

UMOWA nr

Zawarta w dniu r. w Pacanowie pomiędzy:

Europejskim Centrum Bajki im. Koziółka Matołka w Pacanowie ul. Kornela Makuszyńskiego 1, 28-133 Pacanów, RIK 1/12 , NIP 655-17-62-631,

reprezentowanym przez: Aleksandrę Stachniak – Dyrektora,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

zwanym dalej Wykonawcą,

Zwanymi dalej Stronami.

Umowa została zawarta bez stosowania przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych na podstawie art. 2. ust. 1 pkt 1

§1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **zakup i dostawa wyposażenia bufetu i kuchni do Bistro u Koziółka**, mieszczącego się w Parku Edukacyjnym „Akademia Bajki”, którego właścicielem jest Europejskie Centrum Bajki im. Koziółka Matołka w Pacanowie. Przedmiot zamówienia powinien być dostarczony w terminie do 10 dni od daty podpisania umowy.

§2

1. Zamawiający zamawia wyposażenie zgodnie z zestawieniem znajdującym się w załączniku nr 1 - ECB_wyposażenie bistro.
2. Załącznik nr 1 jest integralną częścią niniejszej umowy.
3. W przypadku dostarczenia produktów niezgodnych z warunkami zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamacji, która powinna być zrealizowana w ciągu 3 dni roboczych od daty zgłoszenia. Wykonawca zobowiązany jest wymienić wadliwy produkt na nowy, wolny od wad, zgodny z warunkami zamówienia.
4. Dostarczony przedmiot zamówienia musi spełniać właściwe dla danego produktu normy jakościowe.

§3

1. Zamawiający może odmówić odbioru przedmiotu zamówienia z widoczną wadą, a także niezgodnym, co do ilości i rodzaju, o których mowa w §2 ust. 1 niniejszej umowy.
2. W opisanym wyżej przypadku Wykonawcy nie przysługuje zapłata za dostarczony produkt.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia zwróconych produktów.
4. Wykonawca zapewnia, że dostarczone produkty będą wolne od wad.

§4

1. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy do siedziby Zamawiającego mieszczącej się pod adresem: Europejskie Centrum Bajki im. Koziółka Matołka w Pacanowie, ul. Kornela Makuszyńskiego 1, 28-133 Pacanów.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać dostawę terminowo i bez usterek.

§5

1. Z tytułu realizacji niniejszej umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości zł netto (słownie:) plus należny podatek VAT. Cena zawiera koszt dostawy.
2. Po zrealizowaniu dostawy Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie w kwocie o której mówi §5 pkt 1 umowy w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości na cały przedmiot umowy, na okres 24 miesięcy, licząc od dnia zrealizowania wszystkich zobowiązań niniejszej umowy.
4. Na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666), Zamawiający wyłącza możliwość składania faktur elektronicznych za pośrednictwem systemu teleinformatycznego („platformy”), o którym mowa we wskazanej ustawie.
5. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z umowy bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§6

1. Osoba do kontaktów ze strony Zamawiającego: Paweł Bielak tel. 531826595
2. Osoba do kontaktów ze strony Wykonawcy:

§7

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego powierzyć realizacji umowy innemu wykonawcy ani podwykonawcy.
2. W przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień zawartych w ust. 1 Zamawiający może niezwłocznie odstąpić od umowy.

§8

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100 zł brutto za każdy przypadek stwierdzenia niewykonania lub nienależytego wykonania umowy. O każdym przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający będzie informował Wykonawcę pisemnie, wskazując w jakim zakresie umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§9

Podpisując powyższą Umowę Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016). Zamawiający informuje, iż:

1. Administratorem danych osobowych jest Europejskie Centrum Bajki im. Koziółka Matołka w Pacanowie.
2. Dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji Umowy - na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. a, b, c, f ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
3. Odbiorcami danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych lub Podmioty uczestniczące w realizacji zlecenia.
4. Dane osobowe przechowywane będą przez okres 5 lat / lub w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora.
5. Wykonawca posiada prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
6. Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia Umowy.

§10

Właściwym dla rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§11

1. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Załącznik nr 2 do niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy.

§12

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu

dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

WYPOSAŻENIE BISTRO - kuchnia

Lp	Pomieszczenie	Artykuły	Ilość szt/ kpl	Wymiary Φ (cm)	Wymiary H (cm)	Wymiary L (cm)	Wymiary I (litr)	Indukcja	Zmywarka z wyparząrką	Opis		
1	KUCHNIA	Garnki	1	18	10	-	3	tak	tak	Stal nierdzewna i pokrywka		
2			1	26	15	-	8	tak	tak	Stal nierdzewna i pokrywka		
3			1	30	30	-	21	tak	tak	Stal nierdzewna i pokrywka		
4			1	16	9,5	-	2	tak	tak	Rondel - stal nierdzewna, opcjonalnie pokrywka		
5		Patelnie	1	24	5	-	-	-	tak	tak	Powłoka ceramiczna	
6			1	28	5	-	-	-	tak	tak	Powłoka tytanowa, nieprzywierająca powierzchnia	
7			1	24 - 25	2 - 3	-	-	-	tak	nie	Powłoka teflonowa	
8		Misy	1	19	7	-	1,5	-	-	tak	Stal nierdzewna	
9			1	24	9	-	2,3	-	-	tak	Stal nierdzewna	
10			1	30	12	-	5	-	-	tak	Stal nierdzewna	
11			1	40	19	-	15	-	-	tak	Stal nierdzewna i uchwyty	
12		Noże	1 kpl	-	-	-	Odpowiednio: 21, 20, 19, 15, 7,10	-	-	-	tak	Stal walcowana: uniwersalny, do pieczenia, do chleba, do oddzielania kości, do jarzyn, do obierania
13			1 kpl	-	-	-	Odpowiednio: 20, 13, 15, 8, 10	-	-	-	tak	Stal kuta: uniwersalny, do mięsa, do filetowania, do jarzyn, do obierania
14	Akcesoria kuchenne	Deski do krojenia HACCP	1kpl	-	30	45	-	-	-	tak		
15		Deska do krojenia drewniana	1	-	25	30	-	-	-	-	Buk	
16		Deska do krojenia drewniana	1	-	30	50	-	-	-	-	Buk	
17		Ostrzałka do noży	1	-	-	-	-	-	-	-		
18		Listwa magnetyczna do noży	1	-	55	-	-	-	-	-		
19		Zestaw sit	1kpl	20	-	-	-	-	-	-	0,75; 1; 2; 3 mm	
20		Sito z siatką	1	15	-	-	-	-	-	-		
21		Miarka	2	-	-	-	-	2	-	-		
22		Tłuczek do mięs	1	-	-	-	-	-	-	-	antyślizgowy uchwyt	
23		Otwieracz do konserw	2	-	-	-	-	-	-	-	stołowy i ręczny (po 1 sztuce)	
24		Zestaw przyborów do patelni teflonowych i ceramicznych	1 kpl	-	-	-	-	-	-	tak	2 szt łyżka do przewracania, 1 szt łyżka do serwowania, szczytce, chochla 0,1l, łyżka cedzakowa	
25		Łyżka cedzakowa	1	12	-	36	-	-	-	tak	stal nierdzewna	
26		Szpatułka do rozprowadzania ciasta	2	-	18-19	-	-	-	-	-	1x szpatułka drewniana. 1x szpatułka ze stali nierdzewnej.	
27		Chochla	1	8	-	32	-	-	-	tak	stal nierdzewna	
28		Cedzak	1	25	-	-	-	-	-	tak	stal nierdzewna, uchwyty	
29		Różga kuchenna	1	-	-	25	-	-	-	tak		
30		Trzepaczka spiralna	1	-	-	-	-	-	-	tak		
31		Nożyce kuchenne	1	-	-	18,5	-	-	-	tak		
32		Tarka	1	-	19	-	-	-	-	tak	stal nierdzewna	
33		Zestaw przyborów do serwowania	1 kpl	-	-	-	-	-	-	tak	6 elementów ze stali nierdzewnej	
34	Urządzenia kuchenne	Szatkownica kuchenna	1	58	-	-	-	-	-	tak	Tarcze do frytek, kostek, wiórków, tarcia ziemniaków. Zasilanie 230V, wydajność min 200 kg/h	
35		Mikser ręczny	1	-	-	25 - 30	-	-	-	tak	Rozdrabniacz i trzepaczka. Zasilanie 230V	
36		Mikser stołowy	1	-	-	-	4 - 5,5	-	-	tak	Do mieszania, ubijania, wyrabiania. Końcówki: trzepaczka, mieszadło płaskie i hakowe. Zasilanie 230V. Misa ze stali nierdzewnej.	
37		Piec do pizzy	1	4x 32	-	-	-	-	-	-	Piec jednokomorowy, możliwość pieczenia na 4 blachach 32 cm. Moc 4-5kW, zasilanie 400V.	
38		Frytkownica	1	-	-	-	2x 5 do 6l	-	-	tak	Dwukomorowa (rozdzielna) frytkownica, pojemność 5 - 6l każdej komory. Zasilanie 230V. Stal nierdzewna	
39		Kuchnia indukcyjna na podstawie szafkowej	1	-	-	-	-	-	-	-	2 pola: 2x5kW, zasilanie 400V. Wymiary topu 45x90x28, wymiary z podstawą 45x90x90.	

WYPOSAŻENIE BISTRO - bufet

Lp	Pomieszczenie	Artykuły	Ilość szt/ kpl	Wymiary Φ (cm)	Wymiary H (cm)	Wymiary L (cm)	Wymiary I (litr)	Indukcja	Zmywarka z wyparząką	Opis	
1	BUFET	Sztućce	120 kpl	-	-	-	-	-	tak	Komplet sztućców składa się z: łyżka, widelec, nóż, łyżeczka do kawy, łyżeczka do herbaty, widelec deserowy	
2			100	-	-	18 - 20	-	-	tak	Łyżki do lodów/ kawa latte	
3			10	-	-	-	-	-	tak	Łyżeczka do cukierniczek	
4			Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej, klasyczne gładkie, kolor srebrny								
5		Filizanki	90 kpl	-	-	-	0,21 - 23	-	tak	Filizanka ze spodkiem, klasyczna gładka biała	
6			30 kpl	-	-	-	0,1	-	tak	Filizanka ze spodkiem, klasyczna gładka biała	
7		Szklanki do latte	100	-	14 - 15	-	0,26 - 0,35	-	tak	Szklanki do latte, klasyczne, przeźroczyste szkło	
8		Pucharki	100	10 - 12	-	-	0,26 - 0,3	-	tak	Pucharki na lody, klasyczne przeźroczyste szkło	
9		Szklanki wysokie	120	0,5 - 0,6	-	-	0,3 - 0,33	-	tak	Szklanki wysokie, klasyczne	
10		Szklanki niskie	60	0,7 - 0,8	-	-	0,25 - 0,3	-	tak	Szklanki niskie, klasyczne	
11		Dzbanek	10	-	-	-	1,45 - 1,5	-	tak	Szklany dzbanek na wodę, klasyczny	
12		Dzbanek na herbacie	10 kpl	-	-	-	0,9 - 1,2	-	tak	Dzbanek na herbatę z pokrywką, stojak na podgrzewacz, klasyczny gładki biały	
13		Cukiernica	10	-	-	-	0,3	-	tak	Cukiernica z pokrywką, klasyczna gładka biała	
14		Talerze płytkie małe	120	18 - 20	-	-	-	-	tak	Klasyczne białe gładkie	
15		Talerze płytkie duże	120	28 - 30	-	-	-	-	tak	Klasyczne białe gładkie	
16		Talerze głębokie	120	25	-	-	-	-	tak	Klasyczne białe gładkie	
17		Tace ekspozycyjne	5	-	32 - 35	35 - 37	-	-	tak	Stal nierdzewna, srebrne, klasyczne gładkie	
18			3	-	32 - 36	53 - 55	-	-	tak	Stal nierdzewna, srebrne, klasyczne gładkie	
19		Tace barmańskie	100	-	30	41	-	-	Opcjonalnie	Polipropylen, czarne lub białe, fakturowana powierzchnia	
20		Kuwety na lody	12 Kpl	-	-	-	-	-	tak	wymiary: 36x16,5x12. Pokrywy do kuwet z poliwęglanu	