## Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

## Opis przedmiotu zamówienia

## Wykonanie jadłodzielni wraz z wyposażeniem w ramach zdania pn.: „Podziel się! Nie marnuj jedzenia – Jadłodzielnia w Kępnie”

##  I. Dostarczenie i rozładunek kontenera, lodówki/witryny chłodniczej i regału wg poniższej specyfikacji:

## 1. Kontener z przeznaczeniem na jadłodzielnię:

## 1.1. Przykładowe wymiary kontenera:

## minimalne wymiary wewnętrzne: szerokość ok. 150 cm, głębokość ok. 100 cm, wysokość ok. 210 cm; powinien pomieścić witrynę chłodniczą i regał.

## 1.2. Ściany i dach: wykonane z materiału odpornego na zakres temperatur -20°C do +40°C, odporne na deszcz i wiatr, z co najmniej jedną kratką wentylacyjną.

## 1.3. Kolor: ścian dowolny, obróbek blacharskich – pasujący do koloru ścian, orynnowanie – w kolorze pasującym do obróbek blacharskich.

## 1.4. Konstrukcja podłogi: zapewniająca izolację od gruntu, aby uniknąć przenikania wody czy przemarzania.

## 1.5. Drzwi: 2 szt. drzwi (lewe i prawe), o wym. np. 80 cm x 200 cm; jedne drzwi pełne, drugie – przeszklone – umiejscowione tak, aby drzwi lodówki/witryny chłodniczej mogły się otworzyć w świetle otwartych drzwi zewnętrznych kontenera (minimalne wymiary lodówki/witryny chłodniczej poniżej), kolor drzwi – jak ściany.

## 1.6. Rodzaj dachu: jednospadzisty, wysunięty wokół obiektu (ok. 50-60 cm zadaszenie od strony drzwi).

## 1.7. Instalacja elektryczna: oświetlenie w zadaszeniu z samowyzwalaczem, gniazdo 230V, bezpiecznik.

## 2. Lodówka/witryna chłodnicza:

## 2.1. Lodówka / witryna chłodnicza przeszklona o min. pojemności komory chłodniczej 320 litrów (może być więcej);

## przykładowe wymiary (GxSxW): 60 x 60 x 173 cm, 62 x 66,9 x 196,5 cm, 68,5 x 60 x 202,5 cm, itp.;

## 2.2. 1-drzwiowa komora, drzwi przeszklone.

## 2.3. Automatyczne odszraniane/system odparowania wody;

## 2.4. Wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego, aluminium lub stali nierdzewnej, korpus izolowany;

## 2.5. Obudowa lakierowana / malowana lub nierdzewna;

## 2.6. Wbudowany agregat chłodniczy, chłodzenie wymuszone, z czynnikiem chłodniczym (preferowany ekologiczny);

## 2.7. Oświetlenie wnętrza (najlepiej LED), nóżki do wypoziomowania urządzenia;

## 2.8. Min. 4 półki.

3. Regał:

3.1. Regał gastronomiczny, wykonany z materiałów nietoksycznych, pozwalających na przechowywanie żywności (np. wykonany z atestowanej stali nierdzewnej lub ze stali węglowej galwanizowanej pokrytej wysokiej jakości powłoką chromową).

3.2. Posiadający atest Państwowego Zakładu Higieny dopuszczający do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

3.3. o min. wymiarach: szerokość 60 cm, głębokość 40 cm, wysokość 180 cm; 3.4. liczba półek: minimum 4.

## II. Wykonanie fundamentów we wskazanym miejscu przez Zamawiającego do ustawienia Jadłodzielni, montaż, wypoziomowanie kontenera i przyłączenie go do sieci energetycznej. Dostarczenie urządzenia w miejsce docelowego montażu.

Rys.1 Zdjęcie poglądowe jadłodzielni z przeszkloną witryną chłodniczą i regałem.

##