

ZATWIERDZAM
GESTOR
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 150, 300, 500 L - zwykły”

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2021



KOCIOŁ WARZELNY PAROWY O POJ. 150 L, 300 L, 500 L - zwykły**Przeznaczenie:**

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

1. KOCIOŁ WARZELNY PAROWY O POJ. 150 L - zwykły**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. Obudowa oraz pozostałe elementy konstrukcji ramowej z blachy nierdzewnej.
3. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno- epidemiologicznych.
4. Konstrukcja wolnostojąca lub blokowa (wg decyzji zamawiającego).
5. Kształt obudowy- kwadratowy lub okrągły.
6. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
7. Zasilanie: technologiczna nasycona para wodna.
8. Zbiornik warzelny ciśnieniowy okrągły do pracy pod ciśnieniem ze stali nierdzewnej o podwójnym płaszczu.
9. Kotły wyposażone w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05MPa. Armatura montowana zamiast standardowo montowanego półautomatycznego zaworu odpowietrzającego i manometr.
10. Do sterowania oraz zabezpieczenie procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
11. Wyposażony w pokrywę okrągłą z mechanizmem samobalansującym.

Wymagania szczegółowe:

1. Pojemność użytkowa [l]: 150 (+/- 5%)
2. Długość obudowy [mm]: 1000 (+/- 10%)
3. Szerokość obudowy [mm]: 1000 (+/- 10%)
4. Wysokość robocza [mm]: 850 (+/- 10%)
5. Ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa]: 0,04 (+-10%)
6. Temperatura robocza pary zasilającej [°C]: 105-120
7. Zużycie pary [kg/h]: 23-65
8. Wyposażenie:
 - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
 - b) Zawór spustowy 1½ - 2"
 - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia
 - d) Odwadniacz

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) wypełniona karta gwarancyjna,
 - d) wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Okres gwarancji: 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
5. Wypełnienie i opieczętownienie 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).
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. 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.
8. 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.

Normy i przepisy związane:

- Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz. U. z 2008 r. Nr 199, poz. 1228)
- PN-EN – 1672-1:2014 Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 1: Wymagania z zakresu bezpieczeństwa
- PN-EN – 1672-2+A1:2009 Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 2: Wymagania z zakresu higieny
- PN-EN ISO12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn, Ogólne zasady projektowania, Ocena ryzyka i zmniejszenie ryzyka

2. KOCIOŁ WARZELNY PAROWY O POJ. 300 L - zwykły

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. Obudowa oraz pozostałe elementy konstrukcji ramowej z blachy nierdzewnej.
3. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno- epidemiologicznych.
4. Konstrukcja wolnostojąca.
5. Kształt obudowy- kwadratowy lub okrągły.
6. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
7. Zasilanie: technologiczna nasycona para wodna.
8. Zbiornik warzelny ciśnieniowy okrągły do pracy pod ciśnieniem ze stali nierdzewnej o podwójnym płaszczu.
9. Kotły wyposażone w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05MPa. Armatura montowana zamiast standardowo montowanego półautomatycznego zaworu odpowietrzającego i manometr.
10. Do sterowania oraz zabezpieczenie procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
11. Wyposażony w pokrywę z mechanizmem samobalansującym.

Wymagania szczegółowe:

1. Pojemność użytkowa [l]: 300 (+/- 5%)
2. Długość obudowy [mm]: 1100 (+/- 10%)
3. Szerokość obudowy [mm]: 1200 (+/- 10%)
4. Wysokość robocza [mm]: 900 (+/- 10%)
5. Ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa]: 0,04 (+-10%)
6. Temperatura robocza pary zasilającej [°C]: 105-120
7. Zużycie pary [kg/h]: 46-100
8. Wyposażenie:
 - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
 - b) Zawór spustowy 1½ - 2 "
 - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia
 - d) Odwadniacz

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) wypełniona karta gwarancyjna,
 - d) wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Okres gwarancji: 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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
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 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 7. 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.
 9. 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.

Normy i przepisy związane:

- Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn ((Dz. U. z 2008 r. Nr 199, poz. 1228)
- PN-EN – 1672-1:2014 Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 1: Wymagania z zakresu bezpieczeństwa
- PN-EN – 1672-2+A1:2009 Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 2: Wymagania z zakresu higieny
- PN-EN ISO12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn, Ogólne zasady projektowania, Ocena ryzyka i zmniejszenie ryzyka

3. KOCIOŁ WARZELNY PAROWY O POJ. 500 L - zwykły

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. Obudowa oraz pozostałe elementy konstrukcji ramowej z blachy nierdzewnej.
3. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno- epidemiologicznych.
4. Konstrukcja wolnostojąca.
5. Kształt obudowy- kwadratowy lub okrągły.
6. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
7. Zasilanie: technologiczna nasycona para wodna.
8. Zbiornik warzelny ciśnieniowy okrągły do pracy pod ciśnieniem ze stali nierdzewnej o podwójnym płaszczu.
9. Kotły wyposażone w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05MPa. Armatura montowana zamiast standardowo montowanego półautomatycznego zaworu odpowietrzającego i manometr.
10. Do sterowania oraz zabezpieczenie procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
11. Wyposażony w pokrywę z mechanizmem samobalansującym.

Wymagania szczegółowe:

1. Pojemność użytkowa [l]: 500 (+/- 10%)
2. Długość obudowy [mm]: 1200 (+/- 10%)
3. Szerokość obudowy [mm]: 1300 (+/- 10%)
4. Wysokość robocza [mm]: 1100 (+/- 10%)
5. Ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa]: 0,04 (+-10%)
6. Temperatura robocza pary zasilającej [°C]: 105-120
7. Zużycie pary [kg/h]: 69-115
8. Wyposażenie:
 - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
 - b) Zawór spustowy 1½ - 2 "
 - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia
 - d) Odwadniacz

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) wypełniona karta gwarancyjna,
 - d) wykaz adresów punktów serwisowych.
2. Okres gwarancji: 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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

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 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. 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.
8. 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.

Normy i przepisy związane:

- Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz. U. z 2008 r. Nr 199, poz. 1228)
- PN-EN – 1672-1:2014 Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 1: Wymagania z zakresu bezpieczeństwa
- PN-EN – 1672-2+A1:2009 Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 2: Wymagania z zakresu higieny
- PN-EN ISO12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn, Ogólne zasady projektowania, Ocena ryzyka i zmniejszenie ryzyka

Opracował

mjr Sławomir Koźlarek