

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
DLA CZĘŚCI NR 1**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usług w zakresie przeglądów i naprawy sprzętu gastronomicznego (z wyjątkiem ekspresów do kawy) dla 10 Brygady Logistycznej w 2025 r.
2. Miejsce wykonywania usług:
 - a) 10 Brygada Logistyczna, 45-820 Opole, ul. Domańskiego 68.
 - b) 55 batalion remontowy, 45-820 Opole, ul. Domańskiego 68.
 - c) 91 batalion logistyczny, 46-070 Komprachcice, ul. Ochodzka 5
3. Wykaz sprzętu przewidzianego do przeglądów i naprawy:
 1. ZMYWARKA KAPTUROWA FAGOR AD-125
 2. SZAFKA MROŻNICZA RILLING AHK MT 069
 3. SZAFKA CHŁODNICZA RILLING AHK MN 069
 4. KOSTKARKA DO LODU 20KG/DOBE
 5. SZAFKA CHŁODNICZA IGLOO JOLA 700.P/B
 6. PATELNA ELEKT.UCHYLNA 0,25M2
 7. PATELNA ELEKTRYCZNA STALGAST 778002
 8. PATELNA ELEKTRYCZNA KROMET 000.PE-040X
 9. KOCIOŁ WARZELNY PAROWY STAŁY 300L
 - 10.KOCIOŁ WARZELNO-PAROWY STAŁY 500L PK500
 - 11.PIEC KON.-PAR.10XGN1/1 HENDI 225073
 - 12.PIEC KONW.-PAROWY RATIONAL SCC WE 201
 - 13.PIEC KONW-PAR.10-PÓŁ.GIORIK SERE101W
 - 14.PIEC KONWEKCYJNO-PAR.HOBART HFED101DLCH
 - 15.KRAJALNICA PIECZYWA MKP-11.6 i MKP-11.7
 - 16.MASZYNA WIELOCZYNNOŚCIOWA NMK-110
 - 17.KRAJALNICA ŻYWNOSTCI MA-GA A812T
 - 18.ZMYWARKA KAPTUROWA HOBART AMXS-10A
 - 19.ZMYWARKA DO GARNKÓW HOBART PROFI UX-10A
 - 20.OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SPOMASZ OZ15NX2
 - 21.KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA AP KIECOŃ MG-100
 - 22.SAMOOBSŁUGOWY CIĄG WYDAWCZY KOMAT 6,5M
 - 23.TABORET ELEKTRYCZNY STALGAST
 - 24.WARNIK DO WODY,10L, 19L.,30L. STALGAST
 - 25.MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW KW 350
 - 26.KRAJALNICA ŻYWNOSTCI MAGA A-812T,310P2
 - 27.SZOROWARKA NUMATIC TT4045
 - 28.MIKSER MP450 ULTRA ROBOT
 - 29.KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUPY 10L.
 - 30.BEMAR JEZDNY LOZAMET 2GN
 - 31.LAMPA OWADOBUJCA HENDI,STALGAST
 - 32.PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1
 - 33.DYSTRYBUTOR TALERZY, KUBKÓW GRZEWWCZY

- 34. NAŚWIETLACZ DO JAJ WB-2
- 35. ZMYWARKA FAGOR 19074725
- 36. GGM-GASTRO - MASZYNA DO MIESZANIA MIĘSA FMH80
- 37. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EKA
- 38. TERMOSY NA NAPOJE I POTRAWY

- 4. Zakres wymaganych usług związanych z przeglądami i naprawą sprzętu:
 - 1. Usługi tj. ocena stanu technicznego, naprawa i konserwacja sprzętu gastronomicznego obejmuje w szczególności:
 - a) bezpłatny dojazd serwisanta do siedziby Użytkownika urządzeń;
 - b) koszt dojazdu serwisanta ma być wliczony w cenę 1 roboczogodziny usługi (naprawy) oraz w zryczałtowaną opłatę za konserwację.
 - c) transport urządzeń wymagających naprawy u Wykonawcy, własnym środkiem transportu i na własny koszt;
 - d) wykrywanie i usuwanie zgłaszanych usterek (awarii) sprzętowych;
 - e) prowadzenie konserwacji i przeglądów z uwzględnieniem zaleceń producenta urządzeń dotyczących zakresu i częstotliwości konserwacji;
 - f) zaopatrywanie w fabrycznie nowe i wymianę zużytych części i podzespołów;
 - g) informowanie Zamawiającego o stanie technicznym urządzeń;
 - h) sporządzanie ekspertyz technicznych;
 - i) przeglądy sprzętu obejmujące w szczególności sprawdzanie oraz czyszczenie urządzeń i dostępnych modułów;
 - j) utylizacja wszystkich części i materiałów zużytych i wymienionych w ramach czynności serwisowych.
 - 2. Wykonawca zobowiązuje się przystąpić do realizacji usługi (fizyczna interwencja na zgłoszenie) w ciągu do 2 dni roboczych od daty zgłoszenia przez Zamawiającego (zgłoszenie w formie wiadomości e-mail).
 - 3. Czas na wykonanie kosztorysu od momentu zdiagnozowania usterki nie może przekraczać 3 dni roboczych.
 - 4. Maksymalny czas wykonania naprawy jednego egzemplarza sprzętu wynosi do 7 dni roboczych od momentu zaakceptowania kosztorysu przez zamawiającego.
 - 5. Wykonawca prześle kosztorys celem akceptacji w formie elektronicznej (skan). Oryginał kosztorysu musi być dostarczony do Zamawiającego najpóźniej w dniu wykonania usługi.
 - 6. Dopuszcza się wykonanie przeglądu i naprawy innych urządzeń nie ujętych w wykazie. Gdy zajdzie taka konieczność, wówczas dany typ urządzenia (marka, model) kwalifikuje się do jednej z grup sprzętu ujętych w pkt. 3. Cena za 1 roboczogodzinę naprawy będzie wynikała z cen ujętych w Umowie, przyjętych dla danej grupy sprzętu.
 - 7. W przypadku zgłoszenia jednorazowo większej niż jeden egzemplarz ilości sprzętu maksymalny czas wykonywania naprawy/konserwacji rozkładany jest następująco:

- a) Czas do naprawy/konserwacji pierwszego z urządzeń – do 7 dni roboczych. Po skończonej naprawie jednego urządzenia, liczony jest czas do naprawy kolejnego (do 7 dni), i tak kolejno następne urządzenia.
- b) Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której w momencie zgłoszenia kilku urządzeń zostanie zsumowany czas i Wykonawca przystąpi do wykonywania usług przykładowo w ostatnim dniu zsumowanego czasu.
- 8. Datę interwencji na zgłoszenie naprawy strony potwierdzą w Zlecenie wykonania usługi przeglądu/naprawy sprzętu wykonanego na okoliczność oceny stanu technicznego sprzętu.
- 9. Datę wykonania naprawy strony potwierdzą w Karcie Pracy
- 10. Przy naprawach sprzętu wymagających oczekiwania na dostawę części czas wykonania naprawy może ulec wydłużeniu po dokonaniu stosownych uzgodnień z Zamawiającym w formie pisemnej – email. Wykonawca każdorazowo przedstawi dokumentację świadczącą o tym, iż ze strony Wykonawcy zostały poczynione wszelkie niezbędne kroki aby część pozyskać.
- 11. Przegląd lub Naprawa sprzętu odbywać się będzie w ilościach i czasie wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego i posiadanych środków finansowych.
- 12. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie oraz wykona usługi będące przedmiotem umowy w sposób profesjonalny oraz posiada wszelkie uprawnienia niezbędne do realizacji niniejszej umowy.
- 13. Uszkodzone lub zużyte części muszą być zastąpione częściami oryginalnymi i nowymi.
- 14. Zakres czynności przy **przeglądach okresowych urządzeń**, w zależności od modelu urządzenia, musi obejmować co najmniej:
 - a) zapoznanie się ze stanem urządzenia (wymiana informacji z użytkownikiem, osobą obsługującą urządzenie);
 - b) wykonanie czynności obsługowych: demontaż poszczególnych zespołów i podzespołów oraz ich czyszczenie;
 - c) demontaż i ocena wzrokowa stanu technicznego elementów urządzenia;
 - d) ocena wzrokowa stanu zużycia poszczególnych elementów;
 - e) sprawdzenie zużycia mechanizmów i podzespołów w zależności od rodzaju urządzenia;
 - f) w przypadku stwierdzenia nadmiernego zużycia części eksploatacyjnych powiadomienie użytkownika oraz sporządzenie opinii technicznej wraz z wykazem części i podzespołów w celu zaplanowania wymiany w ramach procedury naprawczej;
 - g) sprawdzenie poprawności działania urządzenia w obecności użytkownika;
 - h) sporządzenie Karty Pracy, która będzie potwierdzeniem wykonania i podstawą rozliczenia usługi;
- 15. Naprawa bieżąca – zakres czynności obejmuje:
 - a) po otrzymaniu powiadomienia od Zamawiającego, identyfikacja uszkodzenia, sporządzenie protokołu defektacji a następnie kosztorysu naprawy obejmującego wykaz i ceny części zamiennych i przedstawienie do akceptacji przez Zamawiającego;

- b) po zaakceptowaniu kosztorysu przystąpienie do naprawy urządzenia oraz sporządzenie Karty Pracy, która będzie potwierdzeniem wykonania i podstawą rozliczenia usługi;
 - c) po wykonaniu naprawy sprawdzenie poprawności działania urządzenia w obecności użytkownika.
16. Wykonawca zagwarantuje stałość ceny 1 roboczogodziny za naprawę przez cały okres obowiązywania umowy.
17. Cena użytych w naprawie części zamiennych i podzespołów, dla konkretnego egzemplarza – nie może być wyższa od średniej ceny rynkowej obowiązującej w chwili naprawy.
18. Złożenie oferty jest tożsame z akceptacją postanowień zawartych w Zapytaniu Ofertowym oraz w Załącznikach do Zapytania Ofertowego.
19. Opis sposobu przygotowania oferty:
- 1. Oferta powinna zostać sporządzona na formularzu ofertowym opatrzona pieczętą firmową i podpisem osoby upoważnionej.
20. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:
- ppor. Mariusz JĘDRUSIAK
tel.: 261-62-59-67
21. Opis sposobu obliczenia ceny:
- 1. Ceny podane w ofercie powinny obejmować wszystkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.
 - 2. Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń, itp. działań w celu jej określenia.
 - 3. Cena oferty to cena brutto.
 - 4. Przy wyliczaniu wartości poszczególnych elementów, należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku, na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń.
 - 5. Podane ceny muszą być rzetelnie wyliczone, nie dopuszcza się zabiegów podawania rażąco niskich lub wysokich cen odbiegających od średnich cen rynkowych za podobne usługi.
22. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:
- 1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
100 % cena
23. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty:
- 1. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
 - 2. Umowa zostanie zawarta z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści Formularza Ofertowego na kwotę nieprzekraczającą 60 000,00 zł brutto dla zamówienia podstawowego, oraz do wysokości otrzymanych

środków dla zamówienia opcjonalnego na okres od dnia podpisania umowy do dnia 28.11.2025 r.