Załącznik nr 1 do zmiany

stanowiący załącznik nr 6 do SWZ

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**Zadanie nr 1**

**PATELNIA ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI DO 0,2 m²**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

**Wymagania konstrukcyjne:**

* 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
  2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
  3. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
  4. Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.
  5. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej
  6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
  7. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej   
     z ergonomicznym uchwytem z przodu.
  8. Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 6,5 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,25 m² (+/- 10%).
4. Pojemność misy 37 l (+/- 10 %).
5. Wymiary: 700 mm x 600 mm x 850 mm. (+/- 10%).
6. Pojemność całkowita 37 dm3
7. Pojemność użytkowa 30 dm3
8. Waga 57 kg
9. Zakres regulowania temperatury od +50 do +250 oC (+/- 10 %).

**Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
3. dokumentacja techniczno – ruchowa,
4. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 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.

1. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
2. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBLog i użytkowaniu w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji.
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgołoszonych zgodnie z pkt. 6.
5. Zamawiający - Odbiorca w terminie **7 dni** od daty podpisania umowy prześle   
   do Wykonawcy wymagany Dowód Urządzenia – MON EKSPL-37 celem wypełnienia, opieczętowania (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) i dostarczenia do Odbiorcy wraz   
   z dostawą towaru.

**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 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.

Załącznik nr 2 do zmiany

stanowiący załącznik nr 7 do SWZ

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

**ZADANIE NR 1**

**PATELNIA ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI 0,2 m²**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania konstrukcyjne  wymagania techniczne** | **Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę** |
| **Wymagania konstrukcyjne** |  |
| * 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły. | TAK/NIE |
| 1. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję  – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję). | TAK/NIE |
| 3.Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem. | TAK/NIE |
| 4.Przechylanie misy ręczne za pomocą korby. | TAK/NIE |
| 5.Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej | TAK/NIE |
| 6.Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania). | TAK/NIE |
| 7.Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej zergonomicznym uchwytem z przodu. | TAK/NIE |
| 8.Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny. | TAK/NIE |
| **Wymagania techniczne** |  |
| 1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz. | TAK/NIE |
| 1. Moc maksymalna urządzenia do 6,5 kW. | TAK/NIE |
| 1. Powierzchnia robocza płyty grzewczej. 0,25 m².(+/-10%) | Powierzchnia robocza płyty grzewczej ………. m². |
| 1. Pojemność misy 37 l (+/-10%) | Pojemność misy …….. l. |
| 5.Wymiary: 700 mm x 600 mm x 850 mm. (+/- 10%). | Wymiary: ……………………………… |
| 6.Pojemność całkowita 37 dm3 | TAK/NIE |
| 7.Pojemność użytkowa 30 dm3 | TAK/NIE |
| 8.Waga 57 kg | TAK/NIE |
| 9.Zakres regulowania temperatury od +50 do +250 oC (+/- 10 %). | Zakres regulowania temperatury od …………… do ……………….. |