



licitatie-publica.ro

*Noi va deschidem
calea catre noi afaceri!*

Sistem Mobil de Hranire

I.D.: 57401253

Data publicarii 28.05.21 Coduri CPV 39522530-1 44211100-3 44613600-6 34221000-2

Termenul limita pentru depunere: 18.06.21

Descriere: NECESITĂȚI OBIECTIVE ȘI CONSTRÂNGERI DE NATURĂ TEHNICĂ: 1. Sistemul mobil de hrănire este destinat preparării și servirii hranei pentru un număr de minim 500 persoane/3 mese/zi. 2. Hrănirea se va face astfel: - mic dejun: aperitiv (250 g) și suc/ceai/compot (250 ml) - prânz: supe/ciorbe (450 g), felul II cu garnitură (450 g), salată (150 g) și desert (150 g) - cină: felul II cu garnitură (450 g), salată (150 g) și suc/ceai/compot (250 ml). 3. Structura de bază: - spațiu pentru preparare la cald - spațiu pentru preparare la rece - spațiu prelucrare preliminară - spațiu pentru congelare și refrigerare - spațiu pentru depozitare alimente - spațiu pentru distribuire hrană preparată - spațiu pentru debarasare și spălat vesela - spațiu pentru igienizare înainte de servirea mesei - spațiu pentru servirea mesei 250 persoane/serie - spațiu pentru vestiare și toalete, destinat personalului ce deservește sistemul - sistem de purificare și filtrare apă - sistem vidanjabil pentru colectarea apelor menajere și reziduale - sistem de iluminare exterior camuflat 4. Tot sistemul mobil de hrănire va fi containerizat. Container standard ISO 20" tip 1C acreditate conform Convenției internaționale pentru siguranța containerelor (CSC). 5. Trebuie să permită montarea pe orice tip de teren (pietriș, nisip, pământ), cu o minimă amenajare genistică. Containerele vor fi prevăzute cu sistem de nivelare (picioare reglabile sau altă soluție tehnică) și cu platforme/trepte de acces. 6. Să permită transportul îmbarcat, după o pregătire prealabilă, cu mijloace rutiere, aeriene, navale și feroviare. 7. Alimentarea cu energie electrică trebuie să se realizeze din surse publice de distribuție a energiei electrice cât și utilizând generatoare electrice proprii, standard european 220÷230V și 380÷400V la o frecvență de 50Hz (conform SR EN 50160:2011) cu o rezervă de 20% față de bilanțul energetic al tuturor consumatorilor. 8. Indiferent de soluție, utilajele și echipamentele esențiale vor trebui asigurate cu energie electrică în permanență. 9. Spațiul destinat servirii hranei preparate va avea posibilitatea extinderii acestuia. 10. Produsul trebuie să aibă o structură modulară. 11. Va permite extinderea progresivă până la o capacitate de 3.000 persoane. 12. Toate spațiile trebuie să dispună de instalații de climatizare proprii care să asigure în interior o temperatură reglabilă, distribuită uniform în limitele a 18÷24 0C și o umiditate mai mică de 70 %, în timp de 2 ore de la pornire, la o altitudine cuprinsă între 0 și 2.000 m, în toată gama condițiilor climatice de utilizare definite de publicația NATO AECTP 230, cu excepția zonelor climatice M3 și C2÷C4. 13. Spațiile pentru prepararea hranei vor fi prevăzute cu sisteme de ventilare cu dublu flux (admisia și evacuarea aerului se face simultan , fără a se amesteca fluxurile de aer). 14. Interioarele containerelor vor fi căptușite cu oțel inoxidabil tip AISI 304 - pereții interiori și tavanele de minim 0,7 mm grosime - podeaua de minim 3 mm grosime, antiderapantă cu o înclinație care să permită, în urma spălării, scurgerea și evacuarea apei prin instalația de colectare a apei uzate și să suporte o sarcină de minim 1000 kg/mp. 15. Toate spațiile de interconectare trebuie să aibă partea inferioară antiderapantă confecționată din oțel inoxidabil tip AISI 304, să asigure trecerea la același nivel (fără praguri), etanșare împotriva condițiilor atmosferice și a dăunătorilor și să fie dotate cu iluminare electrică. 16. Toate ușile de acces în containere vor avea dimensiunile de 900x2000h mm. 17. Toate ușile de acces să fie prevăzute cu ferestre fixe (de grosimea ușilor) și dispozitive lamelare de camuflare a acestora (în culoarea containerelor). 18. Instalația electrică și de iluminat trebuie protejată la contactul cu apa, astfel încât să se permită spălarea containerului în interior cu jet de apă sub presiune. 19. Instalația electrică, instalația de alimentare cu apă potabilă și evacuare ape reziduale trebuie să fie îngropate în pereții/podeaua/tavanul containerului. 20. Containerele trebuie să fie izolate termic și vor avea un coeficient de transfer termic de maxim 0,4 W/m²K, conform EN 14509:2013. 21. Containerele vor fi realizate conform SR EN 13501-1+A1:2010/C91:2014, minim clasă B1. 22. Fiecare container trebuie să fie prevăzut cu dispozitive detașabile de reglare a înălțimii. Containerele se vor autosuține, fără a fi nevoie de amenajarea unei fundații. 23. Toate echipamentele și utilajele dispuse în containere trebuie să poată fi imobilizate, cu sistem autoblocant în podea/perete, împotriva deplasării accidentale/deteriorării pe timpul transportului și/sau manipulării, încărcării/descărcării, până la o înclinare de 45 grade a containerelor pe oricare din laturi. 24. Tot sistemul trebuie să fie prevăzut cu sistem de iluminat de avarie, cu funcționare autonomă, care să permită funcționarea pentru minim 1 oră. 25. Dacă spațiul pentru servirea mesei va fi cort, acesta trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: - să reziste (cu sistemul de ancorare montat) la vânt (rafale) cu viteza de minim 120 km/h - să reziste la acumulare de zăpadă/nisip de minim 50 kg/mp (mp - metrii patrati) - să dispună de podea tip fagure, realizată din material antiderapant - HDPE, modulară, cu posibilitate de trecere a cablurilor prin ea și de spălare. Modulele podelei se vor îmbina prin sistemul click-clack. Trebuie să reziste la utilizarea mobilierului destinat servirii mesei (mese și scaune), fără a exista pericolul perforării sau deteriorării. Sarcină maximă pe podea minim 250 kg/mp - să asigure iluminarea în mod natural prin ferestre

