

## KOMUNIKA PUBLICZNY NR 4

**1RBLog.SZP-2612.15.2022**

*Dotyczy: zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego na dostawę sprzętu gastronomiczno - chłodniczego, numer sprawy 19/2022.*

Uprzejmie informuję, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę sprzętu gastronomiczno - chłodniczego, numer sprawy 19/2022 zgodnie z art. 137 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) Zamawiający dokonał zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez zmianę załączników nr 6 i 7 do przedmiotowej SWZ.

W związku z powyższym zmienione zapisy SWZ otrzymują następujące brzmienie:

1. **Załącznik nr 6 do SWZ „Wymagania Taktyczno - Techniczne” w zakresie zadania nr 1** - zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszej zmiany SWZ.
2. **Załącznik nr 7 do SWZ „Specyfikacja techniczna” w zakresie zadania nr 1** - zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszej zmiany SWZ.

Załączniki: 2 na 4 str.

Zał. nr 1 - „Wymagania Eksploatacyjno – Techniczne” - na 2 str.,

Zał. nr 2 - „Specyfikacja Techniczna” - na 2 str.

*Zmiany zostaną zamieszczone na platformie zakupowej i dołączone do Specyfikacji warunków zamówienia oraz stanowić będzie jej integralną część. Prosimy o wprowadzenie do Specyfikacji warunków zamówienia zmodyfikowanych zapisów i uwzględnienie ich w trakcie przygotowywania ofert.*

**KOMENDANT**

wz. płk **Mirosław GIEL**

## WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE

### na zakup SPRZĘTU Powszechnego Użytku Służby Żywnościowej

#### Zadanie nr 1

#### PATELNIĄ ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI DO 0,2 m<sup>2</sup>

##### **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. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
4. Przechylenie misy ręczne za pomocą korby.
5. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej
6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
7. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
8. Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny.

##### **Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 6,5 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,25 m<sup>2</sup> (+/- 10%).
4. Pojemność misy 37 l (+/- 10 %).
5. Wymiary: 700 mm x 600 mm x 850 mm. (+/- 10%).
6. Pojemność całkowita 37 dm<sup>3</sup>
7. Pojemność użytkowa 30 dm<sup>3</sup>
8. Waga 57 kg
9. Zakres regulowania temperatury od +50 do +250 °C (+/- 10 %).

##### **Wymagania dodatkowe:**

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego.
2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
  - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
  - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
3. 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.
4. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
  5. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
  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 zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji i zgłoszonych zgodnie z pkt. 6.
  8. Zamawiający - Odbiorca w terminie **7 dni** od daty podpisania umowy prześle do Wykonawcy wymagany Dowód Urządzenia – MON EKSP-37 celem wypełnienia, opieczętowania (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) i dostarczenia do Odbiorcy wraz z dostawą towaru.

**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 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.



**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

**ZADANIE NR 1**

**PATELNIĄ ELEKTRYCZNA O POWIERZCHNI 0,2 m<sup>2</sup>**

<b>Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne</b>	<b>Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę</b>
<b>Wymagania konstrukcyjne</b>	
1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.	TAK/NIE
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowej kwasoodpornej I 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).	TAK/NIE
3. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.	TAK/NIE
4. Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.	TAK/NIE
5. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej o dużej efektywności cieplnej	TAK/NIE
6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).	TAK/NIE
7. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.	TAK/NIE
8. Ogrzewanie patelni wyłączane automatycznie podczas unoszenia wanny.	TAK/NIE
<b>Wymagania techniczne</b>	
1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.	TAK/NIE
2. Moc maksymalna urządzenia do 6,5 kW.	TAK/NIE

3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej. 0,25 m <sup>2</sup> .(+/-10%)	Powierzchnia robocza płyty grzewczej ..... m <sup>2</sup> .
4. Pojemność miski 37 l (+/-10%)	Pojemność miski ..... l.
5. Wymiary: 700 mm x 600 mm x 850 mm. (+/- 10%).	Wymiary: .....
6. Pojemność całkowita 37 dm <sup>3</sup>	TAK/NIE
7. Pojemność użytkowa 30 dm <sup>3</sup>	TAK/NIE
8. Waga 57 kg	TAK/NIE
9. Zakres regulowania temperatury od +50 do +250 °C (+/- 10 %).	Zakres regulowania temperatury od ..... do .....