

U M O W A Nr /2014 WZÓR

W dniu2014r. w Chełmie pomiędzy Zespołem Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich z siedzibą 22-100 Chełm, ul. Reformacka 13, zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym, którego reprezentuje:

Pani Marta Mazurek – Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich

a prowadzącym działalność gospodarczą zarejestrowaną w

z siedzibą:

reprezentowanym przez:

zwanym w dalszej treści umowy **Wykonawcą** została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest:

1) dostarczenie sprzętu i urządzeń – wyposażenie pracowni cukierniczej – do Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie wg poniższego zestawienia:

Lp.	Nazwa	Opis	Ilość
1.	Fontanna do czekolady wys.60cm	Cichy silnik, możliwość rozgrzewania czekolady w misie urządzenia, poj. do 5kg, ze stali nierdzewnej chromowanej, oddzielna regulacja temperatury i pracy silnika, zakres temperatury od 10 do 100 stopni, czas nieprzerwanej pracy 12 godz., możliwość zastosowania sosu serowego lub kajmaka, wysokość 60cm, średnica misy 35cm, moc:390W, napięcie 220V-240V	1
2.	Fontanna do czekolady wys.80cm	Cichy silnik, możliwość rozgrzewania czekolady w misie urządzenia, poj. do 8kg, ze stali nierdzewnej chromowanej, oddzielna regulacja temperatury i pracy silnika, zakres temperatury od 30 do 80godz., czas nieprzerwanej pracy 16 godz., możliwość zastosowania sosu serowego lub kajmaka, wysokość 80cm, średnica misy 37cm, moc:230W, napięcie 220V-240V	1
3.	Podest podświetlany dwustopniowy śr.80cm	7 podstawowych kolorów, dwie precyzyjnie łączone połówki, wewnętrzna listwa zasilająca, sterowanie za pomocą pilota, możliwość sterowania ręcznego, urządzenie posiadające programy: płynne przechodzenie kolorów, migotanie, błyskanie, stopniowe przenikanie	1
4.	Podest podświetlany dwustopniowy śr.100cm	7 podstawowych kolorów, dwie precyzyjnie łączone połówki, wewnętrzna listwa zasilająca, sterowanie za pomocą pilota, możliwość sterowania ręcznego, urządzenie posiadające programy: płynne przechodzenie kolorów, migotanie, błyskanie, stopniowe przenikanie	1
5.	Stojak metalowy obrotowy	Chromowany, zestaw na 5 tortów, wys. 75cm, wersja obrotowa z napędem	2
6.	Stojak metalowy z podświetlaną fontanną	Chromowany, zestaw 6 talerzy o rozmiarach: 2x26 i 4x20cm, w zestawie podświetlana fontanna do zainstalowania wewnątrz stojaka	1
7.	Stojak metalowy do ciast	Wysokość 58cm, 4 piętra, chromowany	5
8.	Mieszarka do ciast	Pojemność zbiornika 12l, zabezpieczenie uniemożliwiające pracę bez prawidłowego montażu pokrywy, wyposażenie: mieszak łopatkowy, hakowy, trzepak	5
9.	Aerograf profesjonalny i barwniki	W zestawie: kompresor, pistolet z samocentrującą dyszą, wężyk, pojemnik czyszczenia ze stojakiem	1
10.	Stolik pod tort wys.94cm	Stolik do wprowadzania tortów na salę, chrom, szkło, wys. 94cm	1
11.	Stolik pod tort z dodatkową półką	Stolik do wprowadzania tortów na salę, chrom, szkło, wys. 76cm, dodatkowa półka na talerzyki	1
12.	Szczypce do ciast	Ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej, długość 19,5cm, ergonomiczny uchwyt	5
13.	Nóż do krojenia tortów	Ostrze falowane, długość 31cm	5
14.	Nóż do krojenia ciasta	Ostrze ząbkowane	5

15.	Nóż do biszkoptów	Ostrze ząbkowane, długość 30cm	5
16.	Znaczniki rozstawne dwustronne	7 ramion, ze stali nierdzewnej, 7 kół prostych, 7 kół ząbkowanych, średnica koła 55mm	2
17.	Rękawice piekarskie		5
18.	Wałek do mas cukrowych	Z drewna bukowego, średnica 90mm, wysokość 400mm	5
19.	Mata silikonowa do mas cukrowych	Wymiary: 33,5x33,5cm,	6
20.	Garnki niskie 2,5 l	Pojemność 2,5l; ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe o grubości 5,6mm, pokrywka, wys. 120mm, średnica 160mm	5
21.	Garnki niskie 4 l	Pojemność 4l; ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe o grubości 5,6mm, pokrywka, wys. 110mm, średnica 200mm	5

2. Zakupione artykuły zostaną dostarczone do szkoły na koszt Wykonawcy.

§ 2

- Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie zgodnie ze złożoną ofertą w wysokości
 - nettozł (słownie:.....) +% podatek VAT
 - bruttozł (słownie:.....)
- Wynagrodzenie zostanie wypłacone Wykonawcy po wykonaniu przedmiotu zamówienia, na podstawie wystawionej faktury w terminie 30 od dnia otrzymania faktury VAT przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy.
- Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu osoby upoważnionej do jej otrzymania.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminów płatności określonych w ust. 2 w przypadku nie otrzymania w terminie od Instytucji Pośredniczącej środków finansowych niezbędnych na ten cel. W takim przypadku Zamawiający zwolniony jest z obowiązku zapłaty odsetek za zwłokę.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy z zachowaniem należytej staranności zawodowej, rzetelnie, terminowo.

§ 4

W przypadku odstąpienia od umowy Wykonawcy lub Zamawiającego, o ile nie jest ono spowodowane czynnikami niezależnymi od stron umowy, zostanie naliczona kara w wysokości 10% wartości zamówienia wymienionego w § 2 niniejszej umowy, obciążająca odstępującego.

§ 5

Wykonawca ma obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.

§ 6

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają w swej ważności formy pisemnej.

§ 7

W sprawach nie uregulowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Spory będące wynikiem wykonania niniejszej umowy będą rozstrzygane przez właściwy sąd rejonowy.

§ 9

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca