**Z A T W I E R D Z A M**

**GESTOR**

**SZEF**

**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU GASTONOMICZNEGO POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

BYDGOSZCZ

LUTY 2022 r.

**ZADANIE 1**

**Zamrażarka przeszklona z szybą poj. 400 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie ujemnych temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 350 – 450 l
3. Zawór próżniowy dla łatwego otwierania
4. Technologia niskoszronowa
5. Izolacja min. 60 mm
6. Wyświetlacz temperatury.
7. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej
8. Wyposażenie w 4 kółka z min 2 z hamulcem
9. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
10. Drzwi zamrażarki z szybą otwierane uchylnie lub przesuwnie
11. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
12. Oświetlenie wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
13. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
14. Kolor obudowy biały lub srebrny

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: do 150 W.
3. Regulacja temperatury w zakresie -14 oC do -26oC
4. Efektywność energetyczna:min. A
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
2. dokumentacja techniczno-ruchowa,
3. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
4. wypełniona karta gwarancyjna,
5. wykaz adresów punktów serwisowych.
6. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
7. 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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA O POJEMNOŚCI 600 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania produktów żywnościowych w niskiej temperaturze.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 550 – 650 l l
3. Zawór próżniowy dla łatwego otwierania
4. Technologia niskoszronowa
5. Izolacja min. 60 mm
6. Wyświetlacz temperatury.
7. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej
8. Wyposażenie w 4 kółka z hamulcem
9. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
10. Pokrywa zamykana na zamek
11. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
12. Oświetlenie wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
13. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
14. Wymiary WxSzxG: 900x1600x710mm (+/-10%)
15. Kolor obudowy biały lub srebrny

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc dostosowana do urzadzenia.
3. Technologia chłodzenia zamrażarki statyczna
4. Regulacja temperatury w zakresie -14 oC do -26oC
5. Efektywność energetyczna:min. A+
6. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**Zamrażarka skrzyniowa poj. 400 l**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie ujemnych temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 350 – 450 l
3. Zawór próżniowy dla łatwego otwierania
4. Technologia niskoszronowa
5. Izolacja min. 60 mm
6. Wyświetlacz temperatury.
7. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej
8. Wyposażenie w 4 kółka z min 2 z hamulcem
9. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
10. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
11. Oświetlenie wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
12. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
13. Kolor obudowy biały lub srebrny

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: do 150 W.
3. Regulacja temperatury w zakresie -14 oC do -26oC
4. Efektywność energetyczna:min. A
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**ZADANIE 2**

**Szafa mroźnicza poj. 700 l**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności 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 (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej (0H18N9 PN-EN 10088-1:2007P).
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) ze stali nierdzewnej.
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 1 500 W.
3. Pojemność 650 – 750 l.
4. Zakres regulacji temperatury od –18 do – 21 oC, przy temperaturze otoczenia do +35 oC.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury   
   i elektroniczny termostat.
8. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**ZADANIE 3**

**SZAFA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 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 (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z wysokogatunkowej 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) ze stali nierdzewnej.
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 agregatów dostosowana do pojemności urządzeń.
3. Pojemność komory 650 – 750 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 oC.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury   
   i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.
10. Praca bezproblemowa do temperatury otoczenia +35 oC i wilgotności względnej powietrza 60%.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
5. 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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

**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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**ZADANIE 4**

**Witryna ekspozycyjna poj.140 l**

**Przeznaczenie:**

Do eksponowania żywności.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Materiał: stal nierdzewna szkło
3. Wbudowany agregat chłodniczy;
4. Automatyczne odprowadzanie skroplin;
5. Minimum 2 ruchome półki, z regulowaną wysokością
6. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem.
7. Tylne szyby przesuwne, przednia szyba zakrzywiona;
8. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Minimalny zakres regulacji temperatury od 0 do +10 ˚C,
3. Minimalne obciążenie półki 13 kg
4. Ekologiczny czynnik chłodniczy
5. Pojemność 140 l (+/- 20 l)

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
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).

**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 60335-2-24:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**SZAFA CHŁODNICZA PRZESZKLONA O POJEMNOŚCI 350 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. Ściany zewnętrzne wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Drzwi przeszklone z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę   
   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. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 3 półki GN 2/1.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc agregatów dostosowana do pojemności urządzeń.
3. Pojemność komory 320 – 400 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 oC.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury   
   i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.
10. Praca bezproblemowa do temperatury otoczenia +35 oC i wilgotności względnej powietrza 60%.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**ZADANIE 5**

**Lada wydawcza chłodnicza**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Wbudowany agregat chłodniczy.
3. Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
5. Szyba przednia uchylna
6. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc agregatów dostosowana do pojemności urządzenia.
3. Wymiary 130x95x125cm (+/- 10 cm)
4. Zakres regulacji temperatury min. od +1 do +7 oC.
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**Nadstawka chłodnicza przeszklona 8 GN 1/4 z podstawą**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Wbudowany agregat chłodniczy.
3. Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Przeszklone drzwi
5. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
6. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc do 250W.
3. Wymiary 180x35x45cm (+/- 10 cm)
4. Zakres regulacji temperatury min. od +2 do +8 oC.
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Podstawa pod nadstawkę ze stali nierdzewnej
2. 8 pojemników GN 1/4

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 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 lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i 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.

**ZADANIE 6**

**Patelnia elektryczna uchylna 0,25 m2**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
5. Przechylanie misy ręczne.
6. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej.
7. 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 – 0,3 m².
4. Pojemność misy od 35 do 45 l.
5. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 oC.
6. Grzałki w patelni elektrycznej z osłona ze stali nierdzewnej.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

**ZADANIE 7**

**PATELNIA ELEKTRYCZNA O POW. 0,4M2**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

**Wymagania konstrukcyjne:**

* 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
  2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej 18/10 / AISI 304   
     (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
  3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
  4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
  5. Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.
  6. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej
  7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
  8. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
  9. Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc urządzenia w zakresie od 8 do 12 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej min. 0,4 m² / max. 0,5 m².
4. Pojemność misy od 55 do 80 l.
5. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 oC.
6. 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,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
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 wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.