**SPECYFIKACJA TECHNICZNA – WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE**

**1. Witryny cukiernicze chłodnicze – 3 szt.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowych witryn ekspozycyjnych chłodniczych przeznaczonych do prezentacji i przechowywania wyrobów cukierniczych w kontrolowanej temperaturze, wyposażonych w **zewnętrzny agregat chłodniczy**, wraz z dostawa, wniesieniem, montażem i uruchomieniem.

**Minimalne wymagania techniczne**

**Układ chłodniczy**

* urządzenie wyposażone w **agregat chłodniczy zewnętrzny (remote)** w zestawie,
* czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny ekologiczny czynnik niskoemisyjny,
* instalacja przystosowana do podłączenia agregatu zewnętrznego.

**Parametry pracy**

* zakres temperatur: **+6°C do +12°C**,
* klasa klimatyczna: **III**.

**Konstrukcja**

* konstrukcja z blachy nierdzewnej,
* elementy wykończeniowe drewniane lub równoważne estetycznie,
* szyby hartowane z sitodrukiem,
* szyba przednia otwierana na teleskopie,
* półki szklane regulowane, podświetlane LED,
* kółka jezdne z blokadą.

**Wymiary orientacyjne**

* długość: ok. **1440 mm**
* głębokość: ok. **850 mm**
* wysokość: ok. **1350 mm**

**Wyposażenie**

* oświetlenie LED,
* półki ze szkła hartowanego,
* materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością (atest PZH lub równoważny).

**Bezpieczeństwo i jakość**

* zgodność z PN-EN 60335-2-89 lub równoważną,
* zgodność z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004,
* oznakowanie CE,
* gwarancja min. 24 miesiące.

**2. Witryna mroźnicza do lodów – 1 szt.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowej lady mroźniczej (witryny do przechowywania i ekspozycji lodów), przeznaczonej do użytku w punktach gastronomicznych, lodziarniach lub cukierniach. Urządzenie ma służyć do przechowywania lodów w temperaturze ujemnej oraz umożliwiać ich ekspozycję i porcjowanie w warunkach zapewniających stabilność parametrów chłodniczych.

Zamówienie obejmuje dostawę, wniesienie, ustawienie i uruchomienie urządzenia w siedzibie Zamawiającego.

**Minimalne wymagania techniczne**

**1. Parametry pracy**

* zakres temperatur pracy: **od –12°C do –18°C**,
* klasa klimatyczna: **IV** (praca w temp. otoczenia do +30°C),
* czynnik chłodniczy: **R290** lub równoważny ekologiczny czynnik niskoemisyjny,
* system chłodzenia: **chłodzenie grawitacyjne**,
* agregat chłodniczy: **wewnętrzny (wbudowany w urządzenie)**,
* system odszraniania: okresowe wyłączanie urządzenia lub równoważny system automatyczny.

**2. Konstrukcja i materiały**

* konstrukcja wykonana z blachy i profili ze stali nierdzewnej, odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne,
* obudowa przystosowana do zabudowy meblowej od góry (ciąg technologiczny),
* solidna konstrukcja nośna,
* stopki regulacyjne umożliwiające poziomowanie urządzenia,
* wykończenie zewnętrzne w kolorze stali nierdzewnej lub równoważnym.

**3. Wymiary i pojemność (orientacyjne)**

* ilość pojemników: **8 szt.**,
* długość: ok. **1250 mm**,
* głębokość: ok. **770 mm**,
* wysokość: ok. **1150 mm**.

**4. Wyposażenie**

* pojemniki cylindryczne z pokrywami,
* agregat chłodniczy wewnętrzny w zabudowie urządzenia,
* górny blat roboczy przystosowany do montażu w zabudowie meblowej,
* izolacja termiczna zapewniająca stabilność temperatury,
* energooszczędny układ chłodniczy,
* elementy konstrukcji dopuszczone do kontaktu z żywnością (atest PZH lub równoważny).

**5. Bezpieczeństwo i jakość**

* urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, wolne od wad,
* oznakowanie **CE** lub równoważne,
* zgodność z normą **PN-EN 60335-2-89** lub równoważną,
* zgodność z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 dotyczącym materiałów do kontaktu z żywnością,
* gwarancja producenta lub dostawcy: **minimum 24 miesiące**.

**Równoważność**

Dopuszcza się oferowanie produktów równoważnych pod warunkiem zachowania parametrów technicznych, użytkowych i jakościowych nie gorszych niż określone powyżej.

**3. Zabudowa meblowa – 3 szt.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **wykonanie, dostawa oraz montaż zabudowy meblowej na wymiar**, przeznaczonej do lokalu gastronomicznego o funkcji cukierniczo-lodziarskiej. Zabudowa ma charakter stały i obejmuje elementy ekspozycyjne oraz sprzedażowe, zaprojektowane zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, z uwzględnieniem zasad ergonomii, funkcjonalności oraz estetyki wnętrza.

Zabudowa stanowi **jeden spójny funkcjonalnie zestaw**, składający się z **trzech odrębnych elementów konstrukcyjnych**.

**Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**

**1. Zabudowę witryn cukierniczych (element nr 1)**

* wykonanie obudów meblowych dla witryn chłodniczych przeznaczonych do ekspozycji wyrobów cukierniczych,
* zabudowy dopasowane wymiarowo do urządzeń, z zapewnieniem dostępu serwisowego oraz prawidłowej wentylacji urządzeń chłodniczych,
* konstrukcja umożliwiająca estetyczne wkomponowanie witryn w aranżację wnętrza lokalu.

**2. Zabudowę i obudowę witryny lodziarskiej (element nr 2)**

* wykonanie meblowej obudowy witryny lodziarskiej,
* dopasowanie zabudowy do specyfiki urządzenia chłodniczego,
* zapewnienie trwałości, stabilności oraz odporności na intensywne użytkowanie.

**3. Zabudowę meblową – ladę sprzedażowo-kasową witryn (element nr 3)**

* wykonanie lady sprzedażowej z wydzielonym miejscem na stanowisko kasowe,
* wyposażenie lady w szuflady, szafki oraz przestrzenie magazynowe, zaprojektowane ergonomicznie,
* zastosowanie prowadnic i zawiasów wysokiej jakości, przystosowanych do dużych obciążeń i intensywnej eksploatacji,
* blat lady kasowej wykonany z kamienia naturalnego lub konglomeratu (materiał równoważny), odporny na uszkodzenia mechaniczne i łatwy w utrzymaniu czystości.

**Materiały i technologia wykonania**

* zabudowa wykonana z płyty meblowej laminowanej lub lakierowanej (lub materiału równoważnego),
* materiały wykończeniowe o podwyższonej trwałości, odporne na ścieranie oraz codzienne użytkowanie w warunkach gastronomicznych,
* estetyczne i staranne wykończenie wszystkich widocznych powierzchni.

**Parametry orientacyjne**

* orientacyjne wymiary lady kasowej: **ok. 220 × 80 × 90 cm** (szerokość × głębokość × wysokość),
* wymiary pozostałych elementów zabudowy dostosowane indywidualnie do urządzeń oraz układu lokalu.

**Wymagania funkcjonalne**

* ergonomiczne rozwiązania ułatwiające pracę personelu,
* trwałość konstrukcji umożliwiająca długotrwałą eksploatację w obiekcie o dużym natężeniu ruchu,
* łatwość utrzymania czystości i higieny,
* zapewnienie właściwej wentylacji urządzeń chłodniczych zabudowanych w meblach.

**Równoważność**

Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych, pod warunkiem spełnienia wskazanych wymagań technicznych, funkcjonalnych i jakościowych oraz zachowania zgodności z wytycznymi Zamawiającego.