Nr postępowania: **I postępowanie zapytania ofertowego nr 2/2024/KPO/RESTAURACJA STARY DOM**

**WZÓR UMOWY**

**UMOWA NA DOSTAWĘ SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO I WYPOSAŻENIA**

zawarta w dniu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ w Warszawie, pomiędzy:

**RESTAURACJA STARY DOM Sp. z o.o. Sp.k.** z siedzibą przy ul. Puławskiej 104/106 lok. 65, 02-620 Warszawa, NIP: 5213448980, reprezentowaną przez \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, zwaną dalej "Zamawiającym",

a

**[NAZWA WYKONAWCY]** z siedzibą przy \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, NIP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, reprezentowaną przez \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, zwaną dalej "Wykonawcą".

**§ 1. Przedmiot Umowy**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa fabrycznie nowego sprzętu gastronomicznego

i wyposażenia zgodnie z poniższym wykazem:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **ilość** |
| Krajalnica do chleba, o grubości krojenia 11 mm | 1 |
| 1-DOOR REFRIGERATOR 670L -zakres temperatur: 2+10°C, DIGITAL, rodzaj stali nierdzewnej: A304, czynnik chłodniczy: R290 | 3 |
| 1-DOOR FREEZER, pojemność : 670L; zakres temperatur: -22-15°C, DIGITAL, materiał : A304; REMOTE | 1 |
| PODSTAWA OTWARTA; wymiary: wys. 600 mm; szer. 800 mm; dł. 550 mm; przeznaczona będzie do przechowywania garnków, patelni, etc.;  Specyfikacja dodatkowa: nóżki ze stali nierdzewnej, regulacja 50 mm | 1 |
| PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY, ELEKTRYCZNY, MOC 19 kW, BOJLER, PANEL CYFROWY, 10 GN 1/1 | 1 |
| Bakery/pastry rack kit for 10 GN 1/1 oven with 8 racks 400x600mm and 80mm pitch | 1 |
| PŁYTA GRZEWCZA GAZOWA NASTAWNA moc urządzenia (7 kW); szerokość (800 mm); rodzaj zasilania (gazowe) | 1 |
| stół chłodniczy z szufladami, agregat na dole, V 220 l | 2 |
| stół chłodniczy o pojemności 440 litrów, z zakresem temperatur od -2°C do +10°C oraz rantem (upstand). Urządzenie ma posiadać dwoje drzwi i dwie szuflady | 1 |
| stół chłodniczy o pojemności 440 litrów, z zakresem temperatur -2°C do +10°C. Wyposażony ma być w dwoje drzwi oraz dwie szuflady; stół ma posiadać rant (upstand) | 1 |
| Stół chłodniczy o pojemności 590 litrów, z zakresem temperatur -2°C do +10°C. Wyposażony ma być w osiem szuflad; stół ma posiadać również rant (upstand). | 1 |
| Makaroniarka gazowa, 1-komorowa, o pojemności 24,5 l. Moc urządzenia to 11,5 kW, a szerokość wynosi 400 mm. Urządzenie ma być zamontowane na podstawie. | 1 |
| Pakowarka próżniowa PP 5.5 o mocy 1,1 kW, wyposażona w komorę o wymiarach 465×425×160 mm. | 1 |
| WILK DO MIĘSA - PRACA CIĄGŁA Z SZARPAKIEM | 3 |
| ROZDRABNIARKA DO WARZYW o mocy 750W i zasilaniu 230V wyposażona w ZESTAW TARCZ | 1 |
| CYRKULATOR DO SOUS VIDE XP wys. 455 mm; szer. 240 mm; dł. 330 mm; | 3 |
| PATELNIA UCHYLNA ELEKTRYCZNA, o pojemnośc 60 L i mocy 9,5 kW, o szerokości 800 MM | 1 |
| SALAMANDER o mocy 4 kW, przeznaczony do zasilania napięciem 230 V, o wymiarach 600 × 549 mm. | 1 |
| taboret gazowy, pojedynczy, o mocy 14 kW, przystosowany do gazu G20. | 3 |

**§ 2. Termin realizacji**

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy w terminie do \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Dostawa odbędzie się pod adres: ul. Puławska 104/106 lok. 65, 02-620 Warszawa.

**§ 3. Wynagrodzenie**

1. Strony ustalają wynagrodzenie Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy na kwotę \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PLN netto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), powiększoną o należny podatek VAT w wysokości \_\_\_\_\_\_\_ PLN, co łącznie daje kwotę brutto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PLN (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).
2. Płatność będzie dokonana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie \_\_\_\_\_\_ dni od dnia odbioru przedmiotu umowy i otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.

**§ 4. Odbiór przedmiotu umowy**

1. Odbiór przedmiotu umowy następuje na podstawie protokołu odbioru podpisanego przez obie strony.
2. W przypadku stwierdzenia wad przedmiotu dostawy Zamawiający może odmówić podpisania protokołu do czasu ich usunięcia przez Wykonawcę.

**§ 5. Gwarancja i serwis**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji na przedmiot umowy na okres minimum 24 miesięcy od dnia podpisania protokołu odbioru.
2. Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia wszelkich wad w terminie \_\_\_\_\_\_ dni roboczych od dnia zgłoszenia.

**§ 6. Kary umowne**

1. W przypadku opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości \_\_\_\_\_\_\_ % wartości brutto umowy za każdy dzień opóźnienia.
2. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości \_\_\_\_\_\_\_% wartości brutto umowy.

**§ 7. Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

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

**ZAMAWIAJĄCY:** **WYKONAWCA:**