

Załącznik nr 11  
do Zaproszenia do składania ofert

ZATWIERDZAM  
SZEFA  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
dyktora Wsparcia Sił Zbrojnych  
2024-08-28  
mgr inż. CZUBKOWSKI

## WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU Powszechnego Użytku Służby Żywnościowej

„STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY O BUDOWIE MONOBLOKU”

2024-08-28

BYDGOSZCZ

SIERPIEŃ 2024

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w WOSzK Mrągowo.

### **STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY O BUDOWIE MONOBLOKU**

#### **Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie niskich temperatur. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

#### **Wymagania konstrukcyjne:**

1. Wyposażony w 2 drzwi o takich samych wymiarach.
2. Profilowany uchwyt otwierania/zamykania drzwi.
3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z nierdzewnej wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304.
4. Izolacja korpusu chłodniczego monobloku pianową metodą wysokociśnieniową o min. gr. 50 mm.
5. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia w formie monobloku.
6. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
7. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów.

#### **Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc chłodnicza min. 0,16kW.
3. Pojemność brutto min. 280l.
4. Wyposażony w min. 2 pary przewodnic i 2 ruszty dla pojemników GN.
5. Wymiary zewnętrzne stołu:
  - wysokość: 850-880mm
  - głębokość: 700mm
  - szerokość: 1340-1350mm
6. Zakres regulacji temperatury min. od 0 do +8 °C, przy temperaturze otoczenia do +30 °C.
7. Stół wyposażony w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
8. Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin.

2024-08-28



Strona 2 z 4

**Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiektach kuchennych – opcjonalnie wg ustaleń Zamawiającego.
2. Dostawca przeprowadzi w jednostce wojskowej przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy.
3. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
  - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
  - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 co najmniej wpisy:
  - Producent;
  - Nazwa i model urządzenia;
  - Nr seryjny;
  - Data produkcji.
5. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
6. 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.
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.
9. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
10. 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 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

2024-08-28

- 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.

Opracował:

st. sierż. Marek RAWA

Wzyskiński  
2024-08-28  
Opis Stawu i Kolcedu