21 Wojskowy Szpital
Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ
28-100 Busko-Zdrój , ul. Rzewuskiego 8
tel. 41 3782417; 41 3782418;
fax. 41 3780332
Regon 290524853; NIP 655-16-65-170

Lp.	Nazwa/Opis przedmiotu zamówienia	Jm.	Ilość	Nazwa handlowa urządzenia/zestawu, typ, model [1]	Cena urządzenia PLN [1]	**TAK/ NIE [2]**
1.	*2.*	*3.*	*4.*	*5.*	*6.*	*7.*
I.	**ZMYWARKA DO ZMYWALNI KELNERSKIEJ** zgodnie z opisem określonym w niniejszym rozdziale	kpl	1	…… …… …… . Rok prod. …… .	Cena brutto: …… Stawka VAT: …… %	xxx

Zestaw myjący tunelowy z przenośnikiem taśmowym do mycia zastawy stołowej w koszach 500x500mm - zwany dalej ***„urządzeniem”*** lub ***„zestawem”*** - w skład którego wchodzą kompatybilne ze sobą niżej wymienione elementy, zestawione w kierunku ruchu z lewej do prawej strony:

1) stół dostawczy ze zlewem;
2) stół rolkowy narożny 90° z napędem;
3) moduł mycia wstępnego z tunelem wlotowy i systemem aktywującą mycie;
4) moduł mycia zasadniczego;
5) moduł płukania ze zróżnicowanym systemem temperatur (wyparzanie);
6) moduł suszenia z systemem odzysku ciepła;
7) stół odbiorczy rolkowy.

I.1.	**PARAMETRY urządzenia**	
1)	Drzwi we wszystkich modułach otwierane w poziomie, skrzydłowe – ograniczenia związane z wysokością okapu – patrz zał. 1B plan sytuacyjny przekrój A-A zmywalnia kelnerska oraz zał. 1C plan sytuacyjny przekrój B-B zmywalnia kelnerska	
2)	Zbiorniki we wszystkich modułach z układem filtracji ługu, umożliwiającym usunięcie drobnych zanieczyszczeń np. fusy po kawie;	
3)	Stały transport koszy;	
4)	System aktywacji mycia w poszczególnych modułach – poszczególne moduły mycia pracują tylko wtedy gdy znajdują się w nich naczynia;	
5)	System samooczyszczania zmywarki;	
6)	System zapewniający higienę komór myjących ZESTAWU, np. poprzez ciągłe mycie sufitów komór myjących;	
7)	Wszystkie elementy ZESTAWU osadzone na nóżkach ze stali nierdzewnej, zakończone wkładką z tworzywa sztucznego i z regulacją wysokości;	
8)	Kierunek ruchu z lewej do prawej;	
9)	ZESTAW wyposażony w system sterowania i obsługi za pomocą panelu dotykowego, umożliwiający monitorowanie, rejestrację i kontrolę pracy ZESTAWU, m.in. w zakresie danych dotyczących eksploatacji, higieny, zużycia wody, energii elektrycznej, terminów serwisów, historii zdarzeń w pracy oraz sygnalizowaniem usterek. Wymagany jest dostęp chroniony kodem np. PIN.	

[1] Wykonawca zobowiązany jest obowiązkowo wypełnić niezacienione pola zgodnie z treścią opisu.
[2] Wykonawca zobowiązany jest w kol. 7 w niezacienionych polach dokonać zapisu o treści „TAK” jeżeli zaproponowane urządzenia spełniają wymogi w każdej pozycji stawiane przez Zamawiającego. Zapis o treści „NIE” jak również niewypełnienie lub zastosowanie innych znaków w niezacienionych polach w kol. 7 spowoduje odrzucenie oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.

21 Wojskowy Szpital
Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ
28-100 Busko-Zdrój , ul. Rzewuskiego 8
tel. 41 3782417; 41 3782418;
fax. 41 3780332
Regon 290524853; NIP 655-16-65-170

Lp.	Nazwa/Opis przedmiotu zamówienia	Jm.	Ilość	Nazwa handlowa urządzenia/zestawu, typ, model [1]	Cena urządzenia PLN [1]	**TAK/ NIE [2]**
1.	*2.*	*3.*	*4.*	*5.*	*6.*	*7.*
I.2.	**ELEMENTY wyposażenia urządzenia:**					
1)	Stół dostawczy na 2 kosze ze zlewem ze stali wykonane ze stali nierdzewnej lub chromoniklowej, w skład którego wchodzi: a) zlew o wymiarach nie mniej niż 500x400x250mm, polerowany na zewnątrz i wewnątrz, b) syfon spustowy, c) cięgno Bowdena, d) otwory do montażu urządzenia natryskowego, e) bateria prysznicowa z uchwytem ściennym i zaworem, f) mikser do wody z obrotowym ramieniem, g) osłona przeciw-rozbryzgowa o wysokości min. 200mm, h) ściągacz do odpadów;					
2)	Stół rolkowy narożny 90° z napędem, wykonany ze stali nierdzewnej i wyposażony w przenośnik do transportu koszy uruchamiany przez moduł myjący (zmywarkę),					
3)	Moduł mycia wstępnego z tunelem wlotowym i systemem aktywującą mycie, zapewniający mycie w temperaturze od 40 do 50°C, wyposażony: a) m.in. w systemy oszczędzania środka myjącego i energii elektrycznej (wymiennik ciepła), b) filtr tłuszczu przed kanałem wylotowym powietrzna, program automatycznego samooczyszczenia;					
4)	Moduł mycia zasadniczego zapewniający mycie w temperaturze od 55 do 65°C;					
5)	Moduł płukania ze zróżnicowanym systemem temperatur (wyparzanie), zapewniający podwójne płukanie, tj. w pierwszym etapie w temp nie niższej niż 65°C, a w drugim płukanie w temp nie niższej niż 85°C (wyparzanie), wyposażony w systemy: obniżające zużycie wody i odzysku ciepła z powietrza wylotowego oraz podnoszący ciśnienie wody;					
6)	moduł suszenia z systemem odzysku ciepła, wyposażony w układ odzysku ciepła z powietrza wylotowego zapewniający mieszania powietrza ze zmywalni celem obniżenia wilgotności powietrza w pomieszczeniu oraz zwiększania efektywności ZESTAWU;					
7)	stół odbiorczy rolkowy wykonany ze stali nierdzewnej lub chromoniklowej, ze spadkiem blatu w kierunku zmywarki oraz odprowadzeniem wody odpływowej do zestawu myjącego, wyposażony w rolki zakończone trwałym tworzywem sztucznym ułatwiającym transport koszy oraz w wyłącznik krańcowy zatrzymujący napęd ZESTAWU.					
I.3.	Jeden cykl umycia wszystkich elementów zastawy stołowej nie może być dłuższy niż 1 godzina. Dzienne cykle mycia zastawy stołowej: a) po śniadaniu: I tura - 7^{30}-8^{00}; II tura – 8^{50}-9^{20}; b) po obiedzie: I tura - 13^{00}-13^{30}; II tura – 14^{00}-14^{30}; c) po kolacji: I tura - 17^{30}-18^{00}; II tura – 18^{50}-19^{20};					
I.4.	ZESTAW zapewniający wydajność mycia wg cykli określonych w rozdz. I.3. z uwzględnieniem danych w rozdz. I.5.					
I.5.	**DANE techniczne i wymagania dodatkowe dla zestawu:**					
1)	Ilość programów myjących - minimum 2;					
2)	Teoretyczna wydajność na godzinę - nie mniej niż 80 koszy;					
3)	Maksymalna długość ZESTAWU: 5,00 m – patrz zał. 1A plan sytuacyjny rzut zmywalnia kelnerska;					

21 Wojskowy Szpital
Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ
28-100 Busko-Zdrój , ul. Rzewuskiego 8
tel. 41 3782417; 41 3782418;
fax. 41 3780332
Regon 290524853; NIP 655-16-65-170

Lp.	Nazwa/Opis przedmiotu zamówienia	Jm.	Ilość	Nazwa handlowa urządzenia/zestawu, typ, model [1]	Cena urządzenia PLN [1]	**TAK/ NIE [2]**
1.	*2.*	*3.*	*4.*	*5.*	*6.*	*7.*
4)	Maksymalna wysokość ZESTAWU: 2,09 m – patrz zał. 1B plan sytuacyjny przekrój A-A zmywalnia kelnerska oraz zał. 1C plan sytuacyjny przekrój B-B zmywalnia kelnerska;					
5)	Zbiornik w module mycia zasadniczego o pojemności nie mniejszej niż 65 l;					
6)	Zużycie wody do płukania (wyparzania) – maksymalnie do 270 l/godz.;					
7)	Moc przyłączeniowa nie więcej niż 40 kW;					
8)	Minimum 10 ramion myjących w strefie mycia zasadniczego, tj.: a) 6 na górze z minimum 6 dyszami myjącymi, b) 4 na dole z minimum 5 dyszami myjącymi;					
9)	Ramiona myjące wyjmowane pojedynczo, tj. łatwe w demontażu przez obsługę w celu ich czyszczenia (nie tylko w kasecie);					
10)	Emisja hałasu w odniesieniu do miejsca pracy nie wyższa niż 70 dB;					
11)	Proces mycia gwarantujący spełnienie wszystkich obowiązujących w tym zakresie norm i reżimów sanitarnych na terenie Rzeczpospolitej Polskiej;					
12)	Dokumentacja ZESTAWU sporządzona w języku polskim, zawierająca w szczególności: a) karta/y gwarancyjna/e ZESTAWU/modułów, stołów, b) dokumentacja techniczno-ruchowa zawierająca co najmniej: – instrukcje użytkowania i obsługi; – wykaz części zamiennych, – instrukcja BHP; – wykaz załączonych rysunków, – schematy funkcjonowania.					
I.5.	**INFORMACJE dodatkowe:** a) dziennie wydawanych jest około 370 całodziennych posiłków w 6 turach, po 2, odpowiednio na śniadanie, obiad i kolację, b) ZESTAW będzie używany standardowo codziennie przez 7 dni w tygodniu w 6 cyklach pracy ciągłej – każdy cykl ze względu na specyfikę wydawania posiłków (tury) nie może być dłuższy niż 1 godzina, c) w skład zastawu stołowej, która będzie podlegać zmywaniu, wchodzą: miski na zupę - 18 cm, talerze płytkie - 25 cm, talerzyki deserowe - 15 cm, półmiski na surówkę - 23 cm, kubki porcelanowe z uchem - 300 ml, bulionówki z uchwytem - 320 ml, wazy na zupę ze stali nierdzewnej - 3l, dzbanki i termosy ze stali nierdzewnej - 2 l, sztućce ze stali nierdzewnej, d) zastawa porcelanowa wyprodukowana jest przez ZAKŁADY PORCELANY STOŁOWEJ LUBIANA typu Arcadia i Afrodyta, e) myciu **podlega co najmniej:** – **po śniadaniu** - na 1 cykl mycia przypada łącznie ok. 900 elementów, w tym: waza na zupę - 42 szt., miska na zupę – 180 szt. talerz płaski - 200 szt., bulionówka - 100 szt., kubki porcelanowe – 200 szt., dzbanki lub termosy – 45 szt., talerzyk deserowy – 150 szt., sztućce - 200 kompletów, – **po obiedzie** - na 1 cykl mycia przypada łącznie ok. 1100 elementów, w tym: waza na zupę 75 szt., miska na zupę – 230 szt., talerz płaski – 190 szt., półmisek na surówkę – 150 szt., kubki porcelanowe – 200 szt., sztućce – 200 kompletów, talerzyk deserowy – 180 szt., – **po kolacji** - na 1 cykl mycia przypada łącznie ok. 900 elementów, w tym: talerz płaski - 200 szt., talerzyk deserowy – 230 szt., kubki porcelanowe - 200 szt., bulionówka - 180 szt., sztućce - 200 kompletów, dzbanki lub termosy – 45 szt..					

21 Wojskowy Szpital
Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ
28-100 Busko-Zdrój , ul. Rzewuskiego 8
tel. 41 3782417; 41 3782418;
fax. 41 3780332
Regon 290524853; NIP 655-16-65-170

Lp.	Nazwa/Opis przedmiotu zamówienia	Jm.	Ilość	Nazwa handlowa urządzenia/zestawu, typ, model [1]	Cena urządzenia PLN [1]	**TAK/ NIE [2]**
1.	*2.*	*3.*	*4.*	*5.*	*6.*	*7.*
II.	**ZMYWARKA KUCHENNA** zgodnie z opisem określonym w niniejszym rozdziale	kpl	1	…… …… …… . Rok prod. …… .	Cena brutto: …… Stawka VAT: …… %	xxx
II.1.	**PARAMETRY urządzenia**					
1)	Zróżnicowany systemem temperatur (wyparzanie), zapewniający podwójne płukanie, tj. w pierwszym etapie w temp nie niższej niż 60°C, a w drugim płukanie w temp nie niższej niż 85°C (wyparzanie), wyposażony w systemy: obniżające zużycie wody i odzysku ciepła z powietrza wylotowego oraz podnoszący ciśnienie wody;					
2)	Program do namaczania silnie zabrudzonych naczyń bez konieczności ich wstępnego mycia ręcznego;					
3)	System sterowania i obsługi za pomocą panelu dotykowego, umożliwiający monitorowanie, rejestrację i kontrolę pracy zmywarki, m.in. w zakresie danych dotyczących eksploatacji, higieny, zużycia wody, energii elektrycznej, terminów serwisów, historię zdarzeń w pracy oraz sygnalizowaniem usterek. Wymagany jest dostęp chroniony kodem np. PIN;					
4)	Drzwi otwierane w kierunku dolnym o 180°;					
5)	Składany kosz, umożliwiający skuteczniejsze mycie wnętrza zmywarki;					
6)	Moduł suszenia z systemem odzysku ciepła, wyposażony w układ odzysku ciepła z powietrza wylotowego zapewniający mieszania powietrza ze zmywalni celem obniżenia wilgotności powietrza w pomieszczeniu oraz zwiększania efektywności zmywarki;					
7)	Wyłącznik awaryjny urządzenia;					
8)	Higieniczną konstrukcję pozwalającą na łatwy dostęp umożliwiający higieniczne mycie całej komory od wewnątrz po zakończeniu pracy;					
9)	Układ wyposażony w trwałe usuwanie z wody drobnych zanieczyszczeń;					
10)	Automatyczny system dozowania środka myjącego i nabłyszczającego;					
11)	Minimum 3 programy myjące;					
12)	Łagodny rozruch;					
13)	System obsługi (kodowany) za pomocą jednego przycisku ze wskaźnikiem postępu zmywania;					
14)	Proces mycia w zmywarce gwarantuje spełnienie wszystkich obowiązujących w tym zakresie norm i reżimów sanitarnych na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.					
II.2.	**WYMIARY urządzenia:** 1) szerokość maszyny nie większa niż 775 mm; 2) wysokość przy otwartych drzwiach nie więcej niż 2250 mm; 3) szerokość wnętrza maszyny nie mniej niż 665 mm; 4) wymiary wewnętrzne kosza nie mniej niż 612x672 mm; 5) wymiary urządzenia zgodne z ograniczeniami powierzchni u Zamawiającego – patrz zał. 1D plan sytuacyjny rzut zmywalnia kuchenna.					

21 Wojskowy Szpital
Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ
28-100 Busko-Zdrój , ul. Rzewuskiego 8
tel. 41 3782417; 41 3782418;
fax. 41 3780332
Regon 290524853; NIP 655-16-65-170

Lp.	Nazwa/Opis przedmiotu zamówienia	Jm.	Ilość	Nazwa handlowa urządzenia/zestawu, typ, model [1]	Cena urządzenia PLN [1]	**TAK/ NIE [2]**
1.	*2.*	*3.*	*4.*	*5.*	*6.*	*7.*
II.3.	**WYMAGANIA techniczne:**					
1)	Ilość programów myjących – min. 3;					
2)	Temperatura wody myjącej w zbiorniku – min. 60°C;					
3)	Temperatura wody płuczącej (wyparzanie) min. 85°C;					
4)	Pojemność zbiornika myjącego nie więcej niż 70 l;					
5)	Maksymalne zużycie wody na 1 cykl płukania - 5 l;					
6)	Moc przyłączeniowa nie więcej niż 17,5 kW.					
II.4.	**WYMAGANIA dodatkowe:**					
	Pełna dokumentacja sporządzona w języku polskim, zawierająca w szczególności: 1) karta gwarancyjna zmywarki; 2) dokumentacja techniczno-ruchowa zawierająca co najmniej: a) instrukcja użytkowania i obsługi, b) instrukcja BHP, c) wykaz części zamiennych, d) wykaz załączonych rysunków, e) schematy funkcjonowania, f) schematy kinematyczne, elektryczne oraz pneumatyczne.					
II.5.	**INFORMACJE dodatkowe:** 1) Zmywarka będzie używana standardowo według potrzeb, w warunkach wielogodzinnej pracy cyklicznej przez cały dzień 7 dni w tygodniu; 2) W skład zastawy kuchennej, która będzie podlegać zmywaniu, wchodzą: pojemniki GN nierdzewne i emaliowane 1/1; 1/2; 1/4; 1/8, pojemniki perforowane ze stali, garnki ze stali nierdzewnej o pojemności 50,30,20 l i mniejsze, pojemniki magazynowe plastikowe, drobny sprzęt kuchenny.					

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)