

Załącznik nr 10
do zaproszenia do składania
ofert

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

Dr Paweł CZUBKOWSKI

2024-08-28

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU Powszechnego Użytku Służby Żywnościowej
„SZafa mroźnicza o pojemności 600-700 l i o budozie monobloku”

2024-08-28



BYDGOSZCZ

SIERPIEŃ 2024

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w WOSzK Mrągowo.

SZAFKA MROŻNICZA O POJEMNOŚCI 600-700 l O BODOWIE MONOBLOKU

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności w zakresie niskich temperatur. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wyposażony w 1 drzwi.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
4. Wyposażona w półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane.
5. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
7. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.
8. Profilowany uchwyt otwierania/zamykania drzwi.
9. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z nierdzewnej wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
10. Wytłaczana podłoga.
11. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.
12. Agregat umieszczony na górze w formie monobloku.
13. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
14. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
15. Regulacja temperatury z wyświetlaczem elektronicznym.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc chłodnicza min. 0,85kW.
3. Pojemność brutto 600-700l.
4. Rozmiar półek – GN 2/1
5. Wyposażony w min. 3 pary przewodnic i 3 ruszty.
6. Wymiary zewnętrzne:
 - wysokość: 1900-2100 mm
 - głębokość: 750-850 mm
 - szerokość: 670-700 mm
7. Zakres regulacji temperatury min. od -22 °C do -15 °C, przy temperaturze otoczenia do +30 °C.
8. Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu.

2024-08-28

Wymagania dodatkowe:

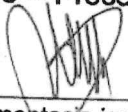
1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiektach kuchennych – 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.
3. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
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 urządzenie, 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. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
6. 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.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. 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.
9. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
10. Wypełnienie i opieczątowanie 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).

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 użytkownika -- 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

2024-08-28



- PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego – Procedura badania hałasu – Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze – Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze – Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

Opracował:

st. sierż. Marek RAWA

Opublikowano
2024-08-28
Opis: *[Signature]*
[Signature]