**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE 2**

**I. SPECYFIKACJA TECHNICZNA MODUŁU KUCHENNEGO Z HALĄ NAMIOTOWĄ STOŁÓWKI:**

1. **Hala namiotowa moduł kuchenny:**
2. Wymiary hali namiotowej - moduł kuchenny 10x10 m.
3. Transport elementów konstrukcyjnych i wyposażenia, montaż i demontaż modułu kuchennego z halą namiotową na koszt Wykonawcy .
4. Wykonawca zobowiązany jest do montażu i wyposażenia modułu kuchennego z halą namiotową w terminie ustalonym przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do ustawienia modułu kuchennego (maks.2 szt.) w terminach ustalonych przez Zamawiającego przy czym może to być jeden termin w którym będzie należało rozstawić wszystkie moduły;
6. Wyposażenie hali namiotowej:
7. konstrukcja samonośna, nie posiadająca słupów wewnętrznych ani odciągów na zewnątrz, nie wymagająca fundamentów;
8. konstrukcja hali modułu kuchennego powinna być kompatybilna z modułem hali stołówkowej umożliwiająca połączenie w jedną całość z innym namiotem wojskowym lub z kontenerami;
9. podłoga aluminiowa antypoślizgowa, łatwo zmywalna, szczelna nie przepuszczająca żadnych płynów wyposażona w kanał odpływowy z odprowadzeniem ścieków do zamkniętego zbiornika;
10. zbiornik na ścieki wraz z podłączeniem odpływów z podłogi i urządzeń kuchennych o min. pojemności 8 m³;
11. Zamawiający udostępni nieodpłatnie przyłącze wody i energii elektrycznej do namiotów kuchennych rozstawionych na terenie poligonu;
12. opróżnianie zbiornika i wywóz nieczystości płynnych po stronie Wykonawcy;
13. wysokość wewnętrzna ścian bocznych: od 2,6 m do 2,8 metra mierzona od poziomu podłogi;
14. poszycie hali namiotowej wykonane z materiału - plandeka nieprzepuszczająca światła, deszczu kolor khaki;
15. zamontowane drzwi wejściowe kolor khaki z zamkiem antypanicznym   
    i samozamykaczem 2 szt. w miejscu wskazanym przez Zamawiającego podczas montażu. Drzwi zabezpieczone rynnami, najazdami z blachy ryflowanej   
    (z nawierzchnią antypoślizgową) a w przypadku dużych nierówności terenu schodami z blachy trapezowej z możliwością regulacji wysokości oraz z poręczami;
16. Ściany hali wykonane z sztywnego tworzywa sztucznego w kolorze khaki montowane w systemie umożliwiającym wykonywanie połączeń z innymi namiotami lub kontenerami na szerokości 1m lub 2m lub 3m. Połączenia wykonane szczelnie zabezpieczające przed opadami deszczu i wiatru;
17. w miesiącach listopad, grudzień, styczeń, luty, marzec wymagane ściany podwójne tj; sztywne zewnętrzne ściany z tworzywa sztucznego i ściany wewnętrzne   
    z plandeki PVC w kolorze khaki;
18. oświetlenie hali lampy dwururowe w oprawach hermetycznych w ilości minimum 9szt. zapewniające odpowiednie oświetlenie stołówki konsumenckiej, uruchamiane włącznikiem oraz minimum 5 punktów poboru energii elektrycznej  
     o napięciu 230 V. Oświetlenie zewnętrzne IP55 szt.1 nad każdym wejściem;
19. Wykonawca zabezpiecza również główny przewód zasilający namiot o minimalnej długości 100 m wraz ze skrzynką elektryczną;
20. Atest PZH lub dokument równoważny na poszycie plandekowe PVC namiotu;
21. wszystkie materiały muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty dopuszczające obiekt do użyteczności publicznej;
22. nagrzewnice w okresie jesienno-zimowym o mocy grzewczej 150 kW.
23. **Dodatkowo agregat prądotwórczy o mocy która zapewni zasilanie modułu kuchennego i hali namiotowej stołówki oraz bezawaryjną pracę urządzeń gastronomicznych i chłodniczych.**
24. Kuchnia namiotowa powinna być wyposażona w następujące meble i sprzęt gastronomiczny i chłodniczy ze stali nierdzewnej:

* Piec konwekcyjny parowy (10 półek) – 2 szt.;
* Patelnia elektryczna (0,4m³) – 3 szt. lub (0,25m³) – 4 szt.;
* umywalka 1-komorowa z szafką oraz zbiornikiem wody o wym. 500x700x1250 mm – 1 szt.;
* Bojler elektryczny 500 l – 1szt.;
* Zlewozmywak 3 komorowy – 1 szt.;
* Regał magazynowy 4 półkowy – 4 szt.;
* Regał ociekowy perforowany – 2 szt.;
* Szafa chłodnicza (700l) – 3 szt.;
* Okap kuchenny z wyciągiem obejmujący patelnie oraz piece z podstawą mobilną o regulowanej wysokości o wym. 2300x1000x2600 – 2 szt.;
* Lodówka do przechowywania próbek żywności z zestawem pojemników na próbki z kasetami;
* Wózek na pojemniki GN1/1 o wym. 550x400x1800mm – 2 szt.;
* Krajalnica żywności (np.Ma-ga,612p) – 1 szt.;
* Stół pod krajalnicę z półką dolną o wym.1000x700x970mm;
* Maszyna do mielenia „WILK” z wyposażeniem – 1 szt.;
* Stół roboczy pod „Wilka” z półką;
* Dozownik płynu myjącego i dezynfekującego z pistoletem pianotwórczym;
* Rozdzielnia elektryczna z kompletem kabli, gniazd wtyków, przedłużaczy;
* Dozownik mydła – 5 szt.;
* Dozownik papieru – 5szt.;
* Pojemnik GN 1/1 różne głębokości – 40 szt.
* Separator tłuszczów
* Polowy ciąg wydawczy ze stali nierdzewnej składający się z:
  + - stanowisko neutralne otwarte o wym. 2000x300x850 mm;
    - prowadnica tac o wym. 2000x300x30 mm;
    - osłona stanowiska o wym. 2000x25x800 mm;
    - stanowisko neutralne pod kotły kuchni polowej KP-340 wym.2360x600x750 mm;
    - prowadnica tac o wym. 2360x300x30 mm;
    - osłona stanowiska o wym. 2360x25x800 mm;
    - umywalka 6-stanowiskowa o wym.1800x600x750 mm;
    - podstawa pod termosy o wym.100x600x850 mm;
    - stojak na brudne tace o wym. 900x600x150 mm;
    - półki na tace o wym. 800x500 mm;
    - umywalka 1-komorowa z szafką oraz zbiornikiem wody o wym. 500x700x1250 mm;
    - wózek platformowy do transportu kotłów KP-340 szt.1;
    - bemar czterokomorowy, osłona stanowiska i prowadnica na tace.

1. **Hala namiotowa moduł – stołówka**
2. Wymiary hali namiotowej: 10x15 m;
3. Transport elementów konstrukcyjnych i wyposażenia, montaż i demontaż hal namiotowych na koszt Wykonawcy;
4. Wyposażenie hali namiotowej:
5. konstrukcja samonośna, nie posiadająca słupów wewnętrznych ani odciągów na zewnątrz, nie wymagająca fundamentów;
6. podłoga ze sklejki wodoodpornej z powierzchnią antypoślizgową, wypoziomowaną o nośności min.700kg na 1 m². Wymagane łagodne połączenia podłogi z podłogą kontenerów lub innych namiotów;
7. konstrukcja hali namiotowej modułu stołówki powinna być kompatybilna z modułem kuchennym umożliwiająca połączenie w jedną całość z innym namiotem wojskowym lub kontenerami;
8. wysokość wewnętrzna ścian bocznych: od 2,6 do 2,8 metra mierzona od poziomu podłogi;
9. poszycie hali namiotowej wykonane z materiału - plandeka nieprzepuszczająca światła, deszczu kolor khaki;
10. zamontowane drzwi wejściowe kolor khaki z zamkiem antypanicznym   
    i samozamykaczem 2 szt. w miejscu wskazanym przez Zamawiającego podczas montażu. Drzwi zabezpieczone rynnami, najazdami z blachy ryflowanej   
    (z nawierzchnią antypoślizgową ) a w przypadku dużych nierówności terenu schodami z blachy trapezowej z możliwością regulacji wysokości oraz z poręczami;
11. ściany hali wykonane z sztywnego tworzywa sztucznego w kolorze khaki montowane w systemie umożliwiającym wykonywanie połączeń z innymi namiotami lub kontenerami na szerokości 1m lub 2m lub 3m. Połączenia wykonane szczelnie zabezpieczające przed opadami deszczu i wiatrem;
12. w miesiącach listopad, grudzień wymagane ściany podwójne tj; sztywne zewnętrzne ściany z tworzywa sztucznego i ściany wewnętrzne z plandeki PVC w kolorze khaki;
13. oświetlenie hali lampy dwururowe w oprawach hermetycznych w ilości minimum 9 szt. zapewniające odpowiednie oświetlenie stołówki konsumenckiej, uruchamiane włącznikiem oraz minimum 5 punktów poboru energii elektrycznej   
    o napięciu 230 V. Oświetlenie zewnętrzne IP55 szt.1 nad każdym wejściem;
14. Wykonawca zabezpiecza również główny przewód zasilający namiot   
    o minimalnej długości 100 m wraz ze skrzynką elektryczną;
15. stoły do spożywania posiłków w ilości minimum 18 szt. o wym. 80 cm szer.   
    i dł.220 cm. wyposażone w uchwyty (stojaki na broń) i wieszaki na hełmy oraz ławy do siedzenia w ilości minimalnej 36 szt.;
16. wieszaki na ubrania zamontowane do konstrukcji namiotu co 5 metrów i na wysokości min.2 metry w ilości min.100 szt. na namiot;
17. Atest PZH lub dokument równoważny na poszycie plandekowe PVC namiotu;
18. wszystkie materiały muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty dopuszczające obiekt do użyteczności publicznej;
19. nagrzewnice w okresie jesienno-zimowym o mocy grzewczej 150 kW.

**II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA KONTENERA KUCHENNEGO DO MYCIA KOTŁÓW:**

1. **Kontener kuchenny musi być wyposażony w:**
2. Kompletne, sprawne urządzenie zapewniające ich bezawaryjne, bezpieczne użytkowanie; - elektryczny podgrzewacz wody (bojler na ciepłą wodę o pojemności minimum 400 litrów);
3. Bezodpływowy zbiornik na ścieki posadowiony pod kontenerem o pojemności min.8m³;
4. Schody wyposażone w poręcze oraz stopnie systemowe regulowane z blachy aluminiowej antypoślizgowej;
5. Zasilanie elektryczne - co najmniej 1 gniazdo;
6. Oświetlenie elektryczne - 2 punkty;
7. W tylnej części kontenera umiejscowione koryto ażurowe na całej jej długości służące do odprowadzenia brudnej wody do zbiornika;
8. 4 ujęć ciepłej wody (wraz z dozownikiem płynu myjącego i dezynfekcyjnego) z wężem o dł.min.15m wraz z pistoletem pianotwórczym;
9. Regał 2 szt. ociekowy ażurowy do suszenia o min. wymiarach dł. 2000mm x szer. 800 mm x wys.1800 mm z półką ażurową;
10. Haki z systemem mocowania o min. dł. 1000 mm i min.10 szt. haków;
11. System mocowania;
12. Podłoga i ściany kontenera wykonane z blachy aluminiowej ryflowanej, łatwo zmywalnej. Podłoga ściany oraz sufit ocieplony;
13. Ogrzewanie kontenera min. 2 szt.za pomocą promienników ciepła o min. mocy grzewczej 650 V zamontowanych na suficie;
14. Wentylator wyciągowy zamontowany na tylnej części kontenera w ilości 1 szt.min.1200 m³/h;
15. Kontener wyposażony w kurtynę paskową przeźroczystą PVC;
16. Instalacja elektryczna wykonana w klasie odporności na wodę IP55.
17. Wykonawca zobowiązany jest do ustawienia kontenerów do mycia kotłów (maks.8 szt.) w terminach ustalonych przez Zamawiającego przy czym może to być jeden termin w którym będzie należało rozstawić wszystkie kontenery kuchenne do mycia kotłów.