Z A T W I E R D Z A M
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych
płk Paweł CZUBKOWSKI

2024 -07- 24

WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

ZMYWARKA KAPTUROWA DWUKOSZOWA

WARSZAWA

LIPIEC 2024 r.

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OZ DGW

ZMYWARKA KAPTUROWA

Przeznaczenie:
Do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych oraz tac w systemie cyklicznym.
Wysoka wydajność, oszczędność, zgodność z obowiązującymi standardami i wymogami systemu HACCP usprawni proces zabezpieczenia żywienia.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy cyklicznej, proces technologiczny cykliczny (dotyczy wszystkich cykli pracy urządzenia związanych z myciem i płukaniem) i użytku profesjonalnego;
2. Wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej;
3. Pokrywa komory roboczej typu kapturowego podnoszona ręcznie lub automatyczne;
4. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55 – 60 °C i płukania z wyparzaniem w temperaturze 80 – 90 °C;
5. Przystosowana do zasilania wodą o ciśnieniu przepływowym 0,5 - 10 bar, wymagany przepływ wody wejściowej 5l/min, maksymalna temperatura wody wejściowej do 60 °C;
6. Komora robocza przystosowana do mycia 2 koszy naraz lub większych pojemników GN i EN.
7. Moc maksymalna urządzenia do 25 kW.
8. 2 pary ramion myjąco-płuczących.
9. System demontażu ramion zmywająco – płuczących z komory myjącej bez użycia narzędzi.
10. Dozownik płynu nabłyszczającego i myjącego w standardzie;
11. Posiadać pompę wspomagającą płukanie;
12. Posiadać pompę spustową;
13. Wyposażona w kosze do talerzy i kosz na sztućce;

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V-3+N 50 Hz.
2. System redukujący zużycie świeżej wody, poprzez wielofazowy system filtracji.
3. Długość trwania cykli 52/70/120/180 s.
4. Wydajność do 100-140 koszy /godz.
5. Wymiary kapturowej maszyny do mycia naczyń:
   a) szerokość maksymalnie 1200 do1350 mm,
   b) głębokość maksymalnie 630 do 920 mm,
   c) wysokość 1500 - 1550 mm,
   d) wysokość przy otwartym kapturze 1950 - 2000 mm,

e) wysokość wejścia do komory mycia minimalnie 420 - 450mm.

Wymagania dotyczące eksploatacji:

1. Elektroniczne sterowanie procesem mycia (elektroniczny panel sterujący ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania, informują o usterkach technicznych oraz braku detergentu myjącego).
2. Górny i dolny system mycia i płukania (ramiona myjące z dyszami)
3. Program samoczyszczący
4. Wskaźnik rezerwy płynów
5. Program do usuwania kamienia i cząstek brudu ze wskaźnikiem na wyświetlaczu
6. Program wysokociśnieniowy do silnie zabrudzonych naczyń
7. Elektrozawór zapobiegający wtórnemu zasysaniu.
8. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
9. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
10. Zabezpieczenie przed uszkodzeniem w wyniku:
    a) zaniku dopływu wody,
    b) zaniku fazy,
    c) nadmiernego ciśnienia wody,
    d) otwarcia komór roboczej w trakcie pracy,
    e) przegrzanie bojlera.
11. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Zmiękczacz wody (samoregenerujący), o zdolności wytwórczej wody minimum 15 l/min. przy twardości wody do 15 °dH i temperaturze wody zasilającej do 38 °C. Program regeneracji sterowany automatycznie. Zasilanie 230 V z podtrzymaniem parametrów pracy zmiękczacza w przypadku zaniku zasilania.
2. System pochłaniania pary i odzysku energii.
3. Automatyczny podnośnik kaptura (zamyka po naciśnięciu przycisku start i otwiera automatycznie po zakończeniu cyklu).
4. Stół załadowczy do zmywarki długość 1800mm (szerokość i wysokość dopasowana do zmywarki) ze zlewem jednokomorowym, półką, otworem do segregacji odpadków Ø201-300 – z kołnierzem gumowym w zagłębieniu i panelem chroniącym przed zachlapaniem. Stół załadowczy do zmywarki długość 1800mm (szerokość i wysokość dopasowana do zmywarki) ze zlewem dwukomorowym, półką i panelem chroniącym przed zachlapaniem, stoły załadowcze powinny mieć możliwość połączenia ze sobą tworząc długi ciąg do segregacji odpadów. Miejsce łączenia powinno tworzyć powierzchnię równą bez progów. Konfiguracja stołów załadowczych patrząc od lewej strony zlew jednokomorowy(lewy skraj stołu), otwór do segregacji odpadów(prawy skraj stołu), stół ze zlewem dwukomorowym(zlewy na prawym skraju stołu). Stół wyładowczy do zmywarki z półką bez zlewu długość 1800mm (szerokość i wysokość

dopasowana do zmywarki). Stół wyładowczy do zmywarki z półką bez zlewu długość 1000mm (szerokość i wysokość dopasowana do zmywarki).

5. Konfiguracja oraz schemat rozmieszczenia zmywarki z dodatkowym wyposażeniem przedstawia załącznik nr 1.
6. Materiały eksploatacyjne i przyłączeniowe dodatkowe opcjonalne w przypadku dostawy z montażem – wg Decyzji Zamawiającego:
   a) 20 litr.(kg) środka do mycia;
   b) 10 litr (kg) środka do nabłyszczania;
   c) 50 kg soli;
   d) kable, węże przyłączeniowe i armatura odpływowa zmywarki od długości min. 2 m od przyłącza mediów (przewody wodne giętkie w oplocie, kabel zasilający elektryczny oraz instalacja kanalizacyjna fi 50 – 2 kolana 45° i 90° oraz 2 x rura 1 m.)

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca zamontowania sprzętu przed złożeniem oferty w postępowaniu.

2. Dowóz, wniesienie, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorca (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiekcie kuchennym.

3. Dostawca przeprowadzi w jednostce wojskowej jednodniowe przeszkolenie personelu, po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia, z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy, łącznie z obsługą wyposażenia dodatkowego.

4. Pełna dokumentacja w języku polskim:

   a) dokumentacja techniczno – ruchowa,

   b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,

   c) karta gwarancyjna.

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 wpisy:

   - Nazwa producenta
   - Nazwa i model urządzenia
   - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
   - Data produkcji
   - Okres gwarancji

- Telefon do autoryzowanych serwisów

6. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
7. Do oferty musi być dołączony katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
8. Okres gwarancji nie mniejszy niż : na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
9. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
10. Firmowy serwis na terenie Polski.
11. Deklaracja zgodności WE.

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 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-49:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - - Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-49: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznego sprzętu do przechowywania ciepłej żywności i ciepłych naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia.
- Rozporządzenie 1935/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG
- Rozporządzenie 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

OPRACOWAŁ:

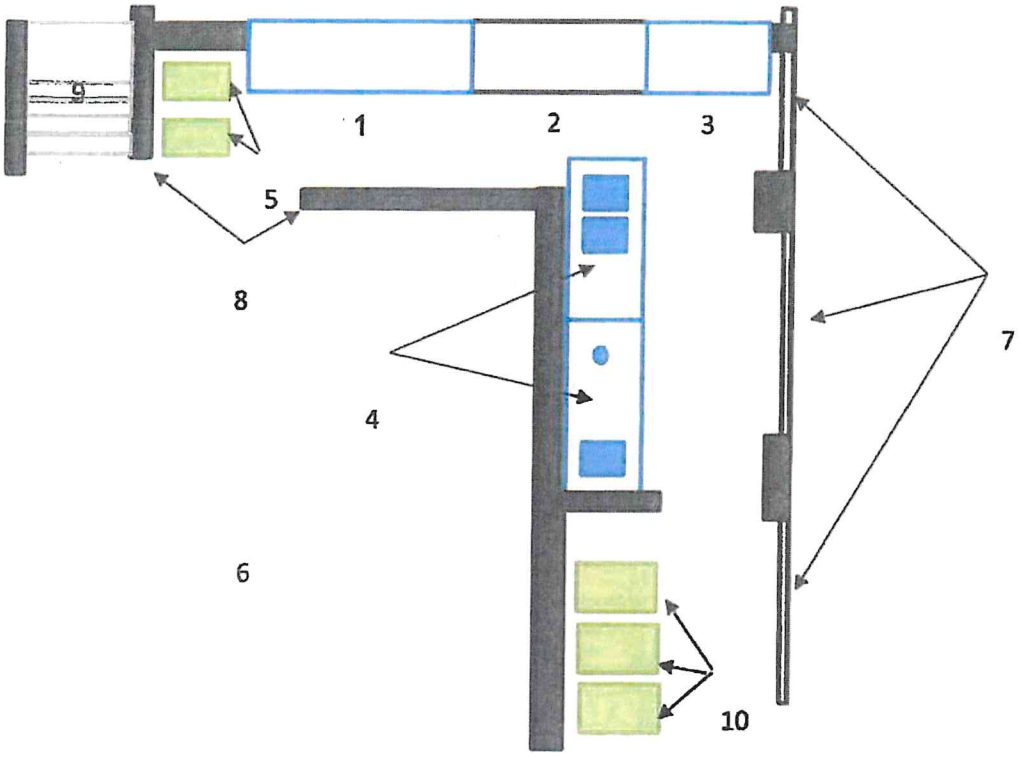
SZEF SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

ppor. Karol ROMANOWSKI

uzgodniono st. chor. szt. Tomasz Bartel

2024 -07- 24

Rzut zmywalni w Stołówka Wojskowa nr11 podległej JW 2063



Legenda:

1. Stół wyładowczy 1800mm
2. Zmywarka
3. Stół wyładowczy 100mm
4. Stół załadowczy 1800mm
5. Wózki na czyste naczynia
6. Sala konsumencka
7. Okna
8. Ściany
9. Przejście z części kuchennej
10. Wózki na tace