

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług z zakresu:
 - wykonania przeglądów konserwacyjnych sprzętu gastronomicznego i chłodniczego
 - wykonania napraw sprzętu gastronomicznego i chłodniczego będącego na wyposażeniu Służby Żywnościowej 22 Bazy Lotnictwa Taktycznego w Malborku, zgodnie z wykazem czynności zawartych normatywie czasowym - załącznik nr 4 do niniejszego SWZ.

Przeglądy konserwacyjne wykonywane będą raz w kwartale a usuwanie awarii w tym naprawy na bieżąco.
2. W przypadku naprawy sprzętu będącego na ewidencji JW Nr 1128, nie ujętego w Normatywie czasowym napraw i remontów sprzętu gastronomicznego i chłodniczego, podstawę do wykonania usługi stanowić będzie pisemne zamówienie Zamawiającego określające zakres i przedmiot wykonania usługi.
3. Każdorazowo przed wykonaniem przeglądu konserwacyjnego Zamawiający określi egzemplarze sprzętu, które będą jemu podlegać.
4. Zakres prac dotyczy sprzętu gastronomicznego mechanicznego, chłodniczego stacjonarnego, według załączonych wykazów sprzętu objętego przeglądem konserwacyjnym znajdującego się w:
 - obiekcie koszarowym na terenie 22 Bazy Lotnictwa Taktycznego w Malborku przy ul. 17 Marca 20, 82-200 Malbork,
 - obiekcie koszarowym na terenie Jednostki Wojskowej 1300 w Pruszcze Gdańskim przy ul. Powstańców Warszawy 2, 83-001 Pruszcz Gdański.
 - obiekcie koszarowym na terenie POiŁ nr 30 Skowronki – 82-110 Kąty Rybackie

SZACUNKOWA ILOŚĆ ROBOCZOGODZIN WYNOŚI 1000 RB.

5. Szacując ilość roboczogodzin Zamawiający uwzględnił zarówno przegląd jak i naprawę, wyciągając średnią, tak by orientacyjnie wskazać skalę wielkości zamówienia.
6. Informacyjny wykaz sprzętu podlegającego przeglądom konserwacyjnym zawarto w załączniku nr 3 do niniejszego SWZ. Zamawiający informuje, iż ilość sprzętu może ulec zmianie w ciągu roku.
7. Sprzęt będący w okresie gwarancji podlega tylko przeglądowi konserwacyjnemu.
8. Wykonawca podejmie naprawę urządzeń chłodniczych wskazanych przez Zamawiającego, po zgłoszeniu awarii, w ciągu 24 godzin od chwili przyjęcia zgłoszenia, dotyczy także dni świątecznych, wolnych od pracy, oraz w ciągu 48 godzin od chwili przyjęcia zgłoszenia dla pozostałego sprzętu i urządzeń.
9. Wykonawca do wykonywania napraw i remontów sprzętu będzie używał części nowych, nie poddawanych regeneracji, o jakości technicznej, co najmniej takiej samej jak zamontowane oryginalnie.
10. Każdorazowo po dokonaniu naprawy, konserwacji lub przeglądu stanu technicznego, Wykonawca wystawi fakturę załączając do niej załącznik-kosztorys, specyfikację lub kartę usługi, w którym wyszczególni zakres czynności oraz użyte części zamienne i materiały do naprawy i konserwacji.
11. Do każdej pozycji w kosztorysie wykonanej usługi, przypisana zostanie strona, tabela oraz nr czynności wg normatywu czasowego napraw i remontów sprzętu gastronomicznego lub

- chłodniczego określającego ilość roboczogodzin na wykonywaną czynność, który załącza się do niniejszej umowy.
12. W przypadku zastosowania materiału i części będącej w zasobach magazynowych Wykonawcy zużytej do wykonania usługi, Wykonawca przedstawi w formie załącznika kserokopię arkusza z ceną rozliczeniową magazynu Wykonawcy.
 13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia wartości tych materiałów i części na rynku krajowym ograniczając się do cen producenta lub cen hurtowni znajdujących się w rejonie województwa siedziby Zamawiającego lub Wykonawcy.
 14. Usterki sprzętu i urządzeń Służby Żywnościowej wymagające nieskomplikowanych drobnych napraw, usuwane będą w miejscu ich użytkowania natomiast wymagające specjalistycznych napraw przewożone będą do naprawy w warsztacie Wykonawcy.
 15. Koszty dojazdu oraz transportu sprzętu i urządzeń od i do Zamawiającego, ponosi Wykonawca we własnym zakresie.
 16. Wykonawca zobowiązuje się do naprawy sprzętu w ciągu 7 dni roboczych. W uzasadnionych, szczególnych przypadkach, na prośbę Wykonawcy, Zamawiający może przedłużyć termin naprawy o kolejne 7 dni.
 17. Usługa legalizacji kotłów do kuchni polowych w ramach prawa opcji zostanie wykonana zgodnie z „Wymaganiami eksploatacyjno-technicznymi wymiany nośnika ciepła kotłów warzelnych do kuchni polowej KP-200/340, KPŻ – 100.” – załącznik.

Wymagania stawiane wykonawcy:

- Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
- Określenie przez wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- Wymagany okres gwarancji na wykonane prace (materiały i robociznę) wynosi 12 miesięcy od dnia odebrania przez Zamawiającego prac i podpisania (bez uwag) protokołu końcowego.