

**ZATWIERDZAM  
GESTOR  
SZEFA  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

*Wz. Gajdosz*  
21.07.2021r.

## **WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**„KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 150l, 200l i 300l - zwykły”**

*Chaciejma*  
21.07.2021r.

**BYDGOSZCZ**

**LUTY 2021**

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

### **KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 150 I.**

#### **Przeznaczenie:**

Kotły warzelne gazowe służą do podgrzewania i gotowania produktów przeznaczonych do spożycia. Przeznaczone do eksploatacji w zakładach żywienia zbiorowego.

#### **Wymagania konstrukcyjne:**

1. Elementy kotła stykające się z produktami spożywczymi oraz zbiornik zewnętrzny wykonane są ze stali kwasoodpornej co najmniej gat. 1.4301 (wg normy PN-EN 10088-1:2014-12).
2. Konstrukcja wolnostojąca lub blokowa.
3. Zbiornik warzelny ciśnieniowy okrągły do pracy pod ciśnieniem ze stali nierdzewnej o podwójnym płaszczu.
4. Obudowa oraz pozostałe elementy konstrukcji ramowej z blachy nierdzewnej.
5. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
6. Kształt obudowy- kwadratowy lub okrągły.
7. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
8. Zasilanie: gazowe, sterowanie elektryczne 230V50Hz.
9. Do sterowania oraz zabezpieczenie procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
10. Kocioł posiada ogranicznik termopary.
11. Kotły wyposażone w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05MPa. Kocioł wyposażony w zawór bezpieczeństwa i manometr.
12. Wyposażony w pokrywę z mechanizmem samobalansującym.
13. Przyłącze, zawór oraz wylewka wody zimnej.
14. Płaszcz wodny napełniany tylko wodą uzdatnioną ciepłą i zimną 2xG3/4".
15. Zabezpieczenie przeciw wypływowemu gazu.
16. Elektryczny zapalacz piezoelektryczny.
17. Możliwość zapalania palnika wolnym ogniem bez zapalarki piezoelektrycznej.
18. Stopień ochronny min. IPX4.
19. Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
20. Optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomów wody grzewczej.
21. Wysoki komin spalin lub instalacja kominowa do odprowadzania spalin dla całej długości (aż do wpustu instalacji kominowej) z kształtek ze stali nierdzewnej (wg decyzji Zamawiającego).

#### **Wymagania szczegółowe:**

1. Pojemność warzelna: 150 dm<sup>3</sup> (+/- 10% pojemności).
2. Długość obudowy [mm]: 1000 (+/- 20%)
3. Szerokość obudowy [mm]: 1100 (+/- 20%)
4. Wysokość robocza [mm]: 900 (+/- 10%)
5. Napięcie: 230V, 50 Hz.



6. Rodzaj gazu G20, G25, G2.350, G27, G30/1.
7. Przyłącze gazu: R ½”.
8. Moc znamionowa gazowa : 17-30 kW (+/- 10%).
9. Najwyższe ciśnienie robocze w płaszczu wodnym 0,5 bar
10. Wyposażenie:
  - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
  - b) Zawór spustowy 1½ - 2 ”
  - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia

**Wymagania dodatkowe:**

1. 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. Przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia (opcjonalnie w jednostce w której sprzęt będzie montowany).
3. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
  - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
  - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
  - c) wykaz adresów punktów serwisowych.
4. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji. Zapisy gwarancji i rękopisami umieszczone w umowie.
5. 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
6. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 48 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
7. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
8. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
9. 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.
10. W przypadku dostawy z montażem Dostawca zobowiązany jest dokonać podłączenia urządzenia na własny koszt (materiały do przyłącza oraz usługa) oraz



Strona 3 z 8

przedstawić stosowne dokumenty i badania (protokoły) w zakresie przeprowadzonej usługi.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).**

**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.

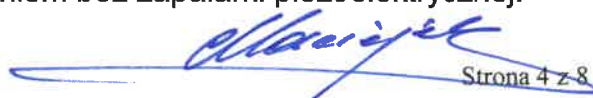
### **KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 200 I,**

**Przeznaczenie:**

Kotły warzelne gazowe służą do podgrzewania i gotowania produktów przeznaczonych do spożycia. Przeznaczone do eksploatacji w zakładach żywienia zbiorowego.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Elementy kotła stykające się z produktami spożywczymi oraz zbiornik zewnętrzny wykonane są ze stali kwasoodpornej co najmniej gat. 1.4301 (wg normy PN-EN 10088-1:2014-12).
2. Konstrukcja wolnostojąca lub blokowa.
3. Zbiornik warzelny ciśnieniowy okrągły do pracy pod ciśnieniem ze stali nierdzewnej o podwójnym płaszczu.
4. Obudowa oraz pozostałe elementy konstrukcji ramowej z blachy nierdzewnej.
5. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno- epidemiologicznych.
6. Kształt obudowy- kwadratowy lub okrągły.
7. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
8. Zasilanie: gazowe, sterowanie elektryczne 230V50Hz.
9. Do sterowania oraz zabezpieczenie procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
10. Kocioł posiada ogranicznik termopary.
11. Kotły wyposażone w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05MPa. Kocioł wyposażony w zawór bezpieczeństwa i manometr.
12. Wyposażony w pokrywę z mechanizmem samobalansującym.
13. Przyłącze, zawór oraz wylewka wody zimnej.
14. Płaszcz wodny napełniany tylko wodą uzdatnioną ciepłą i zimną 2xG3/4".
15. Zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.
16. Elektryczny zapalacz piezoelektryczny.
17. Możliwość zapalania palnika wolnym ogniem bez zapalarki piezoelektrycznej.
18. Stopień ochrony min. IPX4.

  
Strona 4 z 8

19. Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
20. Optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomów wody grzewczej.
21. Wysoki komin spalin lub instalacja kominowa do odprowadzania spalin dla całej długości (aż do wpustu instalacji kominowej) z kształtek ze stali nierdzewnej (wg decyzji Zamawiającego).

**Wymagania szczegółowe:**

1. Pojemność warzelna: 200 dm<sup>3</sup> (+/- 10% pojemności).
2. Długość obudowy [mm]: 1000 (+/- 20%)
3. Szerokość obudowy [mm]: 1100 (+/- 20%)
4. Wysokość robocza [mm]: 900 (+/- 10%)
5. Napięcie: 230V, 50 Hz.
6. Rodzaj gazu G20, G25, G2.350, G27, G30/1.
7. Przyłącze gazu: R ½".
8. Moc znamionowa gazowa : 21-35 kW (+/- 10%).
9. Najwyższe ciśnienie robocze w płaszczu wodnym 0,5 bar
10. Wyposażenie:
  - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
  - b) Zawór spustowy 1½ - 2 "
  - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia

**Wymagania dodatkowe:**

1. 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. Przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia (opcjonalnie w jednostce w której sprzęt będzie montowany).
3. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
  - d) dokumentacja techniczno-ruchowa,
  - e) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
  - f) wykaz adresów punktów serwisowych.
4. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji. Zapisy gwarancji i rękojmi umieszczone w umowie.
5. 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





6. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 48 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
7. Wypełnienie i opiecztowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
8. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
9. 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.
10. W przypadku dostawy z montażem Dostawca zobowiązany jest dokonać podłączenia urządzenia na własny koszt (materiały do przyłącza oraz usługa) oraz przedstawić stosowne dokumenty i badania (protokoły) w zakresie przeprowadzonej usługi.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).**

**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.

**KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 300I.**

**Przeznaczenie:**

Kotły warzelne gazowe służą do podgrzewania i gotowania produktów przeznaczonych do spożycia. Przeznaczone do eksploatacji w zakładach żywienia zbiorowego.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Elementy kotła stykające się z produktami spożywczymi oraz zbiornik zewnętrzny wykonane są ze stali kwasoodpornej co najmniej gat. 1.4301 (wg normy PN-EN 10088-1:2014-12).
2. Konstrukcja wolnostojąca lub blokowa.
3. Zbiornik warzelny ciśnieniowy okrągły do pracy pod ciśnieniem ze stali nierdzewnej o podwójnym płaszczu.
4. Obudowa oraz pozostałe elementy konstrukcji ramowej z blachy nierdzewnej.
5. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno- epidemiologicznych.
6. Kształt obudowy- kwadratowy lub okrągły.
7. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.



Strona 6 z 8

8. Zasilanie: gazowe, sterowanie elektryczne 230V50Hz.
9. Do sterowania oraz zabezpieczenie procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
10. Kocioł posiada ogranicznik termopary.
11. Kotły wyposażone w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05MPa. Kocioł wyposażony w zawór bezpieczeństwa i manometr.
12. Wyposażony w pokrywę z mechanizmem samobalansującym.
13. Przyłącze, zawór oraz wylewka wody zimnej.
14. Płaszcz wodny napełniany tylko wodą uzdatnioną ciepłą i zimną 2xG3/4".
15. Zabezpieczenie przeciw wyływowe gazu.
16. Elektryczny zapalacz piezoelektryczny.
17. Możliwość zapalania palnika wolnym ogniem bez zapalarki piezoelektrycznej.
18. Stopień ochronny min. IPX4.
19. Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
20. Optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomów wody grzewczej.
21. Wysoki komin spalin lub instalacja kominowa do odprowadzania spalin dla całej długości aż do wpustu instalacji kominowej z kształtek ze stali nierdzewnej (wg decyzji Zamawiającego).

**Wymagania szczegółowe:**

1. Pojemność warzelna: 300 dm<sup>3</sup> (+/- 10% pojemności).
2. Długość obudowy [mm]: 1250 (+/- 10%)
3. Szerokość obudowy [mm]: 1300 (+/- 20%)
4. Wysokość robocza [mm]: 900 (+/- 10)
5. Napięcie: 230V, 50 Hz.
6. Rodzaj gazu G20, G25, G2.350, G27, G30/1.
7. Przyłącze gazu: R ½".
8. Moc znamionowa gazowa : 21-50 kW.
9. Najwyższe ciśnienie robocze w płaszczu wodnym 0,5 bar
10. Wyposażenie:
  - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
  - b) Zawór spustowy 1½ - 2 "
  - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia

**Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązuje 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. Przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia (opcjonalnie w jednostce w której sprzęt będzie montowany).
3. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
  - g) dokumentacja techniczno-ruchowa,
  - h) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
  - i) wykaz adresów punktów serwisowych.




4. Okres gwarancji: 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji. Zapisy gwarancji i rękojmi umieszczone w umowie.
5. 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
6. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 48 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
7. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
8. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
9. 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.
10. W przypadku dostawy z montażem Dostawca zobowiązany jest dokonać podłączenia urządzenia na własny koszt (materiały do przyłącza oraz usługa) oraz przedstawić stosowne dokumenty i badania (protokoły) w zakresie przeprowadzonej usługi.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).**

**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.

Opracował  
  
ppłk Sławomir Maciejczuk  
21.07.2021r.