Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA**

1. **Przedmiotem zamówienia jest** : świadczenie usługi polegającej na przeglądzie, konserwacji i naprawie sprzętu gastronomicznego i chłodniczego znajdującego się w oddziale Waplewo oraz drobnego sprzętu AGD i sprzętu chłodniczego stanowiącego wyposażenie pokoi służbowych i hotelowych.
2. **W zakres wykonywanych usług wchodzi:**
3. bieżące konserwacje raz na kwartał maszyn i urządzeń gastronomicznych dla zapewnienia ich optymalnego stanu technicznego a w szczególności: wykonanie niezbędnych regulacji maszyn i urządzeń gastronomicznych, czyszczenie, odkamienianie, oliwienie, ostrzenie części tnących;
4. naprawy maszyn i urządzeń gastronomicznych w tym : rozpoznanie usterek i ich usunięcie, wykonanie niezbędnych regulacji po pracach naprawczych.
5. **Wymagania dotyczące przeglądu i konserwacji sprzętu gastronomicznego i chłodniczego:**
6. **Sprzęt chłodniczy ( instalacje chłodnicze) - konserwacja obejmuje:**

* Sprawdzenie parametrów pracy urządzeń chłodniczych ( ciśnienie ssania, skraplania, itp. );
* Sprawdzenie nastaw zabezpieczeń urządzeń przed nieprawidłową pracą ( zabezpieczenia przeciążeniowe, presostaty wysokiego i niskiego ciśnienia oraz presostat różnicowy );
* Czyszczenie styków elektrycznych ;
* Czyszczenie skraplacza;
* Sprawdzenie szczelności instalacji chłodniczej;
* Drobne uzupełnienie czynnika chłodniczego;
* Sprawdzenie poziomu oleju w sprężarce;
* Regulacja parametrów pracy urządzeń.

1. **Sprzęt gastronomiczny - konserwacja obejmuje :**

* przegląd ogólny- sprawdzenie stanu technicznego;
* regulacja maszyn i urządzeń;
* pomiary rezystencji izolacji i ciągłości przewodu zerowego do zasilania włącznie;
* czyszczenie i smarowanie pracujących części i elementów;
* konserwacja uszczelek;
* dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
* uzupełnienie brakujących ilości płynów eksploatacyjnych i czynników chłodzących;
* czyszczenie filtrów;
* odkamienianie;
* ostrzenie części tnących;
* wymiana elementów i uszczelek o wartości jednostkowej nieprzekraczającej 50 zł;
* poprawienie mocowań kabli przełączy.

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia materiałów i sprzętu niezbędnego do wykonania konserwacji.
2. Każdorazowe dokonanie przeglądu konserwacyjnego potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w indywidualnej dokumentacji eksploatacyjnej sprzętu (dowodach urządzeń).
3. Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową* (Dz. U. z 2014 r. poz. 436), 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.
4. Przy czym zgodnie z art. 7 ust. 2 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową* (Dz. U. z 2014 r. poz. 436), kartę urządzenia mogą zakładać osoby posiadające świadectwo kwalifikacji w zakresie substancji kontrolowanych, zwane „świadectwem kwalifikacji”.
5. Wzór karty urządzenia, uwzględniający konieczność zapewnienia kompleksowej informacji o substancji kontrolowanej zawartej w danym urządzeniu lub instalacji musi być zgodny z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 6 sierpnia 2004 roku *w sprawie wzoru karty urządzenia i instalacji zawierających substancje kontrolowane* (Dz. U. z 2004 r. Nr 184, poz. 1903 z późn. zm.).
6. Zgodnie z art. 10 ust. 2 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową* (Dz. U. z 2014 r. poz. 436) , Wykonawca zobowiązany będzie do postępowania z odpadami zawierającymi substancje kontrolowane, wytworzonymi w wyniku realizacji przedmiotowej usługi, w sposób zapobiegający emisji substancji kontrolowanych do środowiska.
7. Wykonawca jest zobowiązany do oznakowania urządzeń zawierających substancje kontrolowane zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 16 sierpnia 2004 roku w sprawie sposobu oznakowania produktów, urządzeń i instalacji zawierających substancje kontrolowane, a także pojemników zawierających te substancje (Dz. U. z 2004 r. Nr 195, poz.2007), jeżeli nie są oznaczone.
8. Wykonawca powinien posiadać wyposażenie do wykonywania prac z substancjami kontrolowanymi wg Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 2 września 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań dla wyposażenia technicznego stosowanego przy wykonywaniu działalności związanej z substancjami kontrolowanymi Dz.U. z 2004 r. Nr 202 poz.2071 z późn. zm.
9. Podstawą do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę za usługę konserwacji, będzie sporządzona i podpisana przez Strony umowy, karta wykonania usługi.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia karty wykonania usługi w dwóch egzemplarzach, (egz. Nr 1 dla Zamawiającego, egz. Nr 2 dla Wykonawcy).
11. **Warunki dotyczące naprawy sprzętu gastronomicznego i chłodniczego:**
12. Wykonawca zobowiązany jest do naprawy ewentualnych uszkodzeń sprzętu stwierdzonych przy konserwacji lub w przypadku wystąpienia awarii.
13. Naprawa związana jest z wystąpieniem awarii sprzętu i ma obejmować przegląd poprawności działania sprzętu, oraz jego poszczególnych podzespołów, znalezienie przyczyny awarii oraz jej usunięcie.
14. Ostateczna ilość napraw zależeć będzie od potrzeb Zamawiającego.
15. W sytuacji gdy Wykonawca zostanie wezwany do naprawy sprzętu i urządzeń w wyniku awarii, sporządzi protokół awarii w którym zamieści wykaz zużytych, uszkodzonych materiałów części i urządzeń, które podlegają naprawie oraz sporządzi i dostarczy w terminie do 1 dnia kosztorys naprawy lub wymiany wyżej wymienionych podzespołów i części.
16. Wykonawca może przystąpić do usługi naprawy po przedstawieniu kosztorysu i zaakceptowaniu przez Zamawiającego;
17. W kosztorysie Wykonawca zobowiązany będzie do wykazania ilości roboczogodzin przewidzianych do realizacji danej naprawy;
18. Wykonawca zobowiązuje się do podjęcia naprawy sprzętu w terminie do 2 dni roboczych od dnia zgłoszenia, a w przypadku awarii sprzętu gastronomicznego i chłodniczego będącego elementem łańcucha chłodniczego lub ciągu technologicznego w żywieniu zbiorowym, naprawy należy dokonać w ciągu 24 godzin od zgłoszenia.
19. 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 zapewnia Wykonawca.
20. Każdorazowo po dokonaniu naprawy, zmiany miejsca podłączenia urządzenia Wykonawca dokona pomiaru rezystancji i dokona wpisu w dowodzie urządzenia u użytkownika sprzętu.
21. 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 działu gastronomicznego.
22. Koszt transportu, 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***.
23. W przypadku konieczności wymiany części uszkodzonej Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania części fabrycznie nowych.
24. Części i materiały używane i montowane do naprawionego sprzętu rozliczane będą wg aktualnych cen rynkowych.
25. Wykonawca nie będzie naliczał marży na zakupione części i podzespoły zamienne oraz materiały niezbędne do dokonania konserwacji i napraw. W związku z powyższym Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia kserokopii faktur zakupu elementów wykorzystanych do naprawy, których cena jednostkowa elementu wynosi powyżej 50 zł brutto.
26. Zastosowane części i materiały powinny posiadać atesty i dopuszczenia upoważnionych instytucji.
27. Dokumentem potwierdzającym odbiór usługi będzie sporządzona i podpisana przez Strony umowy, karta wykonania usługi,
28. Podstawą do wystawiania przez Wykonawcę faktury VAT za usługę naprawy będą stanowiły: podpisana przez Strony umowy, karta wykonania usługi i kserokopie faktur zakupu elementów wykorzystanych do naprawy, których cena jednostkowa wynosi powyżej 50 zł brutto.
29. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia karty wykonania usługi w dwóch egzemplarzach, (egz. Nr 1 dla Zamawiającego, egz. Nr 2 dla Wykonawcy).
30. Na wykonaną usługę naprawy Wykonawca udzieli 3 – miesięcznej gwarancji , a na wymienione części zamienne , co najmniej 6- miesięcznej gwarancji lub gwarancji przewidzianej przez producenta części.
31. **Pozostałe wymagania:**
32. Wykonawca jest odpowiedzialny za szkody wyrządzone w obrębie prowadzonych prac, aż do chwili dokonania odbioru przekazania sprzętu Zamawiającemu, a także odpowiada za szkody wyrządzone przez jego pracowników przy wykonywaniu prac.
33. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego sporządzenia ekspertyz technicznych sprzętu gastronomicznego i chłodniczego wycofywanego z eksploatacji.
34. Każdorazowe wykonanie naprawy, przeglądu konserwacyjnego oraz przeglądu stanu technicznego potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w indywidualnej dokumentacji eksploatacyjnej sprzętu (dowodach urządzeń).