**Załącznik nr 3 do SIWZ**

**Nr sprawy: 137/2020**

**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**

BYDGOSZCZ

CZERWIEC 2020 r.

**AUTOMATYCZNA KRAJALNICA ŻYWNOŚCI - ELEKTRYCZNA**

**Przeznaczenie:**

Do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków
w obiektach żywienia zbiorowego.

**Materiał konstrukcyjny:**

1. Podstawa, stół przesuwny wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej jakości stopów oksydowanych aluminiowych.
2. Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej o średnicy 280 – 350 mm.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów
z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości).

**Wymagania techniczne i eksploatacyjne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz.
2. Moc znamionowa napędu noża do 0,4 kW.
3. Moc znamionowa napędu stołu do 0,2 kW.
4. Automatyczny tryb krojenia,
5. Min. zakres regulacji grubości plastrów: 1 - 24 mm;
6. Minimalna wydajność – min. 35 plastrów na minutę.
7. Funkcja liczenia plastrów (elektroniczny licznik krojonych plastrów);
8. Funkcja programowania ilości plastrów (min. 900 plastrów);
9. Funkcja automatycznego wyłączania maszyny w przypadku braku materiału do cięcia lub po realizacji żądanej ilości plastrów.
10. Prędkość obrotowa noża min 250 obr/min.
11. Powierzchnia robocza stołu 350 x 250 mm (± 60 mm).
12. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.
13. Wyposażenie:

a) osłona przezroczysta z tworzywa,

b) ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami,

c) teflonowane noża oraz jego osłony (pokrywy noża).

**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.
* PN-EN 1974 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice – Wymagania
z zakresu bezpieczeństwa i higieny

**WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs
i serów, a także do mielenia żywności i ostrzenia noży.

**Materiał konstrukcyjny:**

1. Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej

i mikrobiologicznej

1. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

**Wymagania techniczne i eksploatacyjne:**

1. Maszyna składa się z:
* napędu roboczego
* zestawu 5 przystawek wg specyfikacji poniżej
1. Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm +-10%
2. Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min
3. Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW
4. Napięcie: 400 V
5. Waga: 27 kg+-5kg
6. Zasilanie: elektryczne
7. Kolor: inox – stal nierdzewna
8. Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox
9. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

**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.
	1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
6. 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.
* PN-EN 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania
z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
* PN-EN 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania
z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

**ZESTAW PRZYSTAWEK:**

**PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYW**

**PRZEZNACZENIE:**

1. Wykonana ze stali kwasoodpornej kompatybilna z napędem
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej
i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu
z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 440 mm +-20mm
2. szerokość: 300 mm +-20mm
3. wysokość: 300 mm +-20mm
4. średnica tarczy: 210-280 mm
5. komplet tarcz

- do krojenia kostki 10x10x10;

- tarcza do beleczek 4x4;

- tarcza do wiórek 3x1,5;

- tarcza do wiórek 5x2,5;

- tarcza do plastrów 2mm.

1. maks. prędkość obrotowa: do 180 obr./min
2. wydajność: min. 140 kg/h
3. materiał: stal nierdzewna, duraluminium
4. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NARZĘDZI**

**PRZEZNACZENIE:**

1. Wykonana ze stali kwasoodpornej kompatybilna z napędem
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej
i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu
z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 260 mm +-20mm
2. szerokość: 230 mm +-20mm
3. wysokość: 215 mm +-20mm
4. maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min
5. materiał: stal nierdzewna
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA**

**PRZEZNACZENIE:**

1. Przystawka do mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem
2. Wyposażenie przystawki:
* nóż jednostronny,
* szarpak,
* sito o średnicy 80+-10% mm z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3 mm
* misa;
1. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej
i mikrobiologicznej
2. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu
z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 415 mm +-20mm
2. szerokość: 240 mm +-20mm
3. wysokość: 270 mm +-20mm
4. maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW**

**PRZEZNACZENIE:**

1. przystawka do nacinania kotletów dzięki wielonożowym wałkom.
2. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem
3. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej
i mikrobiologicznej
4. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu
z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 350 mm +-20mm
2. szerokość: 160 mm +-20mm
3. wysokość: 300 mm +-20mm
4. maks. prędkość obrotowa: do 400 obr./min
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO KROJENIA**

**PRZEZNACZENIE:**

1. przystawka do wędlin w plastry i chleba w kromki.
2. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem
3. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej
i mikrobiologicznej
4. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu
z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 400 mm +-30mm
2. szerokość: 400 mm +-20mm
3. wysokość: 320 mm +-20mm
4. grubość plastrów: 1-16 mm
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

Opracował:

mjr Sławomir Koźlarek