

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr ZO.3.2025

Opis Przedmiotu Zamówienia

Dostawa sprzętu gastronomicznego – część 3

dot. projektu „**Rozszerzenie działalności poprzez wprowadzenie do oferty firmy własnych wyrobów cukierniczych realizowane przy wsparciu instalacji fotowoltaicznej i magazynu energii w restauracji Stokrotka, w powiecie Siemianowice Śląskie, województwo śląskie**”

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowych, wolnych od wad fizycznych i prawnych urządzeń gastronomicznych przeznaczonych do chłodzenia wyrobów cukierniczych, które będą użytkowane w Restauracji Zamawiającego.
2. Urządzenia powinny spełniać najwyższe standardy jakości, funkcjonalności i bezpieczeństwa, zgodnie z obowiązującymi normami oraz zaleceniami dotyczącymi ochrony zdrowia i środowiska.
3. **Zakres zamówienia** obejmuje dostawę sprzętu chłodniczego w tym następujących urządzeń:
 - 1) **Zamrażarka – 2 sztuki**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowych, profesjonalnych urządzeń gastronomicznych – zamrażarek szafowych przeznaczonych do przechowywania i mrożenia produktów spożywczych (w tym m.in. owoców, dodatków, składników i półproduktów). Urządzenia będą wykorzystywane w intensywnym środowisku pracy restauracyjnej. Z uwagi na konieczność ustawienia różnych temperatur mrożenia w zależności od rodzaju przechowywanego asortymentu, zamawiane są dwie sztuki oferowanego produktu.
 - a) Minimalne wymagania techniczne
 - **Pojemność:** min. 472 litrów.
 - **Obudowa:** stal nierdzewna (lub równoważny), łatwa do utrzymania w czystości.
 - **Wymiary:** nie większe niż 75 cm (szerokość) x 77 cm (głębokość) x 182 cm (wysokość).
 - **Zakres temperatury:** od -9°C do -26°C.

- System chłodzenia: **no frost** (lub równoważny) – zapewniający równomierną temperaturę oraz brak szronu.
- **Agregat**: cichy – poziom hałasu maksymalnie 55 dB.
- **Półki**: możliwość regulacji, wyposażone w poprzeczną szynę przystosowaną do półek o wymiarze 60 x 40 cm.
- **Automatyczne domykanie drzwi** przy kącie otwarcia mniejszym niż 90°.
- **Stabilność temperatury**: zgodna z normą EN 60335-2-89 (lub DIN 8954), zapewniająca stałą i kontrolowaną temperaturę w urządzeniu.
- **Czynnik chłodniczy**: przyjazny dla środowiska.
- **Możliwość podłączenia do systemu monitorowania HACCP** poprzez interfejs Wi-Fi/LAN.

b) Wymagania funkcjonalne

- Możliwość niezależnego ustawienia temperatury w każdej zamrażarce.
- Konstrukcja przystosowana do ciągłej pracy w środowisku gastronomicznym.
- Intuicyjna obsługa – panel sterowania umożliwiający łatwe ustawienie parametrów.
- Przystosowane do pracy w zakresie temperatur otoczenia typowych dla zaplecza kuchennego.

c) Wymagania dodatkowe

- Fabrycznie nowy sprzęt, nie starszy niż 12 miesięcy od daty produkcji.
- Okres gwarancji: **minimum 24 miesiące** (uwaga: okres gwarancji podlega punktacji w ramach kryterium oceny ofert).
- **Czas reakcji** na zgłoszenia serwisowe nie może przekroczyć 48 godzin roboczych.
- Szkolenie personelu z obsługi i podstawowej konserwacji urządzenia – wymagane.
- Montaż i uruchomienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego – wymagane.
- Dokumentacja techniczna w języku polskim lub z tłumaczeniem na język polski – wymagane (instrukcja obsługi, karta gwarancyjna, karta katalogowa).
- Dostawa, wniesienie, instalacja i odbiór końcowy – po stronie Wykonawcy.

2) **Szafa chłodnicza – 1 sztuka**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowego, profesjonalnego urządzenia gastronomicznego – szafy chłodniczej przeznaczonej do przechowywania półproduktów oraz gotowych wypieków w odpowiednich temperaturach. Urządzenie będzie użytkowane w intensywnym środowisku pracy gastronomicznej.

a) Minimalne wymagania techniczne

- **Pojemność:** min. 420 litrów.
- **Obudowa:** stal nierdzewna (lub równoważna), odporna na korozję, łatwa do czyszczenia.
- **Wymiary:** nie większe niż 60 cm (szerokość) x 66 cm (głębokość) x 188 cm (wysokość).
- **Zakres temperatury:** od -2°C do +15°C.
- **Stabilność temperatury:** zgodna z normą EN 60335-2-89 (lub DIN 8954), zapewniająca stałą i kontrolowaną temperaturę w urządzeniu.
- **Czynnik chłodniczy:** przyjazny dla środowiska.
- **Zużycie energii:** poniżej 1,479 kWh na 24h.
- **Agregat:** cichy – poziom hałasu maksymalnie 55 dB.
- **Automatyczne domykanie drzwi** przy kącie otwarcia mniejszym niż 90°.
- Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do 40°C.
- **Możliwość podłączenia do systemu monitorowania HACCP** poprzez interfejs Wi-Fi/LAN.

b) Wymagania funkcjonalne

- System chłodzenia: zapewniający równomierną temperaturę wewnątrz urządzenia.
- Konstrukcja przystosowana do ciągłej pracy w środowisku gastronomicznym.
- Intuicyjny panel sterowania umożliwiający łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Funkcja automatycznego zamykania drzwi dla zapewnienia oszczędności energii.
- System zabezpieczeń przed przypadkowym otwarciem drzwi.

c) Wymagania dodatkowe

- Fabrycznie nowy sprzęt, nie starszy niż 12 miesięcy od daty produkcji.
- Okres gwarancji: **minimum 24 miesiące** (uwaga: okres gwarancji podlega punktacji w ramach kryterium oceny ofert).
- **Czas reakcji** na zgłoszenia serwisowe nie może przekroczyć 48 godzin roboczych.
- Szkolenie personelu z obsługi i podstawowej konserwacji urządzenia – wymagane.
- Montaż i uruchomienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego – wymagane.
- Dokumentacja techniczna w języku polskim lub z tłumaczeniem na język polski – wymagane (instrukcja obsługi, karta gwarancyjna, karta katalogowa).
- Dostawa, wniesienie, instalacja i odbiór końcowy – po stronie Wykonawcy.

3) Komora chłodnicza – 1 sztuka

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowej, profesjonalnej komory chłodniczej przeznaczonej do przechowywania produktów, półproduktów oraz gotowych wyrobów w niskich temperaturach, w celu zachowania ich świeżości i jakości przez dłuższy czas. Komora będzie wykorzystywana w środowisku gastronomicznym, zapewniając odpowiednie warunki do przechowywania żywności w chłodniczej atmosferze.

a) Minimalne wymagania techniczne

- **Wymiary:** Komora o szerokości 2 m, głębokości 2 m i wysokości 2,5 m dostosowana do przestrzeni dostępnej w miejscu instalacji; powierzchnia robocza z blachy perforowanej lub materiału o równoważnych właściwościach (np. odporność na wilgoć, łatwość czyszczenia, trwałość).
- **Izolacja:** pianka PIR o grubości 100 mm, zapewniająca doskonałe właściwości izolacyjne.
- **Agregat:** Agregat chłodniczy umieszczony na zewnątrz budynku, zapewniający cichą pracę (uwaga: koszty muszą uwzględniać montaż agregatu na zewnątrz budynku).
- **Drzwi chłodnicze:** szerokość 90 cm, zapewniające łatwy dostęp do wnętrza komory.
- **Oświetlenie wewnętrzne:** energooszczędne, zapewniające odpowiednią widoczność w komorze chłodniczej.
- **Stabilność temperatury:** zgodna z normą EN 60335-2-89 (lub DIN 8954), zapewniająca stałą i kontrolowaną temperaturę w urządzeniu.
- **Zakres temperatury:** dostosowany do przechowywania produktów w temperaturach chłodniczych, zapewniający odpowiednie warunki dla żywności.
- **Wizja lokalna:** Zamawiający zaleca wykonanie wizji lokalnej po podpisaniu umowy w celu dokonania dokładnych pomiarów i dostosowania urządzenia do specyfiki miejsca instalacji w restauracji. Wizja lokalna przed złożeniem oferty także jest możliwa, lecz nie jest obowiązkowa ani warunkiem udziału w postępowaniu. Wykonawca, który zdecyduje się na wizję lokalną przed złożeniem oferty, powinien skontaktować się z Zamawiającym w celu umówienia terminu. Dla celów złożenia oferty wykonawcy powinni opierać się wyłącznie na opisie zawartym w niniejszym OPZ, a wszelkie odchylenia od tej dokumentacji po podpisaniu umowy nie mogą skutkować zmianą ceny ani warunków umowy.

b) Wymagania funkcjonalne

- System chłodzenia: zapewniający równomierne rozrowadzenie chłodzenia w całej komorze.
- Oświetlenie: energooszczędne, w pełni sprawne oświetlenie wewnętrzne zapewniające dobrą widoczność.
- Agregat chłodniczy: pracujący cicho, zlokalizowany na zewnątrz budynku, w celu zmniejszenia hałasu w strefie roboczej.

d) Wymagania dodatkowe

- Fabrycznie nowy sprzęt, nie starszy niż 12 miesięcy od daty produkcji.
- Okres gwarancji: **minimum 24 miesiące** (uwaga: okres gwarancji podlega punktacji w ramach kryterium oceny ofert).
- **Czas reakcji** na zgłoszenia serwisowe nie może przekroczyć 48 godzin roboczych.
- Szkolenie personelu z obsługi i podstawowej konserwacji urządzenia – wymagane.
- Montaż i uruchomienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego – wymagane.
- Dokumentacja techniczna w języku polskim lub z tłumaczeniem na język polski – wymagane (instrukcja obsługi, karta gwarancyjna, karta katalogowa).
- Pobranie dokładnych wymiarów, dostawa, wniesienie, instalacja i odbiór końcowy – po stronie Wykonawcy.

4. Certyfikaty lub deklaracje zgodności

- 1) Urządzenia muszą być zgodne z obowiązującymi normami i standardami Unii Europejskiej i Polski, w tym co najmniej z:
 - a) Dyrektywy 2014/35/UE (sprzęt elektryczny),
 - b) posiadać oznaczenie CE, potwierdzające zgodność z wymaganiami w/w dyrektyw,
- 2) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kopie certyfikatów lub deklaracji zgodności dla każdego urządzenia w terminie dostawy lub przed jego uruchomieniem. Kopie dokumentów muszą być potwierdzone przez Wykonawcę jako zgodne z oryginałem.
- 3) Dokumenty muszą być dostarczone w wersji papierowej lub elektronicznej, w języku polskim lub z tłumaczeniem na język polski, w celu umożliwienia weryfikacji przez Zamawiającego.
- 4) Dokumenty potwierdzające zgodność z wymaganymi normami muszą być wydane przez jednostki certyfikujące lub laboratoria akredytowane zgodnie z wymaganiami prawa, w tym akredytowane jednostki certyfikujące uznawane na poziomie Unii Europejskiej.

5. Dopuszczenie rozwiązań równoważnych

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, pod warunkiem że zaoferowane urządzenia będą spełniać wszystkie minimalne wymagania techniczne, funkcjonalne oraz użytkowe określone w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ).
2. Za rozwiązanie równoważne uznaje się takie, które spełnia poniższe kryteria:
 - a) zapewnia parametry techniczne nie gorsze niż wskazane w niniejszym OPZ,
 - b) jest wykonane z materiałów nie gorszej jakości niż wskazane w OPZ (np. stal nierdzewna lub równoważna),
 - c) oferuje funkcjonalność na poziomie porównywalnym z urządzeniami oferowanymi przez wiodących producentów profesjonalnego rynku gastronomicznego,
 - d) umożliwia współdziałanie z pozostałymi urządzeniami objętymi zamówieniem,
 - e) jest zgodne z obowiązującymi normami oraz przepisami prawa (w tym certyfikaty CE),
3. W przypadku zaoferowania rozwiązania równoważnego, Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) wyraźnego wskazania w formularzu ofertowym, które elementy oferty stanowią rozwiązanie równoważne,
 - b) dołączenia szczegółowych kart katalogowych, danych technicznych oraz – na żądanie Zamawiającego – dodatkowych dokumentów potwierdzających spełnienie wymagań równoważności.