



**10 BRYGADA LOGISTYCZNA W OPOLU**  
45-820 Opole, ul. Domańskiego 68

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Wyszczególnienie	Dane
1.	Przedmiot zamówienia	Wynajem kontenerów do mycia w m. Opole
2.	Ilość	2 szt.
3.	CPV	70310000-7
4.	Wymogi techniczne	Specyfikacja w treści poniżej
6.	Usługi dodatkowe	dostawa, rozładunek, montaż, demontaż, załadunek, odbiór kontenera.
7.	Termin wykonania zamówienia	12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia od 01.01.2025 r.
8.	Miejsca	ul. Domańskiego 68, 45-820 Opole

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### I. SPECYFIKACJA TECHNICZNA KONTENERÓW:

##### 1. Kontener kuchenny do mycia kotłów powinien wyposażony być w :

- a) Kompletnie sprawne urządzenie zapewniające ich bezawaryjne, bezpieczne użytkowanie; - elektryczny podgrzewacz wody (bojler na ciepłą wodę o pojemności minimum 400 litrów);
- b) Bezodpływowy zbiornik na ścieki posadowiony pod kontenerem o pojemności min. 10 m<sup>3</sup>;
- c) Schody wyposażone w poręcze oraz stopnie systemowe regulowane z blachy aluminiowej antypoślizgowej, przytwierdzone do ramy kontenera;
- d) Zasilanie elektryczne – co najmniej 2 gniazda;
- e) Oświetlenie elektryczne – 2 punkty;
- f) W tylnej części kontenera umiejscowione koryto ażurowe na całej jej długości służące do odprowadzenia brudnej wody do zbiornika;

- g) 4 ujęcia ciepłej wody (wraz z dozownikiem płynu myjącego i dezynfekcyjnego) z węzłem o dł. min. 15 m wraz z pistoletem pianotwórczym, wąż pistoletu zwijany na bęben
- h) Regał 2 szt. ociekowy ażurowy do suszenia o min. wymiarach dł. 2000 mm x szer. 800 mm x wys.1800 mm z półką ażurową;
- i) Haki z systemem mocowania o min. dł. 1000 mm i min. 10 szt. haków;
- j) System mocowania;
- k) Podłoga i ściany kontenera wykonane z blachy aluminiowej ryflowanej, łatwo zmywalnej. Podłoga ściany oraz sufit ocieplony, podłoga wyprofilowana w kierunku odpływu, dostosowana do obciążenia.
- l) Ogrzewanie kontenera min. 2 szt. za pomocą promienników ciepła o min. mocy grzewczej 650 W zamontowanych w suficie;
- m) Wentylator wyciągowy zamontowany na tylnej części kontenera w ilości 1 szt. min. 1200 m<sup>3</sup>/h;
- n) Kontener wyposażony w kurtynę paskową przezroczystą PVC;
- o) Instalacja elektryczna wykonana w klasie odporności na wodę IP 55;
- p) Kontener przystosowany do podłączenia do sieci elektrycznej
- q) Transport elementów konstrukcyjnych i wyposażenia, montaż i demontaż kontenera kuchennego na koszt Wykonawcy.
- r) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, posadowienia oraz podłączenia do zbiornika wody oraz zbiornika na nieczystości płynne w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

## **2. Kontener kuchenny do mycia owoców i warzyw powinien wyposażony być w:**

- a) Kompletnie sprawne urządzenie zapewniające ich bezawaryjne, bezpieczne użytkowanie; - elektryczny podgrzewacz wody (bojler na ciepłą wodę o pojemności minimum 400 litrów);
- b) Bezodpływowy zbiornik na ścieki posadowiony pod kontenerem o pojemności min. 10 m<sup>3</sup>;
- c) Schody wyposażone w poręcze oraz stopnie systemowe regulowane z blachy aluminiowej antypoślizgowej, przytwierdzone do ramy kontenera;
- d) Zasilanie elektryczne –3 gniazda: 2 x gniazda siłowe (32A, typ 1276, 230/400V)- możliwość podłączenia obieraczek do ziemniaków oraz 1x gniazdo 230 V
- e) Oświetlenie elektryczne – 2 punkty;
- f) W tylnej części kontenera umiejscowione koryto ażurowe na całej jej długości służące do odprowadzenia brudnej wody do zbiornika;
- g) Min. 3 ujęcia ciepłej wody w tym : 1 ujęcie wody wraz z dozownikiem płynu myjącego i dezynfekcyjnego wraz ze zlewem jednokomorowym oraz 2 ze stołami z basenem do mycia owoców i warzyw ze stali nierdzewnej.
- h) Stół przyścienny 2 szt. o min. wymiarach dł. 1000 mm x szer. 600 mm x wys.850 mm z półką.
- i) Haki z systemem mocowania o min. dł. 1000 mm i min. 10 szt. haków;
- j) System mocowania;
- k) Podłoga i ściany kontenera wykonane z blachy aluminiowej ryflowanej, łatwo zmywalnej. Podłoga ściany oraz sufit ocieplony, podłoga wyprofilowana w kierunku odpływu, dostosowana do obciążenia.

- l) Ogrzewanie kontenera min. 2 szt. za pomocą promienników ciepła o min. mocy grzewczej 650 W zamontowanych w suficie;
- m) Wentylator wyciągowy zamontowany na tylnej części kontenera w ilości 1 szt. min. 1200 m<sup>3</sup>/h;
- n) Kontener wyposażony w kurtynę paskową przezroczystą PVC;
- o) Instalacja elektryczna wykonana w klasie odporności na wodę IP 55;
- p) Kontener przystosowany do podłączenia do sieci elektrycznej
- q) Transport elementów konstrukcyjnych i wyposażenia, montaż i demontaż kontenera kuchennego na koszt Wykonawcy.
- r) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, posadowienia oraz podłączenia do zbiornika wody oraz zbiornika na nieczystości płynne w terminie ustalonym przez Zamawiającego.