

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**GASTRONOMICZNEGO CIĄGU WYDAWCZEGO
DLA STOŁÓWKI WOJSKOWEJ, NR 2
UL. FILTROWA 2/4
W WARSZAWIE**

WARSZAWA

2024

1. DANE OGÓLNE

1.1. Przedmiot i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt ciągu wydawczego i specyfikacja urządzeń oraz sprzętu wchodzących w skład jego wyposażenia. Przedmiotu zamówienia realizowana będzie w oparciu o wytyczne i procedury zgodne z systemem HACCP.

Projekt ciągu wydawczego (rzut z góry) przedstawiono w Załączniku Nr 1 (Skala 1:50).

2. SPECYFIKACJA WYROBÓW

A/ Podstawowe wymagania techniczne:

- 1) Wszystkie wyroby spełniają wymagania bezpieczeństwa dla urządzeń elektrycznych - oznakowanie CE.
- 2) Wszystkie urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej w gatunku minimum AISI 304 (0H18 N9).
- 3) Wysokość robocza (całkowita) urządzeń i mebli technologicznych stanowiących elementy ciągu wydawczego powinna odpowiadać wymogom ergonomii pracy i wynosić 880 mm. (+/-30 mm)
- 4) Wysokość robocza (całkowita) nadstawek zamontowanych w ciągu wydawczym (stanowiskach neutralnych, stanowiskach z bierami itp.) odpowiednia dla cech konstrukcyjnych urządzenia i wymogów użytkownika.
- 5) Szerokość blatów 735 mm (+/- 35 mm), szerokość korpusów poszczególnych elementów ciągów określa specyfikacja wyrobu. Szerokość i długość półek do przesuwania tac określa specyfikacja wyrobu.
- 6) Wymiary mają charakter poglądowy. Schemat ideowy przedstawia rysunek ciągu załączony do wymagań eksploatacyjno–technicznych. Wykonawca przed realizacją zamówienia dokona weryfikacji i dostosowania wymiarów do stanu rzeczywistego i przedstawi końcowy projekt do akceptacji zamawiającego.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do podłączenia urządzeń zasilanych elektrycznie do wskazanych przez Zamawiającego źródeł zasilania doprowadzonych do ciągu. Każde urządzenie musi być wyposażone we własną instalację elektryczną zakończoną puszką do której podłączona będzie sieć zewnętrzna. Dodatkowo Wykonawca zabuduje stosownie do ilości przewodów zasilających

2 lub 3 puszki — skrzynki podłączeniowe (zabezpieczające) całego ciągu i podłączy wszystkie elementy ciągu do nich. Podłączenia te muszą być poprowadzone w sposób niewidoczny. Instalacja prowadzona i zabudowana w standardzie IP55 oraz winna posiadać wrysowany schemat elektryczny i oznakowanie.

B/ Podstawowe wymogi konstrukcyjne:

- 1) Blaty ciągu:
 - a) wykonane ze stali nierdzewnej i granitu
 - b) wykonane z blachy o grubości minimum 12 mm,
 - c) wysokość (grubość) samego blatu 40-60mm

C/ WYMAGANIA DODATKOWE:

- 1) Pełna dokumentacja tylko w języku polskim (dotyczy urządzeń gastronomiczno-chłodniczych):
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
- 1) Wykaz adresów punktów serwisowych załączonych do dokumentacji.
- 2) Okres gwarancji: co najmniej 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
- 3) Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 24 godzin od zgłoszeni usterki przez użytkownika za pośrednictwem telefonu, fax lub e-maila w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia.
- 4) Dowóz, montaż oraz rozruch mechaniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanym przez niego obiekcie kuchennym.
- 5) Przeszkolenie personelu przez Wykonawcę po montażu oraz rozruchu mechanicznym i technologicznym urządzeń.
- 6) Wypełnienie i opieczątowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę- wzór MON- Żywn. Er/1 lub MON-Żywn. Er/2 obowiązującego w zakresie urządzeń wchodzących w skład ciągu (bez mebli) oraz dla poszczególnych elementów zasilanych elektrycznie, przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

- 7) Wykonawca przedstawi protokół skuteczności zerowania i uziemienia (skuteczność ochrony przeciwporażeniowej).

Produkty oznakowane znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym, a w przypadku braku takiej możliwości w instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

D/ NORMY I PRZEPISY ZWIĄZANE:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami- Rozporządzenie (WE)nr.852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r.
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Dz.U. Nr.75, poz. 690 z dnia 12 kwietnia 2002 r.
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. Dz.U. Nr.169 poz. 1650 z dnia 28 sierpnia 2003 r
- PN-EN 547-3+A1:2010 Bezpieczeństwo maszyn -- Wymiary ciała ludzkiego -- Część 3: Dane antropometryczne;
- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo użytkownika . Część 1 Wymagania ogólne;
- PN-EN 60704-1:201 O/AI 1:2013-06 -Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne;
- PN-EN 60704-2-14:2013-10 -Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczególne dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek;

- PN-EN ISO 23953-2:2007 - Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań;
- PN-EN ISO 23953-1:2007 - Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia;
- PN-EN 60335-2-49:2010 - Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-49: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznego sprzętu do przechowywania ciepłej żywności i ciepłych naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia;
- PN-EN 1008-1:2014 — Stale odporne na korozję — Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję;
- PN-EN 60335-2-50:2003 - Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych beamarów dla zakładów zbiorowego żywienia.

.

4. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPRZĘTU

Lp.	Oznaczenie	Nazwa urządzenia	Ilość (szt.)	Wymiary: (W) długość, (D) szerokość, (H) wysokość (mm) tolerancja szerokości +/- 50 tolerancja wysokości +/- 50	Moc (kW) TOLERANCJA +/- 5%	Prąd (V)	Opis urządzenia	Szacunkowa wartość brutto PLN
CIĄG WYDAWCZY								
1	A1	Witryna chłodnicza	1	W-1 950 D-800 H-1 500	Jednostkowa- 0,77 Całkowita- 0,77	230	zakres regulacji temperatury 5-12 °C - zasilanie 230/50 V/Hz - głębokość GN 200 mm szyba prosta oraz klapki uchylne lub drzwi suwane z możliwością zamknięcia od strony klienta; drzwi suwane od strony obsługi, oświetlenie fluorescencyjne, możliwość regulacji głębokości wanny Pojemność wanny 5x GN 1/1, głębokość wanny dostosowana do GN -200mm, W witrynie zamontowane oświetlenie fluorescencyjne. Parownik witryny malowany katalforetycznie, z możliwością wychylenia parownika w celu umycia wanny. W wannie wentyla. Wykonane z stali w gatunku AISI 304; wymagany dowód urządzenia	

Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

2	A2	Bemar wodny 4 x GN1/1, stacjonarny z szafką otwartą (wielokomorowy) z oddzielnym sterowaniem komór	2	W-1 480 D-700 H-850	Jednostkowa-3,20 Całkowita -6,40	230	Wykonane ze stali w gatunku AISI 304, blat wykonany z blachy grubości 2,0mm z nierdzewnymi usztywnieniami, obrzeże blatu wysokości 50mm zagięte pod kątem 90st., od strony klienta promień R10. Blat przestający poza korpus: po bokach 50mm, od strony klienta 40mm, od strony obsługi 55mm. Korpus: tył wykonany z blachy grubości 1,0mm; boki wykonane z blachy 0,8mm. Nogi wykonane z profilu 40x40(mm) wysokość nóg 150mm. Wanna bemarowa wykonana z blachy o grubości od 1,0mm do 1,5mm, krawędzie wewnętrzne wanny są zaokrąglone promieniem R=40. Pojemność wanny 4x 1/1GN o głębokości h=200mm, niezależne sterowanie każdej komory, zakres regulacji temperatury 30-95 st.C. Półka dolna wykonana z blachy grubości 1,0mm, z omega wzmacniającą wzdłuż całej półki, wysokość półki 40mm. Szafka instalacyjna ze zbiorczym odpływem i zasilaniem w wodę z lewej strony, zasilanie i spust wody niezależny dla każdej komory (dający możliwość napełnienia i opróżnienia każdej komory niezależnie) zawory instalacyjne ulokowane na przednim panelu osłaniającym wannę bemarową przed każdą z komór.; wymagany dowód urządzenia
3	A3	Nadstawka szklana z oświetleniem ledowym	2	W-1 500 D-300 H-450	Jednostkowa-0,10 Całkowita- 0,20	230	nadstawka wykonana na 2 nierdzewnych słupkach o średnicy 45mm, rozeta i zaślepka słupka nierdzewna. Szyba hartowana o grubości 6mm. Wykonane z stali w gatunku AISI 304
4	A4	Element neutralny z blatem granitowym, z dwoma półkami, z miejscem na gniazda elektryczne	1	W-wynikowo D-700 H- 850	-	-	Blat granitowy, rodzaj granitu do uzgodnienia z Zamawiający. w blacie od strony obsługi i od strony klienta faza 4mm lub wyoblenie promień R5mm. Konstrukcja z profili nierdzewnych 40x40mm ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304z możliwością przeprowadzenia instalacji elektrycznej i wodnokanalizacyjnej. Wszystkie instalacje należy kryć w obudowie. Konstrukcja dopasowana do

Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

							blatu z elementów granitowych, półek w miejscach niezbędnych i urządzeń w ciągu wydawczym.	
5	A5	Element neutralny z blatem granitowym, z dwoma półkami, z miejscem na gniazda elektryczne	1	W-wynikowo D-700 H-850	-	-	Blat granitowy, rodzaj granitu do uzgodnienia z klientem. w blacie od strony obsługi i od strony klienta faza 4mm lub wyoblenie promień R5mm. Konstrukcja z profili nierdzewnych 40x40mm ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304z możliwością przeprowadzenia instalacji elektrycznej i wodnokanalizacyjnej. Wszystkie instalacje należy kryć w obudowie. Konstrukcja dopasowana do blatu z elementów granitowych, półek w miejscach niezbędnych i urządzeń w ciągu wydawczym.	
6	A6	Bemar wodny, 3 x GN1/1 stacjonarny z szafką otwartą (wielokomorowy) z oddzielnym sterowaniem komór	1	W-1 135 D-700 H-850	Jednostkowa-2,40 Całkowita-2,40	230	Wykonane ze stali w gatunku AISI 304, blat wykonany z blachy grubości 2,0mm z nierdzewnymi usztywnieniami, obrzeże blatu wysokości 50mm zagięte pod kątem 90st., od strony klienta promień R10. Blat przestający poza korpus: po bokach 50mm, od strony klienta 40mm, od strony obsługi 55mm. Korpus: tył wykonany z blachy grubości 1,0mm; boki wykonane z blachy 0,8mm. Nogi wykonane z profilu 40x40(mm) wysokość nóg 150mm. Wanna bemarowa wykonana z blachy o grubości od 1,0mm do 1,5mm, krawędzie wewnętrzne wanny są zaokrąglone promieniem R=40. Pojemność wanny 3x 1/1GN o głębokości h=200mm, niezależne sterowanie każdej komory, zakres regulacji temperatury 30-95 st.C. Półka dolna wykonana z blachy grubości 1,0mm, z omega wzmocniającą wzdłuż całej półki, wysokość półki 40mm. Szafka instalacyjna ze zbiorczym odpływem i zasilaniem w wodę z lewej strony, zasilanie i spust wody niezależny dla każdej komory (dający możliwość napełnienia i opróżnienia każdej komory niezależnie) zawory instalacyjne ulokowane na przednim panelu osłaniającym wannę bemarową przed każdą z komór.; wymagany dowód urządzenia	
7	A7	Nadstawka szklana z oświetleniem ledowym	1	W-1 135 D-300	Jednostkowa-0,10 Całkowita-0,10	230	nadstawka wykonana na 2 nierdzewnych słupkach o średnicy 45mm, rozeta i zaślepka słupka	

Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

				H-450			nierdzewna. Szyba hartowana o grubości 6mm. Wykonane z stali w gatunku AISI 304	
8	A8	Wanna chłodnicza z chłodzeniem bocznym	1	W-775 D-670 H-550	Jednostkowa-0,36 Całkowita-0,36	230	zakres regulacji temperatury 2÷10 °C, zasilanie 230/50 V/Hz, głębokość GN 200 mm, W wannie wentylatory zasilane bezpiecznym napięciem 12V lub 24V. Wykonane z stali w gatunku AISI 304; wymagany dowód urządzenia	
9	A9	Witryna chłodnicza	1	W-1 950 D-800 H- 1 500	Jednostkowa-0,77 Całkowita- 0,77	230	" zakres regulacji temperatury 5-12 °C - zasilanie 230/50 V/Hz - głębokość GN 200 mm szyba prosta oraz klapki uchylne lub drzwi suwane z możliwością zamknięcia od strony klienta i drzwi suwane od strony obsługi; oświetlenie fluorescencyjne, możliwość regulacji głębokości wanny Pojemność wanny 5x GN 1/1, głębokość wanny dostosowana do GN -200mm, W witrynie zamontowane oświetlenie fluorescencyjne. Parownik witryny malowany kataforetycznie, z możliwością wychylenia parownika w celu umycia wanny. W wannie wentylatory zasilane bezpiecznym napięciem 12V lub 24V. Wykonane z stali w gatunku AISI 304"; wymagany dowód urządzenia	
10	A10	Stanowisko kasowe	1	W-wynikowo D-700 H-850	-	-	Błat wykonany z granitu grubości 30mm z nierdzewnymi usztywnieniami, rodzaj granitu do uzgodnienia z klientem. od strony klienta faza 4mm lub wyoblenie promień R5mm. łączenia poprzeczne elementów granitowych "na włos". , w blacie otwór (przelotka) Ø 60mm. W stanowisku pod blatem zamontowana półka na szufladę kasową, oraz 2 gniazda 230W. Jeżeli decyzją klienta, kasjer będzie pracować w pozycji siedzącej przewidzieć miejsce na nogi osoby na krześle	
11	A12	Ścianka do wysokości 85cm, z drzwiami wahadłowymi z płyty meblowej	1	D-120 H- 850	-	-	Konstrukcja z profili nierdzewnych 40x40mm 90cm, obłożona płytą meblową od strony klienta i stalą nierdzewną od strony obsługi z blatem granitowym blat wykonany z granitu grubości 30mm rodzaj granitu do uzgodnienia z klientem. w blacie ze wszystkich stron faza 4mm lub wyoblenie	

Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

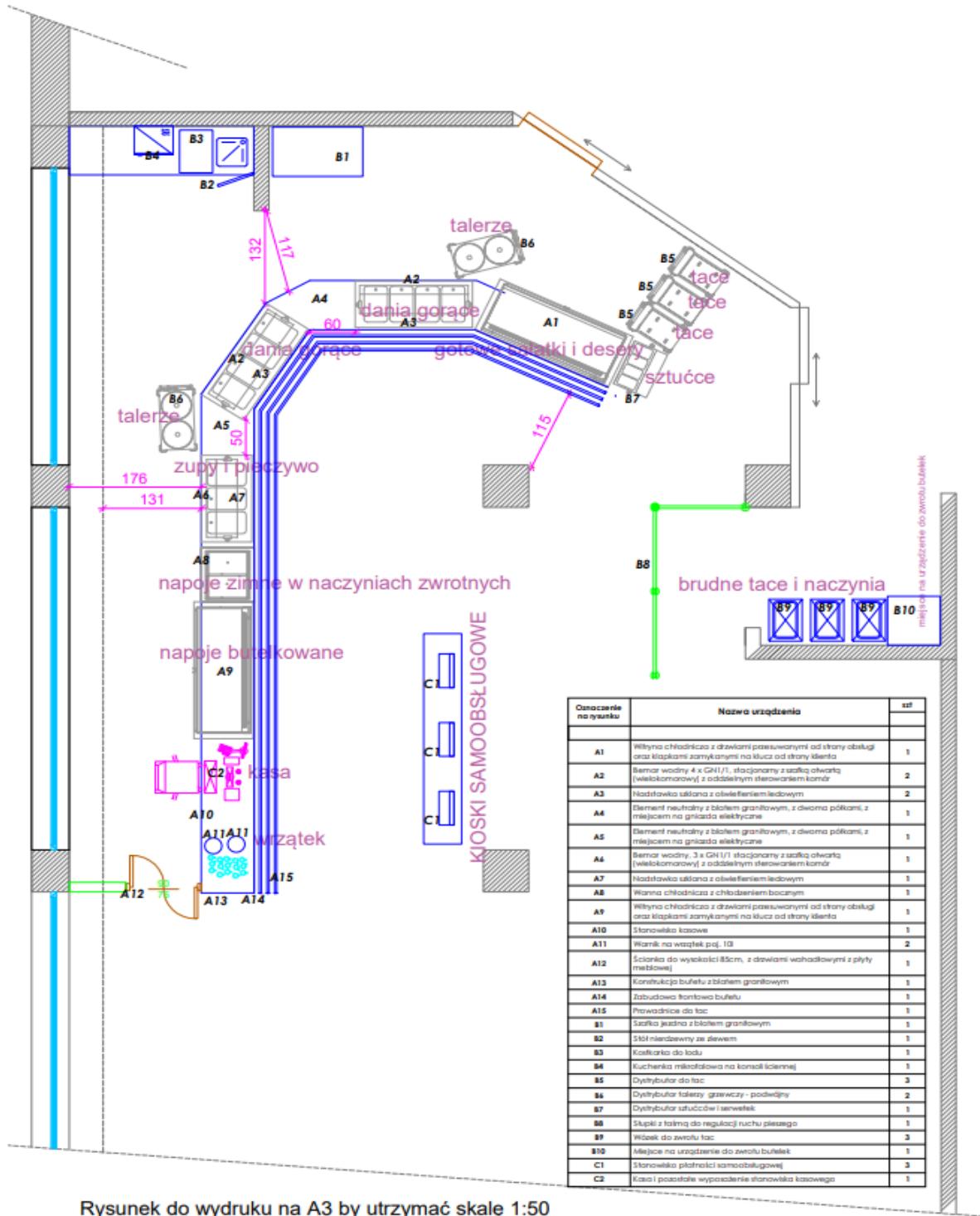
							promień R5mm , z drzwiami wahadłowymi z płyty meblowej.	
12	A13	Konstrukcja bufetu z blatem granitowym	1	H-850	-	-	Konstrukcja z profili nierdzewnych 40x40mm ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304z możliwością przeprowadzenia instalacji elektrycznej i wodnokanalizacyjnej. Wszystkie instalacje należy kryć w obudowie. Konstrukcja dopasowana do blatu z elementów granitowych, półek w miejscach niezbędnych i urządzeń w ciągu wydawczym	
13	A14	Zabudowa frontowa bufetu	1	W-ok 12mb	-	-	Zabudowa dekoracyjna drewnopodobna wraz z cokołem nierdzewnym, wykonana od czoła i po bokach ciągu wydawczego. Cokół z regulacją poziomowania, wysokości widoczna cokołu: 150mm, wysokość zabudowy 700mm, zabudowa wykonana z płyty laminowanej grubości 18mm. Kolor płyty do uzgodnienia przez zamawiającego	
14	A15	Prowadnice do tac	1	W-ok 12mb D-300	-	-	wymiary: wg rysunku. Prowadnica tac nierdzewna wykonana z 3 rur o średnicy 30mm, montowana na nierdzewnych konsolach z blachy grubości 4mm, każda konsola z 3 otworami montażowymi, łączniki rur nierdzewne, zaślepki chromowane. Prowadnica montowana z przodu, na całej długości ciągu wydawczego. Wykonanie ze stali w gatunku, łączenie elementów pozwalające na płynne przesuwanie tac	
WYPOSAŻENIE DODATKOWE								
15	B1	Szafka jezdna z blatem granitowym	1	W-1 200 D-700 H- 900	-	-	Szafka przelotowa z blatem granitowym, z odbojnicami, z dwoma półkami, z drzwiami przesuwными po obu długich bokach, wyposażona w 4 koła fi 100mm, w tym 2 skrotne z hamulcem, odbojniki narożne, uchwyt transportowy wykonany z nierdzewnej rury fi 25mm- na uchwytach z tworzywa. Wykonane z stali w gatunku AISI 304	

Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

16	B2	Stół nierdzewny ze zlewem	1	W-2 450 D-700 H-850	-	-	zlew 40x40x20 po lewej stronie, blat z rantami po obu stronach i z tyłu, z szafką pod zlewem, z miejscem na kostkarkę, z dwoma półkami. Wykonane z stali w gatunku AISI 304
17	B4	Konsola ścienna na mikrofalówkę	1	-	-	-	-
18	B5	Dystrybutor do tac	3	W-455 D-710 H-970	-	-	Dystrybutor tac (wózek) z podnoszoną platformą, przystosowany do transportu tac o wym: 460x355x20(mm), platforma do tac unosząca się po wyjęciu tacy na wysokości umożliwiającej łatwe wyjęcie tacy po wsunięciu wózka do boku. Podnoszenie platformy za pomocą rolek łożyskowanych i systemu sprężynowego, Dystrybutor wyposażony w 4 koła fi 100mm, w tym 2 skrętne z hamulcem, odbojniki narożne, uchwyt transportowy wykonany z nierdzewnej rury fi 25mm- na uchwytach z tworzywa. Wykonane z stali w gatunku AISI 304
19	B7	Dystrybutor sztućców i serwetek	1	W-800 D-490 H-1 200	-	-	Wykonany ze stali w gatunku AISI 304. Półka z 4 otworami na poj. GN ¼, szerokości 320mmi grubości 60mm, zamontowana pod kątem 10 stopni w celu łatwiejszego wyjmowania sztućców, wykonana na 2 nierdzewnych słupkach o średnicy 45mm, rozeta słupka nierdzewna, zaślepka chromowana
					$\Sigma=17,39$ kW		

POZYCJE NIEWYSTĘPUJĄCE W POWYŻSZYM SZCZEGÓŁOWYM OPISIE SPRZĘTU, UMIESZCZONE NA RYSUNKU POGLĄDOWYM (str.12) **NIE STANOWIĄ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

Rysunek poglądowy (schemat ideowy).



Rysunek do wydruku na A3 by utrzymać skalę 1:50

Opracował
Szef Służby Żywnościowej
por. Szymon Paprot