**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Nazwa nadana zamówienia przez zamawiającego:

„C**zyszczenie i dezynfekcja urządzeń, kanałów wentylacyjnych nawiewno/wywiewnych wraz z dezynfekcją powietrza i powierzchni w pomieszczeniu kuchni właściwej i przyległych w budynku nr 6 i 112, dezynfekcji instalacji wentylacyjnej nawiewno-wywiewnej w budynku 11 oraz** **wyczyszczenia kanałów i kratek wentylacji grawitacyjnej nawiewnej w budynku nr 13 w Akademii Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki we Wrocławiu ul. Czajkowskiego 109 , 51-147 Wrocław.”**

1. Adres inwestycji: **Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki we Wrocławiu, ul. Czajkowskiego 109, 51-147** **Wrocław** **na działce 2/5, AM – 15 obręb Karłowice.**
2. Nazwa i kody CPV:

**90900000-6 Usługi w zakresie sprzątania i odkażania.**

1. Nazwa zamawiającego: **Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki we Wrocławiu, ul. Czajkowskiego 109, 51-147** **Wrocław.**

Opracował: Radosław SZLUDLAREK

 Data opracowania styczeń 2023 rok

# 1. Informacje ogólne

## 1.1 Przedmiot zamówienia:

Czyszczenie i dezynfekcja urządzeń, kanałów wentylacyjnych nawiewno/wywiewnych wraz z dezynfekcją powietrza i powierzchni w pomieszczeniu kuchni właściwej i przyległych w budynku nr 6 i 112, dezynfekcji instalacji wentylacyjnej nawiewno-wywiewnej w budynku 11 oraz wyczyszczenia kanałów i kratek wentylacji grawitacyjnej nawiewnej w budynku nr 13 w Akademii Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki we Wrocławiu ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.”

## 1.2. Infrastruktura techniczna:

Budynki wyposażone są w instalację: wentylacji mechanicznej, elektrycznej, teletechnicznej, wodnej, kanalizacyjnej i ciepłowniczej.

Obiekty znajdują się na terenie kompleksu koszarowego.

**1.3. Okres realizacji zamówienia:**

Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

* Budynek nr 6 kasyno – marzec 2023
* Budynek 11 – marzec 2023
* Budynek nr 13 – marzec 2023
* Budynek nr 112 kuchnia – grudzień 2023

14 dni od ustalenia dokładnego terminu wykonania w poszczególnych miesiącach w tym do 5 dni roboczych na wykonanie czyszczenia dla poszczególnych budynków.

# Opis przedmiotu zamówienia:

Na podstawie postepowania przetargowego oraz poniższego zakresu zamówienia należy wykonać czyszczenie i dezynfekcję urządzeń, kanałów wentylacyjnych nawiewno/wywiewnych wraz z dezynfekcją powietrza i powierzchni w pomieszczeniu kuchni właściwej i przyległych w budynku nr 6 i 112, wyczyszczenia kanałów i kratek wentylacji grawitacyjnej nawiewnej w budynku nr 13 oraz dezynfekcji instalacji wentylacyjnej nawiewno-wywiewnej w budynku nr 11.

 **Cz. I Cel wykonania zamówienia:**

Podstawowym celem zamówienia jest usunięcie zanieczyszczeń oraz szkodliwych substancji z instalacji wentylacyjnej i zapewnić dopływ świeżego powietrza do pomieszczeń. Aby to spełnić należy zadbać o higieniczny stan instalacji poprzez okresowe jej czyszczenie i dezynfekcję środkami zalecanymi przez PZH-Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.

**Cz. II**. **W zakres zamówienia wchodzi:**

**Budynek nr 112 kuchnia**

1. Przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia zadania-zabezpieczenie sprzętu i wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach przed uszkodzeniem.
2. Montaż i demontaż rusztowań niezbędnych do wykonania zadania .
3. Realizacja zadania w ograniczonym czasie godzinowym od 20.00 do 3.00.- w dniach po sobie postępujących/od poniedziałku do niedzieli włącznie/- według harmonogramu uzgodnionego ze służbą żywieniową.
4. Demontaż i czyszczenie kratek nawiewnych/wywiewnych, nawiewników wirowych, anemostatów szt.40.
5. Czyszczenie i dezynfekcja central wentylacyjnych dachowych szt.2

- centrala nawiewno/wywiewna o wyd.ok.15000m³/h szt.2

1. Montaż atestowanych klap rewizyjnych na kanałach wentylacyjnych B1niezbędnych do wykonania zadania./określenie miejsc montażu w zależności od technologii/.Spełniające wymagania szczelności.
2. Mechaniczne czyszczenie powierzchni wewnętrznej kanałów wentylacyjnych:

- B1 Spiro Dn. 200 ok.50 mb.

- B1 Spiro Dn. 250 ok.15 mb.

- B1 Spiro Dn. 315 ok.100 mb.

- B1 Spiro Dn. 400 ok.60 mb.

- B1 Spiro Dn. 500 ok.20 mb.

1. Czyszczenie zewnętrznej powierzchni kanałów wentylacyjnych .Dezynfekcja zalecanym środkiem przez PZH-Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego całej instalacji wentylacyjnej w obrębie kuchni właściwej.
2. Sprzątanie pomieszczeń po wykonanych pracach.
3. Dezynfekcja powietrza i powierzchni w pomieszczeniach:

 za pomocą metody ozonowania i zamgławiania

 - pomieszczenie kuchni właściwej – 1710m³ wysokość pomieszczenia 6,0 m

 - pomieszczenie jadalni – 1152m³ wysokość pomieszczenia 3,0 m

 - pomieszczenie jadalni – 1152m³ wysokość pomieszczenia 3,0 m

12. Mycie i dezynfekcja okapów.

13.Wykonanie badania sprawdzającego bakteriologicznego i sporządzenie protokołu z badania.

**Budynek nr 6 kasyno**

1. Przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia zadania-zabezpieczenie sprzętu i wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach przed uszkodzeniem.
2. Montaż i demontaż rusztowań niezbędnych do wykonania zadania .
3. Realizacja zadania w ograniczonym czasie godzinowym od 20.00 do 3.00.- w dniach po sobie postępujących/od poniedziałku do niedzieli włącznie/- według harmonogramu uzgodnionego ze służbą żywieniową.
4. Demontaż i czyszczenie wszystkich kratek nawiewnych/wywiewnych, nawiewników wirowych, anemostatów..
5. Czyszczenie i dezynfekcja komór grzewczych (wewnątrz) oraz wymiana filtrów metalowych, instalacji nawiewnej i wywiewnej w piwnicy, (Wykonawca przed przystąpieniem do prac ma obowiązek sprawdzenia wymiarów i ilości filtrów do wymiany) oraz czyszczenie i dezynfekcja wentylatorów instalacji nawiewnej i wywiewnej (w piwnicy) – 3 szt.
6. Montaż atestowanych klap rewizyjnych na kanałach wentylacyjnych B1niezbędnych do wykonania zadania./określenie miejsc montażu w zależności od technologii/. Spełniające wymagania szczelności.
7. Mechaniczne czyszczenie powierzchni wewnętrznej kanałów wentylacyjnych o przekroju prostokątnym:

- nawiew – łączna długość ok. 95 mb.,

- wywiew – łączna długość ok. 58 mb.,

1. Czyszczenie zewnętrznej powierzchni kanałów wentylacyjnych oraz czyszczenie i dezynfekcja okapu kuchennego wym. 9x2 m
2. Dezynfekcja zalecanym środkiem przez PZH-Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego całej instalacji wentylacyjnej w obrębie kuchni właściwej.
3. Sprzątanie pomieszczeń po wykonanych pracach.
4. Dezynfekcja powietrza i powierzchni w pomieszczeniach:

 za pomocą metody ozonowania i zamgławiania

 - pomieszczenie kuchni właściwej – 1710m³ wysokość pomieszczenia 6,0 m

 - pomieszczenie jadalni – 1152m³ wysokość pomieszczenia 3,0 m

 - pomieszczenie jadalni – 1152m³ wysokość pomieszczenia 3,0 m

1. Mycie i dezynfekcja okapów.
2. Wykonanie badania sprawdzającego bakteriologicznego i sporządzenie protokołu z badania.

**Budynek 11 kino:**

1. Przygotowanie, zabezpieczenie miejsca pracy, wyposażenia pomieszczeń przed ich zabrudzeniem, utrzymanie porządku w trakcie i po zakończeniu prac,
2. Wykonanie dwóch otworów rewizyjnych w kanałach instalacji na dachu budynku wraz z montażem klap rewizyjnych,
3. Zamgławianie metodą na zimno i przy użyciu specjalistycznego środka dezynfekcyjnego Dezalkol lub równoważnego całej instalacji wraz z centrala wentylacyjną i pomieszczeniem kina,
4. Wykonanie dokumentacji fotograficznej oraz opracowanie protokołu i dokumentacji powykonawczej,

Wentylacja nawiewno-wywiewna Sali amfiteatru

Sali amfiteatru obsługują 2 centrale nawiewno-wywiewne VENTUS VS-230-R-RMC/SS. Centrale zlokalizowane są na powierzchni terenu przy ścianie budynku. Kanały wentylacyjne znajdują się na zewnątrz budynku, na dachu i pod sufitem.

**Budynek nr 13:**

1. Wyczyszczenia kanałów i kratek wentylacji grawitacyjnej nawiewnej
2. Przygotowanie, zabezpieczenie miejsca pracy, wyposażenia pomieszczeń przed ich zabrudzeniem,
3. Utrzymanie porządku w trakcie i po zakończeniu prac,
4. Demontaż (oraz montaż) kratek wentylacyjnych metalowych z regulacją, znajdujących się wewnątrz budynku, czyszczenie i ich dezynfekcja – 22 szt.,
5. Czyszczenie/odkurzanie kanałów wentylacyjnych oraz ich dezynfekcja – 22 szt.,
6. Czyszczenie i dezynfekcja siatek zabezpieczających na wlotach powietrza, na zewnątrz budynku – 22 szt.,
7. Dokumentacja foto oraz opracowanie protokołu i dokumentacji powykonawczej,

**2.1 Zasadność wykonania zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest konieczność wykonania czyszczenia i dezynfekcji urządzeń, kanałów wentylacyjnych nawiewno/wywiewnych wraz z dezynfekcją powietrza i powierzchni w pomieszczeniu kuchni właściwej i przyległych w budynku nr 6,11,13,112 Powyższe zadanie jest zasadne z uwagi na obowiązujące przepisy monitorowania czystości mikrobiologicznej powietrza w środowisku produkcyjnym przemysłu spożywczego.

§147 ust1 Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

UE BS EN 15780 - wymagania i procedury dotyczące oceny stanu higienicznego instalacji wentylacyjnych oraz metod ich czyszczenia.

**3. Odbiór robót.**

1. Całość dokumentacji z wykonanych przeglądów wraz z wnioskami i zaleceniami dotyczącymi dalszej eksploatacji, należy złożyć Zamawiającemu do odbioru, na piśmie w wersji papierowej i elektronicznej w 2 egzemplarzach,
2. Odbiór dokumentacji nastąpi po sprawdzeniu komisyjnym poprawności i Kompletności opracowania w terminie 3 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego,
3. Odbioru dokona komisja wyznaczona przez Zamawiającego w obecności Wykonawcy,
4. Komisja dokona oceny na podstawie przedłożonych dokumentów,
5. Dokumentacja odbiorowa
* Dokumentacja powykonawcza w wersji elektronicznej i papierowej ma zawierać,
* Protokół odbioru robót,
* Wyniki Badań mikrobiologicznych,
* Specyfikacja zestawu pomiarowego i sprzętu,
* Dokumentacja Zdjęciowa przed i po czyszczeniu poszczególnych elementów,
* Protokół bezpieczeństwa jakości i czystości powietrza zgodnie z normą 15780:2011,
* Norma BS EN 15780:2011,
* Specyfikacja, karty charakterystyki, atesty środków dezynfekujących,
* Metodyka i opis wykonywanych prac.

**4. Rozliczenie i termin płatności.**

Strony ustalają wynagrodzenie ryczałtowe za wykonanie przedmiotu zamówienia. Termin płatności 30 dni.