

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi konserwacji i napraw awaryjnych sprzętu:

- gastronomicznego
- chłodniczego
- grzejnego
- myjącego
- polowego

Konserwacji podlega sprzęt znajdujący się w stołówkach wojskowych, magazynach żywnościowych 15 Wojskowego Oddziału Gospodarczego oraz na wyposażeniu Jednostek Wojskowych pozostających na zaopatrzeniu w rejonie zaopatrywania .

Konserwacji podlega następujący sprzęt:

1. komory chłodnicze,
2. komory mroźnie
3. agregaty chłodnicze,
4. agregaty chłodnicze zamontowane na samochodach chłodniach i samochodach izotermicznych
5. kuchnie polowe Kp-340, Kp-200. Kpż-100, Kpż-170, kuchnia kontenerowa, kasyno polowe,
6. lodówki, chłodziarki,
7. szafy chłodnicze
8. zamrażarki,
9. maszyna wieloczynnościowa wraz z przystawkami,
10. piece konwekcyjno-parowe,
11. palniki Riello do kuchni polowych,
12. patelnie elektryczne,
13. kuchnie elektryczne (trzony kuchenne),
14. taborety elektryczne (gazowe),
15. krajalnice pieczywa,
16. krajalnice żywności,
17. ludy podgrzewcze,
18. kotły warzelne elektryczne,
19. wózki podgrzewcze do talerzy,
20. zmywarki do naczyń stołowych oraz sprzętu kuchennego,
21. maszyny tunelowe do mycia naczyń,
22. obieraczki do ziemniaków i warzyw,
23. kuchenki elektryczne,
24. zmywarki naczyń stołowych typu domowe,
25. wózki transportowe i kelnerskie,
26. wózki bemarowe wydawcze,
27. kuchenki gazowe i mikrofalowe,
28. ekspresy ciśnieniowe do kawy,
29. wyposażenie kuchni polowych (tylko sprzęt gastronomiczny)
30. inny sprzęt AGD

1. Usługa konserwacji będzie wykonywana cyklicznie tj. raz na kwartał (4 razy w roku) w miejscach określonych w punkcie 14 opisu przedmiotu

zamówienia w czasie pracy JW. i instytucji wojskowych. tj.: pn. – czw.: **7⁰⁰ - 15³⁰**, pt. **7⁰⁰ - 13⁰⁰**

2. Realizowanie usługi przez Wykonawcę będzie zgodne z normatywem czasowym przeglądów konserwacyjnych sprzętu gastronomiczno-chłodniczego i innego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego sporządzenia Karty Wykonania Usługi (podpisanej przez obie strony), w której wyszczególni zakres wykonanych czynności oraz użyte do konserwacji części zamienne i materiały. Wpisania numeru i nazwy urzędu oraz dowodu urzędu.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wpisu w Karcie Urzędu w przypadku obsługi urzędów chłodniczych. Wpisania numeru certyfikatu osoby wykonującej kontrolę szczelności
5. W razie wystąpienia konieczności wymiany lub naprawy podzespołów i części danego urządzenia nieobjętych usługą konserwacji Wykonawca wykaże powyższe w Karcie Wykonania Usługi .
6. Wykonawca dokona wymiany części i podzespołów na nowe po otrzymaniu akceptacji Zamawiającego, przy czym Zamawiający dokona zapłaty za w/w części, podzespoły w kwocie ich nabycia przez Wykonawcę – bez doliczania dodatkowych kosztów.
7. Zastosowane do wykonania usługi materiały, podzespoły i części będą pomniejszały wartość zawartej umowy.
8. Zastosowane do konserwacji materiały oraz wymienione części i podzespoły winny posiadać atesty i dopuszczenia upoważnionych instytucji.
9. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania usługi własnymi narzędziami, oraz w sposób pozwalający zachować ciągłość wykonywania zadań w poszczególnych obiektach Służby Żywnościowej znajdujących się Grupach Zabezpieczenia Szczecin, Stargard, Choszczno oraz doraźnie w czasie szkoleń poligonowych .
10. Wymiany części na nowe Wykonawca dokona w ramach zawartej umowy.
11. W przypadku wystąpienia awarii Wykonawca zobowiązany jest po otrzymaniu telefonicznego zgłoszenia (na numer telefonu czynny przez całą dobę) o awarii do przybycia na miejsce jej wystąpienia w czasie zadeklarowanym w ofercie.
 - **do ... godzin** od otrzymania zgłoszenia o awarii **komór chłodniczych i mroźni zainstalowanych w magazynach żywnościowych i stołówkach wojskowych oraz na pojazdach polowych typu chłodnie na samochodzie oraz samochody izotermiczne na terenie 15 WOG w miejscach wskazanych w pkt 14** ze względu na przerwanie ciągu chłodniczego w przechowywaniu produktów wrażliwych i możliwość powstania strat przechowywanej żywności.
 - **do godzin** od otrzymania zgłoszenia o awarii **sprzętu gastronomicznego, chłodniczego, myjącego będącego elementem ciągu technologicznego w stołówkach wojskowych** oraz znajdującego się na wyposażeniu JW. np. samochodów chłodni, kuchni polowych w czasie

szkolenie poligonowego na następujące poligony: Drawsko Pomorskie, Wędrzyn, Ustka. Z uwagi na konieczność szybkiego czasu reakcji, na zgłoszenie naprawy awaryjnej, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca/Podwykonawca realizujący przedmiot zamówienia posiadał siedzibę/oddział w odległości nie większej niż 150 km od naprawy awaryjnej w czasie zadeklarowanym w ofercie.

12. Z przyjazdu do awarii Wykonawca sporządzi Kartę Wykonania Usługi dokonując w niej zapisu o niesprawności urządzenia oraz podając koszt usunięcia awarii .

13. WYKONAWCA MUSI WYKAZAĆ.

a) Wiedza i doświadczenie.

- Wykażą, że wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 1 umowy o wartości 150.000,00 zł brutto na usługę z zakresu konserwacji i napraw służby żywnościowej, tj. sprzętu gastronomicznego, chłodniczego, grzejnego myjącego, polowego z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbioru, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie

b) Potencjał techniczny oraz osobowy zdolny do wykonania zamówienia.

- Wykażą, że dysponują lub będą dysponować przynajmniej jedną osobą posiadającą uprawnienia energetyczne gr. „E” do 1 kw.
- Wykażą, że dysponują lub będą dysponować przynajmniej jedną osobą posiadającą świadectwo kwalifikacyjne napraw i obsługi technicznej urządzeń i instalacji chłodniczych zawierających substancje kontrolowane oraz obrotu tymi substancjami
- Wykażą że dysponują lub będą dysponować przynajmniej jedną osobą posiadającą uprawnienia na F - gazy
- Posiadają aktualną pracowniczą książeczkę zdrowia do celów sanitarnych z aktualnym wpisem właściwego lekarza o posiadaniu badań umożliwiających pracę przy żywności w obiektach żywienia zbiorowego.

14. WYKAZ MIEJSC - JEDNOSTEK WOJSKOWYCH na terenie których będą realizowane usługi dla 15 WOG.

1. Grupa Zabezpieczenia Szczecin oraz JW 1749

Al. Wojska Polskiego 250
70-904 Szczecin,

2. Grupa Zabezpieczenia Szczecin oraz JW 4057

ul. Ku Słońcu 33A

- 70-907 Szczecin,
- 3. Grupa Zabezpieczenia Szczecin oraz JW 4531**
ul. Łukasińskiego 33
70-907 Szczecin,
 - 4. Grupa Zabezpieczenia Podjuchy oraz JW 2901**
ul. Metalowa 42
70-727 Szczecin Podjuchy,
 - 5. Grupa Zabezpieczenia Stargard oraz JW 1749**
Al. Żołnierza 37
73-110 Stargard
 - 6. Grupa Zabezpieczenia Stargard oraz JW 5889**
ul. Zwycięzców 1
73-110 Stargard
 - 7. Grupa Zabezpieczenia Choszczno oraz JW.1749**
ul. Drawieńska 42
73-201 Choszczno
 - 8. Grupa Zabezpieczenia Szczecin oraz JW.4340**
ul. Narutowicza 10 A
70-231 Szczecin
 - 9. Grupa Zabezpieczenia Stargard oraz 102 batalion ochrony**
Kobylanka
73-108 Kobylanka
 - 10. Ośrodki szkolenia poligonowego**
 - Drawsko Pomorskie
 - Wędrzyn
 - Ustka

SZEF SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

cz. p. o. st. chor. sztab. Piotr JANIĄK