

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

plk Paweł CIEPIKOWSKI 2025-01- 23

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„SZAFRA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 L”

BYDGOSZCZ

2025-01- 23



STYCZEŃ 2025

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OG/ROZ.

SZAFRA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 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 AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) z wyłączeniem tylnej ściany, która może być wykonana z innego materiału zabezpieczonego przed korozją (niekorodującego). Dwoje drzwi pełnych z samodomykaczem, profilowane oraz drzwi z zamkiem.
4. Magnetyczne uszczelnienie drzwi.
5. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
6. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
7. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
8. Wyposażona w 8 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) o ładowności min. 30 kg, wykonanych ze stali nierdzewnej lub stalowych pokrytych tworzywem (polietylenem) – plastifikowanych.
9. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
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 750 W.
3. Pojemność: 1300 – 1400 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od 0 do +8 °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 1400 x 820 x 2100 mm (±100mm).
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
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:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

2025-01- 23



2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent,
 - Nazwa i model urządzenia,
 - Nr seryjny,
 - Data produkcji,
3. Okres gwarancji, 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 katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
7. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
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

2025-01- 23

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

- PN-EN ISO 23953-2: 2007 Meble chłodnicze – Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

2025-01- 23

OPRACOWAŁ

ppłk Sławomir Koźlarek

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

2025-01-23
pik Paweł CZŁĘBKOWSKI

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„SZAFKA MROŹNICZA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 L”

2025-01-23

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OG/ROZ

SZAFKA MROŻNICZA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 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 AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) z wyłączeniem tylnej ściany, która może być wykonana z innego materiału zabezpieczonego przed korozją (niekorodującego).
4. Dwoje drzwi z możliwością otwierania w lewą oraz prawą stronę z samodomykaczem i zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 8 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) o ładowności min. 30 kg, wykonanych ze stali nierdzewnej lub stalowych pokrytych tworzywem (polietylenem) – plastyfikowanych..
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 1300 – 1400 l ($\pm 5\%$).
4. Zakres regulacji temperatury od -15 do -22 °C (± 2 °C), przy temperaturze otoczenia do $+30$ °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 1400 x 820 x 2100 mm (± 100 mm).
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
8. Szafka wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
10. Czynniki chłodnicze bezpieczny dla środowiska naturalnego.



11. 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 uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent,
 - Nazwa i model urządzenia,
 - Nr seryjny,
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, 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 katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
7. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
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).

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

2025-01- 23

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

- 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.

2025-01-23 OPRACOWAŁ

pplk Sławomir Koźlarek

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Waparcia i Inicjatyw
2025-01-29

płk Paweł CZUBKOWSKI

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**„OBIERACZKA Z PŁUCZKĄ DO ZIEMNIAKÓW I WARZYW Z SEPARATOREM
OBIERZYN”**


2025-01-29

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OG/RBLog.

OBIERACZKA Z PŁUCZKĄ DO ZIEMNIAKÓW I WARZYW Z SEPARATOREM OBIERZYN

Przeznaczenie:

Do obierania (skrobania) ziemniaków marchwi, braków itp.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Obudowa korpusu, podstawy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
3. Obieraczka składa się z komory do obierania oraz komory do płukania.
4. Zbiornik komory obierającej i talerza obierającego wyłożone masą ścierną.
5. Okładziny ściernie ścian demontowalne.
6. Komora płuczka gładka.
7. Przesypywanie materiału po wypłukaniu mechaniczne.
8. Włącznik, wyłącznik bezpieczeństwa i programator czasowy.

Wymagania techniczne obieraczki:

1. Długość: 1100 mm $\pm$ 100mm.
2. Szerokość: 600 mm $\pm$ 100mm.
3. Wysokość: 1000 mm $\pm$ 100mm.
4. Zasilanie: elektryczne 400V.
5. Moc całkowita: 0,50-0,75 kW.
6. Wydajność: min. 250-300 kg/h.
7. Masa: 80-100kg.
8. Wsad: 8-10 kg.
9. Kolor: Inox.

Wymagania techniczne separatora obierzyn:

1. Długość: 550 mm $\pm$ 50mm.
2. Szerokość: 300 mm $\pm$ 50mm.
3. Wysokość: 300 mm $\pm$ 50mm.
4. Masa: 7– 10kg.
5. Kolor: inox.

Wypożazenie dodatkowe:

1. Naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika.
2. Rury odpływowe - długość min. 1,5 m.
3. Ściągacz talerza oraz zapasowy wtryskiwacz.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

- 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 (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
- 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 katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

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

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo użytkowania – Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego – Procedura badania hałasu – Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego – Procedura badania hałasu – Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.

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

- 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.

2025-01- 23

Opracował:

ppłk Sławomir Koźlarek

ZATWIERDZAM
GESTOR
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych
plk Paweł CIEBIŃSKI 2024-06-18

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„AUTOMATYCZNA KRAJALNICA ŻYWNOŚCI – ELEKTRYCZNA”



2024-06-18

BYDGOSZCZ

CZERWIEC 2024

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OG/ROZ.

PÓŁAUTOMATYCZNA 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 lub automatyczny.
4. Praca w trybie autoamatycznym dotyczy modułu odkładczego skrojonych plastrów, regulacji ustawień pracy stołu podawczego i żądania wielkości porcji (plasterków do skrojenia), kontroli wielkości stosów skrojonych plastrów oraz automatyzm zatrzymania po osiągnięciu wielkości skrojenia zadanej ilości lub braku produktu żywnościowego. Wbudowany licznik ilości skrojonego materiału.
5. Minimalny zakres regulacji grubości plastrów: 1 – 4 mm;
6. Powierzchnia robocza stołu podawczego 350 x 300 mm ($\pm$ 50 mm).
7. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.

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;

2024-06-18

- 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 lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
 5. 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).
 6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

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

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo użytkowania – Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego – Procedura badania hałasu – Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu – Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo użytkowania – Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
- 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.

Opracował:

2024-06-18

ppłk Sławomir Koźlarek

