



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

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W nawiązaniu do ogłoszonego postępowania o zamówienie publiczne pn. „Wynajem kontenerów do mycia kotłów, owoców i warzyw w m. Opole”, nr sprawy 10/ŻYW/2024

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
5.	Termin wykonania zamówienia	od dnia podpisania umowy do 31.12.2025 r., jednak nie wcześniej niż od 01.01.2025 r.
6.	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 :

- Kompletne sprawne urządzenie zapewniające ich bezawaryjne, bezpieczne użytkowanie; - elektryczny podgrzewacz wody (bojler na ciepłą wodę o pojemności minimum 400 litrów);
- Bezodpływowy zbiornik na ścieki posadowiony pod kontenerem o pojemności min. 10 m<sup>3</sup>;
- Schody wyposażone w poręcze oraz stopnie systemowe regulowane z blachy aluminiowej antypoślizgowej, przytwierdzone do ramy kontenera;
- Zasilanie elektryczne – co najmniej 2 gniazda 230V;
- Oświetlenie elektryczne – 2 punkty;
- 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 wężem o dł. min. 15 m wraz z pistoletem pianotwórczym, wąż 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 przeźroczystą 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 – koszt tej usługi musi być wliczony w cenę wynajmu kontenera.

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

- a) Kompletne 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 – 2 gniazda (230V), 2 gniazda (400V) ( duże i małe dla 2 obieraczek do odbierania ziemniaków)
- 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 przeźroczystą 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 - koszt tej usługi musi być wliczony w cenę wynajmu kontenera.