

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Nr postępowania:

KPOD.01.03-IW.01- 9084/24 - 1/2025 – ZAKUP PRZYCZEPY GASTRONOMICZNEJ

Przyczepa gastronomiczna– 1 szt. wraz z transportem

Przyczepa dwuosiowa, hamowana, prostokątna

Fabrycznie nowa DMC 2500kg

Wymiary: 4200+dyszel x 2300 mm H = 2300 mm

Ściany typu monolit (1 ściana = 1 płyta) pokryta obustronnie laminatem poliestrowo szklanym, wypełnienie XPS – materiał odporny na wilgoć.

Kolor ścian zewnętrznych - biały Kolor ścian wewnętrznych – biały

Ściany oraz sufit wzmocnione profilami zamkniętymi na całej powierzchni ścian i dachu

Podłoga - sklejka wodoodporna powlekana obustronnie, wzmocniona, podparta profilami poprzecznymi

Koła 10'

1 x drzwi wejściowe

4 x podpory ślimakowe

1-2 x kłapa sprzedażowa

Okno zimowe w stolارce aluminiowej, system przesuwny

Wykładzina homogeniczna (jednorodna) spawana

Kompletna instalacja elektryczna wraz z gniazdami ze skrzynką bezpieczników, przyłączem zewnętrznym 8-12 x gniazdo 230 V 2x gniazdo 400 V 2x gniazdo zewnętrzne 230 V. Osobne zabezpieczenia dla gniazd obsługujących urządzenia gastronomiczne. Gniazdka rozmieszczone według projektu.

Oświetlenie wewnętrzne w technologii LED

Oświetlenie zewnętrzne w technologii LED

Oświetlanie klapy sprzedażowej w technologii LED

Instalacja wodna typu PEX dwuobiegowa, z przyłączem do wody bieżącej oraz systemem kanistrowym (4 punkty poboru)

Technika grzewcza

Zbiorniki wody

Pojemnik na mydło

Pojemnik na ręczniki papierowe

Bateria gastronomiczna ze spryskiwaczem

Bateria umywalkowa

Kompletne wyposażenie (zgodnie z zatwierdzonym przez technologa projektem – niezbędne dla Sanepidu) meble robocze z zabudową dolną i górną ze stali nierdzewnej w technologii ultra light z podbiciem stołów z materiałów ultra lekkich w celu obniżenia ich wagi - wykonane na wymiar. Zabudowa pod klucz – gotowa do pracy. • zlew dwukomorowy • umywalka • kompletny kącik sanitarny • szafki robocze • szuflada kasowa • 1x okap gastronomiczny wraz z instalacją wyciągową z filtrami,

zaworem spustowym, wentylator gastronomiczny • Wyłożenie ścian stalą nierdzewną w częściach roboczych • Szafa ubraniowa BHP.

Wyposażenie w urządzenia gastronomiczne:

Konserwator do lodów na okrągłe kuwety na 8 smaków 1

Zamrażarka skrzyniowa 1

Lodówka wysoka 1

Ekspres do kawy automatyczny 1

Granitor 3x12 1

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną 1

Gofrownica elektryczna podwójna 1

Syfony do bitej śmietany 1

Zestaw obiektowych stolików ogrodowych z krzesłami i parasolami - zestaw 2 stolików, 8 krzesel wykonanych z tworzywa z 100% polipropylenu, który dodatkowo wzmocniono włóknem szklanym i 2 parasole wykonane z tkaniny polipropylenowej.

Wymagane są :

Kompletna instalacja do magazynowania prądu wraz ze stacją ładującą mogącą obsłużyć oświetlenie oraz chłodnictwo 6-8 h bez konieczności podłączania do sieci wraz z panelami fotowoltaicznymi o mocy 1035 W

Szczegółowe rysunki techniczne (wysyłane do akceptacji przed rozpoczęciem produkcji)

Dokumentacja HACCP, GHP/GMP

Dokument potwierdzający zgodność oferowanej przyczepy z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego i higienicznego, w tym świadectwo jakości zdrowotnej wydane przez właściwy organ lub instytucję uprawnioną do oceny zgodności produktu.

1. Cena powinna uwzględniać koszty związane z dostawą.
2. Cena powinna uwzględniać koszt serwisu
3. Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej 12 miesięcy na urządzenia, przyczepę, wyposażenie meblowe oraz elementy trwale połączone z przyczepą bez utraty gwarancji na przyczepę
4. Wykonawca zapewni reakcję serwisową w ciągu maksimum 48 godzin od czasu zgłoszenia usterki w okresie gwarancji.
5. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
6. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega, iż złożenie ofert/y niespełniającej/ych ww. parametrów oznacza odrzucenie ofert/y na etapie oceny.