**KONSERWACJA**

**Konserwacja planowa urządzeń gastronomiczno-rozdrabniających.**

1. w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
2. kontrola pracy
3. sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników itp.
4. sprawdzenie stanu technicznego przystawek
5. sprawdzenie stanu sprężyn i pasków klinowych i ich wymiana
6. sprawdzenie i poprawa instalacji elektrycznej
7. pomiar rezystancji (oporności) izolacji ciągłości przewodu ochronnego zerowego
8. udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
9. konserwacja odbywać się będzie 1 raz w roku w terminie od 1 marca do 31 marca.

**Gastronomiczne maszyny myjące i czyszczące (zmywarki).**

1. w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
2. sprawdzanie stanu pasków klinowych i łożysk
3. sprawdzanie stanu masy ścieralnej, sit i dysz
4. sprawdzanie zasilania i odpływu wody
5. sprawdzanie stanu instalacji elektrycznej i sterowniczej
6. pomiary zabezpieczenia porażeniowego
7. udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
8. konserwacja ma się odbywać 2 razy w roku w terminie od 1 kwietnia do 30 kwietnia i od 1 października do 31 października.

**Urządzenia chłodnicze.**

1. w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
   1. zewnętrzne czyszczenie skraplacza
   2. sprawdzenie pracy sprężarki i efektu chłodniczego
   3. przegląd automatyki sterującej
   4. regulacja zaworów i termostatów
   5. sprawdzanie rynienek ściekowych półek, agregatu, skraplaczy, pasków klinowych
   6. kontrola szczelności układu poziomu oleju w sprężarce oraz czyszczenie filtrów mechanicznych
   7. sprawdzenie instalacji elektrycznej przewodów, wyłączników, przekaźników
   8. likwidacja nieprawidłowości
   9. pomiary rezystancji (oporności) izolacji i ciągłości przewodu zerowego (ochronnego) urządzenia do wtyczki zasilania wyłącznik
   10. udzielania obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
2. usługa wykonana ma być 3 raz w roku w terminie od 1-31 marzec,1- 30 czerwiec, 1-31 październik.

**Urządzenia grzejne elektryczne.**

1. w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
   1. sprawdzenie płyt i wanien, wskaźników, uchwytów i pokręteł, przegląd instalacji w urządzeniu
   2. sprawdzenie funkcjonowania, przeczyszczania załączy styków oraz kontrola zabezpieczenia p.poż. (pomiary rezystancji i ciągłości przewodu zerowego)
   3. udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
2. usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 1 października do 31 października.

**Zakres konserwacji może ulec zmniejszeniu bez konsekwencji dla zamawiającego.**

**NAPRAWA**

**Za usuwanie awarii urządzeń sprzętu chłodniczego – sprzętu gastronomicznego uważa się:**

* przywrócenie prawidłowej funkcji celem doprowadzenia do stanu założonego przed awarią;
* zabezpieczenie przed wypadkami bądź zagrożeniami wynikającymi z niesprawnego urządzenia, w przypadkach niemożności naprawienia w trybie natychmiastowym;

**Naprawa awaryjna jest to przywrócenie w trybie pilnym do pracy urządzeń – sprzętu chłodniczego, urządzeń i maszyn myjących.**

**Naprawy awaryjne sprzętu gastronomicznego, chłodniczego, maszyn obejmuje następujące czynności:**

1. urządzenia gastronomiczno–rozdrabniające – w zakres czynności wchodzi usunięcie awarii w ciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia;
2. maszyny myjące (zmywarki) w zakres czynności wchodzi usuniecie awarii w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia;
3. urządzenia grzejne elektryczne w zakres czynności wchodzi usunięcie awarii w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia;
4. urządzenia chłodnicze w zakres czynności wchodzi usunięcie awarii w okresie letnim w ciągu 6 godzin od chwili zgłoszenia a w okresie jesienno-zimowym w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia;
5. każde usunięcie awarii, wykonanie naprawy ma być odnotowane przez wykonawcę w dzienniku (książce) konserwacji danego urządzenia.

**Przeprowadzenie szkolenia 2 razy w roku na temat: obsługa urządzeń i bezpieczeństwa pracy zgodnie z rocznym planem szkolenia działu żywienia a przeprowadzi wykonawca.**

**Do wyliczania kosztów usuwania awarii przyjąć następujące założenia:**

* dla kosztów robocizny 150 w skali roku
* dla kosztów materiałów 35 000 w skali roku

**Rozliczenie za wykonane naprawy awaryjne i usuwanie usterek odbywać się będzie na podstawie:**

* ilości roboczogodzin oraz stawki 1 rbh określonej w ofercie;

**Zakres napraw awaryjnych może ulec zmniejszeniu bez konsekwencji dla zamawiającego.**

1. Wymagania od oferenta:
2. Wypełnić załączniki dotyczące konserwacji urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego: nr 1,2,3,4.
3. Wypełnić załącznik dotyczące naprawy urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego: nr 5.- podać wartość całości usługi wynikającą z załączników nr 1,2,3,4,

UMOWA nr- ……………………….

zawarta we Wrocławiu w dniu …………………….. pomiędzy:

4 Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej, 50 – 981 Wrocław, ul. Weigla 5

reprezentowanym przez:

Komendanta Szpitala – płk lek. med. Grzegorza Stoinskiego,

zwanym w treści umowy ZAMAWIAJĄCYM

a

………………………………………

………………………………………

reprezentowanym przez :

………………………. – właściciel

zwanym dalej WYKONAWCĄ,

została zawarta umowa o następującej treści:

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego rozeznania rynku w postępowaniu o zamówienie publiczne o wartości poniżej 30 000 EURO. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania stałą konserwację urządzeń i sprzętu chłodniczego , urządzeń gastronomicznych wraz z usuwaniem i naprawą awaryjną.
2. Konserwacja planowa urządzeń gastronomiczno-rozdrabniających.

1) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:

1. kontrola pracy
2. sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników itp.
3. sprawdzenie stanu technicznego przystawek
4. sprawdzenie stanu sprężyn i pasków klinowych i ich wymiana
5. sprawdzenie i poprawa instalacji elektrycznej
6. pomiar rezystancji (oporności) izolacji ciągłości przewodu ochronnego zerowego
7. udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
8. konserwacja odbywać się będzie 1 raz w roku w terminie od 1 października do 31 października.
9. Gastronomiczne maszyny myjące i czyszczące (zmywarki).

1) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:

1. sprawdzanie stanu masy ścieralnej, sit i dysz
2. sprawdzanie zasilania i odpływu wody
3. sprawdzanie stanu pasków klinowych i łożysk
4. sprawdzanie stanu instalacji elektrycznej i sterowniczej
5. pomiary zabezpieczenia porażeniowego
6. udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
7. konserwacja ma się odbywać 2 razy w roku w terminie od 1 kwietnia do 30 kwietnia i od 1 października do 31 października.
8. Urządzenia chłodnicze.
9. w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
   1. zewnętrzne czyszczenie skraplacza
   2. sprawdzenie pracy sprężarki i efektu chłodniczego
   3. przegląd automatyki sterującej
   4. regulacja zaworów i termostatów
   5. sprawdzanie rynienek ściekowych półek, agregatu, skraplaczy, pasków klinowych
   6. kontrola szczelności układu poziomu oleju w sprężarce oraz czyszczenie filtrów mechanicznych
   7. sprawdzenie instalacji elektrycznej przewodów, wyłączników, przekaźników
   8. likwidacja nieprawidłowości
   9. pomiary rezystancji (oporności) izolacji i ciągłości przewodu zerowego (ochronnego) urządzenia do wtyczki zasilania wyłącznik
   10. udzielania obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
10. usługa wykonana ma być 1 raz w roku w terminie od 1 listopada do 30 listopada.
11. Urządzenia grzejne elektryczne.
12. w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
    1. sprawdzenie płyt i wanien, wskaźników, uchwytów i pokręteł, przegląd instalacji w urządzeniu
    2. sprawdzenie funkcjonowania, przeczyszczania załączy styków oraz kontrola zabezpieczenia p.poż. (pomiary rezystancji i ciągłości przewodu zerowego)
    3. udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
13. usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 1 marca do 31 marca.
14. Za usuwanie awarii urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego uważa się:
15. przywrócenia prawidłowej funkcji celem doprowadzenia do stanu założonego przed awarią
16. zabezpieczenie przed wypadkami bądź zagrożeniami wynikających z niesprawnego urządzenia, w przypadkach niemożności naprawienia w trybie natychmiastowym.
17. Naprawa awaryjna jest to przywrócenie w trybie pilnym do pracy urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego.
18. Naprawy awaryjne sprzętu gastronomicznego, chłodniczego, maszyn obejmuje następujące czynności:
19. urządzenia gastronomiczno–rozdrabniające – w zakres czynności wchodzi usunięcie awarii w ciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia (faxem lub telefonicznie pod nr tel …………… maszyny myjące (zmywarki) w zakres czynności wchodzi usuniecie awarii w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia (faxem lub telefonicznie pod nr tel ……………...
20. urządzenia grzejne elektryczne w zakres czynności wchodzi usunięcie awarii w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia;
21. urządzenia chłodnicze w zakres czynności wchodzi usunięcie awarii w okresie letnim w ciągu 6 godzin od chwili zgłoszenia a w okresie jesienno-zimowym w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia;
22. każde usunięcie awarii, wykonanie naprawy ma być odnotowane przez wykonawcę w karcie technicznej danego urządzenia znajdującej się przy nim.
23. Zakres napraw awaryjnych może ulec zmniejszeniu bez konsekwencji dla zamawiającego.

§ 2

###### Obowiązki Wykonawcy

1. Konserwacja stała planowa realizowana będzie wg Planu (harmonogramu) robót opracowanego prze Wykonawcę w układzie rocznym w godz. 8-16 po uprzednim uzgodnieniu i uzyskaniu akceptacji przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zapewni ciągłe utrzymanie urządzeń, sprzętu chłodniczego i urządzeń gastronomicznych w stałej sprawności technicznej zapewniając bezpieczną i bezawaryjną ich pracę.
3. Podczas konserwacji należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji konserwacji urządzeń, sprzętu chłodniczego i urządzeń gastronomicznych.
4. Czas naprawy urządzenia w przypadkach szczególnych za wiedzą i zgodą Zamawiającego może zostać wydłużony jednak nie więcej niż do 96 godzin od momentu zgłoszenia.
5. Każde usunięcie awarii, wykonanie naprawy ma być odnotowane przez Wykonawcę w karcie technicznej – (ewidencja dokonywanych napraw i przeglądów)
6. Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić szkolenia 2 razy w roku na temat: obsługa urządzeń i bezpieczeństwa pracy zgodnie z rocznym planem szkolenia działu żywienia.

§3

Osobą uprawnioną do reprezentowania stron umowy w związku z realizacją zamówienia jest ze strony Zamawiającego p. Józef Kamiński, tel ………….. oraz ze strony Wykonawcy jest Pan ……………. tel ………. kom …………….

§ 4

Warunki rozliczeń i płatności

1. Za stałą planowaną konserwację strony ustalają miesięczne wynagrodzenie ryczałtowe netto w wysokości ………….. zł (słownie: ………………..) powiększone o podatek od towaru i usług, naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, o wartości brutto ……………… zł. (słownie: …………………..)
2. Miesięczna cenę ryczałtową stanowi suma jednostkowych miesięcznych cen ryczałtowych za poszczególne urządzenia wyszczególnione w załączniku nr 1,2,3,4 stanowiącym jej integralną część.
3. Za naprawy i usuwanie awarii płatność wg faktycznie poniesionych kosztów jakie wynikają z kalkulacji określonej w § 5 punkt 2,
4. Urzędowa zamiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
5. Na fakturze Wykonawca zobowiązany jest powołać się na numer niniejszej umowy.
6. Zapłata za fakturę nastąpi w formie przelewu na konto Wykonawcy. Nr **………………………………**
7. Zamawiającego zobowiązuje się do zapłaty faktur w terminie 30 dni od daty jej przyjęcia przez osobę upoważnioną do odbioru.

§ 5

1. Rozliczenie konserwacji planowej odbywać się będzie w ujęciu miesięcznym, ryczałtowo na podstawie faktury VAT w wysokości podanej przez Wykonawcę w ofercie. Zużyte materiały w czasie konserwacji i przeglądu wchodzą w koszt planowej konserwacji i są bezpośrednio kosztami Wykonawcy.
2. Rozliczenie za wykonane naprawy awaryjne i usuwanie usterek odbywać się będzie na podstawie:
   1. ilości roboczogodzin przewidzianych dla tego typu czynności faktycznie

wykonanych

* 1. stawka 1rbh określona przez wykonawcę - ……….. zł,
  2. zakupu, wartość graniczna zużytych materiałów w skali roku 35 000 zł
  3. stawka po narzucie za 1 rbh - …………. zł.

1. Za datę zapłaty strony uznają obciążenie rachunku bankowego Zamawiającego.

§6

### Gwarancja

1. Okres gwarancji udzielony przez Wykonawcę wynosi:
   1. na wymienione części – 12 miesięcy jeśli producent części zastosował dłuższy

okres gwarancji, Wykonawca udziela gwarancji na taki sam okres, niezależnie od daty zakupu części

* 1. na jakość wykonanej pracy – 12 miesięcy. W przypadku wygaśnięcia umowy

liczy się od dnia ostatniej konserwacji lub naprawy.

1. Termin gwarancji liczony jest od dnia odbioru wykonanych prac, którą dokumentuje się od ostatniej konserwacji lub naprawy, potwierdzonej w dowodzie urządzenia.
2. W razie wadliwego wykonania usługi Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia wad w terminie 3 dni, od pisemnego powiadomienia – faxem na nr ……………..
3. Do odpowiedzialności wykonawcy z tytułu rękojmi stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów KC.

§ 7

1. Przedmiot umowy zrealizowany będzie od momentu podpisania umowy przez okres 12 miesięcy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji przedmiotu po raz kolejny lub jeżeli wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z umową lub normami i warunkami prawem określonymi.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wypowiedzenia umowy, bez podania uzasadnienia i bez obowiązku zapłaty odszkodowania z zachowaniem okresu wypowiedzenia wynoszącego 1 miesiąc. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje jednak część wynagrodzenia za okres do wygaśnięcia umowy.

§8

1. Strony ustalają kary umowne z następujących tytułów:

1. w wysokości 0,15 % ceny brutto przedmiotu umowy w przypadku opóźnienia w wykonaniu usługi, za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu realizacji umowy do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego przedmiotu umowy,
2. w wysokości 10 % ceny brutto umowy, od której realizacji odstąpiono z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
3. w wysokości 0,15 % ceny brutto przedmiotu umowy w przypadku opóźnienia w usunięciu wady ujawnionej w okresie gwarancji lub rękojmi , za każdy dzień opóźnienia.
4. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.

§ 9

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z umowy niniejszej na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 kodeksu cywilnego) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5,6 i 7 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15 kwietnia 2011r. (t.j. Dz.U.2013 poz. 217) ma zastosowanie.

§ 10

Zmiany umowy

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

§ 11

1. Do spraw nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu

cywilnego oraz innych obowiązujących aktów prawnych.

1. Integralną częścią umowy jest „Zapytanie ofertowe”

§ 12

Postępowanie polubowne

Wszelkie ewentualne spory pomiędzy stronami rozstrzygane będą polubownie, a w przypadku nie dojścia do porozumienia ,poddane zostaną rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 13

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

**Wykonawca: Zamawiający:**