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

**GESTOR**

**SZEF**

**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**„PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY 10–PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM I PODSTAWĄ POD PIEC”**

BYDGOSZCZ

LUTY 2021

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

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY 10–PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM** **I PODSTAWĄ POD PIEC**

**Przeznaczenie:**

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:

* 1. gotowanie w parze w temperaturze 30 – 120 oC,
  2. pieczenie w temperaturze do min. 250 oC,
  3. kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 250 oC,
  4. podgrzewanie i regeneracja potraw,
  5. pieczenie z sondą.

**Właściwości techniczne:**

* 1. jednorazowy wsad 10-11 pojemników 1/1 GN,
  2. moc znamionowa 17-28 kW;,
  3. moc elektryczna do 1,5 kW;
  4. zasilanie gazowe: gaz ziemny;
  5. zasilanie: 230 V, 50 Hz.

**Wymagania technologiczne pracy:**

* 1. Wprowadzanie do pamięci minimum 99 programów po min. 5 kroków każdy.
  2. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 250 oC i wilgotności do 100%, funkcję ustawiania czasu pracy do min. 9 godzin w trybie ręcznym   
     i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upłynięciu 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 ºC – 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 860x800x1100 +/- 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 pieczeni.
  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, przewody przyłączeniowe wodę i gaz o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Pojemniki GN z uchwytami 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:

a) po 200 tabletek do mycia oraz do konserwacji;

b) lub 20 litrów do mycia oraz 10 litrów do konserwacji pieca.

**Wyposażenie dodatkowe pozostałe:**

1. Zmiękczacz wody (samoregenerujący):

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 złoża na doprowadzaną wodę do 38 oC,

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. 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 w zakresie obsługi i eksploatacji urządzenia.
  3. Pełna dokumentacja w języku polskim:
  4. dokumentacja techniczno – ruchowa,
  5. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
  6. książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego,
  7. karty charakterystyki na środki do mycia i konserwacji pieca.
  8. 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. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkowania innych zamiennych środków do mycia i dezynfekcji oraz konserwacji.
  4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
  5. 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).
  6. 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 60335-2-42:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-42: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Opracował

mjr Sławomir Koźlarek