

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. NAZWA: „Usługi w zakresie konserwacji i napraw urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego służby żywnościowej znajdujących się na stołówkach wojskowych, wojskowych obiektach polowych i w magazynach żywnościowych 25. Wojskowego Oddziału Gospodarczego.”

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

na podstawie art. 275 ustawy PZP.

3. INFORMACJA O OFERTACH CZĘŚCIOWYCH:

Zamówienie z podziałem na 2 części:

- **Część 1** Usługi w zakresie konserwacji i napraw urządzeń chłodniczych.
- **Część 2** Usługi w zakresie konserwacji i napraw sprzętów gastronomicznych.

4. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (dot. części 1 i 2):

Przedmiotem niniejszej umowy są sukcesywne, wg. potrzeb Zamawiającego, usługi polegające na:

- 1) konserwacjach urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego stanowiących wyposażenie w jednostkach i instytucjach wojskowych przydzielonych na zaopatrzenie Wojskowego Oddziału Gospodarczego
 - a) w ramach przeglądu konserwacyjnego Wykonawca dokona wszelkich czynności konserwacyjno - naprawczych niezbędnych do utrzymania sprawnego działania sprzętu chłodniczego służby żywnościowej zgodnie z „Normatywem czasowym przeglądu konserwacyjnego sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych i chłodniczych”, stanowiącym załącznik do umowy.
- 2) wykonaniu napraw i usuwaniu awarii urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego stanowiącego wyposażenie w jednostkach i instytucjach wojskowych przydzielonych na zaopatrzenie 25 Wojskowego Oddziału Gospodarczego.

Naprawy bieżące i konserwacje mogą obejmować następujące urządzenia i sprzęty:

Dot. części nr 1 – Konserwacja i naprawa urządzeń chłodniczych:

- komory chłodnicze: TECHNO-COLD, MISA SUD REFRIGERAZIONE, COLDOR;
- kontenery chłodnicze: MODULAR;
- kontenery chłodnicze elektryczno – spalinowe 1 CC;
- szafy chłodnicze: KROSNO, ASBER, GIEMZA, STALGAST, FAGOR, EDESA, RM GASTRO, EDESA, JOLA, RAPA, IGLOO;
- szafy mroźnicze: HENDI, FAGOR, EDESA, JOLA, RM GASTRO;
- witryny chłodnicze: STALGAST, MAWI;
- zamrażarki skrzyniowe: BYFAL, ELEKTROLUX.

Dot. części nr 2 – Konserwacja i naprawa sprzętu gastronomicznego:

- kotłociarki elektryczne: HENDI, STEKER;
- krawalnice żywności: RAVESCO, LOZAMET, MA-GA, EDESA;
- kotły warzelne: LOZAMET;
- maszyny do mielenia mięsa: CATERINA, EDESA, HENDI, MA-GA, RESTO QUALITY;
- maszyny do rozdrabniania warzyw: MESKO-AGD, SPOMASZ;
- maszyny kuchenne wieloczynnościowe: SPOMASZ
- obieraczki do warzyw: KINGHOFF, REDFOX, RESTO QUALITY, SPOMASZ, HENDI, LOZAMET, STALGAST;
- patelnie elektryczne: KROMET, LOTUS, LOZAMET, STALGAST;
- piece konwekcyjno-parowe: HENDI, GIORIC, FAGOR, SWISSPOL, RETIGO, REDFOX;
- szarpaki wilk: RESTO QUALITY;
- szatkownice elektryczne do warzyw: HENDI, ROBOT COUPE;
- wilki do mielenia mięsa: DADAUX, RM GASTRO;
- zmywarki kapturowe: DIHR, EVO ADVANCE
- zmywarki tunelowe: HOBART
- zmywarki: RM GASTRO.

Usługi będą wykonywane na rzecz 25. Wojskowego Oddziału Gospodarczego w Białymstoku. Ww. rodzaje urządzeń chłodniczych i sprzętów gastronomicznych mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego.

Pod pojęciem usług należy rozumieć zespół czynności, operacji i procesów technologicznych w przewidywalnym do wykonania zakresie prac obsługowo – naprawczych w celu odtworzenia sprawności technicznej urządzeń chłodniczych oraz sprzętu gastronomicznego przez usunięcie niesprawności zgodnie z wymaganą technologią w zakresie prac mechanicznych, elektrycznych oraz elektronicznych.

5. WYMAGANIA:

- 1) Naprawy bieżące oraz konserwacje będą wynikać z różnych aspektów użytkowania sprzętu gastronomicznego oraz urządzeń chłodniczych, zatem nie jest możliwe określenie ich częstotliwości i rodzaju – grupy uszkodzeń (niesprawności).
- 2) Zakres napraw i konserwacji może obejmować czynności zawarte w „Normatywach czasowych napraw i remontów oraz przeglądów konserwacyjnych sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych i chłodniczych (załączniki nr 5 i 6 do umowy).
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do naprawy ewentualnych uszkodzeń sprzętu stwierdzonych podczas konserwacji lub w przypadku wystąpienia awarii.
- 4) Nie dopuszcza się zmian konstrukcyjnych sprzętu gastronomicznego i urządzeń chłodniczych oraz ich podzespołów.
- 5) Części zamienne i materiały użyte w naprawach muszą być nowe i muszą odpowiadać parametrom technicznym zalecanym przez producentów poszczególnych sprzętów i urządzeń oraz spełniać normy jakościowe w tym zakresie. Wszystkie części zamienne, podzespoły,

materiały eksploatacyjne, stosowane do naprawy muszą być wolne od wad prawnych. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi źródło pochodzenia części zamiennych i materiałów wraz z udokumentowanymi cenami zakupów (faktura).

6) Naprawa poszczególnych sprzętów i urządzeń zostanie wykonana zgodnie z warunkami technicznymi przewidzianymi przez producenta danej marki pojazdu.

7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość dostarczenia własnych części do realizacji naprawy.

8) Dopuszcza się regenerację podzespołów oraz użycia do naprawy części regenerowanych tylko i wyłącznie po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego. Cena zregenerowanego podzespołu/części zamiennej nie może przekroczyć 40 % wartości nowego podzespołu/części zamiennej. Na regenerowane podzespoły Wykonawca każdorazowo udzieli pisemnej gwarancji i przedstawi fakturę zakupu.

9) Niesprawności poszczególnych sprzętów i urządzeń zgłaszane będą doraźnie, niezwłocznie po ich wystąpieniu drogą elektroniczną na adres

10) Wykonawca musi zrealizować przedmiot umowy w obiektach koszarowych gmin Białystok, Hajnówka, Łomża, Suwałki oraz w obiektach polowych zlokalizowanych na terenie województwa podlaskiego.

11) Po przyjęciu urządzeń chłodniczych bądź sprzętów gastronomicznych przez Wykonawcę, każdorazowa naprawa poprzedzona będzie wykonaniem Protokołu oględzin - kosztorysu naprawy (załącznik nr 1 do Umowy) dostarczonego przez Wykonawcę do Zamawiającego w ciągu **2 dni roboczych** od daty przyjęcia urządzeń (podpisania protokołu przyjęcia/odbioru) – przy pomocy poczty elektronicznej na adres: oraz telefonicznie na nr **Rozpoczęcie usługi może odbyć się tylko i wyłącznie po akceptacji kosztorysu przez Szefa Służby, na ewidencji której znajduje się urządzenie.** Naprawy zrealizowane bez zaakceptowanego kosztorysu przez Zamawiającego wykonane będą na koszt Wykonawcy usługi.

12) Przyjęcie sprzętu do naprawy odbędzie się w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego.

13) Wykonawca zobowiązuje się do podjęcia naprawy sprzętu chłodniczego niezbędnego do utrzymania świeżości żywności w ciągu 24 godzin od akceptacji kosztorysu.

14) Usterki sprzętu wymagające nieskomplikowanych drobnych napraw, usuwane będą w miejscu ich użytkowania, natomiast wymagające specjalistycznych napraw w warsztacie Wykonawcy.

15) Zamawiający w terminie do **5 dni roboczych** od otrzymania kosztorysu naprawy od Wykonawcy, potwierdzi przy pomocy poczty elektronicznej zakres i koszt wykonania naprawy albo zrezygnuje z jej wykonania. W przypadku wycofania zlecenia usługi naprawy, Zamawiający zobowiązuje się do jak najszybszego odebrania urządzenia we własnym zakresie, a Wykonawca do jego wydania w stanie niezmienionym.

16) Wykonawca zobowiązuje się do naprawy sprzętu wymagającego przewiezienia do warsztatu Wykonawcy w terminie 5 dni roboczych, a w przypadku konieczności zamówienia części – 5 dni roboczych liczonych od dnia dostawy części do Wykonawcy.

17) Każdorazowo po dokonaniu naprawy lub konserwacji Wykonawca wystawi i dołączy do faktury załącznik – kartę usługi, w którym wyszczególni zakres wykonanych czynności, nr

dowodu i nr fabryczny urządzenia a w przypadku wykonania naprawy, usunięcia awarii sprzętu, dodatkowo wykaz zużytych części zamiennych i materiałów. Użytkownik sprzętu każdorazowo po wykonaniu przeglądu potwierdzi jego wykonanie zgodnie z wykazem sprzętu ujętym w karcie usługi.

18) Do każdej pozycji w karcie usługi wskazane zostanie odwołanie do tabeli oraz numeru czynności wg „Normatywu czasowego napraw i remontów sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych i chłodniczych” stanowiącej załącznik nr 5 do umowy, określających ilość roboczogodzin na wykonywaną czynność.

19) Ostateczna ilość napraw zależeć będzie od potrzeb Zamawiającego.

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 w Służbie Żywnościowej;

22) Koszt dojazdu, 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) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe w sprzęcie podczas wykonywania przeglądu konserwacyjnego lub naprawy bieżącej oraz w trakcie przebywania sprzętu w zakładzie Wykonawcy.

24) W ramach konserwacji Wykonawca dokona wszelkich czynności konserwacyjno - naprawczych niezbędnych do utrzymania sprawnego działania sprzętu służby żywnościowej zgodnie z „Normatywem czasowym przeglądu konserwacyjnego sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych i chłodniczych”, stanowiącym załącznik nr 6 do umowy.

25) 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; dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań; wymiana lub czyszczenie filtrów, odkamienianie, poprawienie mocowań kabli przełączny. Realizacja usługi następować będzie zgodnie z odpowiednimi przepisami i normami oraz wymogami określonymi przez producenta urządzeń.

26) Każdorazowe dokonanie konserwacji potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w indywidualnej dokumentacji eksploatacyjnej sprzętu (dowodach urządzeń).

27) Z czynności odbioru zostanie sporządzony protokół wykonania usługi **(załącznik nr 2 do Umowy)**.

28) Na wymienione części zamienne Wykonawca udzieli, co najmniej 24 miesiące gwarancji lub gwarancji przewidzianej przez producenta.