

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ 1.

ASORTYMENT	ILOŚĆ	JM
<p><u>1. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10-PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM I PODSTAWĄ POD PIEC</u></p> <p>Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) gotowanie w parze w temperaturze 30 – 120 °C, b) pieczenie w temperaturze do min. 250 °C, c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 250 °C, d) podgrzewanie i regeneracja potraw, e) pieczenie z sondą. <p>Właściwości techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) jednorazowy wsad 10 pojemników 1/1 GN, b) moc znamionowa 15 - 17 kW, c) zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz. <p>Wymagania technologiczne pracy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzanie do pamięci minimum 99 programów po min. 5 kroków każdy. 2. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 250 °C i wilgotności do 100%, funkcję ustawiania czasu pracy do min. 9 godzin w trybie ręcznym i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upływie zaprogramowanego czasu pracy) oraz funkcję pieczenia niskotemperaturowego typu „delta T”. 3. Wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym. 4. Płynna zmiana temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100 °C – bez konieczności schładzania komory pieca. 5. Elektroniczna diagnoza usterek – system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu. 6. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca uzależniony od stopnia zabrudzenia pieca. 7. Halogenowe oświetlenie komory pieca. 8. Bojler – bojler otwarty ze spryskiwaczem do 0,8 litra (bez grzałek do podgrzania wody) lub bez bojlera ze spryskiwaczem. 9. Bojlerowy lub natryskowy system wytwarzania pary. 10. Wymiary pieca 860x750x1100 +/- 10% 11. Odległość pomiędzy prowadnicami minimum 74 mm 12. Wanna ociekowa skroplin drzwi. 13. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (min. czas, temperatura, numer programu). 14. Menu w języku polskim. 15. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzania potraw. 16. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP. 17. Podwójna lub potrójna szyba drzwi. 18. Prysznic myjący komorę pieca. 19. Sonda temperatury rdzenia pieczenia. 	1	SZT.

20. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
21. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Pojemniki GN z uchwytyami chowanymi:

- a) 1/1 GN 020 - 6 szt. (grubość min. 0,70 mm),
- b) 1/1 GN 040 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm),
- c) 1/1 GN 065 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm),
- d) 1/1 GN 100 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm),
- e) 1/1 GN 065 perforowany - 3 szt.,
- f) 1/1 GN 100 perforowany - 3 szt.
- g) ruszt prosty - 10 szt.,

2. Materiały eksploatacyjne – zestaw zapasu środków do mycia i konserwacji pieca: po 200 tabletek do mycia oraz do konserwacji; lub 20 litrów do mycia oraz 10 litrów do konserwacji pieca.

Wyposażenie dodatkowe pozostałe:

1. Zmiękcacz wody:

- a) średni przepływ wody – min 15 l./min.,
- b) ilość żywicy – min. 4,0 kg.,
- c) skuteczność usuwania twardości wody – min. 15 stopni niemieckich,
- d) ilość wody zużywanej do regeneracji – max. 10 % wody uzdatnionej,
- e) tryb pracy – bezobsługowy, samoregenerujący w sposób ciągły,
- f) odporność złoza na doprowadzaną wodę do 38 °C,
- g) zasilanie zmiękczacza prądem przemiennym jednofazowym 230 V, 50 Hz.

2. Filtr mechaniczny:

- a) materiał wkładu – włókna polipropylenowe lub równorzędne,
- b) skuteczność filtracji – pierwsza warstwa min. 75 µm,
- c) druga warstwa min. 25 µm.,
- d) przepływ przez filtr min. 25 l/min.,
- e) zakres czyszczenia – redukcja zawiesiny i mętności wody, usuwanie związków: żelaza, manganu, zanieczyszczeń mechanicznych.

3. Podstawa pod piec.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja w języku polskim:

- a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
- b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
- c) książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego,
- d) karty charakterystyki na środki do mycia i konserwacji pieca.

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 maszyna, 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
- Nazwa i model urządzenia

<ul style="list-style-type: none"> - Pełna nazwa i adres sprzedawcy - Data produkcji - Okres gwarancji - Telefon do serwisów. <p>3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi.</p> <p>4. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.</p> <p>Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).</p> <p>Normy związane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 60335-2-42:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkownika --Część 2-42: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia 		
<p><u>2. PATELNIĄ ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI 0,5 M²</u></p> <p>Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.</p> <p>Wymagania konstrukcyjne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Konstrukcja podstawy zabudowana. 4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczepek blokujący przed nadmiernym przechyłem (opcjonalnie). 5. Przechyłanie misy ręczne za pomocą korby lub automatyczne umożliwiające zlanie płynu z patelni. 6. Misa grzewcza wykonana z żeliwa lub stali walcowanej o grubości minimum 10 mm lub stali nierdzewnej (wg AISI 304) o grubości dna minimum 8 mm o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z mechanizmem podtrzymującym. 7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania). 8. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu. 	2	SZT.

<p>9. Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny. 10. Kran do napełniania misy grzewczej wodą.</p> <p>Wymagania techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz. 2. Moc maksymalna urządzenia od 10 do 12,5 kW. 3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej powyżej 0,41 m² / max. 0,5 m². 4. Pojemność misy od 60 do 80 l. 5. Zakres regulowania temperatury od +50 do +300 °C (+/- 10 %). 6. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej. <p>Wymagania dodatkowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pełna dokumentacja w języku polskim: 2. dokumentacja techniczno–ruchowa; 3. 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 wpisy: <ol style="list-style-type: none"> a. - Producent b. - Nazwa i model urządzenia c. - Pełna nazwa i adres sprzedawcy d. - Data produkcji e. - Okres gwarancji f. - Telefon do serwisów. 5. Deklaracja zgodności WE. <p>Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).</p> <p>Normy związane:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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. 		
<p>3 <u>KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 150L Z AUTOKLAWEM</u></p> <p>Do przygotowania i podgrzewania wszelkich potraw płynnych w obiektach zbiorowego żywienia.</p> <p>Wymagania konstrukcyjne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obudowa: stal nierdzewna gat. 1.4301 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję). 2. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych. 3. Konstrukcja wolnostojąca. 4. Kształt obudowy – kwadratowy. 	2	SZT.

5. Zasilania :3N ~ 50 Hz 400V.
6. Obudowa ze stali nierdzewnej kwadratowa z pokrywą.
7. Zbiornik warzelny ze stali nierdzewnej (min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1 : Wykaz stali odpornych na korozję) o podwójnym płaszczu, dno wnętrza kotła polerowane, wykonane ze stali min. Gat.1.4401 wg normy PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję.
8. Pokrywa kotła ciśnieniowa wyposażona w klamry zaciskowe- szczelne zamknięcie ciśnieniowe w celu prowadzenia przyspieszonej obróbki termicznej pod ciśnieniem (autoklaw).
9. Zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05 bar.
10. Manometr.
11. Tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym.
12. Stopień ochrony co najmniej IPX4.
13. Płaszcz wodny napełniany tylko wodą uzdatnioną.
14. Optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomów wody grzewczej.
15. Elektroniczny system kontroli poziomu wody grzewczej.
16. Regulator do sterowania oraz zabezpieczenia procesu ogrzewania.

Wymagania szczegółowe:

1. Pojemność warzelna: 150 dm³ (+/- 5% pojemności).
2. Napięcie: 3NPE 400V, 50 Hz.
3. Moc znamionowa: 18 kW (+/- 20%).
4. Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej: 0,05 MPa.
5. Przyłącze wody ciepłej i zimnej
6. Wyposażenie:
 - a) Bateria wodna z wylewką obrotową
 - b) Zawór spustowy 1½" – 2"
 - c) Armatura bezpieczeństwa.
 - d) Automatyczny zmiękczac wody
 - przyłącze GZ
 - pojemność jonowymienna – min. 12°d x m³
 - przepływ – min. 0,2 m³/h

Wymagania dodatkowe:

1. 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 wpisy:
 - Producent
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisów
2. Deklaracja zgodności WE i CE.
3. Wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

<p>Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).</p> <p>Normy związane:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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. 		
<p><u>4. KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 200L Z AUTOKLAWEM</u></p> <p>Do przygotowania i podgrzewania wszelkich potraw płynnych w obiektach zbiorowego żywienia.</p> <p>Wymagania konstrukcyjne:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Obudowa: stal nierdzewna gat. 1.4301 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję). b. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych. c. Konstrukcja wolnostojąca. d. Kształt obudowy – kwadratowy. e. Zasilania :3N ~ 50 Hz 400V. f. Obudowa ze stali nierdzewnej kwadratowa z pokrywą. g. Zbiornik warzelny ze stali nierdzewnej (min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję) o podwójnym płaszczu, dno wnętrza kotła polerowane, wykonane ze stali min. Gat.1.4401 wg normy PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję. h. Pokrywa kotła ciśnieniowa wyposażona w klamry zaciskowe- szczelne zamknięcie ciśnieniowe w celu prowadzenia przyspieszonej obróbki termicznej pod ciśnieniem (autoklaw). i. Zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05 bar. j. Manometr. k. Tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym. l. Stopień ochrony co najmniej IPX4. m. Płaszcz wodny napełniany tylko wodą uzdatnioną. n. Optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomów wody grzewczej. o. Elektroniczny system kontroli poziomu wody grzewczej. p. Regulator do sterowania oraz zabezpieczenia procesu ogrzewania. <p>Wymagania szczegółowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Pojemność warzelna: 200 dm³ (+/- 5% pojemności). 3. Napięcie: 3NPE 400V, 50 Hz. 4. Moc znamionowa: 27 kW (+/- 20%). 5. Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej: 0,05 MPa. 6. Przyłącze wody ciepłej i zimnej 	2	SZT.

<p>7. Wyposażenie:</p> <p>8. Bateria wodna z wylewką obrotową</p> <p>9. Zawór spustowy 1½” – 2”</p> <p>10. Armatura bezpieczeństwa.</p> <p>11. Automatyczny zmiękcacz wody</p> <ul style="list-style-type: none"> - przyłącze GZ - pojemność jonowymienna – min. 12°d x m³ - przepływ – min. 0,2 m³/h <p>Wymagania dodatkowe:</p> <p>12. 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 wpisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producent - Nazwa i model urządzenia - Pełna nazwa i adres sprzedawcy - Data produkcji - Okres gwarancji - Telefon do serwisów <p>13. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi.</p> <p>14. Deklaracja zgodności WE i CE.</p> <p>15. Wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.</p> <p>Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).</p> <p>Normy związane:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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. 		
<p><u>5 ZMYWARKA DO MYCIA GARNKÓW I TAC Z DRZWIAMI PODNOSZONYMI</u></p> <p>Do mycia garnków, pojemników gastronomicznych, sprzętu kuchennego itp.</p> <p>Wymagania konstrukcyjne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny cykliczny (dotyczy wszystkich cykli pracy urządzenia związanych z myciem i płukaniem). 2. Wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (0H18 N9 PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję). 3. Komora robocza – drzwi podnoszone i odchylne oraz przystosowana do mycia garnków i pojemników gastronomicznych GN 2/1. 	1	SZT.

4. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55-60 °C i płukania z wyparzeniem w temperaturze 85–90 °C.
5. Przystosowana do zasilania wodą o ciśnieniu 0,2–0,4 Mpa, twardość do 7 stopni niemieckich, zimną o temperaturze do 5°C i ciepłą o temperaturze od 40 do 60 °C.
6. Wyposażona w:
 - a) pompę podnoszącą ciśnienie wody mycia i płukania,
 - b) pompę odprowadzającą wodę ze zbiornika mycia.
7. Obudowa o zwiększonej izolacyjności, zabezpieczająca przed emisją ciepła na zewnątrz i ograniczająca hałas.
8. Panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem - standard IPX5 (PN-EN 60335-2-58).
9. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania - 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 20 kW (całkowity pobór mocy).
3. Wydajność teoretyczna minimum 30 koszy na godzinę.
4. Zużycie wody do 4,5 l. na cykl mycia.
5. Trzy programy myjące.
6. Wymiary maszyny do mycia garnków:
 - a) szerokość maksymalnie do 800 mm,
 - b) głębokość minimum 700 mm,
 - c) wysokość wejścia.cia komory myjącej minimum 860 mm,
 - d) wymiary kosza 600 x 670 mm (+/_5%)

Wymagania dotyczące eksploatacji:

1. Rewersyjna praca dolnych i górnych ramion myjących.
2. Mgielna charakterystyka pracy dysz.
3. Elektroniczne sterowanie procesem mycia (elektroniczny panel sterujący ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania, informują o usterkach technicznych oraz braku detergentu myjącego).
4. System mycia uruchamiany jednym przyciskiem.
5. Filtry powierzchniowe w komorze mycia. Maszyna wyposażona w czujniki kontrolujące obecność filtrów i uniemożliwiające uruchomienie maszyny w przypadku ich nieobecności.
6. Wyjmowany osadnik zanieczyszczeń.
7. Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia.
8. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
9. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
10. Zabezpieczenie przed uszkodzeniem w wyniku:
 - a) zaniku doływu wody,
 - b) zaniku fazy
 - c) otwarcia komór roboczych w trakcie pracy,
 - d) przegrzania bojlera.
11. Automatyczny dozownik środków myjących i nabłyszczających wbudowany fabrycznie.
12. Automatyczny system usuwania drobnych zabrudzeń w komorze mycia podczas pracy maszyny – filtracja.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Zmiękcacz wody (samoregenerujący), o zdolności wytwórczej wody minimum 15 l/min. przy twardości wody do 15 °dH i temperaturze wody zasilającej do 38 °C. Program regeneracji sterowany automatycznie. Zasilanie 230 V z baterią podtrzymującą parametry pracy zmiękczacza minimum przez 6 godzin.
2. Kosze:
 - a) na sprzęt – 1 szt. płaski ze stali nierdzewnej, 4 szt. płaskich z tworzywa sztucznego i 1 szt. wkładka ze stali nierdzewnej do mycia blach i pojemników GN w pozycji pionowej
 - b) na tace – minimum 2 kosze do mycia 5 tac.
3. Materiały eksploatacyjne:
 - a) 20 litr.(kg) środka do mycia)
 - b) 10 litr.(kg) środka do nabłyszczania,
 - c) 50 kg soli,
 - d) dodatkowy mechaniczny filtr zmiękczacza wody.
4. Kable, węże przyłączeniowe i armatura odpływowa od długości min. 2m od przyłącza mediów (przewody wodne giętkie w oplocie, kabel zasilający elektryczny oraz instalacja kanalizacyjna fi 50 – 2 kolana 45° oraz 2x rura 1m)

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja 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 udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje maszyna, 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
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisów.
3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi.
4. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;

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
- PN-EN 60335-2-58:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 2-58: Wymagania

szczegółowe dotyczące elektrycznych zmywarek do naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia		
<p><u>6.SCHŁADZARKA SZOKOWA (ZAMRAŻARKA) 10XGN 1/1</u></p> <p>Szafa szybko chłodząca - do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.</p> <p><u>Wymagania konstrukcyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej. 2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów. 3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej. 4. Drzwi pełne z samodomykaczem. 5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi. 6. Magnetyczne uszczelnienie drzwi. 7. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym. 8. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia. 9. Wyposażona w co najmniej 10 par przewodnic. 10. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania). <p><u>Wymagania techniczne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Napięcie zasilania: 230 V. 2. Moc minimalna urządzenia: 1400 W. 3. Minimalny wsad: wersja I 12 kg wersja II - 20 kg. 4. Minimalna pojemność: co najmniej 10 tac (półek) GN 1/1. 5. Moc agregatów dostosowana do pojemności urządzeń (agregat minimum 5 klasy). 6. Maksymalny czas schładzania szokowego od +70°C do +3°C – 90 min. 7. Maksymalny czas zamrażania szokowego od +70°C do - 18°C – 270 min. 8. Automatyczne przejście w tryb chłodzenia w temp +2 ÷+3°C po zakończeniu schładzania szokowego. 9. Automatyczne przejście w tryb chłodzenia w temp -18 ÷-20°C po zakończeniu zamrażania szokowego. 10. Praca w temperaturze otoczenia min do 30°C. 11. Oświetlenie wnętrza samoczynne. 12. Wyposażona w elektroniczny panel sterowania i kontroli danych oraz cyfrowy wyświetlacz. 13. Czynniki chłodnicze bezpieczny dla środowiska naturalnego. <p><u>Wymagania dotyczące eksploatacji:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia. 2. Zabezpieczenie przed uszkodzeniem w wyniku zaniku napięcia. 3. Manualny system rozmrażania. 4. Automatyczny system odprowadzania skroplin. 5. Kable zasilające o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalone indywidualnie w miejscu montażu. <p><u>Wyposażenie dodatkowe:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10 tac (półek) GN 1/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) ze stali nierdzewnej. 	1	SZT.

<p><u>Wymagania dodatkowe:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim: <ol style="list-style-type: none"> a) dokumentacja techniczno–ruchowa, b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy, c) wypełniona karta gwarancyjna, d) 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 maszyna, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy: <ol style="list-style-type: none"> a) producent, b) nazwa i model urządzenia, c) pełna nazwa i adres sprzedawcy, d) data produkcji, e) okres gwarancji, f) telefony do serwisów. 3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno–ruchowej i instrukcji obsługi. 4. Deklaracja zgodności WE. 5. Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym). <p><u>Normy związane:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 23953-1:2007 Meble chłodnicze – Część 1: Technologia; – PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze – Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań. 		
<p><u>7.ZMYWARKA TUNELOWA Z MODUŁEM SUSZENIA I STREFĄ MYCIA WSTĘPNEGO</u></p> <p>Do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych oraz tac w systemie ciągłym.</p> <p>Wymagania konstrukcyjne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spełnienia wymagania dotyczące: <ol style="list-style-type: none"> a) Klasyfikacji zgodnie z normą PN-90/A-55655 Zmywarki i urządzenia pomocnicze w zakładach żywienia zbiorowego b) Wykonania zgodnie z normą PN-91/A-55636 Zmywarki do naczyń elektryczne dla zakładów żywienia zbiorowego c) Bezpieczeństwa użytkowania uzupełniającego zgodnie z normą PN-91/E2562-03 Zmywarki do naczyń elektryczne dla zakładów żywienia zbiorowego 	1	SZT.

2. Urządzenia przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny cykliczny (dotyczy wszystkich cykli pracy urządzenia związanych z myciem, płukaniem, wyparaniem i suszeniem).
3. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI-304 (18/10).
4. Komora robocza typu przelotowego oraz przystosowana do mycia pojemników gastronomicznych GN 1/1 o wymiarach 530x325 mm i tac konsumenckich o wymiarach minimum 460x360 mm oraz trapezowych.
5. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temp. 55-60°C i płukania z wyparaniem w temp. 85-90°C.
6. Przystosowana do zasilania wodą o ciśnieniu 0,2-0,4 Mpa, zimną o temp. do 5°C i ciepłą o temp. od 40-60°C.
7. Wyposażona w pompę podnoszącą ciśnienie wody mycia i płukania, pompę odprowadzającą wodę ze zbiornika mycia, automatyczne dozowniki na środki chemiczne myjące i płuczące.
8. Obudowa o zwiększonej izolacyjności, zabezpieczająca przed emisją ciepła na zewnątrz i ograniczająca hałas.
9. Panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem – standard IPX5 (PN-EN 60335-258)
10. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.
11. Elektroniczne sterowanie procesem mycia (elektroniczny panel sterujący ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania, informują o usterkach technicznych oraz braku detergentu)

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 400 V, 50-60 Hz.
2. Moc urządzenia max 40 kW.
3. Moc pompy myjącej min. 1500 W.
4. Wydatek pompy minimum 350 l/min.
5. Moc grzałek w komorze mycia 11 – 12 kW.
6. Moc bojlera do płukania 20 – 21 kW.
7. Zużycie wody: do 240 litrów/h.
8. Wydajność koszy/h: 120
9. Moc modułu suszenia: 3000 W.
10. Wydatek powietrzny modułu suszenia minimum 500 m³/h.
11. Dwa programy myjące 120 i 180 koszy na godzinę
12. Wyposażona w strefę suszenia i strefę mycia wstępnego minimum 450mm
13. Wymiary tunelowej maszyny do mycia naczyń, łącznie z modułem suszenia:
 - a) Długość maksymalnie do 2000 mm
 - b) Szerokość maksymalnie do 775-800 mm
 - c) Wysokość maksymalnie do 1474 mm (+/- 20mm)
 - d) Wysokość tunelu myjącego minimalnie 450 mm
 - e) Kierunek przesuwu koszy: z prawej do lewej lub lewej do prawej
14. Osłony wejścia i wyjścia z tunelu (fabryczne zabezpieczenie przeciw rozbryzgowi wody i nadmiernej emisji pary).
15. Filtry powierzchniowe w komorze mycia.
16. Wyjmowany osadnik zanieczyszczeń
17. Zaokrąglone krawędzie komory zapewniające pełną higienę i uniemożliwiające osadzanie się brudu.
18. Funkcja oszczędzania wody i energii
19. Elektrozwór na odprowadzaniu wody do komory mycia

20. Wyłącznik awaryjny

21. Zabezpieczenia przed poparzeniami parami gorącego powietrza, przegrzaniem, przeciążeniem, nadmiernym ciśnieniem wody, zaniku dopływu wody.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Wyposażenie standardowe producenta.
2. Tunel suszący dedykowany do zmywarki.
3. Stół wejściowy do zmywarki o długości 650mm z rolkami. Połączony na stałe ze zmywarką.
4. Stół wyjściowy z półką, wyłącznikiem krańcowym, wyposażony w rolki, długość ok. 1100 mm.
5. Zmiękcacz wody o zdolności wytwórczej wody minimum 15 l/min. Przy twardości wody do 15°dH i temperaturze wody zasilającej do 38°C.
6. Strefa suszenia kompatybilna z urządzeniem
7. Kosze na sprzęt: 10 koszy do mycia naczyń i 6 koszy do mycia kubków i sztućców. Wymiary koszy kompatybilne z urządzeniem. Pojemność kosza na naczynia min. 16 talerzy, kosza na sztućce min. 25 kubków.
8. Materiały eksploatacyjne: 50 kg soli i dodatkowy mechaniczny filtr zmiękczenia wody.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja 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 maszyna, 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
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisów
3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi.

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

<p>– PN-EN 60335-2-58:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-58: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych zmywarek do naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia</p> <p>– PN-EN 14957+A1:2010 Maszyny dla przemysłu spożywczego -- Zmywarki do naczyń z przenośnikiem -- Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.</p>		
---	--	--

CZĘŚĆ 2.

ASORTYMENT	ILOŚĆ	JM
<p><u>1. SAMOBSŁUGOWY CIĄG WYDAWCZY</u></p> <p>Samoobsługowe ciągi wydawcze przeznaczone do przechowywania, wydawania i regeneracji gotowych posiłków wykonane zgodnie z założeniami konstrukcyjnymi określonymi w załącznikach, z montażem we wskazanych jednostkach wojskowych.</p> <p>Wymagania konstrukcyjne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Blaty ciągu: <ol style="list-style-type: none"> a) wykonane ze stali nierdzewnej, skręcane (na tzw. włos), b) wykonane z blachy o grubości minimum 2 mm, c) wysokość samego blatu 40 mm (+/- 5mm), d) usztywnienia blatu wykonane z kształtowników ze stali nierdzewnej (bez wypełnienia płytą laminowaną). 2) Zabudowa dekoracyjna czołowa nierdzewna i/lub drewnopodobna o wysokości 690 mm wykonana z cokołem dolnym o wysokości 120mm, zabudowa zamontowana z przodu ciągu wydawczego i na bokach. 3) Nad barmami zamontowane nadstawki z grzaniem i oświetleniem z lampami halogenowo-kwarcowymi, nadstawki z półką nierdzewną oraz szybą giętą, szyba od blatu do półki nadstawki, półka nadstawki o grubości 50 mm (+/- 5 mm), szerokość półki 320 mm (+/- 20 mm), półka zamontowana na wysokości 450 mm (+/-20 mm). Elementy wykonane ze szkła zamontowane i zabezpieczone w sposób uniemożliwiający mechaniczne uszkodzenia, np. kruszenie się brzegów szyby. 4) Nad ladami sałatkowymi zamontowane nadstawki z oświetleniem bez funkcji grzania, nadstawki z półką nierdzewną oraz szybą giętą, szyba od blatu do półki nadstawki, półka nadstawki o grubości 50 mm (+/- 5 mm), szerokość półki 320 mm (+/- 20 mm), półka zamontowana na wysokości 450 mm (+/- 20 mm). Elementy wykonane ze szkła zamontowane i zabezpieczone w sposób uniemożliwiający mechaniczne uszkodzenia, np. kruszenie się brzegów szyby. 5) Nad stanowiskami neutralnymi (dotyczy rozwiązań konstrukcyjnych z wymogiem zamontowania nadstawki) 	1	SZT.

zamontowane nadstawki z szybą krótką, nadstawka samoobsługowa. Nadstawki z grzaniem i oświetleniem z lampami halogenowo-kwarcowymi, nadstawki z półką nierdzewną oraz szybą giętą, szyba tylko na górze nadstawki, półka nadstawki o grubości 50 mm (+/-5 mm), szerokość półki 180 mm (+/- 5 mm), półka zamontowana na wysokości 510 mm (+/-20 mm). Elementy wykonane ze szkła zamontowane i zabezpieczone w sposób uniemożliwiający mechaniczne uszkodzenia, np. kruszenie się brzegów szyby.

- 6) Bemary z niezależnym sterowaniem każdej komory, ręczne napełnianie oraz spust wody poprzez zawór kulowy ½ cala, korpusy bemarków wykonane z blachy o grubości min. 0,8 mm; ilość komór określona projektem.
- 7) Witryna chłodnicza nastawiana na stanowisko neutralne, samoobsługowa z drzwiami przesuwanymi od strony obsługi oraz uchylnymi od strony klienta. Drzwi uchylne podnoszone do góry od strony klienta w ilości sześć sztuk (po dwie pary na trzech poziomach). Wewnątrz witryny dno zabudowane oraz dwie półki szklane, odstęp między półkami licząc od dna od 220 mm do 250 mm.
- 8) Lada sałatkowa stanowiąca element (stanowisko) ciągu wydawczego, przystosowana do umieszczenia pojemników gastronomicznych GN. W zestawie 2 szt. 1/1 GN 150, 2 szt. 1/4 GN 150 i 2 szt. przekładek o długości 530 mm. Komora chłodząca z dwoma drzwiami pełnymi wyposażona w 2 szt. rusztów plastyfikowanych i 2 kpl. przewodnic do umieszczenia pojemników GN.
- 9) Korpusy stanowisk neutralnych wykonane z blachy o grubości min. 0,8 mm z półką wewnętrzną wyprofilowaną o grubości minimum 30 mm, półka wyjmowana, rozstaw pomiędzy dnem a półką 270 mm (+/-20 mm), rozstaw pomiędzy blatem, a półką 310 mm (+/-20 mm).
- 10) Wyroby wykonane z blachy szlifowanej, ziarno o grubości 220-240, nogi wyrobów wykonane z profili kwadratowych minimum 40 x 40 mm o grubości minimum 1,2 mm.
- 11) Urządzenia z elementami grzejnymi powinny być tak zbudowane, aby wytrzymały przeciążenia, które mogą wystąpić w normalnych warunkach pracy.
- 12) Urządzenia zaopatrzone w zawory lub kurki spustowe powinny odznaczać się konstrukcją uniemożliwiającą przypadkowe otwarcie.
- 13) Elementy spustu wody ze zbiorników powinny zapewnić ich całkowite opróżnienie w sposób nie wpływający na stan izolacji elektrycznej.
- 14) Zewnętrzne płaszczyzny urządzeń grzewczych nie powinny nagrzewać się powyżej temperatury 50°C.
- 15) Wszystkie stanowiska (elementy ciągu) powinny być wyposażone w regulowane nóżki.

Wymagania techniczne:

- 1) Wszystkie urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej w gatunku minimum AISI 304 (0H18 N9).

- 2) Wysokość robocza (całkowita) urządzeń i mebli technologicznych stanowiących elementy ciągu wydawczego powinna odpowiadać wymogom ergonomii pracy i wynosić 850 mm.
- 3) Wysokość robocza (całkowita) nadstawek zamontowanych w ciągu wydawczym (stanowiskach neutralnych, stanowiskach z bierami itp.) odpowiednia dla cech konstrukcyjnych urządzenia i wymogów użytkownika.
- 4) Szerokość blatów 700 mm, szerokość korpusów poszczególnych elementów ciągów określa specyfikacja wyrobu. Szerokość i długość półek do przesuwania tac określa specyfikacja wyrobu.
- 5) Wszystkie urządzenia elektryczne wchodzące w skład ciągu powinny być przystosowane do zasilania z sieci o napięciu 230V 50Hz wyposażonej w system ochrony przeciw porażeniowej przez zerowanie.

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 547-3+A1:2010 Bezpieczeństwo maszyn -- Wymiary ciała ludzkiego -- Część 3: Dane antropometryczne
- 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 23953-2:2007 - Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań
- PN-EN ISO 23953-1:2007 - Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN 60335-2-49:2010 - Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-49: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznego sprzętu do przechowywania ciepłej żywności i ciepłych naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia

<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="252 232 1082 300">– PN-EN 1008-1:2014 – Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję <li data-bbox="252 338 1082 479">– PN-EN 60335-2-50:2003 - Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bieżaków dla zakładów zbiorowego żywienia		
---	--	--