

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
2024-08-12
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych
płk Paweł CZUBKOWSKI

**WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO -
TECHNICZNE**
na zakup
SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
„KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 300 l - AUTOKŁAW”

2024-08-12



BYDGOSZCZ

SIERPIEŃ 2024

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej dla 34 WOG Rzeszów.

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY 300 L - AUTOKLAW

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. Zapewniająca czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
3. Kształt obudowy – kwadratowy.
4. Konstrukcja blokowa umożliwiająca łączenie poszczególnych kotłów wzdłuż bocznej ściany.
5. Dno zbiornika warzelnego ze stali nierdzewnej conajmniej AISI 304 (wg normy PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję) o podwójnym płaszczu.
6. Ogrzewanie pośrednie, poprzez płaszcz wodny.
7. Elektroniczna kontrola poziomu wody w płaszczu wraz z optyczną sygnalizacją stanów alarmowych.
8. Automatyczny system napełniania wodą.
9. Pokrywa tłoczona wraz z zawiasem samobalansującym oraz zaworem bezpieczeństwa w pokrywie i uszczelką typu Autoklaw.
10. Pokrywa kotła ciśnieniowa wyposażona w mimośrodowe lub gwintowe klamry zaciskowe - szczelne zamknięcie ciśnieniowe w celu prowadzenia przyspieszonej obróbki termicznej pod ciśnieniem.
11. Wnętrze kotła wyskalowane i wskazujące pojemność obrabianego produktu.
12. Odpływ wody z blatu – poprzez otwór.
13. Zabezpieczenie przeciw wypływowemu gazu.
14. Stopień ochronny minimum IPX4.
15. Elektryczny zapalacz .
16. Niski komin spalin (odprowadzenie spalin do pomieszczenia) lub wysoki komin spalin (odprowadzenie do instalacji kominowej) – rozwiązanie do decyzji Zmawiającego 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).

2024-08-12



Strona 2 z 4

2. Napięcie: 230V, 50 Hz.
3. Rodzaj gazu: gaz ziemny typ E
4. Moc znamionowa gazowa: min. 30kW.
5. Wymiary zewnętrzne (długość x szerokość x wysokość): 1100-1350 x 1200-1500 x 850-950 mm, wysokość całkowita po podniesieniu pokrywy – do 2000 mm.
6. Zawór spustowy kotła umieszczony na wysokości od poziomu podłogi do dolnej części zaworu – minimum 305 mm.
7. Najwyższe ciśnienie robocze w płaszczu wodnym 0,5 bar.
8. Wyposażenie:
 - a) Bateria wodna z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej.
 - b) Zawór spustowy 1½ - 2 ”.
 - c) Armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia (manometr).

Wymagania dodatkowe:

1. 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.
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 z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy, łącznie z obsługą wyposażenia dodatkowego.
4. Wraz z urządzeniem powinna być dostarczona następująca 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.
6. Do dokumentacji powinien być dołączony wykaz adresów punktów serwisowych.
7. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.

2024-08-12



Strona 3 z 4

8. 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.
9. 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).
10. 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.

Dziękuję

2024-08-12

*Prile Stawni
Kilach*

Opracował:

st. chor. sztab. Janusz SAWA