

Załącznik nr 1 Przedmiot zamówienia do Zapytania ofertowego
nr KPO/MESIBA/3/2025

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **zaprojektowanie (część 1), wykonanie oraz dostawa przyczepy gastronomicznej deserowej (część 2) wraz z dostawą i montażem wyposażenia (część 3)** w ramach Przedsięwzięcia.
2. Miejsce dostawy przyczepy gastronomicznej wraz z wyposażeniem, o której mowa w ust.1: **ul. Zgierska 69, 91-463 Łódź.**
3. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, zobligowany będzie w szczególności do:
 - 3.1. **zaprojektowania** przyczepy gastronomicznej deserowej wraz z wyposażeniem (część 1);
 - 3.2. **wykonania i dostawy** przyczepy gastronomicznej deserowej wraz z **dostawą i montażem wyposażenia** (część 2 i część 3) wraz z przeszkoleniem personelu Zamawiającego z bezpiecznego użytkowania urządzeń.
4. Wymagania techniczne dot. przyczepy gastronomicznej deserowej, o której mowa w ust. 1 (część 1 i część 2):
 - 4.1. Wymiary wewnętrzne:
 - Długość minimum 4000mm,
 - Wysokość minimum 2050mm,
 - Wymiary uzależnione od wymogów i możliwości ustawienia / podłączenia urządzeń gastronomicznych (wyposażenia) zgodnie z zasadami BHP i Sanepid.
 - 4.2. Liczba osi: 2 hamowane.
 - 4.3. Koła: Minimum 10”.
 - 4.4. Okno sprzedażowe: minimum jedno okno sprzedażowe przesuwne po dłuższej stronie przyczepy o minimalnych wymiarach 200/100 cm.
 - 4.5. Kłapa nad oknem sprzedażowym: podnoszona siłownikami gazowymi lub elektrycznymi z blokadą przed zamknięciem w przypadku silnych podmuchów wiatru.
 - 4.6. Struktura ścian:
 - Termoaktywna płyta „sandwich” lub o podobnej strukturze dostosowana do użytkowania w gastronomii

- 4.7. Podłoga: antypoślizgowa płaska na całej powierzchni ciągu komunikacyjnego zapewniająca bezpieczeństwo wszystkim użytkownikom, o podwyższonej odporności na ścieranie, dopuszcza się podłogę ze stali nierdzewnej "ryflowaną".
- 4.8. Rama: stalowa, cynkowana ogniowo, dopuszcza się inne rozwiązania o nie gorszych właściwościach zabezpieczenia antykorozyjnego
- 4.9. Wyposażenie meblowe: Meble, blaty, urządzenia wentylacyjne (okap) wykonane ze stali nierdzewnej z niezbędnymi certyfikatami dopuszczenia do kontaktu z żywnością i dostosowane do konceptu „słodkiego”.
- 4.10. Wentylacja:
- Wentylacja wymuszona poprzez wentylatory mechaniczne w okapie wraz ze skraplaczami tłuszczu.
 - W miejscach urządzeń typu maszyna do lodów i lody chłodnicze zastosowane powinny być dodatkowe wentylatory/ kratki wentylacyjne wspomagające chłodzenie urządzeń.
 - Dodatkowo instalacja przystosowana pod klimatyzator z funkcją grzanie/chłodzenie; w miejscach zawieszenia jednostki wewnętrznej i zewnętrznej wzmocnienie ścian.
- 4.11. Hydraulika:
- Zlew 2-komorowy ze stali nierdzewnej,
 - Bateria z elastyczną wylewką i perlatozem 2 szt.,
 - Pompa wody ciśnieniowej samozasysająca,
 - Elektryczny podgrzewacz wody lub zasobnik z podgrzewaczem minimum 10 l,
 - Zbiorniki na wodę czystą i brudną,
 - Obieg wody zamknięty oraz otwarty z podlicznikiem wody.
- 4.12. Kąpek BHP: zgodnie z przepisami akceptowanymi przez Sanepid.
- 4.13. Elektryka:
- Projekt elektryczny zgodny z wymogami przystosowania do prowadzenia punktów gastronomicznych i socjalnych,
 - Skrzynka elektryczna z podłączaniem siły,
 - Rozdzielnia elektryczna wewnętrzna z bezpiecznikami i podlicznikiem,
 - Oświetlenie ledowe wewnątrz przyczepy,
 - Gniazdo 400 V podwójne na zewnątrz,
 - Kamera szerokokątna (minimum 100 stopni) x3,
 - Zasilacz do kamery 12V x 3,
 - Rejestrator plus dysk twardy 1Tb,
 - Każde urządzenie podłączone na osobnym zabezpieczeniu w rozdzielni,
 - Minimum 4 wolne gniazda 230V poza podłączeniem urządzeń,

- Minimum 1 gniazdo 400V wolne

4.14. Dodatkowo w przyczepie:

- Koło podporowe,
- Podpory stabilizujące 4 szt.,
- Klucz do podpór,
- Dyszel – składany, zdejmowany lub stały,
- Zestaw przeciwpożarowy (gaśnica, koc przeciwpożarowy wraz z instrukcją stosowania) dostosowany do gaszenia urządzeń gastronomicznych,
- Drzwi wejściowe przystosowane do łatwego wejścia z ewentualnym stopniem zdejmowalnym lub składanym na czas przemieszczenia przyczepy,
- Schowek zewnętrzny zamykany na zamek o minimalnych wymiarach 70/80 cm i głębokości 50 cm

5. Wyszczególnienie niezbędnego wyposażenia przyczepy gastronomicznej deserowej, o którym mowa w ust. 1 (część 3), wraz z wymaganiami technicznymi:

L.p.	Wyposażenie przyczepy gastronomicznej deserowej	Liczba sztuk	Wymagania techniczne
1	MASZYNA DO LODÓW WŁOSKICH	1	Maszyna (dwa smaki i mix) o minimalnej wielkości pojemników 2x7 litrów z wydajnością na poziomie minimum 18 litrów lodów na godzinę. Wyposażona w tzw. nocne chłodzenie, z wbudowaną pompą napowietrzającą mieszankę lodową, posiadającą tryb czuwania, który utrzymuje mieszankę w odpowiedniej temperaturze podczas przerw w produkcji, przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy np. R290. Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej (cylindry jak i obudowa) i zasilana prądem o napięciu 230V z powietrznym systemem chłodzenia

2	MASZYNA DO LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH	1	Frezer do lodów z dozowaniem manualnym i kontrolą czasu pracy. Pojemność minimalna 1,3 litra z wydajnością minimum 6 litrów na godzinę. Wyposażony w podwójną pokrywę umożliwiającą dodawanie składników w trakcie pracy, pionowy cylinder pozwalający na kontrolę postępu pracy przez cały cykl produkcyjny. Wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej. Urządzenie zasilane prądem 230 V i chłodzone powietrzem.
3	MASZYNA DO SORBETU	1	Granitor 3-zbiornikowy chłodzony powietrzem. Możliwość produkcji trzech smaków sorbetu. Granitor ze sterowaniem manualnym do przygotowywania produktów typu slush czy granita - napojów na bazie kruszonego lodu. Każdy zbiornik minimum 11 litrowy, izolowany pracujący niezależnie i sterowany oddzielnie. Zasilanie urządzenia 230 V i chłodzenie powietrzem. Zawierający system szybkiego mrożenia
4	MIKROFALÓWKA GASTRONOMICZNA	1	Kuchenka mikrofalowa o minimalnej mocy 1850W, minimalna pojemność komory 26 l, obudowa kolor srebrny
5	AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY	1	Minimalna wydajność: 100 kaw dziennie. Pojemność zbiornika na ziarna kawy: minimum 1 kg. Pojemność zbiornika na fusy minimum 70 krążków / 700g. Pojemność na wodę: minimum 8 litrów z możliwością podłączenia do wodociągu. Sterowany elektronicznie z polskim menu, z wyświetlaczem rodzaju wyboru napoju, system automatycznego

			czyszczenia układu spieniania mleka, produkcja gorącej wody na godzinę minimum 30 l. Zasilanie 230 V.
6	MASZYNA DO LEMONIADY – BUBBLE TEA	1	Maszyna z regulowanym termostatem minimum od +4°C do +11°C (dopuszcza się szerszy zakres temperatur tj. od poniżej +4°C oraz/lub do powyżej +11°C). Kranik umożliwiający dozowanie soku z miąższem lub bez, z systemem mieszania. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Zasilanie 230 V i chłodzone powietrzem. Zbiorniki o minimalnej pojemności 8 litrów.
7	GOFROWNICA GASTRONOMICZNA	1	Profesjonalna gofrownica elektryczna do gofrów belgijskich (mała kratka 4x6) bez obracania urządzenia. wyposażona w 2 żeliwne płyty grzewcze do pieczenia 2 gofrów. wydajność minimum 40 gofrów na godzinę. Nieruchome płyty grzewcze wykonane z żeliwa o wysokiej przewodności. Przeznaczenie do intensywnego użytkowania, zasilanie 230V z regulacją temperatury do minimum 300°C
8	WITRYNA CHŁODNICZA	1	Witryna chłodnicza na ciasta i desery koktajle o pojemności minimalnej 78L srebrna. Minimalny Zakres temperatury pracy: od 0°C do +12°C (dopuszcza się szerszy zakres temperatur tj. od poniżej 0°C oraz/lub do powyżej +12°C). Wykonana Ze stali nierdzewnej minimum trzy regulowane półki, minimalne obciążenie półek 10 kg na każdą, Drzwi i ściany ze szkła podwójnego hartowanego. Zasilanie 230V

9	ZAMRAŻARKA SZOKOWA	1	Obudowa i komora ze stali nierdzewnej. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi. Chłodzenie wymuszone wentylatorem. Oddzielne funkcje dla cyklu mrożenia lodów oraz głębokiego mrożenia powierzchniowego Parownik z ochroną antykorozyjną Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi. Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 40°C. Pojemność komory minimum: 5xGN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm; Minimalne wymiary wew. komory: 640x400x(H)360 mm; 5 par przewodnic z odstępem co najmniej 65 mm; Wydajność przy schładzaniu do 3°C: 15 kg; Wydajność przy zamrażaniu do –18°C: 10 kg. Zasilanie 230V
10	NALEŚNIKARKA GASTRONOMICZNA	1	Naleśnikarka podwójna gastronomiczna minimum 400mm, płyta grzewcza wykonana z żeliwa pokryta powłoką nieprzywieralną. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Płynna regulacja temperatury minimum od 50°C do 300°C (dopuszcza się szerszy zakres temperatur tj. od poniżej 50°C oraz/lub do powyżej 300°C).
11	KOSTKARKA DO LODU	1	Kostkarka do lodu o wydajności minimum 10kg/24h z zasobnikiem lodu minimum 1kg oraz zasobnikiem wody i możliwością do podłączenia do wodociągu. Możliwość produkcji kostek jak i kruszonego lodu. Forma nablatowa.
12	MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY	1	Obudowa, pojemnik na śmietanę i wewnętrzne elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej. Funkcja wcześniejszego chłodzenia (pre-cooling). Manualne lub automatyczne porcjowanie

			w 3 rozmiarach porcji: mała, średnia i duża. Regulacja napowietrzenia śmietany z automatycznym programem czyszczenia. Min. wydajność: 15 l/h. Wraz z końcówkami do porcjowania.
13	WITRYNA NASTAWNA DO LODÓW	2	4 x kuweta 6,5 litra każda. Witryna do prezentacji lodów z szybą unoszoną do góry. Wyposażona w cztery pojemniki przegrody do ich zamocowania.
14	KOSZ DO SEGREGACJI ODPADÓW	1	Minimum 3 komory o pojemności minimalnej 40 litrów każda. Komory opisane (na jakie odpady), wykonane z trwałego materiału odpornego na warunki atmosferyczne.
15	KOMPOSTOWNIK BĘBNOWY	1	Wewnętrzna objętość nie mniejsza niż 360 litrów. Mieszanie obrotowe. Kolor ciemny (dot. przyspieszenia procesu kompostowania). Wykonany z materiału odpornego na promieniowanie UV

6. Przyjęte typy materiałów i urządzeń zostały użyte wyłącznie przykładowo, w celu opisanego przedmiotu zamówienia. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się jakiegokolwiek znaki towarowe, patenty czy inne prawa zastrzeżone lub wyłączne, lub też określone jest pochodzenie należy przyjąć, że Zamawiający, ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia, podał taki opis ze wskazaniem na typ i dopuszcza składanie **ofert równoważnych** o parametrach techniczno-użytkowych **nie gorszych** niż te wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, a opisowi takiemu towarzyszą wyrazy 'lub równoważne'. Wykonawca uprawniony jest do przedstawienia w ofercie materiałów i urządzeń **równoważnych, o nie gorszych parametrach**. Wykonawca powinien określić ich parametry, celem wykazania, że spełniają warunki określone w opisie przedmiotu zamówienia. Rozwiązania równoważne, zgodnie ze swoją definicją, muszą posiadać parametry oraz spełniać standardy nie gorsze niż produkty podane przykładowo.
7. Zamawiający wymaga, aby oferowany przedmiot zamówienia:
- a) był fabrycznie nowy, wolny od wszelkich wad i uszkodzeń;
 - b) był bez śladów eksploatacji;
 - c) nie był przedmiotem praw osób trzecich;

- d) był kompletny i gotowy do użytkowania;
 - e) spełniał wszystkie wymagania stawiane takim towarom przez prawo polskie tj. przedmiot zamówienia musi posiadać wszelkie wymagane przepisami prawa świadectwa lub/i certyfikaty lub/i atesty lub/i inne dokumenty poświadczające dopuszczenie do obrotu na rynku polskim.
8. Wykonawca zapewni wszystkie materiały i urządzenia niezbędne do realizacji prac.
 9. Oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszystkie wymagania stosownych dyrektyw Unii Europejskiej oraz posiadać oznakowanie CE umieszczone w sposób trwały i czytelny na dostarczonym sprzęcie.
 10. Do wszystkich opisanych powyżej urządzeń dostarczona zostanie dokumentacja w języku polskim w tym dokumenty gwarancyjne oraz instrukcje obsługi, przy czym minimalny okres gwarancji na urządzenia, wchodzące w skład wyposażenia przyczepy gastronomicznej deserowej (opisane w ust. 5), wynosi 12 miesięcy.