

**ZATWIERDZAM**  
**SZEF**  
**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**SZEF**  
**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**  
**Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych**

2025-01-29

plk Paweł GZUŁKOWSKI

## **WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

„BEMAR WODNY, STACJONARNY 2 X GN 1/1”  
„BEMAR WODNY, STACJONARNY 3 X GN 1/1”  
„BEMAR WODNY, STACJONARNY 4 X GN 1/1”

2025-01-29



BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

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

## **I. BEMAR WODNY, STACJONARNY 2 x GN 1/1**

### **Przeznaczenie:**

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

### **Wymagania konstrukcyjne:**

1. Konstrukcja 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).
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.
3. Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1.
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 2.
6. Dwie osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30+90°C.
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.
10. Kran spustowy do każdej komory.
11. Podstawa na 4 nogach z regulacją wysokości.
12. Wzmocnienie - półka pełna.

### **Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1,2-1,6 kW.
3. Wymiary 850 x 700mm x 900mm (+/- 5%).

### **Wposażenie dodatkowe:**

1. Dwa pojemniki GN 1/1 200 z pokrywkami w komplecie.
2. Grubość blachy nierdzewnej min. 0,8 mm.

### **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;
  - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.

2025-01-29



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 producenta<sup>1</sup>.
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 wymaganiach, 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.
- PN-EN 60335-2-50: 2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn dla zakładów zbiorowego żywienia.

2025-01- 23



<sup>1</sup> 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.

## **II. BEMAR WODNY, STACJONARNY 3 x GN 1/1**

### **Przeznaczenie:**

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

### **Wymagania konstrukcyjne:**

1. Konstrukcja 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).
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.
3. Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1.
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 3.
6. Trzy osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C.
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.
10. Kran spustowy do każdej komory.
11. Podstawa na 4 nogach z regulacją wysokości.
12. Wzmocnienie - półka pełna.

### **Wymagania techniczne**

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1,8-2,6 kW.
3. Wymiary: 1300 x 700mm x 900mm (+/- 5%).

### **Wypożazenie dodatkowe:**

1. Trzy pojemniki GN 1/1 200 z pokrywkami w komplecie.
2. Grubość blachy nierdzewnej min. 0,8 mm.

### **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;
  - 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.

2025-01-23



5. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta<sup>2</sup>.
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 katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, 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.
- PN-EN 60335-2-50: 2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych barmów dla zakładów zbiorowego żywienia.

2025-01- 23



---

<sup>2</sup> 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.

### **III. BEMAR WODNY, STACJONARNY 4 x GN 1/1**

#### **Przeznaczenie:**

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

#### **Wymagania konstrukcyjne:**

1. Konstrukcja 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).
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.
3. Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1.
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4.
6. Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C.
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.
10. Kran spustowy do każdej komory.
11. Podstawa na 4 nogach z regulacją wysokości.
12. Wzmocnienie - półka pełna.

#### **Wymagania techniczne**

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.
2. Moc w zakresie pomiędzy: 2,8-3,8 kW.
3. Wymiary: 1650 x 700mm x 900mm (+/- 5%).

#### **Wyposażenie dodatkowe:**

1. Cztery pojemniki GN 1/1 200 z pokrywkami w komplecie.
2. Grubość blachy nierdzewnej min.0,8 mm.

#### **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 uderzenia 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;
  - 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.

2025-01-23



5. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta<sup>3</sup>.
6. 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).
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 wymaganiach, 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.
- PN-EN 60335-2-50: 2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bieżaków dla zakładów zbiorowego żywienia.

2025-01-23

Opracował:

ppłk Sławomir Koźłarek

---

<sup>3</sup> 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.