



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : **dostawa sprzętu gospodarstwa domowego**
2. Ilość: 4 sztuk (gwarant), 3 sztuk (opcja)
3. CPV: **39.70.00.00-9**
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Nie
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z załącznikiem nr 1.
8. Usługi dodatkowe: Nie

## WYMAGANIA TAKTYCZNO- TECHNICZNE

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10-PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM I PODSTAWĄ POD PIEC

#### **Przeznaczenie:**

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

- a) gotowanie w parze w temperaturze 50 - 120 °C
- b) pieczenie w temperaturze do min. 250 °C,
- c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 250 °C,
- d) podgrzewanie i regeneracja potraw,
- e) pieczenie z sondą.

#### **Właściwości techniczne:**

- a) jednorazowy wsad 10 pojemników 1/1 GN,
- b) moc znamionowa 15 – 17,5 kW,
- c) zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.

#### **Wymagania technologiczne pracy:**

1. Wprowadzanie do pamięci minimum 99 programów po min. 5 kroków każdy.
2. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 250 °C i wilgotności do 100%, funkcję ustawiania czasu pracy do min. 9 godzin w trybie ręcznym i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upływie zaprogramowanego czasu pracy) oraz funkcję pieczenia niskotemperaturowego typu „delta T”.
3. Wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym.
4. Płynna zmiana temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100 °C – bez konieczności schładzania komory pieca.
5. Elektroniczna diagnoza usterek – system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu.
6. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca uzależniony od stopnia zabrudzenia pieca.
7. Halogenowe lub ledowe oświetlenie komory pieca.
8. Bojler - bojler otwarty ze spryskiwaczem do 0,8 litra (bez grzałek do podgrzania wody) lub bez bojlera ze spryskiwaczem.
9. Bojlerowy lub natryskowy system wytwarzania pary.
10. Wymiary pieca 860x750x1100 +/- 15%
11. Odległość pomiędzy prowadnicami minimum 74 mm
12. Wanna ociekowa skroplin drzwi.
13. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (min. czas, temperatura, numer programu).
14. Menu w języku polskim.
15. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzania potraw.
16. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP.
17. Podwójna lub potrójna szyba drzwi.
18. Prysznic myjący komorę pieca.

19. Sonda temperatury rdzenia pieczeni.
20. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
21. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację w komplecie, minimum 2,5 m długości.

### **Wyposażenie dodatkowe:**

#### 1. Pojemniki GN :

- a) 1/1 GN 020 - 6 szt. (grubość min. 0,70 mm), bez uchwytów
- b) 1/1 GN 040 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm), bez uchwytów
- c) 1/1 GN 065 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm), z uchwytami chowanymi
- d) 1/1 GN 100 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm), z uchwytami chowanymi
- e) 1/1 GN 065 perforowany - 3 szt., z uchwytami chowanymi
- f) 1/1 GN 100 perforowany - 3 szt., z uchwytami chowanymi
- g) ruszt prosty - 10 szt.,

#### 2. Materiały eksploatacyjne - zestaw zapasu środków do mycia i konserwacji pieca:

- a) po 200 tabletek do mycia oraz do konserwacji;
- b) lub 20 litrów do mycia oraz 10 litrów do konserwacji pieca.

### **Wyposażenie dodatkowe pozostałe:**

#### 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,
- 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.

#### 3. Podstawa pod piec.

### **Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. 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.
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 wpisy:
    - Producent
    - Nazwa i model urządzenia
    - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
    - Data produkcji
    - Okres gwarancji
    - Telefon do serwisów.
  5. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
  6. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
  7. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkowników innych zamiennych środków do mycia i dezynfekcji 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 zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgłoszonych zgodnie z pkt. 7.
  10. Wypełnienie i opieczętownienie 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.