**Z A T W I E R D Z A M**

**GESTOR**

**SZEF**

**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**Inspektoratu Wsparcia SZ**

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘT GASTRONOMICZNY ELEKTRYCZNY**

**W JEDNOSTCE WOJSKOWEJ 1156 POZNAŃ - KRZESINY**

POZNAŃ

LISTOPAD 2021 r.

**1. SZATKOWNICA DO WARZYW**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki wstępnej, rozdrabniania i porcjowania żywności.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Wymagania ogólne:

* Powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
* Nie mogą mieć pęknięć,
* Powinny być odporne na zarysowania, powsta3wanie odprysk ów i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.

2. Strefa spożywcza oprócz wymagań wg pkt. 1 materiały powinny być:

* odporne na korozję,
* nieszkodliwe,
* nie absorpcyjne

ponadto nie powinny:

* przekazywać do żywności zapachów, zabarwień lub smaku,
* zanieczyszczać żywność lub wywierać na nią niekorzystny wpływ.

1. Strefa niespożywcza w uzupełnieniu pkt. 1, powierzchnie strefy niespożywczej powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję i łatwych do utrzymania w czystości.
2. Elementy strefy spożywczej szatkownicy powinny być wykonane ze stali nierdzewnych, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
3. Elementy strefy niespożywczej szatkownicy powinny być wykonane ze stali nierdzewnej lub zwykłej jakości skutecznie zabezpieczonej powierzchniowo przed działaniem korozyjnie agresywnych czynników środowiska, oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania: 1N+PE 230 V, 50 Hz
2. Moc: do 0,6 kW
3. Wydajność: 900 – 1000 kg/h
4. Masa: ok. 40 kg
5. Średnica tarczy tnącej – 420 mm
6. Wymogi: wyłącznik przeciążeniowy
7. Cechy konstrukcyjne: obniżona głośność pracy, zabezpieczenie przed wyciekiem oleju, obudowa i wsyp nierdzewne
8. Wyposażenie: zestaw tarcz tnących

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
2. dokumentacja techniczno-ruchowa,
3. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
4. wypełniona karta gwarancyjna,
5. wykaz adresów punktów serwisowych.
6. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
7. 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

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. 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).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
4. 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.

**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

Razem pozycji : 1 (jedna)

Razem stron : : 3 (trzy)

OPRACOWAŁ :

st. chor. sztab. Artur NAWROCKI

tel. 261 548 577

Poznań, dnia 15.11.2021 r.