



## 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-Żywienie (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-Żywienie

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-Żywienie (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 i montaż wyposażenia gastronomicznego (urządzenia, meble) na potrzeby utworzenia klasopracowni w 5 lokalizacjach w Polsce.**

### **Miejsce dostawy:**

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 Międzyzgodzie;
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 nie później niż do 18 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. Zakres przedmiotu zamówienia**

**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 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 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.

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 szrotkowanej 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 przybłatowymi 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 sztucce 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 (rozmrażania) 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 m<sup>3</sup>/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 przeciw tłuszczowe: 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 jednouchwytowa, 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.

### **III. Dodatkowe wymagania ogólne**

Przedmiot zamówienia 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 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 w terminie do 5 dni (od dnia otrzymania zlecenia) do akceptacji listę zaoferowanego sprzętu wraz z podaniem: nazwy producenta, modelu/ typu, nr katalogowego (o ile taki występuje) dla poszczególnego wyposażenia klasopracowni.**

#### **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:

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