

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przegląd, konserwacja i naprawa sprzętu gastronomicznego i chłodniczego w 21.BLT i jednostkach wojskowych z rejonu odpowiedzialności gospodarczej, zlokalizowanych na terenie miast: Świdwin, Trzebiatów, Mrzeżyno, Niechorze, Pruszcz koło Gryfic i Mirosławiec.
2. Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia - w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia określonego w pkt 1 wchodzi:
 - a) przegląd i konserwacja sprzętu określonego w **załączniku nr 3**, tj. trzy razy w roku w m. Świdwin; m. Mirosławiec; m. Trzebiatów, m. Mrzeżyno, m. Pruszcz koło Gryfic;
 - b) dwukrotny przegląd, konserwacja i uruchomienie sprzętu gastronomicznego i chłodniczego w czasowo wyłączonej technologicznie stołówce, w PO-14 Mrzeżyno - określonego w **załączniku nr 3**.
 - c) jeden raz przegląd, konserwacja i uruchomienie sprzętu gastronomicznego i chłodniczego w czasowo wyłączonej technologicznie stołówce, w PO13 Niechorze - określonego w **załączniku nr 3**.
 - d) naprawa sprzętu określonego w załączniku nr 3 oraz pozostałego drobnego sprzętu AGD na który nie prowadzi się dowodów urządzeń, a Zamawiający zleci jego: przegląd/diagnozę uszkodzenia i ewentualną naprawę. Do sprzętu tego zaliczają się min. lodówki, lodówko-zamrażarki o poj. do 200l, ekspresy do kawy, kuchenki mikrofalowe i inne.
3. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

3.1 Wymagania dotyczące przeglądu i konserwacji sprzętu:

- a) Przegląd i konserwacja obejmuje:
 1. **w odniesieniu do sprzętu chłodniczego** m. in. komory, szafy chłodnicze i mroźnie, zamrażarki, witryny chłodnicze, itp.
 - sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego;
 - przegląd automatyki sterującej, chłodniczej;
 - sprawdzenie czystości skraplaczy, półek, wanienek ściekowych;
 - sprawdzenie zanieczyszczenia, stanu filtra zaworu rozprężnego, odcinającego;
 - usunięcie ewentualnych usterek m.in. zardzewiałych śrub, niesprawnych kabli, zużytych uszczelek, itp.
 - czyszczenie i smarowanie pracujących części zawiasów; konserwacja uszczelek;
 - dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
 - sprawdzenie instalacji elektrycznej, przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stanu wyłączników, pokręteł regulatorów, śrub i styków - usunięcie ewentualnych usterek;
 - w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach przeglądu i konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia i wystawienie kosztorysu naprawy (max w ciągu trzech dni roboczych).
 2. **w odniesieniu do gastronomicznych urządzeń grzewczych** min. patelnie, piekarniki, taborety i płyty elektryczne, ludy bemarowe, elektryczne podgrzewacze talerzy, itp.
 - sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł, przełączników i usunięcie ewentualnych ich usterek m.in. zardzewiałych śrub, niesprawnych kabli, zużytych uszczelek, itp.

- przegląd instalacji elektrycznej urządzenia - sprawdzenie stanu przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stanu wyłączników, pokręteł (przełączników) regulatorów, śrub i styków - usunięcie ewentualnych usterek m.in. niesprawnych kabli, zużytych uszczelek, itp.
- czyszczenie i smarowanie pracujących części zawiasów; konserwacja uszczelek;
- przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia;
- dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
- pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego - usunięcie ewentualnych usterek;
- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach przeglądu i konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia i wystawienie kosztorysu naprawy (max w ciągu trzech dni roboczych).

3. w odniesieniu do gastronomicznych urządzeń rozdrabniających min. kralniece żywności, maszyny, roboty do mielenia mięsa, maszyny wieloczynnościowe, kuter do rozdrabniania żywności, itp.

- kontrola przekładni kół zębatych; stan kół zębatych oraz ich osadzenie – usunięcie drobnych usterek m.in. zardzewiałych śrub, niesprawnych kabli, zużytych uszczelek, itp.
- sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników, sprężyn;
- sprawdzenie stanu technicznego przystawek;
- czyszczenie i smarowanie pracujących części zawiasów; konserwacja uszczelek;
- pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego;
- usunięcie drobnych usterek, sprawdzenie sprawności urządzenia;
- dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
- sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji izolacji i ciągłości przewodu ochronnego; stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia; - usunięcie ewentualnych usterek m.in. zardzewiałych śrub, niesprawnych kabli, zużytych uszczelek, itp.
- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach przeglądu i konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia i wystawienie kosztorysu naprawy (max w ciągu trzech dni roboczych).

4. w odniesieniu do gastronomicznych urządzeń myjących i czyszczących min. maszyny do mycia naczyń i garnków, obieraczki elektryczne do ziemniaków i warzyw, itp.

- sprawdzenie stanu masy ścierniej, sit, dysz;
- sprawdzenie stanu pasków klinowych, dociągnięcie pasków, ułożyskowania, sprawdzenie luzów łożysk - usunięcie ewentualnych usterek m.in. zardzewiałych śrub, niesprawnych kabli, zużytych uszczelek, itp.;
- sprawdzenie zasilania, dopływu wody, zaworów - usunięcie ewentualnych usterek m.in. zardzewiałych śrub, zużytych uszczelek, itp.
- sprawdzenie pracy pompy, usunięcie drobnych usterek;
- czyszczenie i smarowanie pracujących części zawiasów; konserwacja uszczelek;
- dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
- sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej, usunięcie drobnych usterek min. stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia;

- pomiar rezystancji i ciągłości przewodu ochronnego - usunięcie ewentualnych usterek;
- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach przeglądu i konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia i wystawienie kosztorysu naprawy (max w ciągu trzech dni roboczych).

Realizacja usługi następować powinna zgodnie z wymogami określonymi przez producenta urządzeń.

- b) Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia środków, materiałów i sprzętu niezbędnego do wykonania przeglądu i konserwacji.

UWAGA: Wykonawca proponuje konkretną kwotę za realizację przeglądu i konserwacji poszczególnych sprzętów i urządzeń uwzględniając czasookres (rbh) usługi oraz materiały niezbędne do jej wykonania tzn. że na fakturze za przegląd i konserwację nie będą dodatkowo uwzględniane koszty materiałów i środków do wykonania usługi.

- c) Każdorazowe dokonanie przeglądu konserwacyjnego potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w dowodach sprzętu lub urządzenia służby żywnościowej.
- d) Zgodnie z art. 14 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. z późn. zm. o substancjach zubożających warstwę ozonową, w przypadku urządzeń chłodniczych zawierających powyżej 3 kg czynnika chłodniczego, będącego substancją kontrolowaną, Wykonawca założy i będzie dokonywał wymaganych przepisami prawa wpisów (w tym kontroli szczelności) w karcie obsługi technicznej i naprawy urządzenia, zwanej dalej „kartą urządzenia”, która będzie załącznikiem do dowodu urządzenia.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do sprawdzenia zgodności z obowiązującymi przepisami ww. „kart urządzenia”, które są załącznikiem do dowodu urządzenia, a w przypadku ich braku do jej wystawienia.
- f) Wykonawca jest zobowiązany do oznakowania urządzeń zawierających substancje kontrolowane zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi w tym zakresie.
- g) Podstawą do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę za konserwację, będzie sporządzona i podpisana przez strony umowy: **karta usługi konserwacji (załącznik nr 3 a, b, c, d, e)** oraz protokół odbioru usługi (**załącznik nr 5**) – ww. dokumenty podpisane przez Wykonawcę oraz danych użytkowników sprzętu;
- h) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia kart usługi konserwacji oraz protokołów odbioru usługi w dwóch egzemplarzach, (egz. nr 1 dla Zamawiającego, egz. nr 2 dla Wykonawcy).
- i) Na podstawie wpisu o niesprawności urządzenia/sprzętu w karcie usługi konserwacji Wykonawca sporządzi i dostarczy do Zamawiającego - kosztorys naprawy. Wówczas Wykonawca nie ujmuje w karcie usługi konserwacji kosztu realizacji usługi konserwacji, a ujmuje koszty diagnostyki w usłudze naprawy urządzenia/sprzętu.

3.1 Warunki dotyczące naprawy sprzętu gastronomicznego – chłodniczego służby żywnościowej:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do naprawy ewentualnych uszkodzeń sprzętu stwierdzonych przy diagnostyce uszkodzenia, w tym: wymiana zużytych części/elementów, uzupełnienie brakujących ilości płynów eksploatacyjnych i

czynników chłodzących; wymiana filtrów, wymiana niesprawnych podzespołów itp.

- b) Wykonawca zobowiązuje się do podjęcia naprawy sprzętu i urządzeń chłodniczych, po telefonicznym zgłoszeniu przez Użytkownika sprzętu z poszczególnych lokalizacji zgodnie z zał. nr 3 na nr tel. usterki lub awarii w ciągu 48 godzin od chwili przyjęcia zgłoszenia (dotyczy także dni świątecznych, wolnych od pracy) oraz w ciągu 72 godzin od chwili przyjęcia zgłoszenia dla pozostałego sprzętu i urządzeń. Wykonawca zobowiązany jest do odnotowania danych osoby zgłaszającej tj. imię, nazwisko, nr telefonu.
- c) Wykonawca w przypadku wezwania do awarii przedstawi do akceptacji Zamawiającego (niezwłocznie max w ciągu 3 dni roboczych od dnia diagnozy) kosztorys naprawy z podziałem na materiały, części i urządzenia podlegające wymianie/naprawie oraz w osobnej pozycji maksymalną ilość roboczogodzin do wykonania przedmiotowej usługi;
- d) Wykonawca może przystąpić do usługi naprawy po przedstawieniu kosztorysu naprawy, który zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego;
- e) W przypadku braku możliwości dokonania naprawy sprzętu w siedzibie Zamawiającego, naprawa zostanie dokonana w warsztacie Wykonawcy, przy czym koszty dojazdu oraz transportu sprzętu w obie strony pokrywa i zapewnia Wykonawca.
- f) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi własnymi narzędziami, urządzeniami oraz użyje wszystkich niezbędnych części i dostarczy urządzenia w takim terminie, aby zachować ciągłość wykonywania zadań w służbie żywnościowej.
- g) Koszt transportu części, demontaż i montaż części Wykonawca uwzględni w ramach kwoty za roboczogodzinę wg ceny przedstawionej w formularzu ofertowym. Cena za jedną roboczogodzinę powinna zawierać wszystkie koszty składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i nie będzie podlegała podwyższeniu w okresie trwania zawartej umowy.
- h) W przypadku konieczności wymiany części uszkodzonej Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania części fabrycznie nowych.
- i) Części i materiały użyte i zamontowane do naprawionego sprzętu rozliczane będą wg aktualnych cen rynkowych. Wykonawca nie będzie naliczał marży na zakupione części i podzespoły zamienne oraz materiały niezbędne do dokonania naprawy.
- j) Zastosowane części i materiały powinny posiadać atesty i dopuszczenia upoważnionych instytucji.
- k) Zamawiający wymaga dołączenia/przedstawienia faktur VAT za zakupione części/elementy w przypadku, gdy cena jednostkowa części podana w kosztorysie naprawy przekracza kwotę 80,00 zł.
- l) Każdorazowe dokonanie naprawy potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w dowodach sprzętu lub urządzenia służby żywnościowej z wyszczególnieniem wymienianych/naprawianych części/urządzeń.
- m) Podstawą do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę za naprawę sprzętu służby żywnościowej, będzie sporządzona i podpisana przez strony umowy: karta rozliczenia usługi (**załącznik nr 4**) oraz protokół odbioru usługi (**załącznik nr 5**) – ww. dokumenty podpisane muszą być przez Wykonawcę oraz danego użytkownika sprzętu;
- n) Wykonawca w karcie rozliczenia usługi zamieści wykaz wymienionych materiałów, części i urządzeń, które podlegały wymianie/naprawie oraz ilość roboczogodzin wykonania usługi, która nie może przekroczyć ilości przedstawionych w kosztorysie naprawy;

- o) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia karty rozliczenia usługi oraz protokołów odbioru usługi w dwóch egzemplarzach, (egz. nr 1 dla Zamawiającego, egz. nr 2 dla Wykonawcy).

p) **Ostateczna ilość napraw** zależeć będzie od potrzeb Zamawiającego

4. Przegląd i konserwacja sprzętu powinny odbywać się trzy razy do roku, tj.:

- a) **I 01.06-30.06.2025 r.**
- b) **II 01.09-30.09.2025 r.**
- c) **III 18.11-15.12.2025 r.**

5. Przegląd, konserwacja i uruchomienie sprzętu gastronomicznego i chłodniczego w czasowo wyłączonej technologicznie stołówce, w m. Niechorze powinien odbyć się raz w ciągu roku, tj.:

- a) **II w terminie od 02.11.do 15.12.2025 r.**

6. Przegląd, konserwacja i uruchomienie sprzętu gastronomicznego i chłodniczego w czasowo wyłączonej technologicznie stołówce, w m. Mrzeżyno powinien odbyć się dwukrotnie w ciągu roku, tj.:

- b) **I w terminie od 30.04. do 30.05.2025 r.**
- c) **II w terminie od 02.11. do 15.12.2025 r.**

W związku z ćwiczeniami, szkoleniami itp. i wiążącą się z tym potrzebą włączenia do eksploatacji stołówki, terminy mogą ulec zmianie zgodnie z potrzebami Zamawiającego. Zamawiający powiadomi o powyższym fakcie Wykonawcę z min. 7 – dniowym wyprzedzeniem.

7. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę prac dotyczących usługi.

8. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert częściowych obejmujących część przedmiotu zamówienia w ramach zadania.