



28. WOJSKOWY ODDZIAŁ GOSPODARCZY
08-110 Siedlce , ul. Rotmistrza Witolda Pileckiego 5

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: *USŁUGA KONSERWACJI, PRZEGLĄDU I NAPRAWY DROBNEGO SPRZĘTU AGD ORAZ SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I CHŁODNICZEGO.*

- GZ WESOŁA UL. OKUNIEWSKA 1, 05-075 WARSZAWA
- GZ SIEDLCE UL. SKŁADOWA 39, 08-110 SIEDLCE

2. CPV: 50882000-1 – usługi w zakresie napraw i konserwacji maszyn

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są usługi w zakresie konserwacji, naprawy i usuwania awarii sprzętu gastronomiczno-chłodniczego, maszyn do mycia sprzętu znajdującego się w stołówkach wojskowych i magazynach żywnościowych oraz sprzętu gastronomiczno-chłodniczego stanowiącego wyposażenie pododdziałów i gabinetów służbowych jednostek i instytucji wojskowych będących na zaopatrzeniu 28. Wojskowego Oddziału Gospodarczego.

I. W zakres wykonywanych usług wchodzi:

1. Bieżące przeglądy i konserwacje, dla zapewnienia ich optymalnego stanu technicznego sprzętu przedstawionego w załączniku nr 1 – wykaz sprzętu, a w szczególności:
 - wykonanie niezbędnych regulacji maszyn i urządzeń gastronomicznych (elektrycznych i gazowych),
 - pomiary rezystancji, izolacji oraz ciągłości przewodu ochronnego sprzętu i urządzeń podłączonych do sieci elektrycznej,
 - czyszczenie, odkamienianie, oliwienie,
 - ostrzenie części tnących.
2. Naprawy urządzeń będących wynikiem przeglądu i konserwacji i usuwanie usterek.
3. Usuwanie awarii maszyn i urządzeń gastronomicznych (w tym również elektrycznych i gazowych) oraz mebli ze stali nierdzewnej, a w szczególności:
 - rozpoznanie usterek i ich usunięcie,
 - wykonanie niezbędnych regulacji po pracach naprawczych.

II. Sprzęt podlegający konserwacji i naprawie znajduje się w:

- a) Grupa Zabezpieczenia (GZ) SIEDLCE 08-110 SIEDLCE, ul. Składowa 39
- b) Grupa Zabezpieczenia (GZ) WARSZAWA – WESOŁA, 05– 075 WESOŁA, ul. Okuniewska 1

III. Wymagane terminy przeprowadzenia przeglądu i konserwacji:

Konserwacja sprzętu gastronomicznego i chłodniczego przeprowadzana będzie:

w 2025 r. :

- do 31 marca 2025 r.
- do 30 czerwca 2025 r.
- do 30 września 2025 r.
- do 15 grudnia 2025 r.

Powyższa częstotliwość nie dotyczy sprzętu gastronomiczno-chłodniczego znajdującego się w stołówce wojskowej oraz magazynie żywnościowym GZ Siedlce (b. 143, K-0951) czasowo wyłączonych technologicznie z użytku, jak również sprzętu jednostek wojskowych wyszczególnionego w załączniku nr 1, który nie wykonał normy międzyobsługowej określonej

przez producenta sprzętu (nie był eksploatowany) Dla tego typu sprzętu przeprowadzany będzie przeгляд profilaktyczny z częstotliwością **raz na rok:**¹

– do 30 czerwca 2025 r.

W razie wykonania normy międzyobsługowej (eksploatacji sprzętu) potrzeba przeprowadzenia dodatkowego przeglądu zgłoszona będzie przez Zamawiającego.

Szczegółowy wykaz sprzętu podlegającego okresowym przeglądom i konserwacji przedstawia załącznik nr 1 do OPZ

IV. Wymagania dotyczące i konserwacji sprzętu gastronomicznego i chłodniczego:

1. Wykonawca skieruje minimum dwie osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje zawodowe, uprawnienia, niezbędne do wykonania zamówienia, w tym:

co najmniej jedną osobę posiadającą:

- świadectwo kwalifikacyjne serii „D” uprawniające do dozoru nad eksploatacją instalacji i urządzeń elektrycznych o napięciu do 1 kV,
- świadectwo kwalifikacyjne serii „D” uprawniające do dozoru w zakresie obsługi, konserwacji i remontów urządzeń gazowych o ciśnieniu nie wyższym niż 5kPa.
- świadectwo kwalifikacji zgodnie z art. 20 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. o substancjach zubażających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowych gazach cieplarnianych (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2065)

co najmniej jedna osoba zajmująca się naprawami i konserwacją urządzeń:

- świadectwo kwalifikacyjne serii „E” uprawniające do eksploatacji instalacji urządzeń elektrycznych o napięciu do 1 kV.
 - świadectwo kwalifikacyjne serii „E” uprawniające do eksploatacji w zakresie obsługi, konserwacji i remontów urządzeń gazowych o ciśnieniu nie wyższym niż 5kPa.
2. Przegląd i konserwacja obejmuje przegląd ogólny, sprawdzenie stanu technicznego; 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, poprawienie mocowań kabli przełączny. Realizacja usługi następować będzie zgodnie z wymogami określonymi przez producenta urządzeń.
 3. Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia materiałów i sprzętu niezbędnego do wykonania konserwacji.
 4. Każdorazowe dokonanie konserwacji potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w indywidualnej dokumentacji eksploatacyjnej sprzętu (**dowodach urządzeń**)
 5. Zakres usług przeglądu i konserwacji wraz z wymaganym normatywem czasowym, w jakim Wykonawca będzie zobowiązany zrealizować przedmiotową usługę - zawiera załącznik nr 2.

¹ „Przepisy o działalności służby żywnościowej DU 4.21.1(B)”, sekcja 0307, pkt 7

6. Zgodnie z art. 14 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową* (Dz. U. z 2020 r. poz. 2065), w przypadku urządzeń chłodniczych zawierających **co najmniej 3 kg lub co najmniej 5 ton ekwiwalentu CO₂ fluorowanych gazów cieplarnianych**, będącego substancją kontrolowaną, Wykonawca 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 (wzór „karty urządzenia” zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 517/2014 z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie fluorowanych gazów cieplarnianych i uchylenia rozporządzenia (WE) nr 842/2006).
7. Zgodnie z ustawą z dnia 15 maja 2015 r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową*, Wykonawca zobowiązany będzie do postępowania z odpadami zawierającymi substancje kontrolowane, wytworzonymi w wyniku realizacji przedmiotowej usługi, w sposób zapobiegający emisji substancji kontrolowanych do środowiska.
8. Wykonawca jest zobowiązany do oznakowania urządzeń zawierających substancje kontrolowane zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiej i Rady (UE) Nr 517/2014 z dnia 16 kwietnia 2014 r., rozdział III art. 12, w sprawie sposobu oznakowania produktów, urządzeń i instalacji zawierających substancje kontrolowane, a także pojemników zawierających te substancje jeżeli nie są oznaczone.
9. Podstawą do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę za przegląd i konserwację, będzie sporządzony i podpisany przez Strony umowy, protokół odbioru usługi konserwacji / naprawy stanowiący załącznik nr 3 do umowy.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia protokołu odbioru usługi w dwóch egzemplarzach, (egz. nr 1 dla Zamawiającego, egz. nr 2 dla Wykonawcy).
11. Na podstawie niesprawności wykazanych w protokole odbioru usługi z przeprowadzonej konserwacji, Wykonawca sporządzi szacunkową wycenę usprawnienia sprzętu.
12. Wykonawca zobowiązany jest do naprawy ewentualnych uszkodzeń sprzętu stwierdzonych przy przeglądzie i konserwacji, na podstawie protokołu awarii/konieczności sporządzonego przez użytkownika :
 - Wykonawca przedstawi Zamawiającemu ofertę cenową zgodnie z **załącznikiem nr 7 do umowy** uwzględniając ilość roboczogodzin oraz wartość części i materiałów niezbędnych do wykonania naprawy,
 - Zamawiający akceptuje przedstawioną ofertę poprzez wysłanie Wykonawcy zatwierdzonego Protokołu wyceny naprawy (**załącznik nr 7 do umowy**),
 - Wykonawca zapewni dostawę części zamiennych (części nowych, oryginalnych) zgodnych z wymaganiami producenta urządzeń oraz montaż w ramach należnego wynagrodzenia.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wykazania sprzętu, który ze względu na duże zużycie, lata eksploatacji i brak ekonomicznego uzasadnienia dla usprawnienia i dalszej eksploatacji powinien zostać wycofany z użytkowania. Powyższy zapis powinien być dokonany w dowodzie urządzenia oraz w rubryce protokołu odebrania usługi w kolumnie „uwagi” stanowiącego załącznik nr 3 do umowy.

V. Warunki dotyczące naprawy w wyniku awarii sprzętu gastronomicznego i chłodniczego:

1. Ostateczna ilość napraw zależy będzie od potrzeb Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać serwis całodobowy przez 7 dni w tygodniu.
3. Zamawiający określa szacunkowy czas napraw sprzętu przedstawionego w załączniku nr 1 – wykaz sprzętu, na podstawie normatywu czasu naprawy – załącznik nr 3.
4. W przypadku konieczności usunięcia awarii, na podstawie protokołu awarii/konieczności sporządzonego przez użytkownika:
 - Zamawiający każdorazowo przekazuje Wykonawcy Protokół wyceny naprawy (**załącznik nr 6 do umowy**), w którym określi ilość roboczogodzin oraz wartość części i materiałów niezbędnych do wykonania naprawy;
 - Wykonawca jest zobowiązany do przystąpienia do usunięcia awarii zgodnie ze wskazanym w formularzu ofertowym czasem od momentu uzyskania akceptacji Protokołu wyceny od Zamawiającego;
 - Naprawa w wyniku awarii ma obejmować poprawności działania sprzętu, oraz jego poszczególnych podzespołów, znalezienie przyczyny awarii oraz jej usunięcie,
 - Wykonawca jest zobowiązany do wystąpienia do Zamawiającego o zgodę na zakup części zamiennych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania urządzeń oraz określenia szacowanej ilości roboczogodzin potrzebnej do usunięcia awarii,
5. 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.
6. Każdorazowo po dokonaniu naprawy, zmiany miejsca podłączenia urządzenia Wykonawca dokona pomiaru rezystancji i dokona wpisu w **dowodzie urządzenia** u użytkownika sprzętu.
7. 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.
8. Koszt transportu, demontaż i montaż części Wykonawca uwzględni w ramach ceny za jedną roboczogodzinę zgodnie ze złożoną ofertą. Cena za jedną roboczogodzinę powinna zawierać wszystkie koszty składające się na wykonanie naprawy i nie będzie podlegała podwyższeniu w okresie trwania zawartej umowy.
9. W przypadku konieczności wymiany części uszkodzonej Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania części fabrycznie nowych.
10. Części i materiały używane i montowane do naprawionego sprzętu rozliczane będą według aktualnych cen rynkowych.
11. 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 materiałów i części wykorzystanych do naprawy, których cena jednostkowa wynosi powyżej 1000,00 zł netto.
12. Zastosowane części i materiały powinny posiadać atesty i dopuszczenia upoważnionych instytucji.

13. Na wykonaną usługę i wymienione urządzenia bądź części zamienne, Wykonawca udzieli **12 miesięcznej gwarancji.**

14. Ochrona przeciwpożarowa – wymogi w zakresie ochrony przeciwpożarowej określają „Prace niebezpieczne pod względem pożarowym” – nieprzewidziane instrukcją technologiczną lub prowadzone poza wyznaczonym na stałe do tego celu miejscem, jak prace remontowo-budowlane związane z użyciem otwartego ognia prowadzone wewnątrz obiektu, na przyległych do niego terenach oraz placach składowych, a także wszelkie prace remontowo-budowlane wykonywane w strefach zagrożonych wybuchem, należy prowadzić w sposób uniemożliwiający powstanie pożaru lub wybuchu.

Podstawa prawna: ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. nr 109, poz. 719). Rozdział 8 - Praca niebezpieczna pod względem pożarowym oraz ocena zagrożenia wybuchem. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracyjnych z dnia 7 czerwca 2010r.

VI. Opis sposobu obliczania ceny

1. Kryteria oceny:

Cena – 60 pkt

w tym:

50 pkt - cena (przeгляdu i konserwacji)

10 pkt- cena 1 (jednej) roboczogodziny za dokonanie naprawy będącej wynikiem konserwacji oraz usunięcia awarii

Czas przystąpienia do naprawy po zgłoszeniu awarii – 40 pkt, w tym:

- do 1 dnia roboczego – 40 pkt;
- do 2 dni roboczych – 30 pkt;
- do 3 dni roboczych – 15 pkt.

2. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia i uwzględniać cały zakres przedmiotu zamówienia (w tym podatki i narzuty oraz koszty dostawy i rozładunku wprost do magazynów Zamawiającego).

3. Cena musi być podana w PLN cyfrowo i słownie,

VII. Załączniki

Wykaz załączników do opisu przedmiotu zamówienia będących jego integralną częścią:

1. Wykaz sprzętu gastronomicznego i chłodniczego do przeprowadzenia przeglądu, obsługi i konserwacji.
2. Normatywy czasowe przeglądów konserwacyjnych sprzętu gastronomicznego i chłodniczego.
3. Normatywy czasowe naprawy sprzętu gastronomicznego i chłodniczego.

Wykaz
sprzętu gastronomicznego i chłodniczego
do przeprowadzenia przeglądu, obsługi i
konserwacji za 28WOG oraz JW. rejonu
odpowiedzialności 28WOG w 2025 r.

ZADANIE NR 1 – GZ WESOŁA

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU
GZ WARSZAWA – WESOŁA + 1BPANC			
Kuchnia WESOŁA, ul. Okuniewska 1, b. nr 154 p. Katarzyna CZARNOCKA, tel. 261-812-019 PRZEGLĄD KWARTALNY			
1.	Szafa chłodnicza przeszklona 700 L	081200098 / 2008	51/92/2024
2.	Kostkarka do lodu	871101 / 2012	45/92/2024
3.	Szafa mroźnicza 700 L JOLA	NS – 058111 / 2007	50/92/2024
4.	Szafa mroźnicza FAGOR	CAFN-1602	1/90/2024
5.	Szafa chłodnicza HENDI	2014	47/92/2024
6.	Szafa chłodnicza HENDI		2/90/2024
7.	Szafa mroźnicza RILLING		3/90/2024
8.	Dystrybutor talerzy grzew.		4/90/2024
9.	Bemar jezdny elektryczny 2Xgn 1/1 B/pojem.		5/90/2024
10.	Bemar jezdny elektryczny 2Xgn 1/1 B/pojem.		6/90/2024
11.	Piec konw.-par. elektryczny 10-pólk. bez wyp.		7/90/2024
12.	Dystrybutor talerzy 2x50TAL.		8/90/2024
13.	Dystrybutor talerzy 2x50TAL.		9/90/2024
14.	Dystrybutor talerzy 2x50TAL.		10/90/2024
15.	Patelnia elektryczna uchylna 0,3 m2	903 / 2005	56/92/2024
16.	Kuchnia stołowa gazowa 4-pal.		
17.	Patelnia elektryczna uchylna 0,25 m2	499/ 1999	57/92/2024
18.	Taboret grzewczy elektryczny 6-st 5,0 KW		42/92/2024

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU
19.	Taboret grzewczy elektryczny 6-st 5,0 KW		43/92/2024
20.	Kuchenka indukcyjna STALGAST		11/90/2024
21.	Taboret grzewczy elektryczny KE-1	1536030 / 2015	41/92/2024
22.	Bemar jezdny elektryczny DM-S		12/90/2024
23.	Taboret elektryczny STALGAST	773020 / 2021	40/92/2024
24.	Patelnia elektryczna KROMET	011 W / 2016	58/93/2024
25.	Piec konw. par. 20-półk. STEAMBOX	2015 / SB HE 201	33/91/2024
26.	Piec kon. – par. 10XGN1 HENDI	2015 / 3016013715	29/91/2024
27.	Piec kon. Par. GOURMET 1011/16	2021 / 07210978	31/91/2024
28.	Piec kon. Par. GOURMET RACK VISION	2021 / 03193050	32/91/2024
29.	Krajalnica żywności typ A2-812T	1453 / 2015	34/91/2024
30.	Napęd maszyny wieloczynnościowej NMK-110	7320PL0022668	20/91/2024
31.	Napęd maszyny wieloczynnościowej NMK-110	73910 / 2015	19/90/2024
32.	Krajalnica pieczywa MKP-11.6	15664	13/90/2024
33.	Krajalnica pieczywa MKP-11.6		14/90/2024
34.	Obieraczka ziemniaków 12 kg	958 / 2000	46/92/2024
35.	Maszyna do mielenia mięsa 160kg/h	11041603 / 2004	22/91/2024
36.	Maszyna wieloczynnościowa NMK-110	4178 / 1996	21/91/2024
37.	Maszyna do rozdrabniania warzyw MESKO-AGD G-11		23/91/2024
38.	Zmywarka do mycia garnków HOBART	2016	37/91/2024
39.	Naświetlacz jaj 30 szt. STALGAST		49/92/2024

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU
40.	Maszyna wieloczynnościowa z 3 przystawkami NMK-110	71927 / 2004	18/90/2024
41.	Obieraczka ziemniaków z płuczką OZO 2,1	650 / 1999	44/92/2024
42.	Krajalnica żywności MA-GA A812T	2588 / 2021	15/90/2024
43.	Krajalnica żywności MA-GA 612P	46504 / 2006	36/91/2024
44.	Zmywarka kapturowa HOBART	2016	39/92/2024
45.	Elektryczna kotleciarka HENDI	975305	24/91/2024
46.	Zmywarka tunel. HOBART	2016	38/91/2024
47.	Mikser uniwersalny 60 L	1707122 / 2017	25/91/2024
48.	Warnik do wody 30 L HENDI		16/90/2024
49.	TRZON KUCHENNY GAZOWY 6 – PALNIKOWA B/PIEKARNIKA	979611 / 2021	28/91/2024
50.	LODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOSCI	850001	48/92/2024
51.	KOMORA CHŁODNICZA 7M3	S.C. 12 U?LX	52/92/2024
52.	MASZYNA WIELOCZYNNOŚCIOWA Z PRZYSTAWKAMI	74796 / 2021	17/90/2024
53.	Sterylizator do noży UVA		59/93/2024
54.	PATELNA ELEKT.UCHYLNA 0,2M2		60/93/2024
55.	KRAJALNICA ŻYWNOSCI MA-GA A2-812T	052744 / 2022	61/93/2024
56.	KRAJALNICA ŻYWNOSCI MA-GA A2-812T	052733 / 2022	62/93/2024
57.	SAMOOSŁUGOWY CIĄG WYDAWCZY IGLOO	2016	35/91/2024
58.	Szafa chłodnicza 640 L KROSNO METAL	KM16426141/2016	6/2/2024

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU
59.	Szafa chłodnicza 640 L KROSNO METAL	16426139/2016	5/2/2024
MAGAZYN WESOŁA, ul. Okuniewska 1, b. nr 154 p. Stanisław SARNOWIEC, tel. 261-812-068 PRZEGLĄD KWARTALNY			
1.	Szafa chłodnicza FAGOR EAFF-1602		10/17
2.	Zamrażarka skrzyniowa STALGAST		1/62/2024
3.	Zamrażarka skrzyn. LIEBHERR		2/62/2024
4.	Zamrażarka ELECTROLUX EC5231AOW		3/62/2024
5.	Zamrażarka ELECTROLUX EC5231AOW		4/62/2024
6.	Szafa chłodnicza RILLING		61/19
7.	Zamrażarka skrzyn. WHIRPOOL WHM 4611.2		5/62/2024
8.	Zamrażarka skrzyn. WHIRPOOL WHM 4611.2		6/62/2024
9.	Zamrażarka 600 L		7/62/2024
10.	Komora chłodnicza 4,5 m3		8/62/2024
11.	Komora chłodnicza 3,2 m3		9/62/2024
12.	Szafa chłodnicza 700 L INOX		10/62/2024
13.	Zamrażarka skrzyniowa 600 L BYFAL ZD-700		11/62/2024
14.	Zamrażarka skrzyniowa 600 L BYFAL ZD-700		12/62/2024
15.	Zamrażarka skrzyniowa STALGAST	ST1310200008 / 2014	23/63/2024
16.	Zamrażarka skrzyniowa STALGAST	ST1310200006 / 2014	23/63/2024

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU
17.	Komora chłodnicza COLDOR 4,5 m3		13/62/2024
18.	Komora chłodnicza COLDOR 4,5 m3		14/62/2024
19.	Szafa mroźnicza 1400 L IGLOO	NS-201235/2016	7/2/2024
20.	Szafa mroźnicza 1400 L IGLOO	NS-201238/2016	8/2/2024
21.	Szafa mroźnicza 700 L KROSNO METAL	16426226/2016	4/2/2024
22.	Szafa chłodnicza FAGOR AFP 1602	15090033P/2015	3/2/2024
23.	Zamrażarka skrzyniowa ZD-700/3	162413/2016	13/22/2024
1 BRYGADA PANCERNA / batalion logistyczny Warszawa Wesola, ul. Okuniewska 1 – kpt. Łukasz URMANOWSKI, tel. 261-812-146 PRZEGLĄD PROFILAKTYCZNY – RAZ W ROKU			
1.	KRAJALNICA ŻYWNOŚCI 310P	/2008	8/20
2.	KRAJALNICA ŻYWNOŚCI STALGAST 723251	131022016/2013	9/20
3.	KRAJALNICA ŻYWNOŚCI TYP 612P	43117/2004	10/20
4.	KRAJALNICA ŻYWNOŚCI TYP 612P	808167/2011	11/20
5.	TABORET ELEKTRYCZNY STALGAST 773020	S/WP297206/2021	51/21
6.	PATELNIĄ ELEKT.UCHYLNA 0,25M2 PE-025N	544/2008	12/20
7.	PATELNIĄ ELEKT.UCHYLNA 0,4M2 EHA-90-2	1074/2006	13/20
8.	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GOURMET 1011/16	07210976/2021	44/21

Zadanie nr 1 - 90 pozycji

Ilość SpW podlegającego przeglądowi kwartalnym: 82

Ilość SpW podlegającego przeglądowi rocznemu: 8

ZADANIE NR 2 – GZ SIEDLCE + 18PLOG BIAŁA PODLASKA

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU	UWAGI
GZ SIEDLCE				
Kuchnia SIEDLCE, ul. Witolda Pileckiego 5, b. nr 143 (OBIEKT TECHNOLOGICZNIE WYŁĄCZONY Z UŻYTKU) p. Paulina DREWIEŃKOWSKA, tel. 261-351-244 PRZEGLĄD PROFILAKTYCZNY – RAZ W ROKU				
1.	Komora chłodnicza 5 m3	428/1994	34/2003	
2.	Witryna chłodnicza 140x78x60 cm	1502/1/2001	3/22/2024	
3.	Zamrażarka skrzyniowa ELEKTROLUX 400L	43420029/2014	22/23/2024	
4.	Patelnia elektryczna uchylna 0,2 m2	987/2006	9/22/2024	
5.	Bemar jezdny elektryczny 4XGN 1/1 B/POJEM.	90019/1998	40/G	
6.	Patelnia elektryczna PE- 040 KROMET	096/2014	21/23/2024	
7.	Patelnia elektryczna uchylna 0,4 m2 EHA-90-2	008/2008	7/22/2024	
8.	Piec konw. parowy RATIONAL SCC WE 201	E215/16122560867/2016	24/23/2024	
9.	Piec konw. 10-półk. GIORIC	0077/63/0716/2016	479/12/254	
10.	Krajalnica pieczywa MKP- 11.4	6540/1994	19/22/2024	
11.	Krajalnica pieczywa MKP- 11.4/1	7021/1995	4/22/2024	
12.	Maszyna do rozdrabniania warzyw MKJ-250 Z/P	43385/1993	8/22/2024	
13.	Krajalnica żywności typ 612 P	34552/1998	5/22/2024	

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU	UWAGI
14.	Napęd maszyny wieloczynnościowej NMK-110	400/1999	27/23/2024	
15.	Maszyna wieloczynnościowa NMK-110	72590/2008	26/23/2024	
16.	Maszyna do mielenia mięsa 300kg/h	1327864/2013	20/23/2024	
17.	Obieraczka do ziem. SPOMASZ OZP-15.5	54876/2006	15/22/2024	
18.	Zmywarka do garnków HOBART PROFI UXT-10A	866415771/2019	23/23/2024	
19.	Robot kuchenny ELECTROLUX EKM 4000		33/23/2024	
20.	Zmywarka tunelowa HOBART	864301249/2020	31/23/2024	
21.	Stanowisko wydawania posiłków stacjonarne	/1994	1/22/2024	
22.	Stanowisko wydawania posiłków stacjonarne	/1994	2/22/2024	
23.	Dystrybutor talerzy grzewczy 840x750x910		40/24/2024	
<p>NOWA Stołówka wojskowa SIEDLCE, ul. Witolda Pileckiego 5, b. nr 189 p. Paulina DREWIENKOWSKA, tel. 261-351-244</p> <p>PRZEGLĄD KWARTALNY</p>				
1.	Kostkarka do lodu 12kg/dobę		32/23/2024	b. nr 189
2.	Szafa chłodnicza 700 L JOLA	NS 058090/2007	25/23/2024	b. nr 189
3.	Szafa chłodnicza FAGOR AFP 1602	15100075/2015	28/23/2024	b. nr 189

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU	UWAGI
4.	Szafa chłodnicza FAGOR AFP 1602	15/00010P/2015	11/22/2024	b. nr 189
5.	Schładzarko-zamrażarka szokowa CBF1010-085TGG	198500086/2016	18/22/2024	b. nr 189
6.	Płyta grillowa elektryczna REDFOX		29/23/2024	b. nr 189
7.	Bemar jezdny elektryczny GORT BJ4044-156EG		30/23/2024	b. nr 189
8.	Bemar jezdny elektryczny GORT BJ4044-156EG		37/23/2024	b. nr 189
9.	Robot coupe 711450 mikser MP450 ULTRA	6440299101	16/22/2024	b. nr 189
10.	Krajalnica żywności MARGA A2-812T	1528	6/22/2024	b. nr 189
11.	Krajalnica żywności MARGA A2-812T	1527	38/23/2024	b. nr 189
12.	Kotłociarka elektryczna PRIMAX-1	2018/209/2018	17/22/2024	b. nr 189
13.	Mikser MP450 ultra robot coupe 711450	72800861	34/23/2024	b. nr 189
14.	PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DZ4002/1E		39/24/2024	b. nr 189
15.	STERYLIZATOR UVA DO NOŻY		41/24/2024	b. nr 189
MAGAZYN SIEDLCE, ul. Witolda Pileckiego 5, b. nr 143 (OBIEKT TECHNOLOGICZNIE WYŁĄCZONY Z UŻYTKU) p. Agnieszka KORZENECKA, tel. 602-343-144 PRZEGLĄD PROFILAKTYCZNY – RAZ W ROKU				
1.	Komora chłodnicza 7,5 m3	053534/2008	12/2/2024	
2.	Komora chłodnicza składana 7,0 m3	111/1994	11/2/2024	

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU	UWAGI
3.	Komora chłodnicza modułowa typ KO-14	101/1994	13/2/2024	
4.	Komora chłodnicza modułowa typ KO-14	100/1994	14/2/2024	
5.	Komora chłodnicza modułowa typ KO-10	71/1995	16/2/2024	
6.	Szafa mroźnicza FAGOR AFN 1602	15100008P/2015	9/2/2024	
7.	Zamrażarka skrzyn. ELECTROLUX	43220108/2014	10/2/2024	
8.	Naświetlacz jaj UV-254		17/2/2024	
9.	Naświetlacz jaj UV-254		18/2/2024	
18 BATALION DOWODZENIA Siedlce, ul. Składowa 39 – por. Michał WOJCIUK, tel. 261-351-179 PRZEGLĄD PROFILAKTYCZNY – RAZ W ROKU				
1.	Szafa chłodnicza TYP TT 160C ZANUSSI		PST nr 1 kpr. Burski	
2.	Szafa chłodnicza FAGOR EAFP-801			
3.	Maszyna wieloczynnościowa NMK110	74013	15/162/24	
4.	Kostkarka do lodu GORENJE IMC 1200B			
5.	KOSTKARKA DO LODU GÖTZE&JENSEN IM701X			
6.	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW RQX 15D			
18 PUŁK LOGISTYCZNY / batalion transportowy st. kpr. Damian CHOMICZ, tel. 261-352-202, kom. 500-462-945 PRZEGLĄD PROFILAKTYCZNY – RAZ W ROKU				

Lp.	NAZWA SPRZĘTU	NUMER FABRYCZNY/ ROK PRODUKCJI	NUMER DOWODU	UWAGI
1.	MASZYNA DO ROZDR.WARZYW MESKO- AGD G-11	53541 / 2008		

Zadanie nr 2 - 54 pozycji.

Ilość SpW podlegającego przeglądowi kwartalnym: 15

Ilość SpW podlegającego przeglądowi rocznemu: 39

**NORMATYW CZASOWY
PRZEGLĄDU KONSERWACYJNEGO SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I
CHŁODNICZEGO**

**TABELA 1
NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH**

L.p.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach				
		Komory z agregatami sprężarkowymi	Szafy z agregatami sprężarkowymi, silniki elektryczne urządzeń gastronomicznych, chłodniczych, silniki spalinowe agregatu samochodu chłodni, konteneru	Szafy z agregatami hermetycznymi	Zamrażarki, lody chłodnicze	Lodówki domowe, chłodziarki, chłodziarko-zamrażarki, lodówki-szafy chłodnicze na próbki żywności
1	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	0,75 [rbg]	0,50 [rbg]	0,50 [rbg]	0,50 [rbg]	0,50 [rbg]
	a) sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego;					
	b) przegląd automatyki sterującej, chłodniczej;					
	c) sprawdzenie czystości skraplaczy, półek, waniek ściekowych;					
	d) przegląd stanu pasków klinowych, naciągnięcie pasków klinowych; poziomu oleju, szczelność oraz stan układu chłodniczego;					
	e) sprawdzenie zanieczyszczenia, stanu filtra zaworu rozprężnego, odcinającego;					
	f) usunięcie ewentualnych usterek;					

	g) sprawdzenie instalacji elektrycznej, przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stanu wyłączników, pokręteł regulatorów, śrub i styków - usunięcie ewentualnych usterek.					
II	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30	30
1.	Wymiana filtra	20	20	20	20	20
2.	Demontaż agregatu	40	40	40	40	40
3.	Montaż agregatu	150	120	120	120	120
4.	Wykonanie kołnierza rurki	15	15	15	15	15
5.	Wymiana, spawanie rurki	45	30	30	30	30
6.	Wymiana termostatu	30	30	30	30	30
7.	Wymiana Carela – wyświetlacza temperatury	90	90	90	90	-
8.	Wymiana AZR, TZR	30	30	30	30	-
9.	Napełnienie, dopełnienie czynnika chłodzącego	60	45	45	45	450
10.	Suszenie próżniowe	180	120	120	120	120
11.	Próba szczelności	120	90	90	90	90
12.	Wymiana dławicy	90	90	-	-	-
13.	Wymiana płytek płyty zaworowej	60	60	60	60	60
14.	Wymiana zaworu elektromagnetycznego	60	60	60	60	60
15.	Wykonanie 1 szt. spawu	30	30	30	30	30
16.	Wymiana zawiasu drzwi	45	45	45	45	45
17.	Wymiana cewki lub przekaźnika	30	30	30	30	30
18.	Wymiana stycznika, wtyczki	30	30	30	30	30
19.	Wymiana przewodu elektrycznego sterującego i zasilającego	30	30	30	30	30
20.	Wymiana i podłączenie silnika elektrycznego	30	30	-	-	-
21.	Wymiana wentylatora	-	-	25	25	-
22.	Wymiana 1 szt. grzałki chłodnicy	60	60	60	-	-
23.	Ustawienie o regulacja Carela	90	90	90	-	-
24.	Wymiana pasków klinowych	20	20	-	-	-
25.	Odzysk czynnika chłodniczego	120	90	90	90	90
26.	Kwalifikacja do naprawy lub wybrakowania	45	30	30	30	30

TABELA 2
**NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH
URZĄDZEŃ GRZEJNYCH**

L.p.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach				
		Patelnia elektryczna, płyta grillowa	Kuchenki elektryczne, gazowe, palniki olejowe	Lada barmarowa, barmar jezdny, barmar stacjonarny, dystrybutor talerzy podgrzewany	Kotły warzelne, gazowe, parowe, palniki olejowe	Zestaw kociołków elektryczne lub parowe
I	Konserwacja planowa, zapobiegawcza obejmuje czynności:					
	a) sprawdzenie płyt, wanień, wskaźników, uchwytów, pokręteł, przełączników - usunięcie ewentualnych usterek.					
	b) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia - usunięcie ewentualnych usterek.	0,50 [rbg]	0,50 [rbg]	0,50 [rbg]	0,60 [rbg]	0,60 [rbg]
	c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia; stan przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stanu wyłączników, pokręteł (przełączników) regulatorów, śrub i styków - usunięcie ewentualnych usterek.					
	d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego - usunięcie ewentualnych usterek.					
II	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30	30
1.	Wymiana termoregulatora	30	20	30	30	30
2.	Wymiana przekładni ślimakowej	30	-	-	30	30
3.	Naprawa pokrywy, drzwiczek	40	-	-	40	40
4.	Wymiana uszczelki, zaworów, wskaźników, instalacji wodnej	-	-	50	-	-
5.	Wymiana kociołka, zaworu	-	-	-	30	30
6.	Wymiana wtyczki	20	20	20	20	20
7.	Wymiana przewodu elektrycznego, gazowego, olejowego	30	30	30	30	30
8.	Wymiana wyłącznika, przełącznika	40	30	30	40	40

9.	Wymiana 1 szt. grzałki, spirali, dysz	15	15	30	15	15
10.	Wymiana stycznika, cewki, przełącznika	30	20	30	30	30
11.	Wymiana opraw sygnalizacyjnych	20	20	20	20	20
12.	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	30	30	30	30	30
13.	Wymiana głowicy zaworu, uszczelek	-	-	-	20	20
14.	Wymiana odpowietrznika, zaworu wodnego	-	-	-	20	20
15.	Wymiana i naprawa zaworu wodnego	-	-	-	30	30

TABELA 3
**NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH
URZĄDZEŃ GRZEJNYCH**

L.p.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach		
		Piec konwekcyjny	Naświetlacz jaj, sterylizator noży	Ekspres do kawy
I	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:			
	a) sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł, przełączników;			
	b) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia - usunięcie ewentualnych usterek.			
	c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia, próba sprawności; stan przewodów elektrycznych, stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia - usunięcie drobnych usterek,	1,00 [rbg]	0,40 [rbg]	0,40 [rbg]
	d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego - usunięcie ewentualnych usterek.			
	e) odkamienianie urządzenia przy użyciu środków Zamawiającego;			
	f) sprawdzenie działania uzdatniacza wody i konserwacja;			
II	W przypadku nie prawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	120	20	20
1.	Naprawa instalacji wodnej	60	-	-

2.	Wymiana przewodu elektrycznego	30	30	30
3.	Naprawa instalacji grzewczej	120	30	30
4.	Naprawa automatyki sterującej	120	30	30
5.	Wymiana wtyczki	12	12	12
6.	Wymiana szyby drzwi komory grzewczej	150	-	-
7.	Kwalifikacja do naprawy lub wybrakowania	30	30	30

TABELA 4
**NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH
URZĄDZEN ROZDRABNIAJĄCYCH**

L.p.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach				
		Krajalnica żywności	Maszyna do krojenia chleba	Maszyna typu WILK, maszyna wieloczynnościowa lub napęd maszyny uniwersalnej	Maszyna do jarzyn, do rozdrabniania żywności	Obieraczka, maszyna do mycia warzyw i owoców
I	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:					
1	a) kontrola przekładni kół zębatach; stan kół zębatach oraz ich osadzenie – usunięcie drobnych usterek					
	b) sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników, sprężyn;	0,50 [rbg]	0,50 [rbg]	0,60 [rbg]	0,60 [rbg]	
	c) sprawdzenie stanu technicznego przystawek;					
	d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego;					
	e) usunięcie drobnych usterek, sprawdzenie sprawności urządzenia;					0,70 [rbg]

	f) sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji izolacji i ciągłości przewodu ochronnego; stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia - usunięcie ewentualnych usterek.					
II	W przypadku nie prawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30	30	30	30
1.	Wymiana oleju w skrzyni przekładniowej	30	-	30	30	30
2.	Wymiana tarcz szlifierskich, tnących	30	-	-	30	30
3.	Wymiana noża kołowego	30	-	-	30	30
4.	Wymiana noży maszyny do krojenia chleba	-	30	-	30	30
5.	Wymiana paska klinowego	-	20	-	30	30
6.	Wymiana stycznika, cewki, przekaźnika	30	30	30	30	30
7.	Wymiana wtyczki	20	20	20	20	30
8.	Wymiana silnika	30	30	30	30	30
9.	Wymiana przewodu elektrycznego	30	30	30	30	30
10.	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	30	30	30	30	30

TABELA 5
NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH
URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH I MYJĄCYCH

L.p.	Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-naprawczych	Czas w minutach	
		Maszyna do mycia naczyń i sprzętu kuchennego kapturowa	Maszyna do mycia import, maszyna do mycia tunelowa
I	Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:	1,00	1,50
1	a) sprawdzenie stanu masy ściernej, sit, dysz;	[rbg]	[rbg]

	b) sprawdzenie stanu pasków klinowych, dociągnięcie pasków, ułożyskowania, sprawdzenie luzów łożysk - usunięcie ewentualnych usterek		
	c) sprawdzenie zasilania, dopływu wody, zaworów; - usunięcie ewentualnych usterek		
	d) sprawdzenie pracy pompy, usunięcie drobnych usterek;		
	e) sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej, usunięcie drobnych usterek; stabilności bolców wtyczki, stan przełączników, pokręteł regulujących pracę urządzenia		
	f) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu ochronnego; - usunięcie ewentualnych usterek.		
II	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności:	30	30
1.	Wymiana cewki, stycznika, przekaźnika	30	30
2.	Wymiana wtyczki, przewodu elektrycznego	20	20
3.	Wymiana termoregulatora	60	120
4.	Wymiana węża z końcówkami	30	30
5.	Wymiana pompy	120	180
6.	Wymiana programatora, naprawa	180	240
7.	Wymiana silnika elektrycznego	60	60
8.	Wymiana zaworu elektromagnetycznego	60	60
9.	Wymiana grzałek	120	300
1.	Wymiana pasków klinowych	30	30
11.	Wymiana higrostatu	60	60
12.	Regulacja urządzenia dozującego	20	20
13.	Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania	60	60

TABELA 6
NORMATYW CZASOWY DLA ZAISTALOWANIA, PODŁĄCZENIA I
URUCHOMIENIA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I GASTRONOMICZNYCH

L.p.	Wyszczególnienie czynności	Czas w rbg
1	Podłączenie, uruchomienie i regulacja szafy chłodniczej, zamrażarki, lody chłodniczej, pomiary elektryczne	1,5
2	Montaż komory chłodniczej od 3,5 do 7,5 m ³ typ KO, KCH	20,0
3	Montaż komory chłodniczej od 10 do 24 m ³ typ KO, KCH	25,0
4	Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 3,5 do 7,5 m ³ typ KO, KCH	10,0

5	Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 10 do 24 m ³ typ KO, KCH	18,0
6	Demontaż komór od 3,5 do 7,5 m ³	12,0
7	Demontaż komór od 10 do 24 m ³	15,0
8	Montaż i uruchomienie nowej lub po remoncie maszyny gastronomicznej, próby sprawności, pomiary elektryczne	1,0

UWAGI:

Przelicznik minut na roboczogodzinę realizuje się zgodnie z wzorem

$$y = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{60}$$

gdzie:

y – oznacza ilość roboczogodzin w rbg;

x₁ + x₂ + ... + x_n – oznacza ilość minut na wykonanie czynności zgodnie z tabelą;

60 – współczynnik przejścia z minut na rbg;

NORMATYW CZASOWY NAPRAW SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I CHŁODNICZEGO

TABELA 1

URZĄDZENIA CHŁODNICZE, KOMORY CHŁODNICZE, SZAFY CHŁODNICZE, LADY CHŁODNICZE, ZAMRAŻARKI, AGREGATY CHŁODNICZE, KONTENERY CHŁODNICZE.

L.p.	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj urządzenia				
		Komora chłodn. do 1 KW	Komora chłodn. powyżej 1 KW	Szafa chłodn. do 1 KW	Szafa chłodn. powyżej 1 KW	Lada chłodn. zamrażarki
		rbg	rbg	rbg	rbg	rbg
1	Ustalenie przyczyn awarii Oczyszczenie skraplacza	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
2	Agregaty chłodnicze, montaż, i wymiana/demontaż, remont, montaż	5,0/8,0	6,0/12,0	4,0/8,0	5,0/10,0	4,0/8,0
3	Montaż mebli chłodn. z agregatami.	-	-	3,0	5,0	5,0
4	Montaż mebli chłodn. bez agregatów	-	-	2,0	3,0	3,0
5	Montaż ,demontaż parownika	3,5	4,0	3,0	3,5	3,0
6	Montaż, demontaż tac pod parownik	1,0	1,0	-	-	-
7	Montaż, demontaż i wymiana chłodnic	6,0	9,0	4,0	6,00	-
8	Montaż, wymiana rur miedzianych fi 6 i fi 1 8 - nakład na kg	0,2	0,3	-	-	-
9	Wykonanie kielicha rurze fi 10- 18	0,3	0,40	-	-	-
10	Połączenie lutem rur miedz.	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2
11	Montaż, wymiana zaworu AZR, TZR	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
12	Montaż, wymiana zaworu elektromagnetyczny	1,2	1,4	-	-	-
13	Montaż, wymiana termostatów	3,0	4,0	-	-	-

14	Montaż, wymiana Carela z czujkami i elementami instalacji elektrycznej wymienionych w pozycjach 23, 24, 25 oraz innych	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
15	Montaż, wymiana filtra	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
16	Montaż, demontaż komór chłodniczych z płyt styropianowych, ściany, sufity nakład na m3	1,5	2,5	-	-	-
17	Montaż/demontaż/ remont drzwi chłodniczych	5/5/10	5/5/10	-	-	-
18	Suszenie próżniowe	3,0	4,0	2,5	3,0	2,5
19	Przedmuchiwanie azotem	3,0	4,0	2,5	3,0	2,5
20	Próba szczelności	2,0	2,5	1,5	2,0	1,0
21	Napełnienie freonem urządzeń	3,0	4,0	2,5	3,0	2,5
22	Uruchomienie i regulacja	3,0	5,0	2,0	2,0	2,0
23	Wymiana cewki, przełącznika	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
24	Montaż, wymiana stycznika	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
25	Montaż, wymiana wtyczki	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
26	Montaż, wymiana przewodu zasilania sterowania, nakład na l m	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
27	Montaż, wymiana wentylatora.	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
28	Drobne prace ślusarskie, inne	2,0	2,0	1,0	1,0	1,0

TABELA 2
REMONT AGREGATÓW CHŁODNICZYCH SPRĘŻARKOWYCH,
HERMETYCZNYCH (z wyłączeniem silników elektrycznych)

L.p.	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj wydajność agregatów			
		Agregat sprężarkowy do 1 KW	Agregat sprężarkowy powyżej 1 KW	Agregat hermetyczny do 1 KW	Agregat hermetyczny powyżej 1 KW
		rbg	rbg	rbg	rbg

1	Weryfikacja wstępna z przeprowadzeniem pomiarów	0,5	0,5	0,5	0,5
2	Demontaż na podzespoły, oczyszczenie i przygotowanie do weryfikacji	2,0	2,0	2,0	2,0
3	Remont sprężarki i urządzeń agregatu	4,0	6,0	2,0	2,0
4	Oczyszczenie płukanie, przemywanie docieranie	2,5	3,0	1,5	2,0
5	Remont skraplacza	2,5	3,0	3,0	3,0
6	Remont podstawy agregatu i wentylatora.	2,0	3,0	3,0	3,0
7	Montaż agregatu	2,0	2,0	4,0	4,5
8	Napełnienie agregatu czynnikiem i olejem	1,5	2,0	4,0	5,0
9	Próba agregatu i badanie pod obciążeniem	1,0	1,0	1,0	1,0
10	Malowanie agregatu	1,0	1,0	1,0	1,0

TABELA 3

SILNIKI ELEKTRYCZNE URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH, CHŁODNICZYCH, SILNIKI SPALINOWE AGREGATU SAMOCHODU CHŁODNI

Lp.	Wyszczególnienie czynności	Typ silnika wg mocy					
		do 0,37 KW	do 0,55 KW	do 1,1 KW	do 2,2 KW	do 3 KW	powyżej 3KW
		rbg	rbg	rbg	rbg	rbg	rbg
1	Demontaż na podzespoły, oczyszczenie przygotowanie do weryfikacji	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
2	Remont cewek, przezwojenie, montaż do silnika	2,5	3,0	3,5	4,0	5,0	6,0
3	Remont uszkodzeń mechanicznych, wymiana łożysk, tłoków, pierścieni, zaworów	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
4	Montaż silnika, próby ruchowe	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

5	Przygotowanie i malowanie	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
6	Odbiór techniczny połączony z pomiarami oporności	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

TABELA 4
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE GRZEJNE LUB SPECJALISTYCZNE
(NAPRAWY, MONTAŻE) (z wyłączeniem silników elektrycznych)

L.p.	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj urządzenia				
		Kotły warzelne, gazowe, parowe, palniki olejowe	Zestaw kociołków elektryczne lub parowe	Piece konwekcyjne	Naświetlacz do jaj, sterylizator noży	Ekspres do kawy
		rbg	rbg	rbg	rbg	Rbg
1	Diagnoza uszkodzenia, demontaż urządzeń na podzespoły, oczyszczenie przygotowanie do weryfikacji	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0
2	Weryfikacja szczegółowa	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
3	Remont korpusu, prostowanie, spawanie, dorabianie uszkodzonych elementów, remont zaworów, drzwiczek, wymiana kociołka, odpowietrznika	5,0	6,0	8,0	3,0	2,0
4	Remont elementów grzejnych poprzez wymianę grzałek, izolacji uszczelki	6,0	8,0	10,0	1,0	4,0
5	Remont instalacji elektrycznej zasilającej, sterującej, sygnalizacyjnej poprzez wymianę wyłączników, przełączników, termoregulatorów, wyświetlaczy elektron.	2,5	2,0	5,0	1,0	2,0
6	Wykonanie rynienek do grzałek	2,0	-	-	-	-
7	Montaż urządzenia	1,0	1,0	3,0	1,0	1,0
8	Podłączenie urządzenia	1,0	1,0	1,0	-	0,5
9	Przygotowanie i malowanie	1,0	1,0	-	-	-

10	Odbiór końcowy łącznie z pomiarem oporności	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
----	---	-----	-----	-----	-----	-----

TABELA 5
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE GRZEJNE, REMONTY,
NAPRAWY, MONTAŻE

Lp.	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj urządzenia			
		Patelnia UG 50/2/3 Patelnia ZPE 20/3	Patelnia elektryczna PE - 40	Patelnia elektryczna PE - 0,5	Lada barmarowa, barmar jezdny i stacjonarny, stół podgrzewczy
		rbg	rbg	rbg	rbg
1	Diagnoza uszkodzenia, demontaż urządzeń na podzespoły, oczyszczenie przygotowanie do weryfikacji	1,5	1,5	1,5	1,0
2	Weryfikacja szczegółowa	0,5	0,5	0,5	0,5
3	Remont korpusu, prostowanie, spawanie, dorabianie uszkodzonych elementów, wymiana ślimaka, całego przechyłu, remont pokrywy	5,0	4,0	5,0	3,0
4	Remont elementów grzejnych poprzez wymianę grzałek, spiral, izolacji izolatorów	4,0	5,0	5,0	2,0
5	Remont instalacji elektrycznej zasilającej, sterującej, sygnalizacyjnej poprzez wymianę wyłączników, przełączników, styczników, termoregulatorów,	4,0	3,0	4,5	2,0
6	Wymiana wanny, wykonanie rynienek do grzałek	4,0	3,0	4,0	-
7	Montaż urządzenia	2,0	2,5	2,5	1,0
8	Podłączenie urządzenia	0,5	0,5	0,5	0,5
9	Malowanie łącznie z przygotowaniem	3,0	2,5	3,0	1,0
10	Odbiór końcowy łącznie z pomiarami oporności izolacji	1,0	1,0	1,0	1,0

TABELA 6
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNIE MECHANICZNIE, REMONTY, NAPRAWY,
MONTAŻE

L.p.	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj urządzenia			
		Maszyna „WILK” lub napęd masz. uniwer. MKN	Przystawki do jarzyn ,chleba i inne do MKN	Maszyna do chleba	Maszyna do jarzyn
		rbg	rbg	rbg	rbg
1	Diagnoza uszkodzenia, demontaż urządzeń na podzespoły, oczyszczenie przygotowanie do weryfikacji	1,0	0,5	2,0	1,0
2	Weryfikacja szczegółowa	0,5	0,5	0,5	0,5
3	Remont zespołu napędowego, wymiana uszkodzonych elementów, wałka, tulei, łożysk, dorobienie uszkodzonych elementów, kół zębatach	3,5	1,0	3,0	2,0
4	Remont zespołu produkcyjnego wymiana okładzin ściernych, noży ostrzenie noży, tarczy jarzyniarki	1,0	1,0	2,0	1,0
5	Remont korpusu urządzenia, prostowanie, spawanie, regeneracja	1,5	0,5	2,0	1,0
6	Montaż urządzeń	0,5	0,5	0,5	0,5
7	Wymiana styczników, wyłączników, wyłączników krańcowych, cewki	1,0	-	1,0	1,0
8	Przygotowanie i malowanie	1,0	0,5	2,0	1,0
9	Odbiór końcowy, łącznie z pomiarem oporności i wytrzymałości izolacji	0,5	-	1,0	0,5

TABELA 7
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE MECHANICZNE, REMONTY, NAPRAWY,
MONTAŻE

L.p.	Wyszczególnienie czynności	Rodzaj urządzenia			
		Krajalnica żywności	Obieraczka, maszyna do mycia warzyw i owoców	Maszyna do mycia naczyń prod. polskiej	Maszyna do mycia naczyń import
		rbg	rbg	rbg	rbg
1	Diagnoza uszkodzenia, demontaż urządzeń na podzespoły, oczyszczenie przygotowanie do weryfikacji	1,0	2,0	3,0	4,0
2	Weryfikacja szczegółowa	0,5	0,5	1,0	3,0
3	Remont zespołu napędowego, wymiana zużytych elementów, dorobienie brakujących elementów, wymiana kół zębatych, przekładni, pomp, kół	2,0	3,0	7,0	7,0
4	Remont zespołu produkcyjnego, grzejnego, wymiana i ostrzenie noży, grzałek	1,5	4,0	7,0	9,0
5	Remont korpusu urządzenia, prostowanie, spawanie zbiorników w osłonie argonu, oczyszczenie z kamienia	2,0	3,0	4,0	4,0
6	Montaż urządzeń	1,0	2,0	3,0	3,0
7	Podłączenie maszyn	-	1,0	1,0	3,0
8	Przygotowanie i malowanie	1,0	3,0	3,0	4,0
9	Odbiór końcowy, łącznie z pomiarem oporności i wytrzymałości izolacji	0,5	1,0	1,0	1,0

UWAGI:

1. Normatyw czasowy został opracowany na podstawie:
 - a) "Katalog Nakładów Rzeczowych Nr 7-24, Urządzenia i instalacje chłodnicze", Wydawnictwo Norm i Poradników "NORMEX", Gdańsk 1994, na podstawie, którego została opracowana TABELA nr 1,
 - b) "Normatyw technologiczno-czasowy dla remontu sprzętu i urządzeń służby żywnościowej Główne Kwatermistrzostwo WP", Warszawa 1982, na podstawie, którego opracowano TABELE nr 2, 3, 4, 5, 6,
 - c) w tabelach dokonano korekt wynikających z zmian technicznych sprzętu.
2. W przypadkach wyjątkowej usterki sprzętu dopuszcza się przekroczenie ustalonych w tabelach pracochłonności pod warunkiem szczegółowego rozpracowania indywidualnego procesu technologicznego i udokumentowania zasadności zwiększenia pracochłonności normatywnej.
3. W przypadku demontażu urządzeń z miejsca ich zainstalowania należy stosować współczynnik 0,6 - 0,7 gdy demontowane elementy przeznaczone są do ponownego montażu, i 0,3 przy demontażu złomowym oraz przyjmować jako czynności dodatkowe nie ujęte bezpośrednio w tabelach normatywu.

Sprzęt podlegający gwarancji podlega tylko przeglądowi konserwacyjnemu