



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹

1. **Przedmiot zamówienia: Piec konwekcyjno-parowy 10-półkowy z wyposażeniem i podstawą pod piec**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 6 szt.
 - c) ogółem: 8 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²

1. **Przedmiot zamówienia: Piec konwekcyjno-parowy 20-półkowy z wyposażeniem**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 8 szt.
 - c) ogółem: 10 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³

1. **Przedmiot zamówienia: Szafa chłodnicza 1300-1400 l**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 4 szt.
 - b) opcjonalna: 8 szt.
 - c) ogółem: 12 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴

1. **Przedmiot zamówienia: Szafa mroźnicza 1300-1400 l**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 szt.
 - b) opcjonalna: 18 szt.
 - c) ogółem: 24 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁵

1. **Przedmiot zamówienia: Maszyna do mielenia mięsa o dużej wydajności**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 5 szt.
 - b) opcjonalna: 15 szt.
 - c) ogółem: 20 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁶

1. **Przedmiot zamówienia: Mieszarka przechylna o wsadzie do 25 kg**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 szt.
 - b) opcjonalna: 12 szt.
 - c) ogółem: 15 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁷

1. **Przedmiot zamówienia: Wieloczynnościowa maszyna kuchenna**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 4 szt.
 - c) ogółem: 6 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁷ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁸

1. **Przedmiot zamówienia: Zmywarka do mycia naczyń kapturowa z wyposażeniem**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 8 szt.
 - c) ogółem: 10 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁸ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁹

1. Przedmiot zamówienia: Maszyna do rozprasowywania mięsa na kotlety (kotleciarka - prasa elektryczna)
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 szt.
 - b) opcjonalna: 8 szt.
 - c) ogółem: 10 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

⁹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁰

1. **Przedmiot zamówienia: Patelnia elektryczna o powierzchni 0,45- 0,55 m²**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 4 szt.
 - b) opcjonalna: 8 szt.
 - c) ogółem: 12 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹⁰ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹¹

1. **Przedmiot zamówienia: Półautomatyczna krajalnica do żywności - elektryczna**
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 szt.
 - b) opcjonalna: 9 szt.
 - c) ogółem: 12 szt.
3. CPV: 39314000-6
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

¹¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Piec konwekcyjno-parowy 10-półkowy z wyposażeniem i podstawą pod piec	szt.	1	3	1	3	8

ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Piec konwekcyjno-parowy 20-półkowy z wyposażeniem	szt.	1	4	1	4	10

ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Szafa chłodnicza o pojemności 1300-1400 l	szt.	2	4	2	4	12
Szafa mroźnicza o pojemności 1300-1400 l	szt.	3	9	3	9	24

ZADANIE NR 4

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Maszyna do mielenia mięsa o dużej wydajności	szt.	3	8	2	7	20
Mieszarka przechylna o wsadzie do 25 kg	szt.	2	6	1	6	15
Wieloczynnościowa maszyna kuchenna	szt.	1	2	1	2	6

ZADANIE NR 5

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Zmywarka do mycia naczyń kapturowa z wyposażeniem	szt.	1	4	1	4	10

ZADANIE NR 6

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Maszyna do rozprasowywania mięsa na kotlety (kotleciarka - prasa elektryczna)	szt.	1	4	1	4	10

ZADANIE NR 7

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Patelnia elektryczna o powierzchni 0,45- 0,55 m ²	szt.	2	4	2	4	12

ZADANIE NR 8

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Półautomatyczna krajalnica do żywności - elektryczna	szt.	2	5	1	4	12

I. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10-PÓLKOWY **Z WYPOSAŻENIEM I PODSTAWĄ POD PIEC**

Przeznaczenie:

1. Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:
 - a) gotowanie w parze w temperaturze w zakresie minimum 50 – 120 st. C,
 - b) pieczenie w temperaturze do min. 250 st. C,
 - c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 240 st. C,
 - d) podgrzewanie i regeneracja potraw,
 - e) pieczenie z sondą opcjonalnie.

Właściwości techniczne:

- a) jednorazowy wsad 10 pojemników 1/1 GN,
- b) moc znamionowa 14 – 22 kW,
- c) zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.

Wymagania technologiczne pracy:

1. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 240°C i wilgotności do 100%, funkcję ustawiania czasu pracy do min. 5 godzin w trybie ręcznym i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upłygnięciu zaprogramowanego czasu pracy).
2. Wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym.
3. Płynna zmiana temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100°C – bez konieczności schładzania komory pieca.
4. System serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu lub jego kodów.
5. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca.
6. Halogenowe lub ledowe oświetlenie komory pieca.
7. Wymiary pieca (szer. x głęb. x wys.): 750-935 x 680-870 x 1000-1100 mm.
8. Odległość pomiędzy przewodnikami minimum 60 mm
9. Wanna (taca) ociekowa skroplin drzwi.
10. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (m.in. czas, temperatura, numer programu lub jego wizualizacja).

11. Menu w języku polskim.
12. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzenia potraw.
13. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP.
14. Sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu.
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 dodatkowe podstawowe, które Wykonawca zobowiązany jest (dostarczyć) dołączyć do urządzenia:

1. Podstawa pod piec z przewodnicami.
2. Pojemniki GN z uchwytami chowanymi:
 - a) 1/1 GN 020 (bez uchwytów) - 3 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 - 3 szt.,
3. 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,
 - 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. 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.

2. 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.

3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.

4. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.

5. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkownika innych zamiennych środków do mycia, nabłyszczania oraz konserwacji.

6. 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.

7. 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.
8. Wypełnienie i opieczętowanie 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).
9. 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.

II. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20-PÓLKOWY **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 st. C,
- b) pieczenie w temperaturze do min. 280 st. C,
- c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze 260 st. 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
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.

3. 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,
 - d) ilość wody zużywanej do regeneracji – max. 10 % wody uzdatnionej,
 - e) tryb pracy – bezobsługowy, samoregenerujący w sposób ciągły,
 - f) odporność złoża na doprowadzaną wodę do 38°C,
 - g) zasilanie zmiękcacza 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. 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.
2. 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.
3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
 4. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 5. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkowników innych zamiennych środków do mycia, nabłyszczania oraz konserwacji.
 6. 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.
 7. 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.
 8. Wypełnienie i opieczętowanie 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).
 9. 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 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
- 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 szczególne dotyczące
elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców
konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia.

III. SZAFKA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 l

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej.
4. Dwoje drzwi pełnych z samodomykaczem, profilowane oraz drzwi z zamkiem.
5. Magnetyczne uszczelnienie drzwi.
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
8. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
9. Wyposażona w 8 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) o ładowności min. 30 kg, wykonanych ze stali nierdzewnej lub stalowych pokrytych tworzywem (polietylenem) – plastyfikowanych.
10. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
11. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
12. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 750 W.
3. Pojemność: 1300 – 1400 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od 0 do +8°C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 1400 x 820 x 2100 mm (±100mm).
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
8. Szafka wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a. dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. 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.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. 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.
7. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004
8. 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 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 60704-2-14:2013-10 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.

IV. SZAFKA MROŹNICZA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 l.

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie ujemnych temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej.
4. Dwoje drzwi z możliwością otwierania w lewą oraz prawą stronę z samodomykaczem i zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 5 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) ładowności min. 30 kg, wykonanych ze stali nierdzewnej lub stalowych pokrytych tworzywem (polietylenem) – plastyfikowanych..
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 1200 W.
3. Pojemność 1300 – 1400 l ($\pm 5\%$).
4. Zakres regulacji temperatury od -15 do -22°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$), przy temperaturze otoczenia do $+30^{\circ}\text{C}$.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 1400 x 820 x 2100 mm ($\pm 100\text{mm}$).
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.

8. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
10. Czynniki chłodnicze bezpieczny dla środowiska naturalnego.
11. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. 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.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. 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.
7. Attest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
8. 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).

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 60704-2-14:2013-10 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.

V. MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI

Przeznaczenie:

Do mielenia, rozdrabniania mięsa.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wymagania ogólne:
 - Powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
 - Nie mogą mieć pęknięć,
 - Powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.
2. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna.
4. Urządzenie wolnostojące.
5. Demontowany korpus myjący.
6. Sitka i noże wykonane ze stali nierdzewnej.
7. Popychacz do mięsa wykonany z trwałego tworzywa sztucznego.
8. Napęd przenoszony poprzez przekładnię z funkcją biegu wstecznego.
9. Gumowe, antypoślizgowe nóżki.
10. Wyposażenie w min. 2 komplety sitek, szarpak oraz min. 2 noże.
11. Średnica sitek: 80-100 mm.
12. Średnica otworów sitka: 4-5 i 7-8 mm.
13. Wymiary tacy 320x200x55 mm.+/-20% lub zsyp i gardziel.
14. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 400 V.
2. Moc: 1,0-2,5 kW.
3. Wydajność: min. 250 kg/h.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. 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.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
6. 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).
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.

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 podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

VI. MIESZARKA PRZECHYLNA O WSADZIE DO 25KG

Przeznaczenie:

Do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów w tym mięsnych w obiektach żywienia zbiorowego.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wymagania ogólne:
 - powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
 - nie mogą mieć pęknięć,
 - powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.
2. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna;
4. Urządzenie wolnostojące składa się z zasadniczych elementów w postaci: ramy, przechylnego zbiornika z rączką, pokrywy, mieszadła, zabudowanego zespołu napędowego.
5. Urządzenie wyposażone w włącznik (przycisk START) oraz wyłącznik (przycisk STOP).
6. Mieszanie wsadu poprzez obracające się mieszadło raz w jednym raz w drugim kierunku. Proces zmiany kierunku realizowany w sposób automatyczny.
7. Napęd z silnika przekazywany za pomocą przekładni na wał mieszadła.
8. Podstawa wyposażona w nóżki z możliwością regulacji (poziomowania).
9. Uniesienie pokrywy powodują zatrzymanie pracy mieszadła.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 400 V, 50Hz.
2. Napięcie zasilania: 400V, 50Hz.
3. Wymiary:
 - wysokość: 900mm (+/- 10%),
 - szerokość: 500mm (+/- 10%),
 - długość: 1000mm (+/- 10%),
4. Waga urządzenia: 50-70kg.
5. Pojemność zbiornika: 100l (+/- 5%).

6. Jednorazowy wsad: do 25kg.
7. Prędkość obrotowa mieszadła: 25-30obr./min.
8. Moc silnika: 0,7-1,0 kW.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. 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.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004
6. 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).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia oraz zastosowanych tarcz. 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 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
- PN-EN ISO 12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady projektowania – Ocena ryzyka i zmniejszanie ryzyka.
- PN-EN 60204-1:2018-12 Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn – Część 1: Wymagania ogólne.
- Spełnia wymagania bezpieczeństwa i zdrowia z Rozporządzeniem WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylającą dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Spełnia wszystkie odpowiednie postanowienia Dyrektywy Maszynowej 2006/42WE (Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz. U. nr 199, poz. 1228; zm.: Dz. U. z 2011 r. nr 124, poz. 701).

VII. WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA

Przeznaczenie:

Do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs i serów, a także do mielenia żywności.

Materiał konstrukcyjny:

1. Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Maszyna składa się z:
 - napędu roboczego
 - zestawu 3 przystawek wg specyfikacji poniżej
2. Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm +-10%
3. Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min
4. Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW
5. Napięcie: 400 V
6. Waga: 27 kg+-5kg
7. Zasilanie: elektryczne
8. Kolor: inox – stal nierdzewna
9. Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox
10. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 4. 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.
 5. 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).
 6. Attest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
 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.

Zestaw przystawek:

1. Przystawka do rozdrabniania warzyw:
 - Przeznaczenie:
Do rozdrabniania warzyw, szatkowania.
 - Wykonana ze stali kwasoodpornej kompatybilna z napędem.
 - Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
 - Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- i. Dane techniczne:
 - a) długość: 440 mm +-20mm,
 - b) szerokość: 300 mm +-20mm,
 - c) wysokość: 300 mm +-20mm,

d) średnica tarczy: 210-280 mm,

e) komplet tarcz:

- do krojenia kostki 10x10x10;
- tarcza do beleczek 6x6;
- tarcza do wiórek 3x1,5;
- tarcza do wiórek 5x2,5;
- tarcza do plastrów 2mm,

ii. maks. prędkość obrotowa: do 180 obr./min,

iii. wydajność: min. 140 kg/h,

iv. materiał: stal nierdzewna, duraluminium,

v. Kolor: inox – stal nierdzewna.

2. Przystawka do mielenia mięsa

– Przeznaczenie:

Przystawka do mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego.

Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem.

– Wyposażenie przystawki:

- nóż jednostronny,
- szarpak,
- sito o średnicy 80±10% mm z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3 mm
- misa.

– Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.

– Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

i. Dane techniczne:

- długość: 415 mm ±20mm,
- szerokość: 240 mm ±20mm,
- wysokość: 270 mm ±20mm,
- maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min,
- materiał: stal nierdzewna,
- Kolor: inox – stal nierdzewna.

3. Przystawka do krojenia

- Przeznaczenie:
Przystawka do wędlin w plastry i chleba w kromki.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem.
- Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
- Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

i. Dane techniczne:

- długość: 400 mm +/-30mm,
- szerokość: 400 mm +/-20mm,
- wysokość: 320 mm +/-20mm,
- grubość plastrów: 1-16 mm,
- materiał: stal nierdzewna,
- Kolor: inox – stal nierdzewna.

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 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

- PN-EN 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
- PN-EN 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

VIII. ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ KAPTUROWA Z WYPOSAŻENIEM

Przeznaczenie:

Do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych oraz tac w systemie cyklicznym.

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).
2. Wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej.
3. Pokrywa komory roboczej typu kapturowego podnoszona ręcznie.
4. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55 – 60°C i płukania z wyparzaniem w temperaturze 85 – 90°C.
5. Wyposażona w pompę podnoszącą ciśnienie wody mycia i płukania.
6. Panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem.
7. Wyposażona w stoły pomocnicze (opcjonalnie) kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce wg specyfikacji oraz wyposażenie do uzdatniania, filtrowania wody wskazane w rozdziale Wyposażenie dodatkowe.
8. 2 pary ramion myjąco-płuczących o prostym demontażu (ramiona łatwo wyjmowane z maszyny).

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 16 kW.
3. Wydajność teoretyczna minimum 60 koszy na godzinę.
4. Zużycie wody maksymalnie do 180 l. na godzinę (do 3 l./kosz).
5. Wymiary kapturowej maszyny do mycia naczyń:
 - a) szerokość maksymalnie do 700 mm,
 - b) głębokość maksymalnie do 800 mm,
 - c) wysokość przy otwartym kapturze maksymalnie do 2 100 mm,
 - d) wysokość wejścia do komory mycia: minimum 400 mm.

Wymagania dotyczące eksploatacji:

1. Minimum 3 programy myjące.
2. Elektroniczne sterowanie procesem mycia (elektroniczny panel sterujący ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania).
3. System informowania o usterkach technicznych oraz braku detergentu myjącego.
4. Filtry powierzchniowe w komorze mycia. Maszyna wyposażona w czujniki kontrolujące obecność filtrów i uniemożliwiające uruchomienie maszyny w przypadku ich nieobecności.
5. Osadnik zanieczyszczeń.
6. Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia.
7. Elektrozawór na odprowadzeniu wody do komory mycia.
8. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
9. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
10. Zabezpieczenie co najmniej przed uszkodzeniem w wyniku:
 - a) zaniku dopływu wody,
 - b) zaniku fazy,
 - c) otwarcia komory roboczej w trakcie pracy,
11. Automatyczny dozownik środków myjących i nabłyszczających.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Stół wejściowy ze zlewem, osłoną przeciwbryzgową, półką i baterią ze spryskiwaczem, długość 600 mm – 700 mm.
2. Stół wyjściowy (odbiorczy) z półką, długość 600 – 700 mm.
3. Zmiękcacz 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 baterią podtrzymującą parametry pracy zmiękczacza minimum przez 6 godzin.
4. Pojemnik na sól.
5. Dodatkowy mechaniczny filtr zmiękczacza wody.
6. Kosze na sprzęt kompatybilne z urządzeniem (minimum 500 x 500 mm):
 - a) minimum 3 kosze do mycia naczyń o pojemności min. 16 talerzy,
 - b) minimum 2 kosze na sztućce, każdy z kompletem min. 16 pojemników (kubków),
 - c) minimum 2 kosze do mycia kubków o pojemności min. 25 kubków (0,3-0,5l),
 - d) minimum 1 kosz do mycia 5 tac.

7. 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 45o i 90o oraz 2 x rura 1 m.)

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) karty charakterystyki na środki do mycia, nabłyszczania i konserwacji zmywarki.
2. 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.
3. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
4. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
5. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkownika innych zamiennych środków do mycia, nabłyszczania oraz konserwacji.
6. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że sprzęt realizowany w postępowaniu będzie podlegał wydaniu magazynu RBLog i użytkownikowi w jednostkach wojskowych Sił Zbrojnych RP. Przedsięwzięcie to nie może wpłynąć na warunki gwarancji. – Dotyczy zakupów realizowanych przez RBLog.

7. 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.
8. Wypełnienie i opieczętowanie 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).
9. 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 60335-2-58:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-58: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych zmywarek do naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia.

IX. MASZYNA DO ROZPRASOWYWANIA MIĘSA NA KOTLETY **(KOTLECIARKA - PRASA ELEKTRYCZNA)**

Przeznaczenie:

Do szybkiego i ekonomicznego rozprasowywania kotletów mięsnych i steków.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie wolnostojące lub nastawiane na stół technologiczny, przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Urządzenie posiada: stabilny, metalowy korpus z przyciskiem start/stop, osłonę górną, prasę, talerz górny (tacka górna), tackę dolną, prowadnice, tłoczysko.
3. Proces zgniatania mięsa odbywa się za pośrednictwem dwóch siłowników hydraulicznych, które poruszają talerz górny (taca górna) w płaszczyźnie pionowej.
4. Obudowa korpusu w całości wykonana ze stali nierdzewnej OH18N9
5. (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
6. Urządzenie powinno posiadać dwie formy zabezpieczenia.
7. Regulacja grubości w zakresie 5-30 mm.
8. Regulacja grubości zachodzi poprzez obracanie talerza (tacy) prasy w prawo lub w lewo.
9. Możliwość szybkiej bez narzędziowej wymiany talerza górnego (tacy górnej).

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania: 400V, 50Hz.
2. Wymiary:
 - wysokość – 450mm (+/- 10%),
 - szerokość – 600mm (+/- 10%),
 - głębokość – 700mm (+/- 10%),
3. Waga: 100kg (+/- 20%).
4. Wydajność: 500-750 kotletów/godz.
5. Średnica talerza: 300mm (+/- 10 mm).
6. Zespół pompowy: silnik elektryczny o mocy min. 1,4kW.
7. Poziom ciśnienia akustycznego na stanowisku operatora 71,5-72,3dB (+/- 2dB)

Wyposażenie dodatkowe:

1. Opcjonalnie jako wyposażenie dodatkowe – stojak pod maszynę (wg. decyzji zamawiającego).
2. Talerz (tacka dociskowa) górny – 1 szt.
3. Talerz (tacka) dolny – 1 szt.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. 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.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
6. 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).
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.

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 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

X. PATELNIĄ ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI 0,45- 0,55 m²

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej 18/10 / AISI 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczepek blokujący przed nadmiernym przechylem (opcjonalnie).
5. Przechylenie misy ręczne lub automatyczne.
6. Misa grzewcza wykonana z żeliwa o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z przeciwwagą.
7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
8. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
9. Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia od 11 do 15 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej powyżej. 0,45 m² / max. 0,55 m².
4. Wydajność: min. 160 kotletów na godz.
5. Pojemność misy od 70 do 100 l.
6. Zakres regulowania temperatury od +50 do +300 oC (+/- 5 %).
7. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej.
8. Kran do napełniania misy grzewczej wodą - opcjonalnie.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a. dokumentacja techniczno-ruchowa,

- b. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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 zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
 3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 4. 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.
 5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
 6. 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).
 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.

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 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
- PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

XI. PÓLAUTOMATYCZNA KRAJALNICA ŻYWNOŚCI - ELEKTRYCZNA

Przeznaczenie:

Do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków w obiektach żywienia zbiorowego.

Materiał konstrukcyjny:

1. Podstawa, stół przesuwny wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej jakości stopów oksydowanych aluminiowych.
2. Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej, pokrytej teflonem o średnicy 300 mm (+/- 10%).
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości).
4. Płyta oporowa i pokrywa noża pokryta teflonem.
5. Wyposażenie - ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami.

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz.
2. Moc znamionowa do 0,4 kW.
3. Tryb pracy: manualny lub automatyczny.
4. Praca w trybie automatycznym dotyczy modułu odkładczego skrojonych plastrów, regulacji ustawień pracy stołu podawczego i zadania wielkości porcji (plasterków do skrojenia), kontroli wielkości stosów skrojonych plastrów oraz automatyzm zatrzymania po osiągnięciu wielkości skrojenia zadanej ilości lub braku produktu żywnościowego.
5. Wbudowany licznik ilości skrojonego materiału.
6. Minimalny zakres regulacji grubości plastrów: 1 – 4 mm;
7. Powierzchnia robocza stołu podawczego 350 x 300 mm (\pm 50 mm).
8. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,

- b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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.
 3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 4. 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.
 5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta w języku polskim z oznaczeniem zgodnym z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
 6. Wypełnienie i opiecztowanie 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).
 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.

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 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
- EN 60204-1:2006 + A1:2009 - Bezpieczeństwo elektryczne.
- EN 963:1997 + A1:2009 - Osłony części ruchomych.
- EN 1974:1998 + A1:2009 – Krajalnice Wymagania bezpieczeństwa i higieny.