

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie polega na dostawie oraz montażu wyposażenia i urządzeń gastronomicznych niezbędnych do zapewnienia funkcjonowania kuchni, restauracji i kawiarni w budynku MCN Cogiteon.

Wykaz urządzeń został określony w **zał. nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia**.

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę wraz ustawieniem sprzętu na miejsce, zawieszeniem, przymocowaniem, złożeniem, wypoziomowaniem, skręceniem, zmontowaniem podłączeniem do przyłączy oraz uruchomieniem urządzeń, przeszkoleniem personelu Zamawiającego w zakresie obsługi urządzeń oraz sporządzeniem, dostarczeniem kompletu kart gwarancyjnych, DTR, atestów, deklaracji zgodności, atestów wszystkich dostarczonych i zamontowanych urządzeń.

Opisany powyżej przedmiot zamówienia zostanie wykonany w budynku Małopolskiego Centrum Nauki Cogiteon Informacje (obecnie w budowie) zlokalizowanym w Krakowie przy AL. Bora-Komorowskiego. Prace realizowane przez Wykonawcę będą wykonywane podczas prowadzenia prac budowlanych i montażowych przez Generalnego Wykonawcę budowy siedziby MCN Cogiteon (firmę Hochtief Polska S.A.). Wymaga się prowadzenia prac w uzgodnieniu z Generalnym Wykonawcą, szczególnie w zakresie rozwiązań mogących mieć wpływ na uzyskanie pozwolenia na użytkowanie. Realizacja zamówienia nie może spowodować braku funkcjonalności systemów/urządzeń realizowanych przez Generalnego Wykonawcę, w tym zapewniających uzyskanie pozwolenia na użytkowanie i dokonanie odbioru budynku.

Wykonawca zobligowany będzie wejść na teren budowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego (z wyprzedzeniem min. 5 dni) jednak nie wcześniej niż w terminie wskazanym w Umowie, aby zamontować elementy wymagające nadzoru/współpracy z Generalnym Wykonawcą realizującym prace związane z instalacjami.

Informacje ogólne o budynku: budynek Małopolskiego Centrum Nauki Cogiteon będzie miał powierzchnię użytkową ponad 14000 m² i powstaje na gruntach zlokalizowanych przy al. Bora-Komorowskiego w Krakowie. Bryła budynku odnosić się będzie do niezwykle wyrazistego elementu przestrzeni – istniejącego w niedalekim sąsiedztwie pasa dawnego lotniska. Budynek zaprojektowano jako wolnostojący. Cały budynek posadowiony będzie bezpośrednio na stopach, ławach i lokalnie na płytach żelbetowych. Zaprojektowany obiekt składać się będzie z budynku głównego oraz przylegającego do niego parkingu podziemnego i podziemnej kondygnacji technicznej. Obiekt zaprojektowany został w większości w technologii monolitycznej. Konstrukcję nośną tworzyć będą żelbetowe ściany, słupy, belki oraz stropy. Dach nad główną salą wystawową oraz nad salą audytoryjną zaprojektowany został jako stalowy z pokryciem z płyty żelbetowej. Ściany działowe wykonane zostaną w formie murowanej lub jako ściany z gips kartonu. W budynku przewidziano m.in. następujące instalacje, systemy i urządzenia: Zintegrowany System Bezpieczeństwa SMS, system telewizji dozorowej CCTV IP, system kontroli dostępu KD, system alarmowy SSWiN, system nadzoru instalacji BMS, systemy audiowizualne, system alarmowania pożarowego SSP, dźwiękowy system ostrzegawczy DSO, zintegrowany System Bezpieczeństwa Pożarowego, system przyzywowy, system nawadniania, instalacja sieci strukturalnej (komputerowej, telefonicznej, urządzeń sieciowych oraz centrali telefonicznej). Na poziomie -1 (w projekcie oznaczonym jako 02) mieścić się będą: hol wejściowy, wystawa stała, wystawa czasowa, pracownie popularno-naukowe, a także część przeznaczona na kawiarnię/bar. W strefie pracowni laboratoryjnych znajdować się będą 6 sal o charakterze dydaktycznym, eksperymentalnym oraz warsztatowym.

W ramach prowadzonej działalności Zamawiający będzie prowadził działalność gastronomiczną niezbędną do funkcjonowania MCN Cogiteon. W tym celu niezbędne jest wyposażenie części restauracyjnej wraz z kuchnią, a także wydzielonej przestrzeni kawiarni, w urządzenia niezbędne do prowadzenia tej działalności, w szczególności urządzenia AGD.

Rozmieszczenie urządzeń w przestrzeni kuchennej-restauracyjnej oraz w kawiarni zostało przedstawione w zał. nr 2 do Opisu Przedmiotu Zamówienia „Układ funkcjonalny”. Układ urządzeń może zostać zmieniony w uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym na etapie realizacji zamówienia, np. jeśli poprawi to funkcjonalność korzystania z wyposażanych przestrzeni (nie wpływa to na zakres przedmiotu zamówienia). Wykonawca ma obowiązek zapoznania się z zaprojektowanymi/wykonanymi podejściami instalacyjnymi i w razie takiej konieczności ma w ramach zamówienia wykonać przyłączenie dostarczonych urządzeń w sposób zapewniający ich prawidłowe i zgodne z DTR funkcjonowanie.

Po stronie Wykonawcy jest dostarczenie wszelkich urządzeń będących przedmiotem zamówienia oraz ich podłączenie i montaż w zabudowie przygotowanej przez GW.

W miejscach montowania/wieszania półek i szafek na ścianach z G-K należy stosować systemowe listwy montażowe umożliwiające skuteczne ich montowanie/powieszenie.

1. Informacje / wytyczne dot. części restauracyjnej z zapleczem kuchennym.

Zespół restauracji wraz z zapleczem kuchennym zlokalizowany jest na poziomie parteru (kondygnacja 03) i obejmuje następujące pomieszczenia:

- restauracja (pom. 3.6.02 o pow. 189,29 m²) – w pomieszczeniu tym Wykonawca zagospodaruje tzw. wydawalnię posiłków,
- zmywalnia (pom. 3.6.03 o pow. 12,85 m²),
- chłodnia / komora chłodnicza (3.6.04 – wskazana jako przestrzeń wydzielona z pom. 3.2.11 – komunikacja) – dokładna wielkość uzależniona od rozwiązania Wykonawcy,
- komora mroźnicza (pom. 3.6.05 – wskazana jako przestrzeń wydzielona z pom. 3.2.11 – komunikacja) – dokładna wielkość uzależniona od rozwiązania Wykonawcy,
- aneks porządkowy (pom. 3.4.05 wskazana jako przestrzeń wydzielona z pom. 3.2.11 o pow. 1,15 m²)
- komunikacja / strefa przyjęcia dostaw (pom. 3.2.11),
- przedsionek wc (pom. 3.1.17 o pow. 5,43 m²),
- kuchnia (pom. 3.6.06 o pow. 26,63 m²),
- przygotowalnia wstępna warzyw/owoców (pom. 3.6.07 o pow. 12,96 m²),
- magazyn prod. suchych (pom. 3.6.08 o pow. 7,72 m²).

1.1. Założenia dot. funkcjonowania.

Program produkcji.

- Liczba miejsc konsumpcyjnych: ok.100
- Zakładana ilość wymian: 5
- Zakładana maksymalna ilość żywionych osób dziennie: 500 osób

Zakres działalności.

Dla zrealizowania przyjętego programu przewiduje się niezbędne zaplecze produkcyjne, magazynowe i socjalne. W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- Kuchnia jest kuchnią pełną z wyłączeniem obróbki wstępnej mięsa i ryb oraz dezynfekcji jaj te dostarczane będą w postaci elementów kulinarnych lub produktów gotowych do użycia;
- Dostawy odbywać się będą minimum 3 razy w tygodniu a świeże warzywa i owoce dostarczane będą codziennie
- Wydawanie posiłków odbywać się będzie przez ciąg technologiczny poprzez personel z elementami samoobsługi w przypadku deserów i napojów chłodnych;
- Dania podawane będą na naczyniach wielokrotnego użytku .

Opis procesów technologicznych.

W projektowanym obiekcie będą występowały następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie towarów;
- magazynowanie;
- pobieranie z magazynu;
- przygotowywanie i obróbka termiczna;
- ekspedycja;
- zmywanie zastawy i usuwanie odpadów.

Przyjęcie i magazynowanie towarów.

Dostawa towarów odbywać się będzie wydzielonym wejściem od strony zaplecza gastronomii przeznaczonym dla dostaw i personelu. Do odbioru dostawy/rozładunku przewidziano wydzieloną strefę. Po obiorze ilościowym i jakościowym dostarczane towary będą trafiały do odpowiednich miejsc magazynowych. Przewiduje się dostawy trzy razy w tygodniu natomiast warzywa i owoce dostarczane będą codziennie.

Formy magazynowania.

Magazynowanie żywności:

- magazyn produktów suchych,
- komora mroźnicza,
- komora chłodnicza
- podręczne urządzenia chłodnicze i mroźnicze znajdujące się w kuchni,
- szafki i półki znajdujące się w przygotowni warzyw i kuchni,
- urządzenia chłodnicze i grzewcze ciągu wydawczego,
- szafki znajdujące się w strefie wydawalni.

Magazynowanie nieżywnościowe:

Magazynowanie zastawy stołowej znajdującej się pomiędzy zmywalnią a wydawalnią oraz na bieżące zużycie w dystrybutorze talerzy. Wózki na tacy znajdujące się na sali konsumpcyjnej. Szafa magazynowa na środki czystości i chemię znajdująca się w aneksie porządkowym. Chłodziarka odpadów pokonsumpcyjnych znajdująca się w komunikacji tuż obok wyjścia z zaplecza gastronomicznego.

Pobieranie z magazynów

Pobieranie z magazynów w zależności od potrzeb produkcyjnych następuje na bieżąco. Zapotrzebowanie codzienne przechowywane będzie w podręcznych urządzeniach chłodniczych i mroźniczych oraz szafkach i na półkach.

Obróbka termiczna.

Po wcześniejszym przygotowaniu produktów obróbka termiczna występować będzie na następującym sprzęcie:

- piec konwekcyjno-parowy: gotowanie, pieczenie, gotowanie na parze tryb mieszany oraz regeneracja i podtrzymywanie,
- płyta grillowa: smażenie, grillowanie, opiekanie,
- frytkownica: smażenie w głębokim oleju,
- warnik: gotowanie warzyw, makaronów i garmażerki,
- kuchnia 4 połowa: gotowanie, smażenie, duszenie,
- kuchnia 4 połowa z piekarnikiem.

Ekspedycja.

Gotowe posiłki dystrybuowane będą z wyposażonego zgodnie z projektem ciągu wydawczego znajdującego się w wydawalni. Wydawanie posiłków gorących i chłodnych następuje przez personel kantyny, samoobsługa konsumentów dotyczy pobierania deserów, koktajli z witryny chłodniczej oraz napojów chłodnych z płyty chłodniczej znajdującej się tuż przy kasie.

Bar/kawiarnia znajdująca się w niezależnej części obiektu (opisana w pkt. 2) dystrybuować będzie m.in. napoje gorące i chłodne podawane przez obsługę.

Zmywanie zastawy stołowej.

Zwrot naczyń i szkła następować będzie w systemie tacowym. Na wózki w wydzielonej strefie odkładane będą tace po spożytym posiłku. Zapelnione wózki wprowadzane będą do zmywalni przez personel a następnie wózki będą rozpakowane, zastawa i tace umyte i tak wrócą do ponownego obrotu.

Zmywalnia zlokalizowana jest w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni i wydawalni, połączona jest ona szafą przelotową z wydawalnią.

Dla realizacji przyjętego założenia zmywalnia wyposażona została m.in. w:

- stół do segregacji wstępnej i mycia wstępnego z otworem na odpadki
- zmywarkę kapturową
- zmywarkę do szkła
- stół wyładowczy
- szafę przelotową
- miejsce do mycia wózków ze złączką wc. wz. i kratką

1.2 Ściany i okna.

W pomieszczeniach 3.4.05, 3.6.03, 3.6.04, 3.6.05, 3.6.06, 3.6.07, 3.6.08 Wykończenie płytkami ceramicznymi (poza częścią przeznaczoną na komorę mroźniczą i komorę chłodniczą) szkliwionymi na kleju, odpornymi na substancje chemiczne, płytki w kolorze białym i matowym wykończeniu, format 30x30 cm w osi fugi, fuga akrylowa w kolorze zbliżonym do koloru płytek. Ułożone na całej długości ścian, gdzie znajdują się białe przyścienne, od poziomu posadzki, zlicowane z górną krawędzią framugi drzwi.

Pomieszczenia 3.6.06, 3.6.07, 3.6.08 – jedna ściana w postaci fasady szklanej wychodzącej na dziedziniec (brak możliwości montażu do ściany).

1.5. Nawierzchnia.

Nawierzchnię w przestrzeni kuchennej będzie stanowiła żywica wodoodporna oraz odporna na chemikalia, za wyjątkiem pomieszczenia 3.1.17, w którym zostanie zrealizowana podłoga z płytek ceramicznych.

1.6 Ślusarka drzwiowa.

Ślusarka w otworach wejściowych pomiędzy pomieszczeniami ma standardowe wymiary 100 x 210, poza drzwiami wahadłowymi dwuskrzydłowymi prowadzącymi z pomieszczenia 3.6.02 (restauracja) do pomieszczeń 3.6.03 (zmywalnia) i 3.6.06 (kuchnia) o wym. 200x210. Ponadto pomiędzy restauracją a zmywalnią przewidziano okno podawcze o szer. 1,02 m.

1.7 Instalacje elektryczne oraz teleinformatyczne.

Instalacja elektryczna oraz teleinformatyczna prowadzona w posadzce i suficie (maskowana w kratownicy). Gniazda elektryczne: podłączeniowe 400V, podłączeniowe 230V. Gniazda podłączeniowe o parametrach dostosowanych do planowanych urządzeń wyprowadzone w ścianach lub posadzce.

1.8 Oświetlenie.

W przestrzeni restauracyjnej (po 3.6.02) zaprojektowano montaż oświetlenia w postaci tabularnych opraw LED (T1) o długości 120 cm, podwieszane pod sufitem z siatki cięto-ciągnionej.

W pomieszczeniach 3.6.06, 3.6.07 i 3.6.08 zamontowane zostaną oprawy modułowe kasetonowe (M2) IP65 o wym. 60x60 cm.

W pomieszczeniach 3.6.03, 3.6.04, 3.6.05 3.2.11, 3.4.05 zamontowane zostaną oprawy modułowe kasetonowe (M1) IP65 o wym. 60x60 cm.

1.9 Wentylacja.

W pomieszczeniu restauracji wentylację mechaniczną o krotności 2-3 wymian na godzinę. Zakładana temperatura pomieszczenia wynosi 24-26°C latem, natomiast zimą 20°C. Wilgotność wynikowa. Pomieszczenie klimatyzowane.

W pomieszczeniu zmywalnia (3.6.03):

Ilość 10 wymian powietrza na godzinę, krotność wymian 16,7 na 1/h, nawiewnik sufitowy wydajność 170m³/1h dodatkowo Okap Wyciągowo-nawiewny przyścienny z króćcem przyłączeniowym do okapu (OKP-1) wyposażony w klapę zwrotną oraz przepustnicę regulacyjną, okapy dodatkowy pion wywiewanego powietrza: 800m³/h, dodatkowy pion nawiew powietrza: 700m³/h.

Pomieszczenie 3.6.08:

Ilość 2 wymian na godzinę, krotność wymian powietrza 8,3 na godzinę, montaż nawiewnika szczelinowego nawiew 290m³/h wywiew 365m³/h.

W pomieszczeniu przechowywania warzyw i owoców (3.6.07):

Montaż nawiewnika szczelinowego wydajność: nawiew 390m³/h wywiew 465m³/h ilość wymian 8 na godzinę.

Pomieszczenie komunikacja (3.2.11):

Nawiew 150m³/h, krotność wymian 1,8 na godzinę.

Pomieszczenie kuchnia (3.6.06):

Ilość 30 wymian na godzinę, krotność wymiany około 50m³/h, dwa nawiewniki sufitowe wydajność ponad 300m³/h dodatkowo Okap Wyciągowo-nawiewny przyścienny

(OKP-2) ilość powietrza wyciąganego 1300m³/h, ilość powietrza nawiewanego 1100m³/h, Okap Wyciągowo-nawiewny przyścienny (OKP-3) ilość powietrza wyciąganego 1000m³/h, ilość powietrza nawiewanego 800m³/h, Okap Wyciągowo-nawiewny Centralny (OKP-4) ilość powietrza wyciąganego 2950m³/h, ilość powietrza nawiewanego 2600m³/h, wszystkie okapy (OKP-2, OKP-3, OKP-4) powinny posiadać króciec przyłączeniowy do okapu wyposażony w klapę zwrotną oraz przepustnicę regulacyjną.

1.10 Kanalizacja.

System kanalizacji (układ i wydajność) został dostosowany do urządzeń będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca będzie zobowiązany dokonać podłączenia wszystkich urządzeń do odpływów przygotowanych przez Generalnego Wykonawcę budynku. Pomieszczenia stanowiące zaplecze restauracji wyposażono we wpusty podłogowe i ścienne podłączone do kanalizacji sanitarnej, w tym kanalizacji tłuszczowej.

W pomieszczeniu kuchni zaprojektowano dodatkowo odpływ liniowy.

Szczegółowy układ instalacji został zamieszczony na rysunkach stanowiących zał. nr 3 do OPZ.

Instalacja wodociągowa prowadzona w posadzce.

W pomieszczeniu 3.6.03 przewidziano miejsce na montaż przez Wykonawcę zmiękczacza wody. Instalacja zasilająca zmiękczacza oraz prowadząca ze zmiękczacza do urządzeń nr 5, 15, 17, 31 i 34 (zgodnie z wykazem urządzeń - zał. nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia).

2. Informacje dot. części barowej/kawiarni.

Kawiarnia obejmuje przestrzeń w holu głównym (2.2.37 e) o powierzchni 24,63 m², wydzieloną ladą na planie okręgu będącą w zakresie wykonania Generalnego Wykonawcy (GW) budynku MCN Cogiteon. Po stronie ww. Generalnego Wykonawcy jest zabudowa meblowa wraz z instalacjami w układzie umożliwiającym montaż urządzeń, zgodnie z zał. nr 2 do OPZ. Zabudowa meblowa zostanie wykonana w sposób określony na rysunku 304-MCN-3-AR-XX-DE-MS-XX-008 (zał. nr 3 do OPZ).

3. Wytyczne przeciwpożarowe.

- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Zaplecze należy wyposażać w instrukcję postępowania na wypadek wystąpienia pożaru, gaśnicę typu ABC o pojemności 6kg środka gaśniczego na zapleczu oraz w gaśnicę F o pojemności 3kg środka gaśniczego w kuchni.
- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.

4. Wytyczne BHP.

Urządzenia technologiczne należy zamontować, a później użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń;

Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące certyfikaty bezpieczeństwa.

Przed rozpoczęciem pierwszego użytkowania urządzeń pracownicy powinni zostać zapoznani przez Wykonawcę z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.

Przedmiot zamówienia musi być zgodny z obowiązującymi normami prawnymi, w tym w szczególności:

- Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie;
- Rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych;
- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- Obwieszczeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Dodatkowo w załączniku nr 3 do OPZ, zostały zamieszczone PLANY ARCHITEKTONICZNE ORAZ INNE DOKUMENTY Z PROJEKTU WYKONAWCZEGO BUDYNKU. W załączniku tym Zamawiający umieścić podstawowe rzuty kondygnacji i instalacji. W momencie zmian na etapie wykonawstwa budynku Zamawiający dostarczy aktualne plany.