć pęknięć,
 - powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.
2. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych 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), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna (wg wymagań wskazanych w pkt 2).
4. Silnik z przekładnią ślimakową.
5. Urządzenie wolnostojące.
6. Antypoślizgowe nóżki.

Wymagania techniczne:

8. Zasilanie: 400/230 V, 50Hz.
9. Moc: 0,5-1 kW.
10. Wydajność: min. 100 kg/h.
11. Prędkość obrotowa 280 obr/min (+/- 10%).
12. Waga: 30 - 40 kg.
13. Tarcze w komplecie min:
 - a) tarcza do plastrów: 2,5 mm (zamiennie 2 mm),
 - b) tarcze do wiórków: 2 mm oraz 2,5 mm,
 - c) tarcza do miazgi.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego),

przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:

- Producent,
 - Nazwa i model urządzenia,
 - Nr seryjny,
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
 4. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁷.
 5. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia oraz zastosowanych tarcz. 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.

⁷ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 3

BEMAR WYDAWCZY ELEKTR. 3- KOMOROWY Z POJ. 3XGN1/1H200 Z UCHWYTAMI I POKRYWA

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Konstrukcja 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).
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.
3. Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1.
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 3.
6. Trzy osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie min. 30÷90°C.
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.
10. Kran spustowy do każdej komory.
11. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem.
12. Zabezpieczenie przeciw uszkodzeniu ścian.
13. Wzmocnienie - półka pełna.

Wymagania techniczne

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1,8-2,6 kW.
3. Wymiary 1300x700mmx900mm (+/- 10%).

Wyposażenie dodatkowe:

1. Trzy pojemniki GN 1/1 200 z uchwytami i pokrywkami w komplecie.
2. Grubość blachy nierdzewnej min. 0,8 mm.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.

2. 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 wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁸.
6. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, 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.
- PN-EN 60335-2-50: 2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia.

⁸ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

WÓZEK KELNERSKI PODGRZEWACZ 10 X GN.

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw oraz transportu w pojemnikach GN.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Konstrukcja 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).
2. Grzałki zamocowane w obudowie komory.
3. Wózek przystosowany do pojemników typu GN 1/1 lub 2/1;
4. Komora robocza wyposażona w prowadnice (półki) na GN min. 10 sztuk;
5. Odległość między prowadnicami w komorze min. 60mm;
6. Komora robocza wyposażona w zamknięcie na zamek z kluczami oraz termometr zewnętrzny;
7. Posiada opcję wymuszonego obiegu powietrza;
8. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania;
9. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem;
10. Narożniki zabezpieczone odbojami.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz;
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1800-2500 W;
3. Zakres utrzymywanych temperatur w zakresie min. 30 - 90°C;

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:
 - Producent,
 - Nazwa i model urządzenia,

- Nr seryjny,
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
 4. Wypełnienie i opieczątowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 5. Atest PZH (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁸.

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.
- PN-EN 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych barmów dla zakładów zbiorowego żywienia

⁸ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

WÓZEK KELNERSKI PODGRZEWACZ 20 X GN

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych 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), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
2. Grzałki zamocowane w obudowie komory;
3. Wózek przystosowany do pojemników typu GN 1/1 lub 2/1;
4. Komora robocza wyposażona w prowadnice (półki) na GN min. 20 sztuk;
5. Odległość między prowadnicami w komarze min. 60mm;
6. Komora robocza wyposażona w zamknięcie na zamek z kluczami oraz termometr zewnętrzny;
7. Posiada opcję wymuszonego obiegu powietrza;
8. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania;
9. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem;
10. Narożniki zabezpieczone odbojami;
11. Uchwyt do przesuwania wózka.

Wymagania techniczne

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz;
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1800-2500 W;
3. Zakres utrzymywanych temperatur w zakresie min. 30 - 80°C;

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:
 - Producent

- Nazwa i model urządzenia
 - Data produkcji
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 4. Okres gwarancji producenta, co najmniej 24 miesiące potwierdzony wypełnioną i podpisaną kartą gwarancyjną.
 5. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁹.

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.
- PN-EN 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia

⁹ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.