



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹

1. Przedmiot zamówienia : Grill kontaktowy
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 3 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²

1. Przedmiot zamówienia : Trzon kuchenny elektryczny 2-płytowy
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 18 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

² Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³

1. Przedmiot zamówienia : Obieraczka elektryczna do warzyw, ziemniaków – WSAD 15-20kg
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 szt.
 - b) opcjonalna: 4 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴

1. Przedmiot zamówienia : Płyta grillowa elektryczna nastawiana na blat do 100 cm
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 1 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

⁴ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁵

1. Przedmiot zamówienia : Patelnia elektryczna uchylna 0,225-0,275 m²
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 12 szt.
 - b) opcjonalna: 15 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁶

1. Przedmiot zamówienia : Maszyna do rozdrabniania warzyw z tarczami i stojakiem dużej wydajności.
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 14 szt.
 - b) opcjonalna: 6 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁵ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

⁶ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁷

1. Przedmiot zamówienia : Maszyna elektryczna do krojenia chleba / krajalnica pieczywa.
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 szt.
 - b) opcjonalna: 6 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁸

1. Przedmiot zamówienia : Wieloczynnościowa maszyna kuchenna z zestawem przystawek.
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 12 szt.
 - b) opcjonalna: 6 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁷ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

⁸ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁹

1. Przedmiot zamówienia : Szafa chłodnicza o pojemności 600 - 700 L
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 28 szt.
 - b) opcjonalna: 30 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁰

1. Przedmiot zamówienia : Szafa chłodnicza o pojemności 250 - 380 L
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 25 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁰ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹¹

1. Przedmiot zamówienia : Lodówka na próbki żywności
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 12 szt.
 - b) opcjonalna: 2 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹²

1. Przedmiot zamówienia : Schładzarka (zamrażarka) szokowa 5x GN 1/1
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 szt.
 - b) opcjonalna: 6 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹³

1. Przedmiot zamówienia : Warnik elektryczny 18 - 22 L
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 40 szt.
 - b) opcjonalna: 15 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁴

1. Przedmiot zamówienia : Kuchenka mikrofalowa
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 20 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁴ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁵

1. Przedmiot zamówienia : Bemar jezdny, wodny 4xGN 1/1
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁶

1. Przedmiot zamówienia : Ekspres ciśnieniowy do kawy - standard biurowy
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 40 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁷

1. Przedmiot zamówienia : Maszyna do mielenia mięsa o dużej wydajności
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 13 szt.
 - b) opcjonalna: 7 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁸

1. Przedmiot zamówienia : Krajalnica żywności - elektryczna
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 24 szt.
 - b) opcjonalna: 6 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹⁷ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁸ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁹

1. Przedmiot zamówienia : Maszyna do formowania kotletów (kotleciarka)
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 szt.
 - b) opcjonalna: 4 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁰

1. Przedmiot zamówienia : Blender - mikser gastronomiczny ręczny
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹⁹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁰ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²¹

1. Przedmiot zamówienia : Naświetlacz UV do jaj
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 5 szt.
 - b) opcjonalna: 3 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²²

1. Przedmiot zamówienia : Stół przyścienny z półką 1800 x 700 x 850
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 18 szt.
 - b) opcjonalna: 22 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

²¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²³

1. Przedmiot zamówienia : Zgrzewarka do tacek z produktem spożywczym gotowym do spożycia lub garmażeryjnym
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 szt.
 - b) opcjonalna: 4 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁴

1. Przedmiot zamówienia : Urządzenie do próżniowego pakowania żywności
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 2 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

²³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁵

1. Przedmiot zamówienia : Szafa mroźnicza o pojemności 600-700 l
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 12 szt.
 - b) opcjonalna: 20 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁶

1. Przedmiot zamówienia : Zamrażarka skrzyniowa o pojemności 550 - 650 L
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 21 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

²⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Grill kontaktowy	szt.	5	5	2	1	13
Trzon kuchenny elektryczny 2-płytowy	szt.	9	9	5	5	28
Obieraczka elektryczna do warzyw, ziemniaków – WSAD 15-20kg	szt.	3	3	2	2	10
Płyta grillowa elektryczna nastawiana na blat do 100 cm	szt.	1	1	1	-	3
Patelnia elektryczna uchylna 0,225-0,275 m ²	szt.	6	6	8	7	27

ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Maszyna do rozdrabniania warzyw z tarczami i stojakiem dużej wydajności	szt.	7	7	3	3	20
Maszyna elektryczna do krojenia chleb/krajalnica pieczywa	szt.	3	3	3	3	12
Wieloczynnościowa maszyna kuchenna z zestawem przystawek	szt.	6	6	3	3	18

ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Szafa chłodnicza o pojemności 600-700 l	szt.	14	14	15	15	58
Szafa chłodnicza o pojemności 250-380 l	szt.	13	12	5	5	35
Lodówka na próbki żywności	szt.	6	6	1	1	14
Schładzarka (zamrażarka) Szokowa 5x GN 1/1	szt.	3	3	3	3	12

ZADANIE NR 4

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Warnik elektryczny 18-22 l	szt.	20	20	8	7	55
Kuchenka mikrofalowa	szt.	5	5	10	10	30
Bemar jezdny, wodny 4xGN 1/1	szt.	5	5	5	5	20
Ekspres ciśnieniowy do kawy-standard biurowy	szt.	10	10	20	20	60

ZADANIE NR 5

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Maszyna do mielenia mięsa o dużej wydajności	szt.	7	6	4	3	20
Krajalnica żywności-elektryczna	szt.	12	12	3	3	30
Maszyna do formowania kotletów (kotleciarka)	szt.	3	3	2	2	10
Blender-mikser gastronomiczny ręczny	szt.	5	5	5	5	20

ZADANIE NR 6

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Naświetlacz UV do jaj	szt.	3	2	2	1	8
Stół przyścienny z półką 1800 x 700 x 850	szt.	9	9	11	11	40
Zgrzewarka do tacek z produktem spożywczym gotowym do spożycia lub garmażeryjnym	szt.	3	3	2	2	10
Urządzenie do próżniowego pakowania żywności	szt.	1	1	1	1	4

ZADANIE NR 7

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Szafa mroźnicza o pojemności 600-700 l	szt.	6	6	10	10	32
Zamrażarka skrzyniowa o pojemności 550- 650 l	szt.	11	10	5	5	31

GRILL KONTAKTOWY

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających grillowania, smażenia lub podgrzewania.

Wymagania konstrukcyjne:

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej;
- materiał powierzchni roboczej: żeliwna;
- powierzchnia robocza: ryflowana;
- temperatura maksymalna: 300 °C;
- sterowanie : pokrętło ręczne;
- programy: (6 regulowanych programów);
- sygnał dźwiękowy po upływie czasu;
- lampka kontrolna: Wł./ Wył.

Wymagania techniczne:

- napięcie zasilania – 230-240 V.
- moc: 2,2 kW
- wymiary: 410 x 400x 200 (+/- 10%)
- wymiary płyty 350 x 220 mm (+/- 10%)

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: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.

3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.

4. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego nie dopuszczalna jest naklejka z folii lub papieru), 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 wpisy:

- - Producent / dostawca nr umowy
- - Nazwa i model urządzenia
- - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
- - Data produkcji
- - Okres gwarancji
- - Telefon do serwisów

5. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.

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. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

8. Do oferty należy dołączyć **kartę katalogową**/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.

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

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.

TRZON KUCHENNY ELEKTRYCZNY 2-PŁYTOWY

Przeznaczenie :

Do gotowania produktów żywnościowych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Trzon kuchenny zabudowany na szafce otwartej nastawiany lub jako jedna konstrukcja.
2. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
3. Obudowa oraz podstawa szafkowa otwarta wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
4. W podstawie półka
5. Ilość płyt grzewczych: 2.
6. Płyta wierzchnia wytłaczana
7. Konstrukcja i urządzenie wytrzymuje obciążenie do 50 kg na płytę

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400V
2. Moc płyty grzewczej: do 2,6 KW
3. Moc całkowita: do 5,5 KW
4. Wysokość: 850+/-50mm.
5. Szerokość: 400 mm+/-50 mm.
6. Głębokość: 730 mm+/-70mm.
7. Wymiary płyty grzewczej: 220-305x220-305 mm lub Ø 220-240 mm.
8. Sześciostopniowa regulacja mocy płyty grzewczej.
9. Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 2. wypełniona karta gwarancyjna,
 3. wykaz adresów punktów serwisowych.
 4. 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 wpisy:
 - Producent
 - Nazwa i model urządzenia
 - Nr seryjny
 - Data produkcji
 5. Okres gwarancji: co najmniej 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 6. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godzin od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie obowiązywania gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia
 7. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
 8. 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).
 9. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 10. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ 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 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.

OBIERACZKA DO WARZYW, ZIEMNIAKÓW - WSAD 15-20 KG**Przeznaczenie:**

Do obierania (skrobienia) ziemniaków marchwi, braków itp.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Obudowa korpusu, podstawy wykonana ze stali nierdzewnej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Przyłącze - podłączenie do wody oraz separator obierzyn.
4. Obrotowy talerz oraz okładziny ścian bocznej komory pokryte warstwą ścierną.
5. Okładziny ściernie ścian demontowalne.
6. Włącznik, wyłącznik bezpieczeństwa i programator czasowy.
7. Zsyp z drzwiczkami umożliwiającymi opróżnianie obranych warzyw, ziemniaków.
8. Pokrywa uniemożliwiająca wypadnie obieranego produktu oraz kontrolę zwrotną w trakcie procesu obierania.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V lub 230V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 800 W.
3. Wydajność urządzenia: minimum 250 kg/h.
4. Wsad minimum 15 kg.

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;
 - 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. Attest PZH (świadectwa jakości zdrowotnej) lub innego równoważnego dokumentu w języku polskim stosowanego w krajach Unii Europejskiej lub deklaracji zgodności producenta
 6. Wypełnienie i opieczetowanie 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 **kartę katalogową**/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA NASTAWIANA **NA BLAT DO 100 CM**

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, grillowania.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Wykonana ze stali nierdzewnej wysokiej jakości.
3. Zapewniająca czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
4. Konstrukcja wolnostojąca.
5. Płyta w 1/3 ryflowana, 2/3 gładka ze stali nierdzewnej.
6. Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada/y na tłuszcz.
7. Niezależne strefy grzewcze.
8. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
9. Kontrolka pracy i grzania.
10. Antypoślizgowe nóżki.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc: do 9kW.
3. Wymiary: 990 mm x 540 mm x 220 mm +/- 50mm.

4. Waga do 70 kg.
5. Regulacja temperatury do 300°C.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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;
 - 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 (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
6. Wypełnienie i opieczetowanie 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 **kartę katalogową**/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA UCHYLN 0,225- 0,275 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. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.
3. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej lub żeliwa.
4. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
5. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.

6. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
7. Przechyłanie misy ręczne.
8. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia od 5 do 8 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,25 (+/-10%).
4. Pojemność misy od 30 do 45 l.
5. Wydajność: min. 100 kotletów na godz.
6. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 °C (+/-10%).
7. Waga do 80 kg.
8. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy 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 (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.

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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW Z TARCZAMI **I STOJAKIEM DUŻEJ WYDAJNOŚCI**

Przeznaczenie

Maszyna do rozdrabniania warzyw na miazgę, wiórki, paski, kostkę.

Materiał konstrukcyjny:

1. Osłona górna, tarcze rozdrabniające oraz elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością (puszka zasypowa z dociskaczem) wykonane ze stopów do kontaktu z żywnością.
2. Korpus urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej.
3. Komora wyrzutowa i otwór załadowniczy, ułatwiające łatwy załadunek i odbiór pociętych produktów.
4. Włącznik i wyłącznik maszyny umieszczony w dolnej części korpusu maszyny.

Wyposażenie maszyny:

Wyposażenie w tarcze robocze o średnicy 350 mm (+/- 10 %)

- a) stojak na korpus urządzenia
- b) tarcza tnąca z nożem nastawnym posiadającym regulację grubości ciętych plastrów w zakresie od 0 do 8 mm (+/- 1 mm)
- c) tarcza do plastrów 10 mm [dwu (2) nożowa]
- d) tarcza do szatkowania kapusty
- e) tarcza do surówek 1,7 x 18 mm (+/- 2 mm)
- f) tarcza do wiórek 5 x 2,5 mm
- g) krata do produkcji kostek o wymiarach 10x10mm (+/- 1 mm) z zespołem (nożem) tnącym.

Funkcje maszyny:

1. Automatyczne, natychmiastowe zatrzymanie napędu tarczy w razie otworzenia komory roboczej w trakcie pracy.
2. Zabezpieczenie przed samoczynnym załączeniem się maszyny.
3. Wyłącznik termiczny silnika, zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenia.
4. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa pracy.

5. Wyłącznik bezpieczeństwa
6. Przystosowana do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny cykliczny;
7. Łatwy montaż i wymiana tarcz rozdrabniających.

Parametry eksploatacyjne:

1. Zasilanie: 400 (V), 50 Hz;
2. Moc silnika minimum 1,1 kW;
3. Wydajność: pow. 400 kg/h;
4. Klasa bezpieczeństwa: min. IP 34;
5. Obroty tarcz tnących: od 300-1500 obr/min.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. Pełna dokumentacja 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 maszyna, działanie wody i środków myjąco dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy:
 - Producent
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisów.
4. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
 - a. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.

- b.** Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBlog i użytkowaniu w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji.
- c.** Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgłoszonych zgodnie z pkt. 6.
- d.** 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).
- e.** Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.
- f.** Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).

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 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

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 ciągłej pracy.

Material konstrukcyjny:

1. Osłona górna oraz elementy mające bezpośredni kontakt z pieczywem wykonane ze stali nierdzewnej.
2. Wykonanie zgodne z normą: PNE - 08309 oraz uzupełniająco według PN-92/08237/04 Elektryczne przyrządy powszechnego użytku. Maszyny kuchenne.
3. Urządzenie spełniać musi normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
4. Zabezpieczenie przed samoczynnym uruchomieniem po zakończeniu procesu krojenia bochenka.
5. Wielofunkcyjny wyłącznik sterujący musi zabezpieczać przed ponownym samoczynnym załączeniem się maszyny przy przerwach w dopływie prądu oraz zabezpieczać silnik napędowy przed przeciążeniem.

Parametry 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 od 11 mm do 13 mm. Dopuszcza rozwiązanie w zakresie 11 lub 13 mm.
5. Wymiary maszyny 600 x 700 x 450 mm (± 100 mm).
6. Wymiary wózka 600 x 650 x 750 mm (± 100 mm).
7. Wózek jezdny winien stanowić stabilną podstawę krajalnicy.
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,
2. Wózek jezdny.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) wypełniona karta gwarancyjna.
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;
 - 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 deklarację zgodności producenta.
6. Wypełnienie i opieczetowanie 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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA **Z ZESTAWEM PRZYSTAWEK**

Przeznaczenie:

Do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs i serów, a także do mielenia żywności.

Materiał konstrukcyjny:

1. Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Maszyna składa się z:
 - napędu roboczego
 - zestawu 3 przystawek wg specyfikacji poniżej
2. Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm +/-10%

3. Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min
4. Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW
5. Napięcie: 400 V
6. Waga: 27 kg+-5kg
7. Zasilanie: elektryczne
8. Kolor: inox – stal nierdzewna
9. Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox
10. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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. 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).
6. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

8. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
- PN-EN 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

ZESTAW PRZYSTAWEK:

PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYW

PRZEZNACZENIE:

Do rozdrabniania warzyw, szatkowania.

1. Wykonana ze stali kwasoodpornej kompatybilna z napędem.
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.

3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. długość: 440 mm +-20mm,
2. szerokość: 300 mm +-20mm,
3. wysokość: 300 mm +-20mm,
4. średnica tarczy: 210-280 mm,
5. komplet tarcz:
 - do krojenia kostki 10x10x10;
 - tarcza do beleczek 4x4;
 - tarcza do wiórek 3x1,5;
 - tarcza do wiórek 5x2,5;
 - tarcza do plastrów 2mm,
6. maks. prędkość obrotowa: do 180 obr./min,
7. wydajność: min. 140 kg/h,
8. materiał: stal nierdzewna, duraluminium,
9. Kolor: inox – stal nierdzewna.

PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA

PRZEZNACZENIE:

Przystawka do mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem.

1. Wyposażenie przystawki:
 - nóż jednostronny,
 - szarpak,
 - sito o średnicy 80+-10% mm z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3 mm
 - misa.
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. długość: 415 mm +-20mm,
2. szerokość: 240 mm +-20mm,
3. wysokość: 270 mm +-20mm,
4. maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min,
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna.

PRZYSTAWKA DO KROJENIA**PRZEZNACZENIE:**

Przystawka do wędlin w plastry i chleba w kromki.

1. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem.
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. długość: 400 mm +-30mm,
2. szerokość: 400 mm +-20mm,
3. wysokość: 320 mm +-20mm,
4. grubość plastrów: 1-16 mm,
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna.

SZAFKA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 600 – 700 l

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.
4. Drzwi pełne 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 minimum 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietynelem) - platyfikowane.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
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. 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 uwzględniać montaż półek 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. Czynniki chłodnicze 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.
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 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. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.
7. Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
8. Wypełnienie i opieczetowanie 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.

SZAFKA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 250 – 380 l

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 wykonane z blachy ze stali nierdzewnej, a wewnętrzne wykonane z blachy ze stali nierdzewnej lub tworzywa ABS.
Dopuszcza się wykonanie tylnej ściany zewnętrznej ze stali zabezpieczonej przeciw korozji lub z tworzywa.
4. Drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z 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: 250-380 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od +2 do +8 °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 - opcjonalnie.
8. Szafa 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:
 - c) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - d) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.
7. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
8. Wypełnienie i opiecztowanie 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 użytkownika -- 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.

LODÓWKA NA PRÓBKĘ ŻYWNOŚCI.

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 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.
6. Drzwi z uszczelką magnetyczną.
7. Drzwi wyposażone w wbudowany zamek zabezpieczający z kompletem kluczy.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Zakres temperatury pracy chłodziarki: od +2 °C do +6 °C.
3. Wymiary: wys. 800 - 900mm, głębokość 500-600 mm, szerokość 450-550 mm.
4. Pojemność robocza 90-120 l.
5. Regulacja nastawy temperatur.
6. Czynniki chłodnicze bezpieczne dla środowiska naturalnego.
7. Automatyczny system odszraniania.
8. Sterownik z termostatem.
9. Lodówka na próbki żywności w kpl. z 9 kasetami i minimum 8 pojemnikami jednostkowymi do każdej kasety.
10. 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.
11. Możliwość opisana nazwa posiłków.
12. Na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
2. dokumentacja techniczno-ruchowa,
3. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
 - a. 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.
4. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
5. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie zgłoszonych usterek w terminie do 14 dni od zgłoszenia.
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.
8. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
9. 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).

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.

SCHŁADZARKA (ZAMRAŻARKA) SZOKOWA 5 x GN 1/1**Przeznaczenie:**

Do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

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.
4. Drzwi pełne z samodomykaczem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
9. Wyposażona w co najmniej 5 par przewodnic .
10. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
11. Obudowa i komora z powłoką ochronną.
12. Obieg powietrza wymuszony.
13. Praca w temperaturze otoczenia min do 30°C.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania - 230 V.
2. Moc minimalna urządzenia - max 0,5 kW.
3. Moc agregatu dostosowana do pojemności urządzeń.
4. Wymiary:
 - Długość - od 750 mm do 790 mm.
 - Szerokość - od 670 mm do 700 mm.
 - Wysokość - max. 840 mm.
5. Wydajność chłodnicza - min. 1350 kW przy temp. odpar. -10 °C.
6. Minimalna pojemność - 5 tac (półek). GN 1/1
7. Cztery niezależne procesy z możliwością własnej konfiguracji przez użytkownika.
8. Schładzanie żywności +70 ÷ +3°C do 90 minut.
9. Zamrażanie żywności +70 ÷ -18°C do 240 minut.
10. Wydajność - schładzanie: min. 15 kg/cykl, zamrażanie: min. 10 kg/cykl.
11. Dwa tryby pracy - wg czasu lub wg temperatury produktu (sonda).
12. Funkcja HOLD – podtrzymanie końcowej temperatury produktu do momentu wyjęcia go z komory.
13. Podgrzewane przylganie uszczelek.
14. Oświetlenie wnętrza samoczynne.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - e) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - f) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 40x80mm 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. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.
7. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
8. 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 użytkownika -- 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.

WARNIK ELEKTRYCZNY 18-22 l

Przeznaczenie:

Do podgrzewania wody.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa – stal nierdzewna.
2. Podwójne ścianki.
3. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
4. Wysokość 550 – 650 mm.
5. Nienagrzewające się uchwyty.
6. Niekapiący kran z polipropylenu.
7. Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości 120 mm.
8. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach.
9. Zamykana pokrywa.
10. Temperatura w zakresie 30 – 100 °C.
11. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury.
12. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
13. Grzałką umieszczoną pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem.
14. Tacka ociekowa w zestawie

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc: 2-3 kW.
3. Pojemność min 18-22 l

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 opcjonalnie;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce 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 deklarację zgodności producenta.
 6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

KUCHENKA MIKROFALOWA

Przeznaczenie:

Do podgrzewania, rozmrażania, grillowania potraw.

Wymagania konstrukcyjne

1. Obudowa: stal nierdzewna min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1:2007r. lub stal malowana proszkowo.
2. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
3. Konstrukcja wolnostojący.
4. Kształt obudowy prostokątny.
5. Sterowanie elektroniczne.
6. Minimum 3-funkcyjne gotowanie.
7. Funkcja - podgrzewania, rozmrażania, grillowania potraw.
8. Z obrotowym szklanym talerzem o średnicy 26 cm, +/-10%.
9. Kolor biały, czarny lub chromowany.

Wymagania techniczne

1. Moc 850W +/- 10%
2. Pojemność : 22 l +/-10%,
3. Napięcie 230V

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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: min. 24 m-ce 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 deklarację zgodności producenta.
- 6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
- 7. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 użytkownika -- Część 1: Wymagania ogólne
- 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 użytkownika -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

BEMAR JEZDNY, WODNY 4 x GN 1/1

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Materiał wykonania stal nierdzewna kwasoodporna gat. 304 AISI (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
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 4.
6. Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 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: 2,8-3,8 kW.
3. Wymiary 1650x700mmx900mm (+/- 5%).

Wyposażenie dodatkowe:

1. Cztery pojemniki GN 1/1 200 z 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.
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 deklarację zgodności producenta.
 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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 użytkownika -- 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 białek dla zakładów zbiorowego żywienia

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY – STANDARD BIUROWY

Przeznaczenie:

Do przygotowywania kawy.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Możliwość przygotowywania dwóch kaw równocześnie.
2. Wbudowany młynek z regulacją 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. Wyposażony w dyszę pary lub system do spieniania mleka.
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 wyłączenia 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.
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 opcjonalnie;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce 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 (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI

Przeznaczenie:

Do mielenia, rozdrabniania mięsa.

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, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna.
4. Urządzenie wolnostojące.
5. Demontowany korpus myjący.
6. Sitka i noże wykonane ze stali nierdzewnej.

7. Popychacz do mięsa wykonany z trwałego tworzywa sztucznego.
8. Napęd przenoszony poprzez przekładnię z funkcją biegu wstecznego.
9. Gumowe, antypoślizgowe nóżki.
10. Wyposażenie w min. 2 komplety sitek, szarpak oraz min. 2 noże.
11. Średnica sitek: 80-100 mm.
12. Średnica otworów sitka: 5 i 8 mm.
13. Wymiary tacy 320x200x55 mm.+/-20% lub zsyp i gardziel.
14. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 400 V.
2. Moc: 1,0-2,5 kW.
3. Wydajność: min. 250 kg/h.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - d) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - e) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
 - g. 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.
2. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy 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. Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
5. 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).

6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

7. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

KRAJALNICA ŻYWNOŚCI - ELEKTRYCZNA

Przeznaczenie:

Do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków w obiektach żywienia zbiorowego.

Materiał konstrukcyjny:

1. Podstawa, stół przesuwany wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej jakości stopów oksydowanych aluminiowych.
2. Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej, pokrytej teflonem o średnicy 300 mm (+/- 10%).
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości).
4. Płyta oporowa i pokrywa noża pokryta teflonem.
5. Wyposażenie - ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami.

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz.
2. Moc znamionowa do 0,4 kW.
3. Tryb pracy manualny.
4. Min. zakres regulacji grubości plastrów: 1 - 24 mm (regulacja płynna);
5. Powierzchnia robocza stołu podawczego 350 x 300 mm (\pm 50 mm).
6. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - f) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - g) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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 deklarację zgodności producenta
6. Wypełnienie i opieczetowanie 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 **kartę katalogową**/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.
- EN 60204-1:2006 + A1:2009 - Bezpieczeństwo elektryczne.
- EN 963:1997 + A1:2009 - Osłony części ruchomych.
- EN 1974:1998 + A1:2009 – Krajalnice Wymagania bezpieczeństwa i higieny.

MASZYNA DO FORMOWANIA KOTLETÓW (KOTLECIARKA)

Przeznaczenie:

Do szybkiego i ekonomicznego przygotowania kotletów i steków. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

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, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.

3. Obudowa korpusu i przystawek w całości wykonana ze stali nierdzewnej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)., gardziel wykonana z poliwęglanów.

4. Urządzenie wolnostojące. Posiada:

- stabilny, metalowy korpus z silnikiem,
- przystawka nacinająca z 2 wałkami z min. 28 nożami na każdym,
- przystawka umożliwiająca mielenie mięsa.

5. Podczas pracy brak dostępu do części tnących (ruchomych).

6. Funkcja biegu wstecznego - rewers obrotów umożliwiający wycofanie kawałka mięsa zablokowanego między nożami – opcjonalnie.

7. Antypoślizgowe nóżki urządzenia oraz opcjonalna możliwość poziomowania, regulacji.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 800 W.
3. Wydajność przystawki do mielenia mięsa min: 90 kg/h.
4. Wydajność urządzenia: min 300 kotletów/h.
5. Wielkość gardzieli w cm: 16-18x2,0-3,0.
6. Szerokość wałków tnących w cm: 18-19.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - h) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - i) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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 deklarację zgodności producenta.
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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 użytkownika -- 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.

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.
2. Korpus wykonany z tworzywa i stali nierdzewnej.
3. Urządzenie wyposażone w zespół silnikowy.
4. Dzwon demontowany do czyszczenia.
5. Elektroniczny panel sterowania.
6. Przystosowany do pracy o pojemności naczyń do 200 l.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc urządzenia – 750-1000 W.
3. Długość ramienia 550-600 mm.
4. Waga urządzenia 6-8 kg.
5. Maksymalna prędkość obrotowa pracy 9 000 obr./min.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - j) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - k) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 co najmniej 24 miesięcy 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 (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

NAŚWIETLACZ UV DO JAJ

Przeznaczenie:

Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, opcjonalnie noży i przyborów.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie wyposażone w szufladę stanowiącą wkład dla naświetlanych produktów.
2. Szuflada wyposażona w kratkę ze stali chromowanej.
3. Sterowanie elektro-mechaniczne.
4. Panel sterowania .
5. Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie.
6. W jednym cyklu naświetlania zniszczenie do 100% bakterii salmonelli, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni produktu żywnościowego.
7. Urządzenie bezpieczne dla środowiska naturalnego.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V.
2. Wymiary - szerokość x głębokość x wysokość: 400x540x350 - 400x180-280 mm.
3. Wydajność: minimum 30 jaj w jednej turze.
4. Czas naświetlania: do 150 sekund.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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: min. 24 m-ce 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 (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta
6. Wypełnienie i opieczetowanie 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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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 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.

STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ 1800x700x850

Przeznaczenie:

Do zastosowania przy obróbce produktów żywnościowych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Całość wykonana ze stali odpornej na kwasy i środki chemiczne (AISI 304) o grubości min. 0,8 mm.
2. Stabilna, spawana konstrukcja o profilu szkieletu 40 mm.
3. Wykończenie blatu z tzw. „kampinosem” o wielkości 25-40 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.1800xgłęb.700x 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 (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
4. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.

ZGRZEWARKA DO TACEK Z PRODUKTEM SPOŻYWCZYM GOTOWYM DO SPOŻYCIA LUB GARMAŻERYJNYM

Przeznaczenie:

Do pakowania produktów spożywczych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Materiał wykonania: stal nierdzewna (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Ramię dociskowe.
3. Możliwość zamykania (zgrzewania) pojemników papierowych (niepalnych) lub pulpy trzciny cukrowej lub plastikowych.
4. Możliwość jednoczesnego zgrzewania min. 2 opakowań w formacie do rozmiaru 227x178 mm.
5. Regulacja temperatury umożliwiająca dostosowanie temperatury do rodzaju stosowanej folii oraz opakowań.
6. Automatyczna kontrola temperatury zgrzewania.
7. Automatyczny sposób obcinania folii z rolki oraz pomiędzy ramkami za pomocą wysuwanej gilotyny.
8. Bezpieczna konstrukcja - operator jest chroniony przed: oparzeniem, skaleczeniem, opadaniem ramienia.
9. Świetlny wskaźnik gotowości do pracy,

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Łączna moc: 1,2-1,8 kW.
3. Czas zgrzewania: do 3 sekund
4. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 550x450x280 mm (+/- 10%).

Wyposażenie dodatkowe (jeżeli nie występuje w ukompletowaniu):

1. Matryce (wykroje, ramki) do zgrzewania produktów wykończone silikonem (wymiary w mm)
 - a. Jednokomorowe o wym. 227x178- 2 kpl
 - b. Dwukomorowe o wym. 227x178 z podziałem symetrycznym o wym. 178x113 – 2 kpl
 - c. Trójkomorowe (trapezowy układ) o wym 227x1778 – 2 kpl
 - d. Dwukomorowe o wym 227x178 z 2 gniazdami o średnicy 115mm- 2 kpl
2. Pakiet startowy:
 - a. Rolka folii do zgrzewania
 - b. Opakowanie min. 50 szt. Pojemników niedzielonych o wym 227x178

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - l) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - m) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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. Attest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
6. 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).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

URZĄDZENIE DO PRÓŻNIOWEGO PAKOWANIA ŻYWNOSCI

Przeznaczenie:

Do próżniowego pakowania żywności, zapewniającego dłuższe i higieniczne przechowywanie.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Materiał wykonania: stal nierdzewna.
2. Elektroniczne sterowanie.
3. Kontrolka poziomu oleju oraz funkcja STOP.
4. Listwa odcinająco-zgrzewająca.
5. Przezroczysta pokrywa.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: min. 0,7 kW.
3. Czas cyklu: 5 - 90 sek.
4. Możliwość ustawienia czasu pojedynczego cyklu i czasu zgrzewania
5. Długość listwy zgrzewającej: 350-450mm.
6. Typ pakowania: próżnia.
7. Pompa próżniowa o wydajności min. 7m³/h.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - n) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - o) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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 deklarację zgodności producenta.
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 kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania 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.

SZAFKA MROŹNICZA O POJEMNOŚCI 600 – 700 l

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie ujemnych 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.
4. Drzwi pełne 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 w zakresie od 40 do 60 mm.
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 1200 W.
3. Pojemność: 600 – 700 l.
4. Zakres temperatury pracy urządzenia: od –18 do – 20 °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 680-800 x 800-850 x 2000-2200 mm. Wymiar wewnętrzny musi uwzględniać 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. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
10. Czynniki chłodnicze bezpieczne dla środowiska naturalnego.
11. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - g) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - h) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu
7. Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta
8. Wypełnienie i opieczetowanie 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.

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA O POJEMNOŚCI 550-650 l

Przeznaczenie:

Do przechowywania produktów żywnościowych w niskiej temperaturze.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 550 – 650 l
3. Wyświetlacz temperatury.
4. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane
5. Wyposażenie w 4 kółka z hamulcem
6. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
7. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
8. Oświetlenie led wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
9. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
10. Kolor obudowy biały lub srebrny

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc dostosowana do urządzenia.
3. Minimalna regulacja temperatury w zakresie: -18 °C do -22°C
4. Efektywność energetyczna: min. F
5. Czynniki chłodnicze bezpieczny dla środowiska naturalnego.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - i) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - j) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć kartę katalogową/ katalog z oferowanym modelem urządzenia zawierający informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania do montażu.
7. Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
8. Wypełnienie i opieczetowanie 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 22041:2019 Szafy i lamy chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i zużycie energii
- 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.