**SPECYFIKACJA TECHNICZNA PRZYCZEPY GASTRONOMICZNEJ**

**1. Przedmiot wykonania**

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przyczepy gastronomicznej zgodnie z niniejszą specyfikacją oraz projektem funkcjonalnym (rzuty i wizualizacje stanowiące integralną część umowy). Wszelkie odstępstwa wymagają pisemnej zgody Zamawiającego.

**2. Parametry konstrukcyjne przyczepy**

1. Przyczepa dwuosiowa, hamowana
2. DMC: ok 2700 kg
3. Długość zewnętrzna: ok 7,00 m
4. Szerokość zewnętrzna: ok 2,50 m
5. Wysokość zewnętrzna: ok 2,40 m
6. Wysokość z kołami: ok 2,95 m
7. Konstrukcja: profile stalowe ocynkowane
8. Poszycie: płyta warstwowa, wnętrze grafit/antracyt
9. Podłoga: sklejka wodoodporna + wykładzina obiektowa
10. Dokumenty homologacyjne zgodne z normami UE

**3. Elementy zewnętrzne**

1. Okno sprzedażowe boczne z szybą przesuwną
2. Daszek nad oknem
3. Półka zewnętrzna dla klientów ze stali nierdzewnej
4. Drzwi wejściowe tylne z zamkiem
5. Skrzynka na butle gazowe zamontowana na zaczepie
6. Oświetlenie drogowe zgodne z normami UE

**4. Układ funkcjonalny wnętrza (OBOWIĄZKOWY)**

1. Wnętrze musi zostać wykonane **dokładnie według projektu funkcjonalnego** (rzut + wizualizacje).
2. Zabrania się zmiany układu mebli, urządzeń oraz ciągów roboczych bez zgody Zamawiającego.
3. Wymagane strefy technologiczne:
   * strefa wydawania przy oknie sprzedażowym
   * strefa obróbki cieplnej
   * strefa przygotowania produktów
   * strefa mycia (zlew + umywalka do rąk)

**5. Instalacja elektryczna**

1. Zasilanie 230 V
2. Gniazdo siłowe 400 V
3. Przyłącze zewnętrzne siłowe 32 A
4. Skrzynka bezpieczników
5. Podlicznik prądu
6. Zabezpieczenie różnicowoprądowe (RCD)
7. Oświetlenie LED sufitowe
8. Oświetlenie LED w oknie sprzedażowym
9. Instalacja dostosowana do mocy wszystkich urządzeń gastronomicznych

**6. Instalacja wodna**

1. Zlew roboczy dwukomorowy ze stali nierdzewnej
2. Umywalka do mycia rąk ze stali nierdzewnej
3. Podgrzewacz wody min. 6 L
4. Pompa wody 12 V
5. Zbiornik czystej wody min. 20 L
6. Zbiornik na ścieki min. 10 L
7. Przyłącze zewnętrzne wody

**7. Blaty i zabudowa**

1. Wszystkie blaty robocze – stal nierdzewna kwasoodporna
2. Blat sprzedażowy – stal nierdzewna
3. Zabudowa dolna – szafki zamykane
4. Szafki wiszące
5. Szafka BHP
6. Szuflady
7. Ściany w strefie roboczej wyłożone blachą nierdzewną

**8. Wentylacja**

1. Okapy gastronomiczne nad strefą obróbki cieplnej
2. Filtry
3. Regulacja prędkości wentylatorów
4. Okap nad piecem do pizzy

**9. Wyposażenie gastronomiczne (OBOWIĄZKOWE)**

Wykonawca dostarczy i zamontuje:

* Piec do pizzy dwukomorowy
* Frytkownicę
* Płytę grillową
* Piec konwekcyjny
* Bar sałatkowy
* Szafę chłodniczą
* Zamrażarkę
* Witrynę przeszkloną na napoje
* Opiekacz do kebaba

Urządzenia muszą być fabrycznie nowe i dostosowane do pracy w mobilnej gastronomii.

**10. Zakaz dowolnych zmian**

Wykonawca nie ma prawa:

* zmienić układu wnętrza
* zmniejszyć powierzchni roboczej
* zmienić ilości urządzeń
* zastosować materiałów innych niż określone

**11. Odbiór techniczny**

Odbiór nastąpi po sprawdzeniu zgodności z niniejszą specyfikacją. Każde odstępstwo uprawnia Zamawiającego do odmowy odbioru.