

ZAŁĄCZNIK NR 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

„Dostawa, montaż i uruchomienie wyposażenia gastronomicznego bufetu szkolnego”

1. ZAMAWIAJĄCY

Państwowa Szkoła Muzyczna II stopnia im. Władysława Żeleńskiego w Krakowie
ul. Basztowa 9
31-143 Kraków
NIP: 6761174099

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, wniesienie, montaż, podłączenie, uruchomienie oraz przekazanie do użytkowania fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego bufetu szkolnego.

3. WYMAGANIA OGÓLNE

Wszystkie oferowane urządzenia i elementy wyposażenia muszą:

- być fabrycznie nowe (nieużywane),
- być wolne od wad fizycznych i prawnych,
- posiadać deklarację zgodności CE lub równoważne dokumenty wymagane przepisami prawa,
- spełniać wymagania sanitarne oraz zasady HACCP,
- być dopuszczone do użytkowania na terenie Unii Europejskiej,
- być przeznaczone do intensywnej eksploatacji gastronomicznej,
- być wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej do zastosowań gastronomicznych – w zakresie elementów, dla których wymagane jest takie wykonanie.

4. ROZWIĄZANIA RÓWNOWAŻNE

1. Jeżeli w dokumentacji zamówienia zostaną wskazane nazwy producentów, modele, typy, znaki towarowe lub pochodzenie produktów, należy je traktować wyłącznie jako przykładowe (referencyjne), określające minimalny wymagany standard jakościowy, funkcjonalny i techniczny.
2. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.
3. Za równoważne uznaje się urządzenia, które:

-posiadają parametry techniczne nie gorsze niż wymagane,

- zapewniają funkcjonalność co najmniej równoważną,
- są przeznaczone do profesjonalnej gastronomii,
- spełniają wymagania sanitarne, HACCP oraz wymagania dotyczące oznakowania CE.

4. Nie dopuszcza się urządzeń:

- niższej klasy jakościowej,
- o mniejszej trwałości,
- o ograniczonej funkcjonalności.

5. Wykonawca oferujący rozwiązania równoważne zobowiązany jest wykazać ich równoważność poprzez przedłożenie kart katalogowych, dokumentacji technicznej lub innych dokumentów potwierdzających spełnienie wymagań Zamawiającego.

4.1 Przed dostawą i montażem urządzeń Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu zestawienie oferowanych urządzeń wraz z kartami katalogowymi, wymiarami gabarytowymi oraz podstawowymi parametrami technicznymi.

Zamawiający dokona weryfikacji zgodności przedstawionych urządzeń z wymaganiami określonymi w dokumentacji zamówienia oraz z warunkami lokalowymi obiektu.

W przypadku stwierdzenia niezgodności parametrów technicznych lub braku możliwości prawidłowego wniesienia, montażu albo użytkowania urządzeń w pomieszczeniach objętych zamówieniem, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia rozwiązań spełniających wymagania Zamawiającego bez prawa do dodatkowego wynagrodzenia.

Weryfikacja dokumentacji przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za prawidłowy dobór urządzeń oraz ich zgodność z wymaganiami określonymi w OPZ.

5. MINIMALNE PARAMETRY TECHNICZNE I WYPOSAŻENIE

Lp.	Nazwa urządzenia / wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne	Ilość
1	Stół ze zlewem dwukomorowym z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1000 × 600 × 850 mm	1 szt.
2	Stół przyścienny bez półki	stal nierdzewna, 1000 × 600 × 850 mm	1 szt.

Lp.	Nazwa urządzenia / wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne	Ilość
3	Zmywarka gastronomiczna do szkła i naczyń	profesjonalna, do gastronomii, wraz z automatycznym zmiękczaczem wody	1 szt.
4	Automatyczny zmiękczacze wody	przeznaczony do współpracy z urządzeniami gastronomicznymi	1 szt.
5	Kran mieszający łokciowy	gastronomiczny	1 szt.
6	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1000 × 300 × 600 mm	1 szt.
7	Zamrażarka skrzyniowa	pojemność minimum 280 l	1 szt.
8	Szafa chłodnicza	stal nierdzewna, pojemność minimum 350 l	2 szt.
9	Szafa mroźnicza	stal nierdzewna, pojemność minimum 350 l	1 szt.
10	Półka wisząca podwójna	stal nierdzewna, 1200 × 300 × 390 mm	2 szt.
11	Frytownica elektryczna	pojemność minimum 8 l	1 szt.
12	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny	minimum 6 × GN 1/1, automatyczny system myjący, moc minimum 9 kW, zasilanie 400 V	1 kpl.
13	Automatyczny zmiękczacze wody do pieca	kompatybilny z oferowanym piecem	1 szt.
14	Podstawa pod piec	dostosowana do oferowanego pieca konwekcyjno-parowego	1 szt.
15	Stół przyścienny z dwiema półkami	stal nierdzewna, 400 × 600 × 850 mm	1 szt.
16	Kuchnia elektryczna czteropolowa z piekarnikiem	profesjonalna, gastronomiczna	1 szt.
17	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 900 × 700 × 850 mm	1 szt.

Lp.	Nazwa urządzenia / wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne	Ilość
18	Kuchenka mikrofalowa gastronomiczna	profesjonalna	1 szt.
19	Półka wisząca na konsolach	stal nierdzewna, 700 × 400 × 170 mm	1 szt.
20	Stół ze zlewem dwukomorowym (komora prawa) z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1500 × 600 × 850 mm	1 szt.
21	Bateria gastronomiczna z giętką wylewką	profesjonalna	1 szt.
22	Stół przyścienny z blokiem dwóch szuflad	stal nierdzewna, 450 × 600 × 850 mm	1 szt.
23	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1300 × 600 × 850 mm	1 szt.
24	Szafka wisząca z drzwiami skrzydłowymi	stal nierdzewna, 1100 × 300 × 600 mm	3 szt.
25	Szatkwonica gastronomiczna	wydajność minimum 300 kg/h, minimum 5 tarcz roboczych w komplecie	1 szt.
26	Automatyczny ekspres do kawy	przeznaczony do zastosowań gastronomicznych	1 szt.
27	Witryna chłodnicza ekspozycyjna	pojemność minimum 78 l	1 szt.
28	Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1000 × 500 × 1800 mm	2 szt.

5.1. Wyposażenie bufetu

zabudowa bufetu wraz z półkami, wykonana z materiałów przeznaczonych do zastosowań gastronomicznych, odporna na intensywną eksploatację i łatwa do utrzymania w czystości – 1 komplet,

6. MONTAŻ I URUCHOMIENIE

Wykonawca zobowiązany jest do:

wniesienia urządzeń,

ustawienia urządzeń zgodnie z układem funkcjonalnym pomieszczeń oraz wytycznymi Zamawiającego,

montażu,

podłączenia do instalacji przygotowanych przez wykonawcę robót budowlanych,

uruchomienia wszystkich urządzeń,

przeprowadzenia prób i testów sprawności,

przekazania urządzeń do eksploatacji,

przekazania dokumentacji technicznej, instrukcji obsługi oraz kart gwarancyjnych.

7. GWARANCJA I SERWIS

1. Minimalny wymagany okres gwarancji wynosi 24 miesiące.
2. Bieg okresu gwarancji rozpoczyna się z dniem podpisania bezusterkowego protokołu odbioru końcowego.
3. Wykonawca zapewni serwis gwarancyjny na terenie Polski.
4. Czas reakcji serwisowej nie może przekroczyć 48 godzin roboczych od momentu zgłoszenia awarii.
5. W okresie gwarancji Wykonawca zobowiązany jest do usuwania wad i usterek na własny koszt.

8. SZKOLENIE PERSONELU

Wykonawca przeprowadzi szkolenie personelu wskazanego przez Zamawiającego w zakresie:

-obsługi urządzeń,

-podstawowej konserwacji,

-zasad bezpiecznej eksploatacji urządzeń.

Szkolenie zostanie przeprowadzone w terminie uzgodnionym z Zamawiającym po odbiorze i przekazaniu wyposażenia do użytkowania.

9. WIZJA LOKALNA I WERYFIKACJA WARUNKÓW

1. Wykonawca zobowiązany jest do odbycia wizji lokalnej przed złożeniem oferty.
2. W ramach wizji lokalnej Wykonawca zobowiązany jest do:

-zweryfikowania wymiarów pomieszczeń,

-sprawdzenia możliwości wniesienia urządzeń,

-oceny ciągów komunikacyjnych,

-weryfikacji punktów przyłączeniowych,

-sprawdzenia możliwości montażu oferowanych urządzeń.

3. Wykonawca zobowiązany jest do weryfikacji wymiarów oferowanych urządzeń oraz możliwości ich transportu, wniesienia, montażu i użytkowania w istniejących warunkach lokalowych.
4. Oferowane urządzenia muszą umożliwiać ich prawidłowe użytkowanie w istniejącym układzie funkcjonalnym bufetu.

10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie oferty wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, w tym koszty wynikające z wizji lokalnej.
2. Brak znajomości warunków lokalowych nie może stanowić podstawy do roszczeń wobec Zamawiającego.
3. Zakres zamówienia obejmuje wszystkie czynności niezbędne do dostawy, montażu, uruchomienia i przekazania do użytkowania wyposażenia gastronomicznego zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym OPZ.