

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

.....
płk Paweł CZUBKOWSKI 2024-06-18

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20-PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM”

2024-06-18



BYDGOSZCZ

CZERWIEC 2024

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OG/ROZ..

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20-PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM

Przeznaczenie:

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:

- a) gotowanie w parze w temperaturze w zakresie minimum 50 – 120 °C,
- b) pieczenie w temperaturze do min. 280 °C,
- c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze 260 °C,
- d) podgrzewanie i regeneracja potraw,
- e) pieczenie z sondą.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.

Wymagania techniczne:

- a) jednorazowy wsad 20 pojemników 1/1 GN,
- b) moc znamionowa 30-40 kW,
- c) zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.

Wymagania technologiczne pracy:

1. Wyposażony w funkcję:
 - regulacji temperatury do 280 °C i wilgotności do 100%,
 - płynnej zmiany temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100 °C – bez konieczności schładzania komory pieca,
 - ustawiania czasu pracy do min. 9 godzin w trybie ręcznym i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upływie zaprogramowanego czasu pracy),
 - automatycznego startu po podgrzaniu urządzenia,
 - wyłącznik pozwalający na wstrzymanie procesu,
 - wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym.
2. System serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu lub jego kodów.
3. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca.
4. Halogenowe lub ledowe oświetlenie komory pieca.
5. Odległość pomiędzy prowadnicami 60-68 mm

2024-06-18



2 z 5

6. Wanna (taca) ociekowa skroplin drzwi.
7. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (m.in. czas, temperatura, numer programu lub jego wizualizacja).
8. Menu w języku polskim.
9. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzania potraw.
10. Wprowadzanie do pamięci min. 99 programów po min. 5 kroków każdy;
11. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP, wgrania oprogramowania.
12. Wielopunktowa sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu.
13. Podwójna lub potrójna szyba drzwi.
14. Dwufunkcyjny prysznic myjący komorę pieca.
15. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
16. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.

Wyposażenie podstawowe, które Wykonawca zobowiązany jest (dostarczyć) dołączyć do urządzenia:

1. Stelaż – wózek ruchomy o pojemności min. 20x1/1GN - 1 szt. w uкомплекtowaniu.
2. Pojemniki GN z uchwytyami chowanymi:
 - a) 1/1 GN 020 (bez uchwytów) - 6 szt. (grubość blachy min. 0,70 mm),
 - b) 1/1 GN 040 - 3 szt. (grubość blachy min. 0,65 mm),
 - c) 1/1 GN 065 - 3 szt. (grubość blachy min. 0,65 mm),
 - d) 1/1 GN 100 - 3 szt. (grubość blachy min. 0,65 mm),
 - e) 1/1 GN 065 perforowany - 3 szt.,
 - f) 1/1 GN 100 perforowany - 3 szt.,
 - g) ruszt prosty - 20 szt.,
 - h) ruszt do kurczaków - 2 szt.
2. Materiały eksploatacyjne - zestaw zapasu środków do mycia i konserwacji pieca (wg decyzji Zamawiającego):
 - a) po 200 tabletek do mycia oraz do konserwacji;
 - b) lub 20 litrów do mycia oraz 10 litrów do konserwacji pieca.

Wyposażenie dodatkowe pozostałe, które Wykonawca zobowiązany jest (dostarczyć) dołączyć do urządzenia:

1. Zmiękcacz wody (samoregenerujący):
 - a) średni przepływ wody – min 15 l./min.,
 - b) ilość żywicy – min. 4,0 kg.,
 - c) skuteczność usuwania twardości wody – min. 15 stopni niemieckich,

2024-06-18



- d) ilość wody zużywanej do regeneracji – max. 10 % wody uzdatnionej,
- e) tryb pracy – bezobsługowy, samoregenerujący w sposób ciągły,
- f) odporność złoza na doprowadzaną wodę do 38 °C,
- g) zasilanie zmiękczacza prądem przemiennym jednofazowym 230 V, 50 Hz.

2. Filtr mechaniczny:

- a) materiał wkładu – włókna polipropylenowe lub równorzędne,
- b) skuteczność filtracji – pierwsza warstwa min. 75 µm,
- c) druga warstwa min. 25 µm.,
- d) przepływ przez filtr min. 25 l/min.,
- e) zakres czyszczenia – redukcja zawiesiny i mętności wody, usuwanie związków: żelaza, manganu, zanieczyszczeń mechanicznych.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiektach kuchennych – opcjonalnie wg ustaleń Zamawiającego.
2. 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).
3. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego,
 - d) karty charakterystyki na środki do mycia i konserwacji pieca.
4. 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.
5. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
6. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.

2024-06-18

4 z 5

7. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkowników innych zamiennych środków do mycia, nabłyszczania oraz konserwacji.
8. 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.
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. Wypełnienie i opieczetowanie 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).
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 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 60335-2-42:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - - Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-42: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia.

2024-06-18

Opracował

ppk Sławomir Koźlarek

