

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na: "**Dostawa sprzętu gastronomicznego**".

Znak sprawy: 22 WOG-ZP.2712.22.2025/B/104/2100/D/PBN

Część 2 - Dostawy Sprzętu gastronomicznego

Opis przedmiotu zamówienia

OBIERACZKA ELEKTRYCZNA DO ZIEMNIAKÓW I WARZYW OKOPOWYCH

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: 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: nie mniej niż 24 miesiące

4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia w terminie do 72 godz. od zgłoszenia reklamacji w okresie obowiązywania gwarancji.
5. Atest PZH (świadectwa jakości zdrowotnej) lub innego równoważnego dokumentu w języku polskim stosowanego w krajach Unii Europejskiej lub deklaracji 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

WARNIK ELEKTRYCZNY DO WODY 30-40 L

WARNIK ELEKTRYCZNY 30-40 L

Przeznaczenie:

Do podgrzewania i gotowania wody.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa – stal nierdzewna.
2. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
3. Wysokość 500 – 650 mm. (+/- 5%)
4. Nienagrzewające się uchwyty.
5. Niekapiący kran z polipropylenu.
6. Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości min. 120 mm.
7. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach.
8. Zamykana pokrywa.
9. Temperatura w zakresie 30 – 100 °C (+/- 10%).
10. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury.
11. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
12. Grzałką umieszczoną pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem.
13. Kolor – srebrny.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc: 2-4 kW.
3. Pojemność min 30 – 35 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.
2. Okres gwarancji: nie mniej niż 24 miesiące
3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia w terminie do 72 godz. od zgłoszenia reklamacji 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 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 wpisy:
 - - Producent / dostawca nr umowy
 - - Nazwa i model urządzenia
 - - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - - Data produkcji
 - - Okres gwarancji
 - - Telefon do serwisów
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. Wykaz firmowego serwisu i magazynu 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

WARNIK ELEKTRYCZNY DO WODY 20-30 L

WARNIK ELEKTRYCZNY 20-30 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 umieszczona pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem.
14. Tacka ociekowa w zestawie

Wymagania techniczne:

4. Zasilanie 230 V.
5. Moc: 2-3 kW.
6. 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: nie mniej niż 24 miesiące
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia w terminie do 72 godz. od zgłoszenia reklamacji w okresie obowiązywania gwarancji.
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.

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

Dane techniczne:

- moc urządzenia: 1800- 2200 W;
- pojemność: 1,7- 1,9 l;
- instrukcja w języku polskim: Tak;
- filtr antyosadowy: Tak;
- wykonanie: stal nierdzewna z elementami plastikowymi;
- wskaźnik poziomu wody: Tak;
- obrotowa podstawa: Tak;
- element grzejny Płaska grzałka płytowa;
- kolor: srebrny lub stalowy;
- automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody: Tak;
- automatyczny wyłącznik przy zdejmowaniu z podstawy: Opcjonalnie.

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: nie mniej niż 24 miesiące
3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia w terminie do 72 godz. od zgłoszenia reklamacji 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 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. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.

WAGA ELEKTRYCZNA DO 15 KG

WAGA ELEKTRONICZNA WTC 15 C1/R Waga pomostowa przeznaczona do Bezpośrednich rozliczeń handlowych oraz wszędzie tam gdzie w sposób Szybki i pewny należy określać masę netto. Wyposażona są w miernik Wagowy pue c/31 z podświetlanym wyświetlaczem lcd zainstalowany przy Platformie. Konstrukcja wagi stalowa, malowana proszkowo, szalka Nierdzewna. Obciążenie maksymalne 15 kg, dokładność odczytu 5 g Służy do ważenia artykułów spożywczych w magazynie lub na kuchni w Zakładach zbiorowego żywienia.

Zasilanie 230v ac, 50hz

WAGA ELEKTRYCZNA DO 150 KG

WAGA ELEKTRONICZNA WTC 150 C3/K 150KG Waga pomostowa/platformowa przeznaczona do Bezpośrednich rozliczeń handlowych oraz wszędzie tam gdzie w sposób Szybki i pewny należy określać masę netto. Wyposażona w miernik wagowy Pue c/31 z podświetlanym wyświetlaczem lcd zainstalowanym na kablu. Platforma wagi wykonana Jest z elementów stalowych i żeliwnych osadzona na czterech nóżkach Regulowanych; wyświetlacz elektroniczny zainstalowany na metalowym Słupku o wysokości 750 mm , obciążenie max # 150 kg, obciążenie 1 kg, e = 50 g, zasilanie # 220 v/50hz; szalka wykonana ze stali nierdzewnej o Wymiarach 400 x 400 mm, Waga przeznaczona jest do ważenia artykułów spożywczych w magazynie; Konstrukcja wag stalowa, malowana proszkowo, szalka nierdzewna. Obciążenie maksymalne 150 kg, dokładność odczytu 50 g Zasilanie 230v ac, 50hz

TERMOMETR ELEKTRONICZNY IGŁOWY

TERMOMETR CYFROWY DO ŻYWNOŚCI TFA 30.1013.

Termometr cyfrowy wkluwany do żywności TFA Dostmann Pocket-Digitemp. Służy do kontroli temperatury potraw nie tylko na ich powierzchni, ale również w środku. Wyposażony jest w praktyczną i solidną sondę szpilkową. Posiada funkcję pamięci wartości aktualnej, maksymalnej i minimalnej.

Zakres pomiaru temperatury: -40 do 200st.C.

Kalibracja fabryczna.

Rozdzielczość temperatury: 0.1st.C.

Długość czujnika: 75mm.

Wymiary: 20x152mm (szer./wys.).

Dokładność pomiarowa (+-): 0.8st.C.

Zasilanie: bateria 1,5V LR44.

TERMOMETR DO KONTROLI TEMPERATURY W KONTENERACH , LODÓWKACH I LADACH CHŁODNICZYCH, POSIŁKÓW (DO KAŻDEGO URZĄDZENIA)

Termometr elektroniczny ebro ttx 100.

Termometr z wyświetlaczem cyfrowym o wymiarach: 70x40x15mm.

Przeznaczony do pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych.

Zakres temperatur od -50°C do 350°C.

Wyposażenie: bateria cr 2032 - 3v; sonda długości 120 mm;

Przewód do Sondy długości 600 mm;

Obudowa termometru wykonana z tworzywa sztucznego.

Posiada zaczep umożliwiający jego zawieszenie;

Duży, czytelny wyświetlacz;

Posiada przycisk on/off zmieniający stopnie Celsjusza na stopnie Fahrenheita;

LAMPA OWADOBÓJCZA O DUŻYM ZASIĘGU

LAMPA OWADOBÓJCZA O DUŻYM ZASIĘGU - jest niezbędna wszędzie tam, gdzie artykuły i produkty spożywcze są przechowywane, przetwarzane, podawane i spożywane. Do wabienia owadów stosuje się nowej generacji świetlówek UVA.

Lampa posiada deklarację zgodności CE, certyfikaty B oraz zgodne z wymogiem HACCP.

DSW/1600/4200/2800MM

LAMPA OWADOBÓJCZA O MAŁYM ZASIĘGU

LAMPA OWADOBÓJCZA O MAŁYM ZASIĘGU - jest niezbędna wszędzie tam, gdzie artykuły i produkty spożywcze są przechowywane, przetwarzane, podawane i spożywane. Do wabienia owadów stosujemy nowej generacji świetlówek UVA.

Lampa posiada deklarację zgodności CE, certyfikaty B oraz zgodne z wymogiem HACCP.,

DSW/800/3200/2200MM

Lampa z wkładem lepowym o wysokiej skuteczności. Wykonana z materiałów Odpornych na ciepło i działanie uv. Wyłapuje owady cicho bez typowych Dla lamp rażących trzasków.

Dane techniczne:

- lampa wykonana z metalu;
- moc świetlówki: 15 w;
- jednostronna;
- długość fali: uva 350-400 nm;
- 230v; 50 hz;
- wymiar lepu: 42x11,5cm;

CERATA NA TKANINIE

Cerata wzmocniona tkaniną folmar 140cm.

Cerata wzmocniona tkaniną. Przeznaczona do przykryci

Stołów w obiektach żywienia zbiorowego. Szerokość ceraty: 140 cm.

Pakowana w belach po 25 metrów bieżących. Kolor dowolny.

TACA KELNERSKA PROSTOKĄTNA GN 1/1

TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA

I. Przeznaczenie: taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków, przenoszenia naczyń, zastawy stołowej).

II. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania: tworzywo sztuczne – poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa.
2. Kształt prostokątny lub trapezowy.
3. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
4. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszania.
5. Odporność na środki myjące i przebarwienia.
6. Dostosowane do zmywania i wyparzania w zmywarkach automatycznych (min. 3 razy dziennie).
7. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.

III. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Odporność termiczna od -10 do 100°C.
2. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.
3. Wymagania szczegółowe:
 - a) taca prostokątna: wymiary: 530 x 325x (h)10-20 mm;
 - b) taca trapezowa: kształt (trapezoidalny) umożliwiający ułożenie czterech tac na stole kwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość: 10-20 mm.

IV. Wymagania dodatkowe

1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:
 - a) Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.

3. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 2000 szt.:
 - a) wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony;
 - b) wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;

do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem, specyfikacją produktu i producenta

TACA KELNERSKA TRAPEZOWA

TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA

V. Przeznaczenie: taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków, przenoszenia naczyń, zastawy stołowej).

VI. Wymagania ogólne

8. Materiał wykonania: tworzywo sztuczne – poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa.
9. Kształt prostokątny lub trapezowy.
10. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
11. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszania.
12. Odporność na środki myjące i przebarwienia.
13. Dostosowane do zmywania i wyparzania w zmywarkach automatycznych (min. 3 razy dziennie).
14. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.

VII. Wymagania techniczne i szczegółowe

4. Odporność termiczna od -10 do 100°C.
5. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.
6. Wymagania szczegółowe:
 - c) taca prostokątna: wymiary: 530 x 325x (h)10-20 mm;
 - d) taca trapezowa: kształt (trapezoidalny) umożliwiający ułożenie czterech tac na stole kwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość: 10-20 mm.

VIII. Wymagania dodatkowe

4. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
5. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:
 - c) Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
 - d) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
6. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 2000 szt.:
 - c) wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony;
 - d) wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;

do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem, specyfikacją produktu i producenta

EKSPRES DO KAWY

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 wyłączania 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: nie mniej niż 24 miesiące
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia w terminie do 72 godz. od zgłoszenia reklamacji w okresie obowiązywania gwarancji.
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.

Ekspres do kawy

Przeznaczenie:

Do przygotowywania kawy.

Parametry techniczne:

10. Napięcie znamionowe (V)/ moc znamionowa (W)- 230 V i od 1400 do 1600;
11. Pojemność wyjmowanego zbiornika na wodę (w litrach)- od 1.5l do 2,5 l;
12. Ciśnienie pompy(bar)- 15;
13. Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą (w gramach)- od 250 g do 350;
14. Pojemność zbiornika na kawę zużytą (w porcjach)- do 30;
15. Pojemność zewnętrznego zbiornika (pojemnika) na mleko(l)- do 1,5l;
16. Młynek z regulacją stopnia mielenia (minimum)- 7
17. Możliwość używania kawy mielonej;
18. Jednoczesne parzenie 2 filiżanek;
19. Dodatkowy zbiornik na kawę wstępnie zmieloną;
20. Wyjmowany blok zaparzający(do mycia);
21. Regulowany wylot kawy (do 180 mm);
22. Wyświetlacz tekstowo-graficzny;
23. Dostęp do podstawowych funkcji na panelu przednim;
24. Oszczędność energii- tryb „ECO”

Funkcje programowania:

1. Wybór języka(w tym polski);
2. Spienianie mleka przy użyciu jednego przycisku- „One touch”
3. Ilość spienionego mleka- wbudowana funkcja automatycznego przygotowania mleka;
4. Ilość kawy w filiżance;
5. Ilość gorącej wody;
6. Parzenie wstępne;
7. Regulacja stopnia mielenia kawy;
8. Automatyczne płukanie;
9. Automatyczne mycie i czyszczenie;
10. Automatyczne czyszczenie;
11. Automatyczne odkamienianie;
12. Twardość wody;
13. Temperatura kawy(regulacja).

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: nie mniej niż 24 miesiące

3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia w terminie do 72 godz. od zgłoszenia reklamacji w okresie trwania 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 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 wpisy:
 - - Producent / dostawca nr umowy
 - - Nazwa i model urządzenia
 - - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - - Data produkcji
 - - Okres gwarancji
 - - Telefon do serwisów
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. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

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.