

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

płk Paweł CZAJEKOWSKI

2024 -10- 01

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 300 l”

BYDGOSZCZ

PAŹDZIERNIK 2024

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej dla 15 WOG Szczecin.

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 300 I

Przeznaczenie:

Do gotowania potraw i napojów.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa i konstrukcja kotła: stal nierdzewna min. AISI 304 – gat. 1.4301 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
3. Konstrukcja wolnostojąca.
4. Obudowa ze stali nierdzewnej.
5. Kształt obudowy – okrągły.
6. Zasilanie: gazowe, sterowanie elektryczne 230V/50Hz.
7. Do sterowania oraz zabezpieczenia procesu ogrzewania zastosowanie regulatora.
8. Dno zbiornika warzelnego ze stali nierdzewnej co najmniej AISI 304 (wg normy PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję) o podwójnym płaszczu.
9. Płaszcz wodny napełniany tylko wodą uzdatnioną 1/2".
10. Przyłącze ciepłe i zimnej wody 1/2" .
11. Kocioł wyposażony w zawór bezpieczeństwa i manometr.
12. Wyposażony w pokrywę z mechanizmem przeciwwagowym.
13. Zabezpieczenie przeciw wyływowemu gazu.
14. Stopień ochronny IPX4.
15. Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
16. Elektroniczna lub optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomów wody grzewczej.
17. Elektryczny zapalacz piezoelektryczny.
18. Niski komin spalin (odprowadzenie spalin do pomieszczenia) lub wysoki komin spalin (odprowadzenie do instalacji kominowej) – rozwiązanie do decyzji Zamawiającego po wizji lokalnej i weryfikacji instalacji wentylacyjnej i kominowej w miejscu montażu przez potencjalnego Dostawcę na etapie składania oferty.

Wymagania szczegółowe:

1. Pojemność warzelna: 280-320 dm³ (+/- 2% pojemności).
2. Napięcie: 230V, 50 Hz.
3. Rodzaj gazu ziemny
4. Istniejące przyłącze gazu – średnica 20 mm.
5. Moc znamionowa gazowa: 21-40 kW.
6. Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.) 1100-1350x1200-1500x900 mm (+/- 15%).



7. Najwyższe ciśnienie robocze w płaszczu wodnym 0,05 bar.
8. Wyposażenie:
 - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej.
 - b) Zawór spustowy 1½ - 2".
 - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz, rozładunek, wniesienie, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w trakcie realizacji umowy na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiektach kuchennych.
2. Montaż obejmuje wszystkie niezbędne materiały do podłączenia kotła. W przypadku konieczności montażu wysokiego komina spalin wykonawca dokona podłączenia kotła do wpustu instalacji kominowej.
3. Dostawca przeprowadzi w jednostce wojskowej przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy, łącznie z obsługą wyposażenia dodatkowego (opcjonalnie wg ustaleń Zamawiającego).
4. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
 - b) 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 co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji (miesiąc i rok)
6. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
7. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
8. W celu ujednoczenia potrzeb wymagań serwisowych sprzęt realizowany w postępowaniu musi pochodzić z jednej linii produkcyjnej.
9. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
10. Wykonawca wypełni i potwierdzi pieczęciami Dowody Urzędzeń do każdego kotła. Dowody Urzędzeń zostaną dołączone do umowy jako załączniki

i przekazane Wykonawcy wraz z umową (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, daty produkcji, numeru fabrycznego, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

11. 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, w instrukcji obsługi lub karcie gwarancyjnej).

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.

Opracował

Kalinowska

ppor. Patrycja KALINOWSKA

uzgodniono z st. chor. st. Tomasz Bortol
2024-10-01 