

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

2024-09-04

płk Paweł CZUBKOWSKI

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**„BAR SAŁATKOWY KWADRATOWY
- WYSPA CHŁODNICZA 4xGN 1/1 – gł. 150-200”**

2024-09-04



BYDGOSZCZ

WRZESIEŃ 2024

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

BAR SAŁATKOWY KWADRTOWY - WYSPA CHŁODNICZA 4xGN 1/1 – gł. 150-200.

Przeznaczenie:

Urządzenie chłodnicze do utrzymywania i serwowania zimnych potraw (wymagających warunków chłodniczych). Dystrybucja przez ekspozycję z możliwością samoobsługi w formie wyspy z każdej ze stron.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Materiał wykonania stal nierdzewna, możliwe zastosowanie obudowy i konstrukcji z innego materiału.
2. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
3. Wanna pojedyncza przystosowana do pojemników typu GN 1/1.
4. Ilość jednoczesnego chłodzenia pojemników GN 1/1: od 1 do 4.
5. Zastosowanie systemu przekładek – mniejszych o maksymalnej wys. 150-200.
6. Wspólna komora dla wszystkich przewidzianych GN-ów lub osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję.
8. Podstawę - stojak jezdny: 4 skrętne kółka z hamulcami, co najmniej 2 z hamulcami.
9. Dolny schowek na sprzęt stołowy.
10. Łada wyposażona:
 - a) nadstawę z oświetleniem diodowym LED oraz kopułą szklaną;
 - b) w półki boczne (prowadnice do tac) na każdej ze stron.

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Wymiary po złożeniu (dł. x szer. x wys.) 1400-1700mm x 1400-1700mm x 1200-1600mm.
Uwaga: wielkość i gabaryty sprzętu mogą uniemożliwić jego wniesienie do pomieszczeń przez otwory drzwiowe. Sprzęt może podlegać częściowemu demontażowi na czas operacji montażu.
2. Moc całkowita do 0,7 kW.
3. Pojemność: 4x GN 1/1 – 150-200mm.
4. Chłodzenie statyczne, termostat utrzymujący temperatury potraw w zakresie 4-8°C (± 2 °C).
5. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury.
6. Czynnik chłodniczy.
7. Podnoszona kopuła.
8. Kolor obudowy korpusu do wyboru przez Zamawiającego.

2024-09-04



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.
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 wymagania co do montażu.
7. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
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).

2024-09-04

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne

Strona 3 z 4

- 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.

OPRACOWAŁ

ppłk Sławomir Koźlarek

2024-09-04