



ROZDZIAŁ III SWZ Załącznik nr 2 do umowy

Opis przedmiotu zamówienia

WPROWADZENIE

Zamawiający - Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie (NIZP PZH – PIB) jest realizatorem zadania pn. *„Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)”*, finansowanego przez Ministra Edukacji i Nauki, Działanie nr 5, poddziałanie 5.1 pn. *„Stworzenie infrastruktury kształcenia praktycznego uczniów i nauczycieli oraz wsparcie szkoleń praktycznych (realizacja NIZP PZH – PIB)”*.

Idea programu Junior Edu-Żywnienie

Dane naukowe wskazują, że nawyki żywieniowe wypracowane w dzieciństwie często są kontynuowane w późniejszych latach życia. Dlatego istotne jest, aby już od najmłodszych lat kształtować je w sposób prozdrowotny. W tym celu Ministerstwo Edukacji i Nauki oraz Ministerstwo Zdrowia wspólnie przygotowało program edukacji żywieniowej uczniów szkół podstawowych w klasach I-VI pod nazwą Junior-Edu-Żywnienie (JEŻ). Program będzie wspierał działania realizowane w ramach Narodowego Programu Wsparcia Uczniów po Pandemii. Obejmie swoim zasięgiem 2170 szkół z całej Polski. Zakrojony na szeroką skalę program będzie realizowany przez specjalistów w dziedzinie żywienia i dietetyki z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie i Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie (NIZP PZH – PIB).

Głównym celem projektu jest opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI w szkołach podstawowych w całej Polsce. Nauczyciele ze szkół otrzymają materiały edukacyjne, w tym scenariusze lekcji z kartami do ćwiczeń dla uczniów w grupach wiekowych 7-9 lat oraz 10-13 lat. Materiały zostaną opracowane przez ekspertów w oparciu o wyniki badań diagnozujących poziom wiedzy, potrzeby dzieci i nauczycieli z zakresu edukacji żywieniowej, ich oczekiwania co do form i zakresu wsparcia oraz stan odżywienia dzieci (badania antropometryczne).

Spodziewanym rezultatem programu jest wzrost kompetencji nauczycieli w obszarze żywienia dzieci i młodzieży według wskazań merytorycznych ekspertów oraz wzrost świadomości uczniów, którzy staną się w przyszłości odbiorcami wiedzy i umiejętności praktycznych zdobytych przez nauczycieli. Ideą programu JEŻ jest objęcie edukacją całego środowiska szkolnego: nauczycieli, uczniów i ich najbliższego otoczenia, w celu wspólnego działania dla poprawy i utrzymania zdrowia przez zmianę postaw żywieniowych. Aspekt edukacyjny programu zostanie wsparty kampanią promocyjną.

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia gastronomicznego na potrzeby utworzenia pięciu klasopracowni w Polsce z podziałem na części.

Część 1 Dostawa i montaż wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble) na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach w Polsce.

Część 2- Dostawa drobnego wyposażenia gastronomicznego na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach w Polsce.

Miejsce dostawy Część nr 1 i/lub Część nr 2:

1. Szkoła Podstawowa nr 9 w Kutnie;
2. Szkoła Podstawowa nr 1 w Kamiennej Górze;
3. Gmina Wysokie, Zespół Szkół im. Stanisława Staszica;
4. Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Międzychodzie;
5. Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Filipowie.

Termin realizacji zamówienia: Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć przedmiot zamówienia i wykonać wszelkie czynności wynikające z dokumentacji zamówienia w każdej z części nie później niż do 15 grudnia 2023 r. Ww. termin jest podyktowany koniecznością rozliczenia środków publicznych. Wykonawca składając ofertę akceptuje fakt, iż brak zrealizowania przedmiotu umowy w ww. terminie może skutkować odstąpieniem przez Zamawiającego od umowy oraz jeśli opóźnienie będzie spowodowane z winy Wykonawcy, naliczeniem kary umownej.

Kolejność wykonywania poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia zostanie omówiona z Wykonawcą/Wykonawcami niezwłocznie po podpisaniu umowy.

II. CZĘŚĆ 1

Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje zakup, dostawę i montaż wyposażenia gastronomicznego, który zawiera łącznie 5 identycznych zestawów obejmujących urządzenia i meble gastronomiczne na

potrzeby utworzenia 5 klasopracowni w 5 różnych ośrodkach szkolnych położonych na terenie Polski.

Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble), stanowi Załącznik nr 1 do Części nr 1 Opisu przedmiotu zamówienia wraz z Rysunkami nr 1 i nr 2.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot Zamówienia na własny koszt i ryzyko do 5 lokalizacji wskazanych kolejno przez Zamawiającego.

Zamówienie obejmuje: zakup poszczególnych produktów, dostawę, transport, wniesienie wyposażenia do poszczególnych pomieszczeń w budynku w miejscu dostawy, montaż we wskazanym miejscu docelowym i uruchomienie dostarczonych w ramach przedmiotu zamówienia urządzeń i wyposażenia, jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia ich prawidłowego działania i możliwości korzystania, usunięcie i wywóz opakowań, uprzątniecie pomieszczeń i inne wyżej nie wymienione, a konieczne do przekazania zamówionej rzeczy Zamawiającemu jako funkcjonalnej i sprawnej.

Wszystkie urządzenia i meble muszą być wykonane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz właściwe instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadać niezbędne świadectwa, certyfikaty i atesty, w tym deklarację zgodności CE oraz dopuszczenie wyrobu do obrotu i kontaktu z żywnością.

Zamawiający wymaga aby meble gastronomiczne były wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304.

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkolenia personelu z obsługi i eksploatacji przedmiotu odbioru.

Na przedmiot zamówienia Wykonawca udziela 24 miesięcznej gwarancji licząc od dnia podpisania przez Zamawiającego protokołu odbioru. W okresie gwarancji Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt do naprawy lub wymiany każdego z elementów, podzespołów lub zespołów dostarczonego przedmiotu zamówienia, które uległy uszkodzeniu z przyczyn wad konstrukcyjnych lub materiałowych.

W przypadku, gdy dostarczony przedmiot zamówienia wymaga cyklicznych przeglądów gwarancyjnych, Wykonawca wykona je bezpłatnie w ramach udzielonej gwarancji. Gwarancja obejmuje również bezpłatną wymianę oraz zamontowanie elementów eksploatacyjnych.

Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia Część 1 wykona łącznie 5 identycznych zabudów kuchennych wraz z zakupem, dostawą, montażem i instalacją dostarczonych przez Wykonawcę

urządzeń kuchennych na potrzeby utworzenia 5 klasopracowni w 5 różnych ośrodkach szkolnych położonych na terenie Polski.

Uwaga:

Wykonawca na etapie realizacji umowy w terminie do 7 dni od dnia wysłania danego Zlecenia, ma obowiązek wykonać wizję lokalną danego Ośrodka, wykonać odpowiednie pomiary i przedstawić Zamawiającemu **Projekt montażu mebli kuchennych w zakresie danego Ośrodka (dalej: „Projekt montażu”)**. Na rysunku nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia, przedstawiono projekt koncepcyjny montażu mebli kuchennych dla 5 klasopracowni.

Uwaga:

Zamawiający zastrzega, że poszczególne elementy szafek o nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 mogą zostać połączone ze sobą w jeden segment lub odrębne segmenty wskazane na rysunku nr 2.

Ponadto dostarczone do 5 ośrodków meble kuchenne, muszą zawierać odpowiednie, aktualne i wymagane dokumenty, informujące o dopuszczeniu do sprzedaży oraz spełniać wszelkie wymogi norm określonych obowiązującym prawem.

Wszystkie płyty wiórowe użyte w wyrobach meblowych muszą spełniać wymagania klasy E1 w zakresie higieniczności, zgodnie z PN-EN 312:2005 lub równoważną.

Materiały mebli kuchennych

- Blat: zlokalizowany na górnej części zabudowy do wykonania z płyty laminowanej, kolor drewnopodobny - dąb, laminat imitujący drewno w strukturze gładkiej, grubość blatu min. 35 mm – max. 40 mm. Prosta krawędź. Blat odporny na uszkodzenia, wysoką temperaturę i wilgoć.
- Kolorystyka zabudowy: korpus biały mat, fronty biały mat, maskująca listwa cokołowa biały mat, tył zabudowy biały;
- Korpus: płyta wiórowa gr. min. 18 mm, laminowana, obrzeża ABS;
- Fronty: płyta MDF gr. min 18 mm, laminowana, fronty drzwi szafek i szuflad powinny być gładkie i jednolite, odporne na wilgoć i plamy.
- Cokół: płyta gr. min 18 mm, laminowana.
- Zawiasy drzwi szafek: stalowe z powłoką niklowaną z amortyzatorami – system cichego domykania;
- Prowadnice w szufladach: rolkowe, stalowe z ogranicznikami i amortyzatorem, samoczynnie domykające - system cichego domykania, szuflady w pełni wysuwalne.

- Szafki zabudowy należy wyposażyć w regulowane nóżki;
- Tył zabudowy/plecy szafek: z płyty pilśniowej twardej laminowanej, gr. min. 4 mm.
- Uchwyty: wykonane stali nierdzewnej lub ze szczotkowanej stali nierdzewnej, mocowane na dwie śruby, wzór uchwytów oraz ułożenie uchwytów do uzgodnienia z Zamawiającym;
- Panel ścienny: częściowo nad szafkami niskimi na ścianie należy wykonać panel ścienny – szkło hartowane (kolorystyka do uzgodnienia z Zamawiającym). Odporny na wysoką temperaturę, wodę, tłuszcz i brud. Na rysunku nr 2 - Projekt koncepcyjny zabudowy kuchennej, wskazano miejsce montażu panelu.
- Blaty przy łączeniach ze ścianą wykończone listwami przyblatowymi oraz uszczelnieniami, cokół uszczelniony silikonową bezbarwną uszczelką, zabezpieczony przed wilgocią.
- Wszelkie otwory, miejsca łączenia wkrętami, śrubami powinny być zaślepione.
- Półki wewnętrzne: płyta wiórowa gr. min. 18 mm, laminowana, obrzeża ABS, szafki powinny posiadać półki wyposażone w system zapobiegający ich wypadaniu lub wyszarpaniu z możliwością regulacji w różnych pozycjach.

Rodzaje szafek zabudowy kuchennej

- Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 30 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 1 na rys. nr 2.).
- Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 2 na rys. nr 2) . W blacie szafki umieszczona płyta indukcyjna.
- Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z 1 półką wewnętrzną (szafka oznaczona nr 3 na rys. nr 2). Szafkę należy wyposażyć w suszarkę do naczyń stojącą z ociekaczem (suszarka będzie umieszczona na blacie szafki), suszarka metalowa odporna na rdzę, długość min. 36 cm – szerokość min. 31 cm – wysokość min. 14 cm.
- Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 80 cm z szufladą w blacie szafki umieszczony jest zlew jednokomorowy (szafka oznaczona nr 4 na rys. 2):
 - dolna szuflada: wysokość frontu 60 cm, wysokość wewnętrzna szuflady min. 20 cm, maksymalne obciążenie szuflady min. 25 kg.
- Szafka stojąca (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 80 cm (wys. bez gr. blatu) z 3 szufladami (szafka oznaczona nr 5 na rys. 2):
 - szuflada dolna: wysokość frontu 40 cm, wysokość wewnętrzna szuflady min. 20 cm, maksymalne obciążenie szuflady min. 25 kg;

- szuflada środkowa: wysokość frontu 20 cm, wysokość wewnętrzna szuflady min. 14 cm, maksymalne obciążenie szuflady min. 25 kg;
- szuflada górna: wysokość frontu 20 cm, wysokość wewnętrzna szuflady min. 7 cm, maksymalne obciążenie szuflady min. 25 kg w górnej szufladzie znajduje się również szuflada
- wewnętrzna wysokość szuflady min. 7 cm. Szuflady należy wyposażyć w wkłady na sztućce dostosowane do całej powierzchni szuflad.
- Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.) 60 cm x 60 cm x 140 cm z piekarnikiem elektrycznym i 2 szufladami (szafka oznaczona nr 6 na rys. 2):
 - szuflada dolna wysokość frontu 40 cm, wysokość wewnętrzna szuflady min. 20 cm, maksymalne obciążenie szuflady min. 25 kg;
 - szuflada górna wysokość frontu 40 cm, wysokość wewnętrzna szuflady min. 20 cm, maksymalne obciążenie szuflady min. 25 kg;
 - w górnej części szafki umieszczony piekarnik elektryczny.
- Szafka stojąca wysoka (szer. x gł. x wys.): 60 cm x 60 cm x 140 cm z lodówką (szafka oznaczona nr 7 na rys. 2).

Urządzenia/wyposażenie do mebli kuchennych:

Płyta indukcyjna

- kolor płyty: czarny
- wymiary (szer. x gł. x wys.): 59 cm x 52 cm x 4,4 cm (+-10 % wysokość)
- pola grzewcze: 4 pola indukcyjne;
- łączenie pól grzejnych;
- sterowanie płyty grzewczej: elektroniczne – dotykowe na płycie grzewczej;
- wykonanie płyty grzewczej: ceramiczne;
- napięcie zasilania 230V/ 400 V 2 N (instalacja trójfazowa);
- moc przyłączeniowa +- 2%: 7,3 kW
- funkcja Booster
- wskaźnik ciepła resztkowego,
- blokada przed przypadkowym uruchomieniem;
- min. 14 poziomów mocy grzania

Piekarnik – do zabudowy

- rodzaj piekarnika: elektryczny;
- klasa efektywności energetycznej: min. A+++ - max. A+
- Napięcie zasilania: 230 V

- Moc przyłączeniowa: min. 2,9 kW - max. 3,5 kW
- kolorystyka frontu: czarny lub stal (srebrny)
- wymiary (+-2%): szerokość 59,6 cm, wysokość 59,4 cm, głębokość 56,9 cm
- pojemność komory piekarnika: min. 71 l
- liczba poziomów pieczenia: 5
- typ prowadnic w piekarniku: teleskopowe – jeden poziom
- czyszczenie katalityczne
- sterowanie: elektroniczne – dotykowe na froncie piekarnika lub pokrętła, przyciski na froncie piekarnika
- drzwi otwierane uchylnie
- piekarnik z termosondą
- szybki nagrzew, grill
- zimne drzwi
- wskaźnik ciepła resztkowego

Lodówka do zabudowy

- klasa wydajności energetycznej: min. A - max. F
- poziom hałasu: max. 39 dB (A)
- pojemność: chłodziarka min. 171l, zamrażarka min. 14 l;
- wymiary +- 5 %: szerokość 54,0 cm, głębokość 54,5 cm, wysokość 122 cm;
- regulowane półki ze szkła bezpiecznego;
- liczba pojemników na warzywa: 1;
- liczba półek: min. 3;
- sposób odszraniania (rozmrzania) chłodziarki: automatyczny;
- przegródki na drzwiach i szuflada są przezroczyste;
- oświetlenie LED;
- zmiana kierunku otwierania drzwi;
- liczba gwiazdek dla zamrażarki: 4

Okap kuchenny kominowy montowany do ściany.

- Tryb pracy: pochłaniacz (filtrem węglowym w trybie recyrkulacji), wyciąg (podłączone do zewnętrznej wentylacji),
- klasa wydajności energetycznej: min. A – max. D
- wydajność maksymalna (tryb standardowy) : min. 400 m³/godz.
- poziom hałasu przy maksymalnej szybkości: max. 70 dB (A)

- ilość silników: 1
- napięcie: 230V
- sterowanie: elektroniczne (przyciskami lub dotykowo)
- kolor, wykończenie: srebrny, stal nierdzewna
- regulacja prędkości: skokowa min. 3 prędkości,
- filtry przeciwtłuszczowe: aluminiowe
- okap posiada źródło światła LED: min. 2 x 2W
- do okapu należy dostarczyć również filtry węglowe,

Wymiary okapu:

- szerokość min. 89,0 cm – max. 91,0 cm, głębokość min. 45,0 cm – 49,0 cm;
- szerokość komina min. 16,5 cm – max. 25,0 cm, głębokość komina min. 16,5 cm – max. 26,0 cm;
- wysokość: min. 61,0 cm – max. 120,0 cm.

Zlewozmywak, bateria.

Zlew 1 komorowy bez ociekacza, wykonany ze stali nierdzewnej wraz z sitkiem o wymiarach:

- szerokość: min. 55 cm – max. 59 cm;
- głębokość: min. 50 cm – max. 53 cm;
- wysokość: min. 18 cm – max. 21 cm.

Przelew w komorze, w zlewie otwór na baterię, zlew posiada materiał wygłuszający/ dźwiękochłonny.

Zlew wyposażony w syfon.

Zlew należy wyposażyć w baterie kuchenną mieszaczkową, stojącą z elastyczną wylewką, głowica ceramiczna jednouchwytna, wykończenie baterii stal szlachetna lub chromom/ silikon, kolor wylewki -czarny o wymiarach:

- wysokość całkowita baterii: min. 35 cm – max. 46 cm;
- zasięg wylewki: min. 19,0 cm;

Grupa akustyczna (dB): I.

Załączniki do Części nr 1:

Załącznik nr 1 - Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble)

Rysunek nr 1 – Założenia techniczne do wykonania wysp kuchennych do Załącznika nr 1

Rysunek nr 2 – Projekt koncepcyjny wykonania montażu mebli kuchennych do Załącznika nr 1

III. CZĘŚĆ 2

Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje zakup i dostawę drobnego wyposażenia gastronomicznego, który zawiera łącznie 5 identycznych zestawów gastronomicznych na potrzeby utworzenia 5 klasopracowni w 5 różnych ośrodkach położonych na terenie Polski. Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (drobne wyposażenie), stanowi Załącznik nr 1 do Części nr 2 Opisu przedmiotu zamówienia.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot Zamówienia na własny koszt do 5 lokalizacji wskazanych kolejno przez Zamawiającego.

Zamówienie obejmuje: zakup poszczególnych produktów, transport, wniesienie ich do poszczególnych pomieszczeń w budynku, uruchomienie dostarczonych w ramach przedmiotu zamówienia urządzeń i wyposażenia, jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia ich prawidłowego działania i możliwości korzystania, usunięcie i wywóz opakowań, uprzątniecie pomieszczeń i inne wyżej nie wymienione, a konieczne do przekazania zamówionej rzeczy Zamawiającemu jako funkcjonalnej i sprawnej.

Wyposażenie drobne musi być wykonane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz właściwe instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadać niezbędne świadectwa, certyfikaty i atesty, w tym deklarację zgodności CE oraz dopuszczenie wyrobu do obrotu i kontaktu z żywnością.

Załącznik do Części nr 2:

Załącznik nr 1 - Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (drobne wyposażenie).

IV. Dodatkowe wymagania ogólne

Przedmiot zamówienia dla Części nr 1 i nr 2 musi spełniać wymagania techniczne funkcjonalne i użytkowe takie same lub wyższe niż opisane w szczegółowych specyfikacjach technicznych, stanowiących Załącznik nr 1 wraz z Rysunkami nr 1 i 2 - Część nr 1 oraz i Załącznik nr 1 - Część nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca nie może zaoferować asortymentów o gorszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz użytkowych w odniesieniu do parametrów określonych przez Zamawiającego.

Uwaga:

Wykonawca wraz z otrzymaniem pierwszego zlecenia winien przedstawić Zamawiającemu do wglądu listę zaoferowanego sprzętu wraz z podaniem nazwy producenta poszczególnego wyposażenia klasopracowni.

Postępowanie jest podzielone na części, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, na kilka lub na wszystkie części.

UWAGA:

Wszędzie tam, gdzie przedmiot zamówienia opisany jest poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów, danych (technicznych lub jakichkolwiek innych), identyfikujących pośrednio lub bezpośrednio towar bądź produkt, Zamawiający dopuszcza zastosowanie przez Wykonawcę rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych w dokumentacji stanowiącej opis przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że będą one posiadały co najmniej takie same lub lepsze parametry techniczne i funkcjonalne i nie obniżały określonych standardów. Opis zaproponowanych rozwiązań równoważnych wraz z niezbędnymi informacjami lub dokumentami (dane techniczne, atesty itp.) powinien być dołączony do oferty, a ciężar udowodnienia o zachowaniu parametrów wymaganych przez Zamawiającego leży po stronie składającego ofertę.

Załączniki do Opisu przedmiotu zamówienia:

Część nr 1:

Załącznik nr 1 - Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble)

Rysunek nr 1 – Założenia techniczne do wykonania wysp kuchennych do Załącznik nr 1

Rysunek nr 2 – Projekt koncepcyjny wykonania mebli kuchennych do Załącznika nr 1

Część nr 2:

Załącznik nr 1 - Szczegółowa specyfikacja i wykaz wyposażenia gastronomicznego (drobne wyposażenie).