Załącznik nr 1

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - ZADANIE 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania **„Usługi** **przeglądu, naprawy i konserwacji sprzętu gastronomicznego i chłodniczego” -**

**Zadanie 2 Przegląd, naprawa i konserwacja sprzętu gastronomicznego i chłodniczego   
służby żywnościowej w garnizonie Wałcz, Nadarzyce**

w niżej wymienionych miejscach:

* + 1. w garnizonie Wałcz - sprzęt gastronomiczny i chłodniczy służby żywnościowej zgodnie z wykazem sprzętu do konserwacji stanowiący załącznik nr 4 do umowy (m. Wałcz);
    2. w garnizonie Nadarzyce – sprzęt gastronomiczny i chłodniczy służby żywnościowej zgodnie z wykazem sprzętu do konserwacji stanowiący załącznik nr 4 do umowy (m. Nadarzyce).

1. Przegląd, naprawa i konserwacja sprzętu gastronomicznego oraz chłodniczego służby żywnościowej obejmuje:
2. przeglądy konserwacyjne raz na kwartał sprzętu na który prowadzi się dowody urządzeń, przeglądy profilaktyczne raz w roku sprzętu na który nie prowadzi się dowodów urządzeń;
3. naprawy bieżące.
4. Przed wykonaniem przeglądu profilaktycznego i konserwacyjnego Zamawiający określi egzemplarze sprzętu, które będą podlegać przeglądowi.
5. W ramach przeglądu profilaktycznego i konserwacyjnego Wykonawca wykona wszelkie regulacje  
   i konserwacje niezbędne do sprawnego działania sprzętu gastronomicznego i chłodniczego służby żywnościowej zgodnie z odpowiednimi przepisami i normami.
6. Naprawa bieżąca polega na przywróceniu sprawności technicznej utraconej w wyniku uszkodzeń przypadkowych, polega na usprawnieniu lub wymianie pojedynczych uszkodzonych lub zużytych zespołów i podzespołów .
7. Naprawa sprzętu gastronomicznego oraz chłodniczego służby żywnościowej nastąpi na podstawie telefonicznego zgłoszenia o wystąpieniu awarii lub wysłanego pocztą e-mail.
8. Wykonawca zobowiązuje się do naprawy sprzętu gastronomicznego oraz chłodniczego służby żywnościowej wskazanego przez Zamawiającego po zgłoszeniu awarii w ciągu ……….. godzin od chwili przyjęcia zgłoszenia *(czas wskazany w ofercie)* dotyczy także dni świątecznych i innych wolnych od pracy.
9. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania samochodu serwisowego z niezbędnymi częściami eksploatacyjnymi do sprzętu gastronomicznego oraz chłodniczego do dokonywania napraw.
10. Wykonawca zobowiązuje się do naprawy sprzętu wymagającego przewiezienia do warsztatu Wykonawcy lub konieczności zamówienia podzespołów do jego naprawy w terminie 10 dni od chwili zgłoszenia jego awarii przez Zamawiającego.
11. Wykonawca do wykonywania napraw będzie używał części nowych, nigdy nie eksploatowanych,  
     o jakości technicznej co najmniej takiej samej jak zamontowane oryginalnie. W przypadku, gdy wartość nabytej części przekroczy kwotę 1000,00 zł brutto Wykonawca dołączy do karty usługi kopię fakturę za nabytą część.
12. Na wymienione części zamienne Wykonawca udzieli co najmniej ……. miesięcy gwarancji  *(termin wskazany w ofercie).*
13. Zamawiający zabrania dokonywania przez Wykonawcę zmian i przeróbek w sprzęcie którego dotyczy przedmiot umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.
14. Wykonawca nie doliczy narzutu do cen zakupionych części lub ceny rozliczeniowej posiadanych części w magazynie Wykonawcy.
15. Wykonawca zobowiązany jest do nieodpłatnego odbioru:
16. wszystkich pojemników i opakowań po częściach zamiennych wykorzystywanych w ramach wykonywanej usługi;
17. wszystkich zdemontowanych zużytych/zepsutych części.
18. Każdorazowo po dokonaniu naprawy lub konserwacji, Wykonawca wystawi fakturę załączając do niej **załącznik – kartę usługi** (w którym wyszczególni zakres czynności oraz użyte części zamienne i materiały do naprawy i konserwacji oraz kopię faktury za nabytą część w przypadku, gdy wartość nabytej części przekroczy kwotę 1000,00 zł brutto) i protokół odbioru wykonanej usługi naprawy/przeglądu konserwacyjnego.
19. Faktura winna być złożona w kancelarii Zamawiającego, ul. Główna 1, 78-513 Oleszno (budynek nr 42 kancelaria nr 108).
20. Do każdej pozycji w karcie wykonanej usługi przypisane zostaną: numer strony, numer tabeli oraz numer czynności wg **„Normatywu czasowego napraw i remontów sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych i chłodniczych”, „Normatywu czasowego przeglądu konserwacyjnego sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych i chłodniczych”** (określających ilość roboczogodzin na wykonywaną czynność), które załącza się do niniejszej umowy - Załącznik nr 2 i 2a.
21. Każdorazowe wykonanie naprawy oraz przeglądu konserwacyjnego potwierdzone będzie przez Wykonawcę pisemnie w dowodach urządzeń.
22. Odbioru wykonania usługi ze strony Zamawiającego dokonana użytkownik, osoba materialnie odpowiedzialna za naprawiony egzemplarz sprzętu w obecności Wykonawcy bądź jego przedstawiciela i na tę okoliczność zostanie sporządzony protokół odbioru wykonanej usługi naprawy/ przeglądu konserwacyjnego.