

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż wyposażenia pomieszczeń kiosków gastronomicznych w budynku głównym Stadionu Opolskiego.

Obiekt użyteczności publicznej.

Lokalizacja: 45-835 Opole, ul. Leonarda Olejnika 1.

Funkcjonowanie kiosków planowane jest podczas rozgrywek piłkarskich oraz pozostałych organizowanych imprez na terenie obiektu.

Kioski gastronomiczne będą posiadały odpowiednie stanowiska robocze dla potrzeb przygotowywania produktów do konsumpcji.

Zaplecze kiosków gastronomicznych planuje się wyposażyć w odpowiednie urządzenia i stanowiska. Asortyment stanowić będą napoje zimne (piwo).

Magazynowanie produktów planowane w odpowiednio przeznaczonym pomieszczeniu wyposażonym w urządzenia służące do przechowywania napojów.

Liczba lokali przeznaczonych jako kioski gastronomiczne – łącznie **3 szt.**

Z uwagi na formę planowanych usług gastronomicznych przewiduje się wyposażenie **2** kiosków gastronomicznych w takie same urządzenia oraz **1** kiosk gastronomiczny wyposażyć w sposób odmienny od pozostałych.

Planowane wyposażenie technologiczne kiosków podano w tabelach poniżej.

### 1. Dotyczy kiosków planowanych w ilości 2 punktów gastronomicznych.

#### Zestawienie wyposażenia dla 1 kiosku gastronomicznego.

Lp.	Nazwa	Parametry dla elementów wyposażenia						Ilość	Minimalne parametry / Producent przykładowy / marka
		Model	Zasilanie	Moc	Szerokość (mm)	Głębokość (mm)	Wysokość (mm)		
1	Stół ze zlewem 2-komorowym i półką ze stali nierdzewnej				1000	700	850	1	np. KROMET lub HENDI
2	Stół z półką przyścienny ze stali nierdzewnej				1000	700	850	1	np. KROMET lub YATO Gastro
3	Szafa - Witryna chłodnicza na napoje		230	0,2	600	600	1850	1	np. YATO Gastro
4	Stół z półką przyścienny ze stali nierdzewnej				1800	700	850	1	np. Krosno-Metal lub YATO Gastro
5	Stół z półką przyścienny ze stali nierdzewnej				1000	600	850	4	np. Krosno-Metal lub YATO Gastro
6	Szafa chłodnicza 700L ze stali nierdzewnej		230	0,18	826	693	2008	1	Szafa chłodnicza 700L ze stali nierdzewnej
7	Szafa chłodnicza 700L ze stali		230	0,18	826	693	2008	1	Szafa chłodnicza 700L ze stali



	nierdzewnej								nierdzewnej
8	Regał magazynowy 4 półkowy ze stali nierdzewnej				663	600	1800	1	np. Krosno-Metal lub YATO Gastro
9	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym i baterią ze stali nierdzewnej				335	400	570	1	np. HENDI / GASTROPROFIT lub AMERBOX
10	Szafka ubraniowa BHP 2-osobowa z przegrodą na odzież czystą i brudną				600	490	1800	1	np.. LOCOBOX
11	Podgrzewacz przepływowy wody		230	3,6				1	np. ARISTON

**Planowana lokalizacja elementów wyposażenia – wg załącznika graficznego „KIOSK GASTRONOMICZNY PIWO V2 - 2 szt.”.**

**Uwaga:**

**W ofercie cenowej należy uwzględnić podłączenie i pierwsze uruchomienie wszystkich urządzeń do istniejącej instalacji.**

## **2. Dotyczy kiosku planowanego w ilości 1 punktu gastronomicznego.**

### Zestawienie wyposażenia dla 1 kiosku gastronomicznego.

Lp	Nazwa	Parametry dla elementów wyposażenia						Ilość	Minimalne parametry / Producent przykładowy / marka
		Model	Zasilanie	Moc	Szerokość (mm)	Głębokość (mm)	Wysokość (mm)		
1	Stół ze zlewem 2-komorowym i półką ze stali nierdzewnej				1000	700	850	1	np. KROMET lub HENDI
2	Stół z półką przyścienny ze stali nierdzewnej				1000	700	850	1	np. KROMET lub YATO Gastro
3	Szafa - Witryna chłodnicza na napoje		230	0,2	600	600	1850	1	np. YATO Gastro
4	Stół z półką przyścienny ze stali nierdzewnej				1800	700	850	1	np. Krosno-Metal lub YATO Gastro
5	Stół z półką przyścienny ze stali nierdzewnej				1000	600	850	4	np. Krosno-Metal lub YATO Gastro
6	Szafa chłodnicza 700L ze stali nierdzewnej		230	0,18	826	693	2008	1	Szafa chłodnicza 700L ze stali nierdzewnej
7	Szafa chłodnicza 700L ze stali nierdzewnej		230	0,18	826	693	2008	1	Szafa chłodnicza 700L ze stali nierdzewnej
8	Regał magazynowy 4 półkowy ze stali nierdzewnej				663	600	1800	1	np. Krosno-Metal lub YATO Gastro
9	Umywalka do rąk z wyłącznikiem				335	400	570	1	np. HENDI / GASTROPROFIT lub

	kolanowym i baterią ze stali nierdzewnej								AMERBOX
10	Szafka ubraniowa BHP 2-osobowa z przegrodą na odzież czystą i brudną				600	490	1800	1	np.. LOCOBOX
11	Podgrzewacz przepływowy wody		230	3,6				1	np. ARISTON

**Planowana lokalizacja elementów wyposażenia – wg załącznika graficznego „KIOSK GASTRONOMICZNY PIWO V1 - 1 szt.”.**

### **Uwaga:**

**W ofercie cenowej należy uwzględnić podłączenie i pierwsze uruchomienie wszystkich urządzeń do istniejącej instalacji.**

Wszystkie urządzenia i sprzęty powinny posiadać stosowne atesty i być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Prace dotyczące aranżacji pomieszczenia kiosku gastronomicznego i zaplecza technologicznego należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz odpowiednią technologią prac.

Powyższe dokumenty muszą być opracowane przez osobę z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami w odpowiedniej branży.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek uszkodzeń istniejącego mienia Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia na własny koszt i odpowiedzialność.

Do Wykonawcy należy uporządkowanie terenu po wykonanych pracach wraz z utylizacją odpadów.

## **ROZWIĄZANIA RÓWNOWAŻNE**

Zgodnie z art. 101 ust. 4 Pzp w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia oraz SWZ wymogach lub odniesieniach do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 i ust. 3 Pzp - Zamawiający informuje, że dopuszcza w tym zakresie (w każdym wskazanym w SWZ przypadku) rozwiązania równoważne. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne w stosunku do ww. wymogów lub odniesień Zamawiającego, jest obowiązany wykazać w treści oferty w jakim zakresie składa ofertę równoważną oraz jest obowiązany przedstawić w ofercie dowody, że oferowane przez niego dostawy lub usługi spełniają wymagania określone przez Zamawiającego (zgodnie z zapisami SWZ Rozdział I pkt. 3.5. oraz pkt. 8. Przedmiotowe środki dowodowe).

### **Informacje dodatkowe:**

1. Odpady powstałe podczas realizacji prac związanych z pomieszczeniem kiosku gastronomicznego i zaplecza oraz pozostałe materiały np. z rozbiórek stanowić będą własność wykonawcy i zobowiązany będzie on ująć w swoim wynagrodzeniu ich utylizację oraz wywóz, a poniesione koszty uwzględnić w swojej wycenie.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić nadzór nad prowadzonymi robotami.  
Wszystkie prace muszą być prowadzone zgodnie z wymaganą z tej branży wiedzą techniczną, obowiązującymi normami i przepisami prawa.
3. Zaleca się dokonanie wizji lokalnej, celem sporządzenia kompleksowej oferty cenowej dla wymaganego zakresu prac.



4. Zaleca się Oferentom zapoznanie się z istniejącymi warunkami lokalizacyjno – terenowymi.

**Termin wizji lokalnej należy uzgadniać telefonicznie.**

**Kontakt telefoniczny:**

**Piotr Drelichowski, 514 862 600.**