Załącznik nr 1 do zmiany

stanowiący załącznik nr 6 do SWZ

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**Zadanie nr 1**

**PATELNIA ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI DO 0,2 m²**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

**Wymagania konstrukcyjne:**

* 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
  2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
  3. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
  4. Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.
  5. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej
  6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
  7. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
  8. Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 6 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,25 m² (+/- 10%).
4. Pojemność misy 37 l (+/- 10 %).
5. Wymiary: 545 mm x 845 mm x 870 mm. (+/- 10%).
6. Pojemność całkowita 37 dm3
7. Pojemność użytkowa 30 dm3
8. Waga 57 kg
9. Zakres regulowania temperatury od +50 do +300 oC (+/- 10 %).

**Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
3. dokumentacja techniczno – ruchowa,
4. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
5. 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. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBLog i użytkowaniu w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji.
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgołoszonych zgodnie z pkt. 6.
5. Zamawiający - Odbiorca w terminie **7 dni** od daty podpisania umowy prześle   
   do Wykonawcy wymagany Dowód Urządzenia – MON EKSPL-37 celem wypełnienia, opieczętowania (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) i dostarczenia do Odbiorcy wraz   
   z dostawą towaru.

**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 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

**ZADANIE NR 2**

* 1. **KRAJALNICA ŻYWNOŚCI**

**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.

**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 (+/- 20 mm)
2. szerokość: 300 mm (+/- 20mm)
3. wysokość: 300 mm (+/- 20mm)
4. średnica tarczy: 210-280 mm
5. komplet tarcz z zespołem noży

- do krojenia kostki 10x10x10;

- tarcza do beleczek 6x6;

- 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. 40-80 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 9+/- 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

**Wymagania dodatkowe:**

* 1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
  2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
  3. dokumentacja techniczno – ruchowa,
  4. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
  5. 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. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBLog i użytkowaniu w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji.
  4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgłoszonych zgodnie z pkt. 6.
  5. Zamawiający - Odbiorca w terminie **7 dni** od daty podpisania umowy prześle do Wykonawcy wymagany Dowód Urządzenia – MON EKSPL-37 celem wypełnienia, opieczętowania (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) i dostarczenia do Odbiorcy wraz   
     z dostawą towaru..

**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.

**2.KRAJALNICA DO WĘDLIN**

Przeznaczenie:

Krajalnica do wędlin wraz z możliwością krojenia mięsa, serów i pieczywa.

Materiał konstrukcyjny:

* 1. **Obudowa: stal nierdzewna.**
  2. **Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.**

**Cechy konstrukcyjne:**

* 1. Konstrukcja wolnostojący.
  2. Zasilanie : elektryczne.
  3. Ustawianie grubości krojenia za pomocą pokrętła regulacyjnego,
  4. Płyta dociskowa umożliwiająca krojenie produktów żywnościowych do końca i bez odpadów.

**Parametry techniczne:**

1. Napięcie zasilania 230 V,
2. Moc urządzenia: 250 W
3. Materiał noża: stal nierdzewna,
4. Średnica noża: 300 mm (+/- 10%),
5. Wymiary krajalnicy: szerokość: 655 mm, głębokość: 495 mm, wysokość 510 mm (+/- 10%)
6. Grubość plastrów: 0-24 mm

**Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
3. Dokumentacja techniczno – ruchowa,
4. Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
5. 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:
6. - Producent
7. - Nazwa i model urządzenia
8. - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
9. - Data produkcji
10. - Okres gwarancji
11. - Telefon do serwisów.
12. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
13. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
14. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBLog i użytkowaniu w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji.

**(…)**

Załącznik nr 2 do zmiany

stanowiący załącznik nr 7 do SWZ

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

**ZADANIE NR 1**

**PATELNIA ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI 0,2 m²**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania konstrukcyjne  wymagania techniczne** | **Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę** |
| **Wymagania konstrukcyjne** |  |
| * 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły. | TAK/NIE |
| 1. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję  – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję). | TAK/NIE |
| 3.Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem. | TAK/NIE |
| 4.Przechylanie misy ręczne za pomocą korby. | TAK/NIE |
| 5.Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej | TAK/NIE |
| 6.Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania). | TAK/NIE |
| 7.Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej zergonomicznym uchwytem z przodu. | TAK/NIE |
| 8.Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny. | TAK/NIE |
| **Wymagania techniczne** |  |
| 1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz. | TAK/NIE |
| 1. Moc maksymalna urządzenia do 6 kW. | TAK/NIE |
| 1. Powierzchnia robocza płyty grzewczej. 0,25 m².(+/-10%) | Powierzchnia robocza płyty grzewczej ………. m². |
| 1. Pojemność misy 37 l (+/-10%) | Pojemność misy …….. l. |
| 5.Wymiary: 545 mm x 845 mm x 870 mm. (+/- 10%). | Wymiary: ……………………………… |
| 6.Pojemność całkowita 37 dm3 | TAK/NIE |
| 7.Pojemność użytkowa 30 dm3 | TAK/NIE |
| 8.Waga 57 kg | TAK/NIE |
| 9.Zakres regulowania temperatury od +50 do +300 oC (+/- 10 %). | Zakres regulowania temperatury od …………… do ……………….. |

**ZADANIE NR 2**

**KRAJALNICA ŻYWNOŚCI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania konstrukcyjne  wymagania techniczne** | **Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę** |
| **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). | TAK/NIE |
| 2.Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej | TAK/NIE |
| 3.Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością | TAK/NIE |
| **Wymagania techniczne i eksploatacyjne** |  |
| 1.Maszyna składa się z:  - napędu roboczego  -zestawu 5 przystawek wg specyfikacji poniżej | TAK/NIE |
| 2.Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm +/-10% | Wymiary napędu:  długość: ………… mm,  szerokość: ……… mm,  wysokość: ……… mm |
| 1.Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min | TAK/NIE |
| 2.Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW | Moc całkowita: od ……… kW  do ………. kW |
| 3.Napięcie: 400 V | TAK/NIE |
| 4.Waga: 27 kg+-5kg | Waga: ………… kg |
| 5.Zasilanie: elektryczne | TAK/NIE |
| 6.Kolor: inox – stal nierdzewna | TAK/NIE |
| 7.Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000 mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox | Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości ………………. mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox |
| Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem. | TAK/NIE |
| Zestaw 5 przystawek :  - przystawka do rozdrabniania warzyw;  - przystawka do ostrzenia narzędzi;  - przystawka do mielenia mięsa  - przystawka do nacinania kotletów  - przystawka do krojenia | TAK/NIE |

**KRAJALNICA DO WĘDLIN**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania konstrukcyjne  wymagania techniczne** | **Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę** |
| **Materiał konstrukcyjny:** |  |
| 1.Obudowa: stal nierdzewna. | TAK/NIE |
| 2. Zapewniający czystość fizyczną  i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych. | TAK/NIE |
| **Cechy konstrukcyjne:** |  |
| 1. Konstrukcja wolnostojący. | TAK/NIE |
| 2.Zasilanie : elektryczne. | TAK/NIE |
| 3.Ustawianie grubości krojenia za pomocą pokrętła regulacyjnego | TAK/NIE |
| 4.Płyta dociskowa umożliwiająca krojenie produktów żywnościowych do końca i bez odpadów. | TAK/NIE |
| **Parametry techniczne:** |  |
| 1.Napięcie zasilania 230 V, | Napięcie zasilania …………………… |
| 2.Moc urządzenia: 250 W | Moc urządzenia: …………………. |
| 3.Średnica noża: 300 mm (+/- 10%), | Średnica noża: …………………… mm |
| 4.Wymiary krajalnicy: szerokość: 655 mm, głębokość: 495 mm, wysokość 510 mm  (+/- 10%) | Wymiary krajalnicy:  szerokość: ……… mm,  głębokość: …….. mm,  wysokość ……. mm |
| 5.Grubość plastrów: 0-24 mm | TAK/NIE |