

Maitinimo organizavimo skyrius
2025-07-18 Nr. TS-362

**LIETUVOS KARIUOMENĖS LOGISTIKOS VALDYBOS
ĮGULŲ APTARNAVIMO TARNYBOS
ADMINISTRACIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO SKYRIUS**

TVIRTINU
Administracijos viršininkas,
vykdantis vado funkcijas

mjr. Eugenijus Švabauskas
2025 m. liepos d.

PRAMONINIŲ VIRTUVĖS ĮRENGINIŲ PIRKIMAS

**KONVEKCINĖS KROSNIES GN 1/1
TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

2025 m. liepos d. Nr. TS-
Vilnius

1. BENDRIEJI REIKALAVIMAI

Perkančioji organizacija – Lietuvos kariuomenės Logistikos valdybos Įgulų aptarnavimo tarnyba.

Pirkimo objektas: Perkančioji organizacija numato įsigyti konvekcinę krosnį – 1 vnt. (toliau – Prekės). Perkamos Prekės turi būti naujos, nenaudotos.

Prekės pristatomos adresu: Vilnius, Viršuliškių g. 36 LT - 05110

Išlaidos susijusios su pakrovimu, atvežimu, pristatymu, iškrovimu, sumontavimu, visų rūšių pakuočių ir kitų šiukšlių išvežimo išlaidos turi būti įskaičiuotos į Prekių kainą.

Su Prekėmis turi būti pateikiamos naudojimo instrukcijos lietuvių kalba.

Prekės turi atitikti CE arba lygiaverčius galiojančius standartus.

Su prekėmis turi būti pateikti Prekių gamintojo dokumentai (techninę dokumentaciją)

Garantinis laikotarpis – ne mažiau 24 mėn. Garantiniu laikotarpiu, atsiradus defektams dėl gamyklinio broko, ne dėl Perkančiosios organizacijos kaltės, tiekėjas privalo prekę suremontuoti savo lėšomis arba pakeisti nauja, atitinkančia techninius specifikacijos reikalavimus.

2. TECHNINIAI REIKALAVIMAI

Pavadinimas	Techniniai reikalavimai	Kiekis
Konvekcinė krosnis GN 1/1	Elektrinė garo konvekcinė krosnis su pilnai automatine plovimo ir nukalkinimo programa. 20 (dvidešimties) padėklų (skardų) GN 1/1. Durys su dvigubu stiklo paketu. Režimai pagrindiniai: virimas garuose +30/+130°C, konveccinis (sausas) kepimas +30/+300°C temp. ir kombinuotas kepimas- konveccinis (sausas) kepimas su garais +30/+300°C temp., gaminimas žemoje temperatūroje. Valdymas – sensorinis, su išmaniaja maisto gaminimo kontrole, ne mažiau kaip 3 išmaniųjų įrankių ir/ar 3 išmaniųjų funkcijų, su USB jungtimi, su interaktyviomis naudojimo instrukcijomis.	1 vnt.

	Automatiniai gaminimo procesai: ne mažiau 200 maisto gaminimo programų jau įvestų į atmintį ir su vieta ne mažiau, kaip 200 programų įvedimui, ne mažiau 4 gaminimo kategorijų ar būdų. Su vidiniu apšvietimu. Pagaminta iš nerūdijančio plieno. Ventiliatorius su autoreversu, su inovatyvia ne boilerinė garų „DynaSteam“ ar „PowerSteam“ ar kita lygiaverte garų generavimo sistema. Bendra elektrinė galia ne mažiau, kaip 30 kW, 3f. Komplekte turi būti: rankinis dušas su automatine įtraukimo sistema, daugiataškė vidinės temperatūros matavimo adata, rodanti kepamo produkto vidinę temperatūrą, 1 kasetė /rėmas su ratukais ir ratukų blokavimu, į kurį sudedami padėklai su produktais/ (1 dalis)	
Vežimėlis konvekcinei krosniai	Skirtas kasetei su padėklais įkelti ar iškelti iš krosnies. Matmenys pagal konvekcinės krosnies (1 dalies) kasetę. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Ratukai turi būti blokuojami. (2 dalis)	1 vnt.

Įgulų aptarnavimo tarnybos
Administracijos
Maitinimo organizavimo
skyriaus vedėja



Olia Dūdaite