

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia OPZ

Food Trailer

Paweł Kalbarczyk

NIP. 8262043233

Józefa Wybickiego nr.26/28

05-091 Ząbki

Skrótowny opis:

Zakup Food Trail z konstrukcją i wyposażeniem o podniesionym specjalnie zaprojektowanym indywidualnie standardzie, zintegrowanym z konstrukcjami nośników i paneli wizyjnych.

Zamówienie ogłaszane w trybie „Zaprojektuj i wykonaj oraz dostarcz i serwisuj”

Ogólne założenia konstrukcji nośnej pawilonu:

Zamówienie składa się z projektu konstrukcji pawilonu Food Trailer oraz wykonania, montażu wyposażenia, umieszczenia na platformie przyczepy jezdnej oraz prób wytrzymałościowych/ testów użytkowych, a także dostarczenia całości do Zamawiającego na adres siedziby.

Przeznaczenie pawilonu (przygotowanie kuchenne potraw, sprzedaż fast food, napojów). Rodzaj konstrukcji (mobilna przyczepa - pawilon na przyczepie zgodny z założeniami przepisów o ruchu drogowym).

Konstrukcja Food Traler wykonana z anodowanego aluminium. Elementy konstrukcyjne i wykończeniowe powinny być wykonane odpowiednio jako anodowane aluminium oraz blacha nierdzewna i profile poliestrowe.

Rama nośna dostosowana do przymocowania do homologowanej przyczepy dwuosiowej (zarejestrowanej jako pojazd drogowy).

Rama przystosowana do przenoszenia obciążeń własnych oraz dodatkowego wyposażenia gastronomicznego.

Podłoga wzmocniona, odporna na obciążenia dynamiczne i punktowe (urządzenia gastronomiczne). Do wykonania wodoodpornej podłogi zastosować należy impregnowaną sklejkę pokrywając ją wewnątrz szczelną wylewką z szarej żywicy i dodatkowo zainstalować

matę anty-poślizgową lub inne rozwiązanie antypoślizgowe uwzględniając licowanie podłogo stałej pawilonu z podłogami platform (ścian po otwarciu).

Konstrukcja nośna pawilonu powinna być dostosowana do przymocowania konstrukcji monitorów/paneli wizyjnych (odpowiednio 98cali i 30cali)

Konstrukcja nośna pawilonu powinna być dostosowana do możliwości przymocowania przenośnych paneli fotowoltaicznych z powerbankiem i stacją sterowania.

Ogólne założenia podwozia/przyczepa:

- Homologowana przyczepa z ważnym dopuszczeniem do ruchu drogowego (zgodna z wymaganiami technicznymi, np. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów).
- Układ jezdny dwuosiowy z hamulcem najazdowym, hamulcem postojowym oraz światłami drogowymi w technologii LED, zgodnymi z przepisami.
- Zaczep do holowania zgodny z europejskimi normami.
- Stabilizatory postojowe na czterech narożnikach.

Ogólne założenia ścian i dachu:

Ściany nieotwieralne wykonane z płyt warstwowych typu sandwich, min. grubość 29 mm, z rdzeniem termoizolacyjnym (wyłącznie akceptujemy piankę poliuretanową / nie akceptujemy materiałów typu EPS, XPS)

Zewnętrzne pokrycie w całości wykonane powłoką magnetyczną (dach nie musi być pokryty tą powłoką)

- Dach dodatkowo powinien być izolowany (min. grubość izolacji odpowiednio dobrana) - (wyłącznie akceptujemy piankę poliuretanową / nie akceptujemy materiałów typu EPS, XPS)).
- Możliwość montażu urządzeń na dachu (np. klimatyzacja, wentylacja mechaniczna, panele fotowoltaiczne).
- Food Trailer powinien posiadać drzwi wejściowe z możliwością zamknięcia na klucz (zamek antywłamaniowy).
- Powinny być także dostarczone dodatkowe panele, które będą transportowane w kontenerze i które będą miały możliwość demontażu

Ogólne założenia:

- Konstrukcja stalowa lub aluminiowa.
- Wykończenie wewnętrzne: wodoodporna, antypoślizgowa powierzchnia przemysłowa.
- Warstwa izolacyjna (wyłącznie akceptujemy piankę poliuretanową / nie akceptujemy materiałów typu EPS, XPS).
- System odprowadzania wody – odpływy podłogowe (wymagania sanepidu).
- dwie na całości otwierane ściany Ściana tylna (siłowniki olejowe / gazowe),

Ściana boczna (siłowniki olejowe / gazowe na krańcach wiaty oraz siłowniki elektryczne w części środkowej rozmieszczone symetrycznie)

Ogólne założenia okien i klap sprzedażowych oraz zadaszenia po rozłożeniu:

- Nie przewidujemy okien.
- Platformy sprzedażowe (zawiasy ślimakowe, siłowniki gazowe lub w systemie podnoszenia/opuszczania ręcznego (jedna osoba powinna mieć możliwość otworzenia ścian) z zabezpieczeniami na czas transportu.

Ogólne założenia instalacji elektrycznej, kamer, wizji i audio:

- Instalacja trójfazowa (400 V) i jednofazowa (230 V) z zabezpieczeniami.
- Rozdzielnia elektryczna z bezpiecznikami różnicowoprądowymi.
- Oświetlenie wewnętrzne (LED)
- Przygotowane gniazda do podłączenia sprzętu gastronomicznego (kuchnia, lodówki, piecyki, frytkownice, etc.).
- Instalacja elektryczna zgodna z normami
- Instalacja elektryczna prowadzona w rynnach o profilu zamkniętym lub w innej technologii uzasadnionej konstrukcją.
- Instalacja przewodowa kamer, Internetu, wizji i audio stanowić powinna odrębny przewodowy kanał konstrukcyjny.

Ogólne założenia instalacji gazowej:

- Instalacja gazowa przeznaczona do zasilania urządzeń gastronomicznych (np. kuchenki, piecyki, grille, frytkownice).
- Źródłem zasilania są butle z gazem propan lub propan-butan.
- Całość wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Zasilanie gazem (butle i zbiornik):
 - System zasilania z min. Czterech butli gazowych propan (11 kg lub większych) zamkniętych w szafce gazowej:
 - wentylowanej (otwory wentylacyjne: dolne, z zabezpieczeniem przed nieuprawnionym dostępem (zamek).
 - Podłoga z materiału nieiskrzącego.
 - Reduktor ciśnienia gazu z zabezpieczeniem (zawór bezpieczeństwa).
- Wyposażenie w urządzenia zabezpieczające:
 - Zawory odcinające gaz przy każdej linii prowadzącej do urządzenia.
 - System detekcji gazu (czujnik gazu LPG z sygnalizatorem optyczno-akustycznym), działający automatycznie z systemem odcinającym gaz w razie wykrycia wycieku.
- Podłączenie urządzeń gazowych:
 - Stałe urządzenia (np. kuchenka, grill, frytownica) podłączone do wewnętrznej sieci gazowej przez przewody metalowe lub elastyczne certyfikowane przewody gazowe (atestowane do stałych podłączeń).
 - Przewody elastyczne odporne na temperaturę, ścieranie, o odpowiedniej długości (minimalizacja pętli).
 - Każde urządzenie musi mieć własny zawór odcinający.
 - Instalacja przystosowana do późniejszego serwisowania i łatwego odłączenia urządzeń.
- Podsumowanie końcowe:

Instalacja gazowa na przyczepie musi zapewniać:

 - Pełne bezpieczeństwo obsługi i klientów.
 - Zgodność z normami technicznymi i sanitarnymi.
 - Odporność na warunki transportowe i eksploatacyjne (mobilność pawilonu).

Ogólne założenia instalacji wodno-kanalizacyjnej:

- Instalacja wodna z tworzywa sztucznego odpornego na temperaturę.
- Zlewozmywak dwukomorowy ze stali nierdzewnej.
- Podgrzewacz wody (przepływowy – min 5l).
- System odpływowy (szara woda do zbiornika lub z przyłączem do zbiornika oraz ewentualnie bezpośrednio do kanalizacji przez reduktory i dodatkowy wąż).
- Możliwość podłączenia do wodociągu lub zbiornika na wodę czystą (mobilnego).

Ogólne założenia wentylacji i klimatyzacji:

- System wentylacji grawitacyjnej i mechanicznej (nawiewno-wywiewnej), zgodny z wymogami sanitarnymi.
- Okapy gastronomiczne przystosowane do urządzeń ciepłych.
- Opcjonalnie: klimatyzacja split nawiewowa, z możliwością grzania (pompa ciepła powietrze powietrze)?

Ogólne założenia wyposażenia dodatkowego:

- Lady sprzedażowe.
- Regały i półki dostosowane do gastronomii.
- Meble zgodne z normami sanitarnymi (łatwe do dezynfekcji).

Ogólne wymagania prawne i atesty:

- Pawilon zgodny z wymogami SANEPID-u dla gastronomii mobilnej.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć 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.
- Deklaracje zgodności dla instalacji elektrycznej i wodnej.

- Dokumentacja techniczna: projekt, schematy instalacji, instrukcje obsługi, gwarancja (min. 24 miesiące).

Szczegóły zamówienia:

- Szerokość pawilonu (po zamknięciu: maksymalna 2,40 m.

- Długość pawilonu po zamknięciu: 6 m

Platforma przyczepy nie może przekraczać długości projektowej (długość całkowita składu w postaci pojazdu nie będącego przedmiotem zamówienia oraz długość przyczepy na której umieszczony będzie pawilon nie może być większa niż 18,75m)

Wysokość konstrukcji pawilonu wraz z platformą przyczepy od powierzchni zero/gruntu nie może być wyższa niż: 4,00 m).

- Dłuższy bok pawilonu – podnoszona ścianka do góry stanowiąca w tym położeniu dach dla oczekujących klientów z systemem do ekspresowego montażu materiału a'la markiza

- W środku powinny być zaczepy do przywieszenia girland loftowych,

- Zainstalowane dwie markizy – markizy na rolce na stałe podwieszona w kasetonach pod sufitem, tylko do rozciągnięcia/napięcia na całą powierzchnię platform/ścian otwieranych stanowiąc tym samym tymczasowe zawieszenie. System otwierania i zamykania markiz - ręczny

- Cała konstrukcja w kolorze czarnym lub białym bez wstawek aluminiowych

- zaprojektowane atrakcyjnie wizualnie fronty wydatek (np. loftowo front lad wydawczych aby wyglądały jak w designerskich kawiarniach/ barach.

- Zewnętrzne pokrycie z powłoką magnetyczną z wyłączeniem opcjonalnym dachu

- Krótki bok otwieranej ściany/platformy do dołu powinien uwzględniać wyprowadzenie na tę platformę płyty kuchennej wraz ze stołem (cel - Klienci będą mogli obserwować z bliska z trzech stron jak przygotowujemy potrawy)

Wyposażenie w sprzęt pawilonu (stacjonarne i lada kuchenna mobilna) (marki producentów wyposażenia podajemy jako wzorcowe w celu ustalenia obowiązujących minimalnych wymagań technicznych – dopuszczalne są odpowiedniki innych producentów wyposażenia o tym samym standardzie parametrycznym, jakościowym, gwarancyjnym i oczywiście wyższym):

1.URZĄDZENIA DO OBRÓBKİ CIEPLNEJ

Grille gastronomiczne :

1. Płyta grillowa gazowa , nadstawna , gładko-ryflowana chromowana - 1 sztuka

Szerokość : 800 mm

Głębokość : 730 mm

Wysokość : 290 mm

Powierzchnia robocza : 0.341m²

Moc całkowita : 15 kW

Temp. Minimalna 100°C

Temp. Maksymalna : 300 °C

Ilość stref : 2

Materiał: stal nierdzewna

Powierzchnia : gładko-ryflowana chromowana

Zasilanie : gazowe

Kolor : inox

Rodzaj gazu : G20 gaz ziemny

Linia : 700

PRZYKŁADOWO : FAGOR, FT-G710 C L+R

2. Grill gazowy z rusztem , nadstawny – 1 sztuka

Szerokość : 400 mm

Głębokość : 730 mm

Wysokość : 290 mm

Powierzchnia robocza : 0.177m²

Moc całkowita : 8.1 kW

Temp. Maksymalna : 400 °C

Ilość stref : 1

Materiał: stal nierdzewna

Zasilanie : gazowe

Kolor : inox

Rodzaj gazu : G30 propan-butan

Linia : 700

PRZYKŁADOWO: FAGOR, B-G705

Kuchnie gazowe :

3. Kuchnia gazowa 2-palnikowa , nadstawna – 2 sztuki

Szerokość : 400 mm

Głębokość : 730 mm

Wysokość : 290 mm

Moc palników : 10.5 kW

Moc całkowita : 15 kW

Temp. Minimalna 100°C

Temp. Maksymalna : 300 °C

Ilość palników : 2

Materiał: stal nierdzewna , żeliwo

Zasilanie : gazowe

Kolor : inox

Rodzaj gazu : G20 gaz ziemny

Linia : 700

PRZYKŁADOWO : FAGOR, C-G720

Piece gastronomiczne :

4. Piec konwekcyjny z nawilżaniem elektryczny – 1 sztuka

Szerokość : 600 mm

Głębokość : 669 mm

Wysokość : 500 mm

Rozmiar blach : 460x330 mm

Moc całkowita : 3.45 kW

Temp. Minimalna 30°C

Temp. Maksymalna : 260 °C

Waga : 39 kg

Ilość drzwi : 1 (uchylne , przeszklone)

Ilość przewodnic : 4

Tryb pracy : konwekcyjno-parowy

Zasilanie : elektryczne

Kolor : inox/czarny

PRZYKŁADOWO : UNOX, BakerLux Shop.Pro Arianna Touch

Bemary gastronomiczne :

5. Bemar gazowy , 1 komorowy , nadstawny – 1 sztuka

Szerokość : 800 mm

Głębokość : 730 mm

Wysokość : 290 mm

Pojemność : 30l

Moc całkowita : 6.4 kW

Napięcie : 230V

Temp. Minimalna 30°C

Temp. Maksymalna : 90 °C

Ilość komór : 1

Rozmiar GN : 2/1

Głębokość GN : 150mm

Materiał: stal nierdzewna

Zasilanie : gazowe / elektryczne

Kolor : inox

Rodzaj gazu : G20 gaz ziemny

Linia : 700

PRZYKŁADOWO: FAGOR, BM-G710

Akcesoria do urządzeń gastronomicznych:

6. Podstawa - 3 sztuki

Szerokość : 800 mm

Głębokość : 660 mm

Wysokość : 560 mm

Materiał: stal nierdzewna

PRZYKŁADOWO: FAGOR, linia 700 KORE

7.Podstawa - 1 sztuka

Szerokość : 400 mm

Głębokość : 660 mm

Wysokość : 560 mm

Materiał: stal nierdzewna

PRZYKŁADOWO : FAGOR, linia 700 KORE

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Szafy chłodnicze :

1. Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, prawy zawias – 1 sztuka

Szerokość : 653 mm

Głębokość : 842 mm

Wysokość : 2040 mm

Pojemność : 700 l

Moc całkowita : 0.182 kW

Napięcie : 230 V

Temp. Minimalna -2°C

Temp. Maksymalna : 8 °C

Ilość drzwi : 1

Materiał: stal nierdzewna

Zasilanie : elektryczne

Kolor : inox

PRZYKŁADOWO : ASBER, Green Line

·Stoły chłodnicze :

2. Stół chłodniczy z 4 szufladami – 1 sztuka

Szerokość : 1342 mm

Głębokość : 700 mm

Wysokość : 850 mm

Pojemność : 274 l

Moc całkowita : 0.203 kW

Napięcie : 230 V

Temp. Minimalna 0°C

Temp. Maksymalna : 8 °C

Ilość szuflad : 4

Materiał: stal nierdzewna

Zasilanie : elektryczne

Kolor : inox

PRZYKŁADOWO : FAGOR, CONCEPT

Dodatkowe uwagi:

- Na ścianie nad urządzeniami grzewczymi powinna być półka ażurowa (30cm szerokości i 2,40m długości)
- Projekt powinien uwzględniać zamontowanie sprzętu wyposażenia stacjonarnego w taki sposób, żeby nie było od dołu przestrzeni, która mogłaby się brudzić, oraz aby system dostosowany był do możliwości podłączenia instalacji gazowej w celu podłączenia wysuwanej kuchni.

Kryteria w zakresie instalacji elektrycznej:

Brak parametrów mocy przyłączeniowej (kW):

- A) Odpowiednio 16A lub 36A wtyczka zewnętrzna – prąd z zewnętrznego agregatu lub przyłącza od klienta,
- B) Zasilanie urządzeń chłodniczych z power banku zamontowanego w przyczepie jeśli w nocy lub podczas transportu nie jest podłączona do zewnętrznego źródła zasilania. Power bank ładowany z paneli fotowoltaicznych jak i z sieci gdy jest podłączony do niej.

- Całkowita moc przyłączeniowa 36A

- zagadnienie gniazd elektrycznych (listw) aby podłączać przenośne urządzenia lub system komputerowy – w łatwo dostępnych miejscach, hermetyczne, po 3 na stronę, nad blatowe, po stronie linii grzewczej zlokalizowane tak aby się nie topiły

System zasilania multimediiów (monitory, ekrany, systemy AV):

- Standardowe wymagania dla kabli HDMI/DisplayPort/ethernet do monitorów
- System zasilania monitorów (np. dedykowane linie, zabezpieczenia).
- System audio: (standardowa dla tego typu obiektu moc RMS, rozstawienie oraz zasilanie). – system zostanie zaprojektowany w fazie projektowania

Kryteria oświetlenia (projektowane na etapie „zaprojektuj”:

- Dokładne wartości natężenia oświetlenia wewnętrznego/zewnętrznego (Lux, lumeny), np. 300-500 lx dla części roboczej, 200 lx dla strefy klienta?
- Temperatura barwowa (np. 4000K neutralna lub 5000K zimna).

Opis wstępnej integracji z systemami zewnętrznymi (dla celów projektowania i komfortu użytkowania):

- System płatności, kasa fiskalna, POS: (terminale płatnicze i kasy fiskalne) będą wstawiane jak zajdzie taka potrzeba
 - Wymagania standardowe dot. zabezpieczeń sieci IT, Wi-Fi – podłączane pod powerbank (np. wirtualna kasa, tablet, drukarka paragonów).
- System monitoringu wizyjnego (CCTV) z punktu widzenia instalacji sprzętowego

Dostawca w zakresie bezpieczeństwa użytkowania pawilonu oraz w zakresie zabezpieczenia przed kradzieżą, powinien zaprojektować również zamontować wyposażenie CCTV, oraz wykonać instalację oraz zostawić zapas w kanałach kablowych:

- Liczba kamer, rozdzielczość (np. 4K,), zakres widzenia (kąt, zoom). 2 kamery wewnątrz, po 1 na każdym podnoszonym boku od wewnątrz -
- Monitoring online (np. dostęp przez aplikację)

Kryteria w zakresie instalacji wodno-kanalizacyjnej:

- Pojemności zbiorników na wodę czystą i szarą:
 - Minimalna pojemność zbiorników (np. 25 l)

- Woda szara może być gromadzona na pokładzie oraz odprowadzana na zewnątrz (np. system odłączany węży)?

Kryteria wymagań w zakresie BHP, PPOŻ, UDT, Sanepid:

- Brak informacji o wymaganych systemach gaśniczych:

- Pawilon musi być wyposażony w system gaśniczy (np. proszkowy, CO₂, kuchenny system automatyczny) – gaśnice ręczne do tłuszczów/ urządzeń elektrycznych/ gazowych
- Liczba gaśnic – według norm
- Oświetlenie awaryjne, oznakowanie wyjścia awaryjnego, np. "EXIT" i inne według projektu.

Dodatkowe Szczegółowe Kryteria OPZ:

1. Dokładne wymagania dotyczące wentylacji tłuszczowej, pary wodnej i zapachów:

- Wymagana mechaniczna kompensacja powietrza (nawiew)– okap ośmiostopniowy - regulacja ręczna
- Wydajność (np. minimum 10-krotna wymiana powietrza na godzinę w strefie obróbki termicznej).

Systemy zabezpieczeń i awaryjne:

- Plan PPOŻ: np. lokalizacja gaśnic, koców gaśniczych, możliwego systemu automatycznego gaszenia tłuszczów (np. system Ansul lub Fogmaker). –
- Awaryjne oświetlenie (np. LED z akumulatorem na wypadek braku zasilania).
- Oznakowanie dróg ewakuacyjnych (np. znak "WYJŚCIE EWAKUACYJNE").

Normy ergonomiczne dla pracowników:

- Wysokość robocza blatów (np. 90-95 cm ergonomicznie)
- Minimalna przestrzeń robocza dla personelu (szerokość przejścia – do zaprojektowania).

- Odporność powierzchni na środki chemiczne i dezynfekcję - Stal nierdzewna w meblach technologicznych, materiały wodoodporne i odporne na środki chemiczne

Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami:

- Projekt powinien przewidywać możliwości dostosowania obiektu dla osób niepełnosprawnych.

System mocowania i transportu wewnętrznego wyposażenia - powinien wynikać z technologii producenta i doświadczenia. Wszystko musi być zamontowane tak żeby nie trzeba było stosować dodatkowych zabezpieczeń transportowych. Systemy szufladowe, półek, drzwiczek szafek stosowane w camperach/jachtach/ łodziach.

Wymagania odbiorów i gwarancji:

- Wymaganie pełnej dokumentacji odbiorowej:
 - Protokół szczelności gazu, instalacji elektrycznej, sanepid, UDT
- Okres gwarancji (36 miesięcy) oraz opieka pogwarancyjna
- Przeszkolenie podczas przekazania Obiektu z obsługi systemów (gaz, elektryka, pawilon, sprzęt, etc.) przy odbiorze.

Zagadnienia formalno-prawne:

- Wymagana dokumentacja dla wszystkich elementów (projekt wykonawczy, warsztatowy, odbiorczy):

- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pełnej dokumentacji technicznej powykonawczej, zawierającej:
 - Projekty techniczne wszystkich instalacji.
 - Jeżeli wymagane, to Atesty, certyfikaty materiałów (np. konstrukcyjnych, pokryć, podłóg, etc.).
 - Protokoły badań (np. szczelności instalacji).

- Homologacje drogową na cały skład

Procedury konserwacji i serwisowania – gwarancji funkcjonowania:

- Wykonawca dostarczy opisu wymaganych przeglądów okresowych tam gdzie wymagane (np. instalacji gazowej, elektrycznej, urządzeń gastronomicznych, pawilonu, przyczepy).
- Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia serwisu pogwarancyjnego.
- Wykonawca dostarczy instrukcji użytkowania, konserwacji, zalecanego harmonogramu przeglądów.

Brak uszczegółowienia systemu odprowadzenia wody deszczowej (dach, markizy, platformy):

- Wykonawca zapewniać powinna spływ wody deszczowej w inne strefy niż wydawka.

System ogrzewania (zimą) i schładzania klimatu latem:

- Systemie ogrzewania przestrzeni gastronomicznej:

- promienniki elektryczne nad częścią wydawczą
- klimatyzator nad częścią wydawczą
- wymóg możliwości ogrzewania do min. 18-20°C przy temp. zewnętrznej -5°C (jeśli przewidujemy pracę w zimie).

Na etapie projektowania informacje w tym zakresie zostaną uszczegółowione ze względu na ograniczenia powierzchni oraz mocy przyłączeniowej

Monitorowania zużycia energii:

- Liczniki zużycia energii,
- Wymóg dostarczenia systemu pomiarowego (np. liczniki z odczytem cyfrowym, z możliwością integracji z systemem informatycznym poprzez LAN). - opcja

Możliwości rozbudowy lub modyfikacji:

- Food Trailer ma być przystosowany do ewentualnej rozbudowy (np. dodatkowe gniazda, przestrzeń na dodatkowy sprzęt, zapas mocy elektrycznej/gazowej)
- Użytkownik ma prawo do rozbudowywania bez utraty gwarancji z uwzględnieniem zasad dotyczących ochrony konstrukcji – w fazie projektowej zostaną ustalone szczegóły

Sposób uziemienia samej przyczepy/pawilonu:

- System uziemienia:
 - Przy pracy z instalacją 400V, urządzeniami gazowymi i elektrycznymi – uziemienie jest kluczowe i winno określać adekwatne wymagania i rozwiązania techniczne

Ochrona przed warunkami atmosferycznymi (deszcz, śnieg, wiatr, mróz):

- Odporność mechaniczna na silny wiatr (min. 90 km/h).
- Odporność na określony nacisk śniegu (min. 1,2 kN/m²)
- Odporność markiz na wiatr (systemy z certyfikatem do pracy na zewnątrz).

System nagłośnienia (audio do obsługi klientów):

- System ma być zintegrowany (przygotowana instalacja przewodowa, przestrzeń dodatkowa w kanale kablowym):
 - Głośniki do obsługi kolejki, tła muzycznego
 - System głośników wewnętrznych i zewnętrznych.

Bezpieczeństwo zdrowotne personelu – systemy alarmowe dla pracowników (np. w razie zagrożenia)

- Przyciski alarmowe/sygnalne dla personelu w razie napaści, wypadku, pożaru.
- Sygnalizator alarmowy.

Odporność na dewastację / wandalizm (np. odporność powłok na graffiti, łatwość czyszczenia)

- Materiały zewnętrzne mają być łatwo zmywalne, odporne na wandalizm (np. graffiti, uderzenia)
- Nie przewidujemy powłok antygraffiti

Oświetlenie dekoracyjne, identyfikacyjne, eventowe (np. LED RGB, ściany medialne) – dodatkowe ujęcie zagadnienia)

- Brak szczegółów o oświetleniu identyfikacyjnym (np. logotyp, LED RGB, światło doświetlające klientów): - z monitorów
 - Logo ma być podświetlane – projekt zawierać będzie szczegóły
 - Połączenie girland pod markizami.
 - Oświetlenie zewnętrzne ma być dostosowane do warunków eventowych (zmienne natężenie)

Odporność na wstrząsy i drgania w transporcie (normy transportowe) – dodatkowe zagadnienia

- Odporność konstrukcji i wyposażenia na wstrząsy podczas transportu:
 - Norma PN-EN 12642 (konstrukcje naczepowe).
 - Mocowania wewnętrzne urządzeń kuchennych
 - Opony czy terenowo-szosowe,
 - Amortyzatory na piórach lub pneumatyczne,

System zarządzania temperaturą i wilgotnością powietrza (praca w upale, deszczu, mrozie)

- Zakres pracy: np. od -10°C do +40°C.

Zintegrowany system oświetlenia awaryjnego (np. na wypadek ewakuacji)

- Światła ewakuacyjne - sygnalizator.
- Znaczniki fluorescencyjne,
- Inne

System oświetlenia ewakuacyjnego zgodny z normami PN-EN".

Przygotowanie pod marketing i multimedia (pod eventy, transmisje online, streaming, vlogi):

- Infrastruktura do streamingu / mediów:
 - Należy przewidzieć punkty do podłączenia kamer, mikrofonów, monitorów interaktywnych (w tym. monitory 98 i 30 cali, kamery online),
 - Niezbędność uwzględnienia okablowania multimedialnego (np. HDMI, SDI, Ethernet CAT6 min. 1 Gb/s).

Wypożyczenie wizyjne

Wykonawca dostarczy:

Panel/Monitor Wizyjny Przemysłowy o charakterystyce pionowej (98 cali)

Panel/Monitor Przemysłowy (30cali)

Monitor/Panel dotykowy przemysłowy (20cali)

Zamawiający wskaże technologię wykonania paneli wizyjnych.

Powyższa specyfikacja Food Trailer z wyposażeniem i PaneleWizyjne, będzie uszczegóławiana na etapie współpracy stron przy przygotowaniu projektu Food Trailer. W przypadku użycia w OPZ nazw własnych producentów należy traktować te pozycje jako alternatywne technicznie (punkt odniesienia parametrów technicznych).

Paweł Kalbarczyk