

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - CZĘŚĆ 2

Dostawa fabrycznie nowego samochodu do przewozu żywności na potrzeby kuchni przedszkolnej

Zamawiający	Gmina Rogózno
Zakres części	Część 2 postępowania
Przedmiot	Dostawa samochodu z zabudową chłodniczą

Uwaga: Część 2 stanowi odrębny przedmiot zamówienia od części 1. Oferowany pojazd ma służyć do przewozu żywności na potrzeby kuchni przedszkolnej i musi spełniać wymagania higieniczno-sanitarne dla transportu środków spożywczych.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowego samochodu dostawczego, przeznaczonego do przewozu żywności na potrzeby kuchni przedszkolnej, z zabudową chłodniczą, spełniającego wymagania higieniczno-sanitarne właściwe dla transportu środków spożywczych.

W ramach zamówienia wykonawca dostarczy pojazd kompletny, gotowy do użytkowania, wraz z zabudową, wyposażeniem dodatkowym oraz dokumentami wymaganymi do rejestracji i eksploatacji.

Dopuszcza się rozwiązania równoważne, pod warunkiem spełnienia wszystkich minimalnych wymagań funkcjonalnych, technicznych i higienicznych określonych przez zamawiającego.

2. Wymagania ogólne

- pojazd fabrycznie nowy, nieużywany, wolny od wad, kompletny i gotowy do eksploatacji,
- rok produkcji nie wcześniejszy niż 2025,
- nadwozie typu furgon, z pojedynczą kabiną, minimum 3 miejsca siedzące,
- drzwi boczne przesuwne co najmniej z prawej strony,
- drzwi tylne dwuskrzydłowe lub kłapa tylna umożliwiające swobodny załadunek i rozładunek,
- pojazd dopuszczony do ruchu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

3. Parametry techniczne pojazdu

- Długość całkowita pojazdu: od 5 200 mm do 5 600 mm.
- Szerokość pojazdu bez lusterek: od 1 900 mm do 2 050 mm.
- Wysokość całkowita pojazdu: od 1 900 mm do 2 100 mm.
- Rozstaw osi: od 3 200 mm do 3 600 mm.
- Dopuszczalna masa całkowita: do 3,5 t.
- Ładowność po wykonaniu zabudowy: nie mniej niż 900 kg.

- Objętość przestrzeni ładunkowej po wykonaniu zabudowy: nie mniej niż 5,0 m³.
- Silnik wysokoprężny.
- Pojemność skokowa silnika: od 1 900 cm³ do 2 300 cm³.
- Moc maksymalna: od 130 KM do 170 KM.
- Maksymalny moment obrotowy: nie mniej niż 300 Nm.
- Skrzynia biegów: manualna lub automatyczna.
- Napęd na oś przednią lub tylną.
- Norma emisji spalin zgodna z wymaganiami obowiązującymi dla pojazdu nowego na dzień dostawy.

4. Zabudowa do przewozu żywności

- 1) Pojazd musi być wyposażony w zabudowę chłodniczą, przeznaczoną do transportu żywności.
- 2) Wnętrze przestrzeni ładunkowej musi być wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, odpornych na korozję, łatwo zmywalnych i łatwych do dezynfekcji.
- 3) Podłoga przestrzeni ładunkowej musi być szczelna, antypoślizgowa, odporna na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych.
- 4) Ściany i sufit przestrzeni ładunkowej muszą umożliwiać utrzymanie należytej czystości i nie mogą posiadać elementów utrudniających mycie.
- 5) Przestrzeń ładunkowa musi być oddzielona od kabiny kierowcy pełną przegrodą.

5. Warunki transportu żywności

- Pojazd musi zapewniać możliwość utrzymania warunków transportu odpowiednich do rodzaju przewożonej żywności.
- W przypadku zabudowy chłodniczej wymagany jest agregat chłodniczy zapewniający utrzymanie temperatury roboczej co najmniej w zakresie od 0°C do +8°C.
- Pojazd musi być wyposażony w termometr cyfrowy lub rejestrator temperatury umożliwiający kontrolę temperatury w przestrzeni ładunkowej.

6. Wyposażenie dodatkowe

- klimatyzacja w kabinie kierowcy,
- centralny zamek,
- radio z Bluetooth lub zestaw głośnomówiący,
- czujniki parkowania tylne lub kamera cofania,
- minimum 2 punkty oświetlenia w przestrzeni ładunkowej,
- minimum 4 punkty mocowania ładunku,
- koło zapasowe albo zestaw naprawczy,

- gaśnica, trójkąt ostrzegawczy i apteczka.

7. Zgodność z wymaganiami HACCP, GMP i GHP

- 1) Pojazd oraz zabudowa przeznaczona do przewozu żywności muszą być przystosowane do transportu środków spożywczych w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi oraz zasadami systemu HACCP, GMP i GHP stosowanymi w jednostkach żywienia zbiorowego.
- 2) Konstrukcja, materiały wykończeniowe oraz wyposażenie przestrzeni ładunkowej muszą umożliwiać utrzymanie czystości, mycie, dezynfekcję oraz zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i niekontrolowaną zmianą temperatury podczas transportu.
- 3) Oferowany pojazd z zabudową musi umożliwiać użytkowanie zgodne z procedurami HACCP funkcjonującymi u zamawiającego, w szczególności w zakresie zachowania rozdzielności przewożonych produktów, utrzymania wymaganych warunków higienicznych, możliwości mycia i dezynfekcji oraz kontroli temperatury przewożonych artykułów spożywczych.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z pojazdem opis technologii zabudowy oraz dokumentację producenta zabudowy lub stosowne oświadczenie potwierdzające, że zastosowane materiały i rozwiązania techniczne umożliwiają użytkowanie pojazdu do przewozu żywności zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.

8. Dokumenty wymagane przy dostawie

- dokumenty niezbędne do rejestracji pojazdu,
- instrukcja obsługi pojazdu i zabudowy w języku polskim,
- karta gwarancyjna,
- dokumentacja zabudowy, w tym opis materiałów i technologii wykonania,
- dokumentacja dotycząca urządzeń chłodniczych, jeśli dotyczy,
- oświadczenia lub dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych wskazanych w OPZ.

9. Odbiór, gwarancja i serwis

- 1) Odbiór pojazdu nastąpi po sprawdzeniu zgodności oferowanego pojazdu i zabudowy z OPZ oraz po przekazaniu kompletu dokumentów wymaganych przy dostawie.
- 2) Pojazd musi zostać dostarczony kompletny, zatankowany w zakresie niezbędnym do odbioru technicznego i gotowy do eksploatacji.
- 3) Minimalny okres gwarancji oraz warunki serwisu należy określić w SWZ i projektowanych postanowieniach umowy dla części 2.
- 4) **Termin dostawy pojazdu : do 15.08.2026r.**

10. Tabela wymagań syntetycznych

Obszar	Minimalne wymaganie
Rok produkcji	Nie wcześniej niż 2025
DMC	Do 3,5 t
Ładowność po zabudowie	Co najmniej 900 kg
Objętość przestrzeni ładunkowej	Co najmniej 5,0 m ³
Zabudowa	Chłodnicza
Kontrola temperatury	Termometr cyfrowy lub rejestrator temperatury