**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
2. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi przeglądów, konserwacji oraz napraw sprzętu gastronomicznego: urządzeń chłodniczych, urządzeń grzewczych i sprzętu kuchennego, zwanej dalej usługą, dla Jednostki Wojskowej Nr 2063 oraz instytucji będących na zaopatrzeniu Jednostki Wojskowej Nr 2063.
3. Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi w  zakresie przeglądów, konserwacji oraz napraw sprzętu gastronomicznego: urządzeń chłodniczych, urządzeń grzewczych i sprzętu kuchennego wymienionego w projekcie umowy, znajdującego się na wyposażeniu Jednostki Wojskowej Nr 2063 oraz instytucji będących na zaopatrzeniu Jednostki Wojskowej Nr 2063.
4. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w lokalizacjach na terenie m. st. Warszawy. Adresy wykonywania przedmiotu zamówienia zostaną przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy.

1. WYMAGANIA REALIZACJI ZAMÓWIENIA
2. Wykonanie zamówienia usługi przeglądu: tj. wykonanie czynności związanych z przeprowadzeniem przeglądu technicznego (raz w kwartale w trakcie obowiązywania umowy) sprzętu gastronomicznego chłodniczego, grzewczego i  sprzętu kuchennego (określonego § 1 umowy) będzie polegało na wykonaniu zespołu specjalistycznych czynności zapewniających utrzymanie sprzętu służby żywnościowej w pełnej sprawności technicznej i funkcjonalnej oraz zapewnieniu warunków jego użytkowania określonych w przepisach technicznych, sprawdzeniu jego stanu technicznego, a w szczególności: regulacji maszyn i urządzeń, pomiaru rezystancji izolacji i ciągłości przewodu zerowego do zasilania włącznie; czyszczeniu i smarowaniu pracujących części elementów; konserwacji uszczelek; dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań; uzupełnieniu brakujących ilości płynów eksploatacyjnych i czynników chłodzących; wymianie lub czyszczeniu filtrów, odkamienianiu, ostrzeniu części tnących, wymianie elementów.
3. Wykonanie zamówienia usługi naprawy, tj. naprawy, konserwacji sprzętu gastronomicznego chłodniczego, grzewczego i sprzętu kuchennego (określonego § 1 umowy), będzie polegało na:
4. właściwej identyfikacji oraz prawidłowym rozpoznaniu przyczyny usterki, uszkodzenia, awarii;
5. przywróceniu właściwości technicznych, użytkowych (funkcjonalnych) uszkodzonym częściom zamiennym, elementom i podzespołom sprzętu technicznego w wyniku regeneracji lub wymiany na nowe zużytych części;
6. przywróceniu pełnej sprawności eksploatacyjnej konserwowanego, naprawianego sprzętu gastronomicznego chłodniczego, grzewczego i sprzętu kuchennego;
7. czyszczeniu, odkamienianiu, oliwieniu oraz wykonaniu niezbędnych regulacji każdorazowo po przeprowadzeniu przeglądu i/lub konserwacji i/lub prac naprawczych;
8. dokonywaniu stosownych adnotacji z oznaczeniem wykonywanych czynności w dokumentacji wyżej wymienionego sprzętu Zamawiającego.
9. Zamówienie (usługa) będzie wykonane z wykorzystaniem fabrycznie nowych z bieżącego roku produkcji, oryginalnych części producenta, lub innych o parametrach nie gorszych niż producenta.
10. Na wymienione części zamienne, podzespoły i elementy sprzętu gastronomicznego: urządzeń chłodniczych, urządzeń grzewczych i sprzętu kuchennego, w związku z realizacją zamówienia (usługi) Wykonawca udzieli gwarancji na okres nie krótszy niż 12 miesięcy oraz dostarczy do siedziby Zamawiającego karty gwarancyjne wydane przez sprzedawcę lub producenta części.
11. Wymontowane (zużyte) części zamienne i materiały eksploatacyjne, wykorzystane do realizacji zamówienia (usługi) zostaną zutylizowane przez Wykonawcę.
12. Wykonawca wykona zamówienie (usługę) przy użyciu własnych narzędzi, materiałów i urządzeń naprawczych.
13. W przypadku konieczności wywiezienia sprzętu podlegającego realizacji zamówienia (usługi) z miejsca jego zainstalowania, koszty transportu (odbioru i dowozu) ponosi Wykonawca.
14. Realizacja zamówienia (usługi) odbędzie się w terminie 3 dni roboczych po zgłoszeniu, a w przypadku awarii sprzętu gastronomicznego, chłodniczego, grzewczego i sprzętu kuchennego będącego elementem ciągu technologicznego w żywieniu zbiorowym przystąpienia do naprawy w ciągu od 1 do 3 dni roboczych.
15. Realizacja zamówienia (usługi) odbędzie się we wszystkie dni tygodnia  
    w godz. 6.00 - 22.00 także w dniach wolnych od pracy oraz w dniach świątecznych.
16. Wykonawca nie będzie kierował osób nieposiadających obywatelstwa Rzeczypospolitej Polskiej do wykonania zamówienia.
17. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych według projektu umowy.

Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji zamówienia określono w projekcie umowy.

1. TERMINOLOGIA
2. SPRZĘT SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ – sprzęt gastronomiczny: grzewczy i chłodniczy oraz sprzęt kuchenny AGD, meble, inne urządzenia ze stali nierdzewnej stanowiące wyposażenie stołówek wojskowych i magazynów służby żywnościowej, gabinetów i pomieszczeń służbowych Jednostki Wojskowej Nr 2063 oraz jednostek i instytucji wojskowych będących na zaopatrzeniu Jednostki Wojskowej Nr 2063.
3. PRZEGLĄD – zespół czynności zapewniających utrzymanie sprzętu służby żywnościowej w pełnej sprawności technicznej i funkcjonalnej oraz zapewnienie warunków jego użytkowania określonych w przepisach technicznych, w szczególności sprawdzenie stanu technicznego, a w szczególności: regulacja maszyn i urządzeń, pomiary rezystancji izolacji i ciągłości przewodu zerowego do zasilania włącznie; czyszczenie i smarowanie pracujących części elementów; konserwacja uszczelek; dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań; uzupełnienie brakujących ilości płynów eksploatacyjnych i czynników chłodzących; wymiana lub czyszczenie filtrów, odkamienianie, ostrzenie części tnących, wymiana elementów i uszczelek – o wartości jednostkowej nieprzekraczającej 150,00 zł

Cena wykonania przeglądu obejmuje wszelkie koszy związane z realizacją usługi, jakie ponosi Wykonawca w tym koszty: wykonanych czynności, części zamiennych, materiałów, dojazdu.

1. NAPRAWA – zespół czynności mających na celu przywrócenie pełnej sprawności technicznej i użytkowej sprzętu służby żywnościowej, polega na usprawnieniu lub wymianie uszkodzonych lub zużytych zespołów, podzespołów i części, części zamiennych, materiałów oraz ich regulacji według zaleceń producenta, bez wprowadzania zmian w konstrukcji, działaniu lub parametrów technicznych; wartość wykonanej naprawy, konserwacji obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją naprawy, konserwacji jakie ponosi Wykonawca, w tym koszty: wykonanych czynności, roboczogodzin, części zamiennych, dojazdu.
2. KONSERWACJA – operacja technologiczna polegająca na zastosowaniu środków konserwacyjnych prowadzona w celu ograniczenia szkodliwego oddziaływania środowiska na sprzęt służby żywnościowej, to również zespół czynności wykonywanych w celu utrzymania zdatności użytkowej sprzętu służby żywnościowej, prowadzonych zgodnie z instrukcją eksploatacji, niebędących naprawą sprzętu.
3. ROBOCZOGODZINA (rbg) – norma ilościowa wykonania przez jednego pracownika wykonawcy, w czasie jednej godziny określonego zakresu czynności związanych z realizacją zamówienia.
4. CENA ZA JEDNĄ ROBOCZOGODZINĘ zawiera wszystkie koszty składające się na wykonanie naprawy będącej wynikiem przeglądów i usuwania awarii, tj. obejmuje cenę wykonania usługi łącznie ze wszystkimi kosztami pośrednimi np.: koszty drobnych materiałów eksploatacyjnych, koszty dojazdu pracownika, koszty wysłania przesyłki do siedziby Zamawiającego, koszty ubezpieczenia oraz wszelkie inne koszty związane z realizacją zamówienia.
5. CZĘŚCI ZAMIENNE – Wykonawca zapewnia dostawę części zamiennych (części nowych, oryginalnych), zgodnych z wymaganiami producenta urządzeń oraz montaż w ramach należnego wynagrodzenia.
6. ODPADY – wszelkie substancje lub przedmioty zawierające substancje kontrolne wytworzone w wyniku realizacji zamówienia w sposób zapobiegający emisji substancji kontrolnych do środowiska, stanowią własność Wykonawcy.