

UMOWA NR (PROJEKT)

zawarta w dniu w Przemyślu pomiędzy:

Bieszczadzkim Oddziałem Straży Granicznej w Przemyślu,

ul. Mickiewicza 34, 37-700 Przemyśl

.....
zwanym w dalszej treści umowy "ZAMAWIAJĄCYM"

a:.....

zwanym w dalszej treści umowy „WYKONAWCĄ” o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania przegląd okresowy stanu technicznego wraz z konserwacją stałą urządzeń, sprzętu chłodniczego i urządzeń gastronomicznych określonych w załączniku nr 2 do umowy w Punkcie Żywnienia Bieszczadzkiego Oddziału Straży Granicznej w Przemyślu wraz z usuwaniem i naprawą awaryjną.
2. Szczegółowy zakres usług konserwacyjnych wraz z przeglądem okresowym maszyn i urządzeń w Punkcie Żywnienia Bieszczadzkiego Oddziału Straży Granicznej określono w załączniku nr 1 do umowy.

§ 2

1. Za usuwanie awarii urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego uważa się:
 - przywrócenia 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.
2. Naprawa awaryjna jest to przywrócenie w trybie pilnym do pracy urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego.
 - a. Naprawy awaryjne sprzętu gastronomicznego, chłodniczego, maszyn obejmuje następujące czynności od chwili zgłoszenia faxem lub telefonicznie :
 - urządzenia gastronomiczno – rozdrabniające, maszyny myjące (zmywarki) – w zakresie czynności wchodzi usunięcie awarii w ciągu 24 godzin,
 - urządzenia grzejne elektryczne, urządzenia parowo – grzejne - w zakresie czynności wchodzi usunięcie awarii w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia;
 - urządzenia chłodnicze w zakresie czynności wchodzi usunięcie awarii w okresie letnim w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia a w okresie jesienno – zimowym (01.11. – 31.03) w ciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia;
 - każde usunięcie awarii, wykonanie naprawy ma być odnotowane przez Wykonawcę w rejestrze konserwacji/przeglądów maszyn i urządzeń.
3. Zakres napraw awaryjnych może ulec zmniejszeniu bez konsekwencji dla Zamawiającego.

§ 3

1. Zakres przeglądów obejmować ma czynności opisane szczegółowo w instrukcjach eksploatacji maszyn i urządzeń producenta.

2. Wykonawca zobowiązany jest wykonać całość prac serwisowych w zgodności z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, wymogami stosownych norm technicznych oraz przestrzegać instrukcji producenta poszczególnych urządzeń.
3. Urządzenia po wykonanych pracach obsługi pozostawić w stanie zgodnym z przepisami bezpieczeństwa.
4. Wykonawca zapewni ciągłe utrzymanie urządzeń, sprzętu chłodniczego i urządzeń gastronomicznych w stałej sprawności technicznej zapewniając bezpieczną i bezawaryjną ich pracę.
5. Czas naprawy urządzenia w przypadkach szczególnych za wiedzą i zgodą Zamawiającego może zostać wydłużony.
6. Każdy przegląd okresowy ma być odnotowany przez Wykonawcę w rejestrze konserwacji/przeglądów maszyn i urządzeń.

§ 4

1. Z każdej czynności przeglądu Wykonawca zobowiązany jest sporządzić protokół, który należy potwierdzić przez przedstawiciela Zamawiającego.
2. W protokole Wykonawca zobowiązany jest opisać czynności wykonane w trakcie przeglądu urządzeń.

§ 5

1. Za wykonanie wszystkich przeglądów okresowych wraz z konserwacją stałą Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę - słownie:
2. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę po dokonaniu przeglądu okresowego z konserwacją stałą poszczególnych urządzeń.
3. Zamawiający zapłaci fakturę, w sposób w niej wskazany, w terminie 14 dni liczonych od daty jej otrzymania.
4. Zamawiający oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT i posiada NIP nr: **795-16-61-176** i upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktur bez swojego podpisu. Wykonawca posiada NIP nr:.....

§ 6

1. Kwota wskazana w § 5 ust. 1 umowy obejmuje koszty dojazdu Wykonawcy oraz czynności wykonywanych w ramach przeglądów okresowych wraz z konserwacją stałą uwzględniające wymiany części związanych z serwisowaniem, które należy wymienić dla poprawnej pracy urządzeń gastronomicznych.
2. Ewentualna, potrzeba wymiany części eksploatacyjnej urządzeń gastronomicznych stwierdzona w trakcie przeglądu okresowego lub na wezwanie do awarii, wymaga uprzedniej zgody przedstawiciela Zamawiającego odpowiedzialnego za realizację umowy.
3. Rozliczenie kosztów materiału i części zamiennych użytych na wezwanie awaryjne nastąpi odrębnie wg cen katalogowych producentów lub importerów.
4. Ceny /koszt/ użytych dodatkowych części zamiennych wymagają każdorazowo uprzedniej akceptacji przedstawiciela Zamawiającego.
5. O każdorazowym planowanym terminie wykonania przeglądu Wykonawca powiadomi Zamawiającego z co najmniej dwu dniowym wyprzedzeniem.

§ 7

1. W ramach wykonanej usługi o której mowa w § 2 ust. 2 Zamawiający zapłaci Wykonawcy za:
 - zużyte części zamienne - narzut na materiały i części zamienne w % (koszty będą liczone wg cen zakupu powiększone o marżę, zakup należy potwierdzić dokumentem dołączonym do faktury)
 - koszt dojazdu za 1 [km] trasy licząc „tam” i „z powrotem” –
 - 1 roboczogodzina pracy serwisanta.....
2. Ceny za wykonywanie usług są niezmiennie do końca obowiązywania umowy.

3. Za wykonanie naprawy sprzętu Wykonawca wystawi Zamawiającemu oddzielne faktury VAT, płatne w sposób i w terminach wskazanych w § 5 ust. 3 niniejszej umowy.

§ 8

1. Okres gwarancji udzielony przez Wykonawcę wynosi:
 - a) na wymienione części – 12 miesięcy jeśli producent części zastosował dłuższy okres gwarancji, Wykonawca udziela gwarancji na taki sam okres, niezależnie od daty zakupu części,
 - b) na jakość wykonanej pracy – 12 miesięcy. W przypadku wygaśnięcia umowy liczy się od dnia ostatniej konserwacji lub naprawy.
2. Termin gwarancji liczony jest od dnia odbioru wykonanych prac, którą dokumentuje się od ostatniej konserwacji lub naprawy, potwierdzonej w dowodzie urządzenia.
3. W razie wadliwego wykonania usługi Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia wad w terminie 3 dni, od pisemnego (faxem) powiadomienia.
4. Do odpowiedzialności wykonawcy z tytułu rękojmi stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
5. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów KC.

§ 9

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w wypadku gdy jakość świadczonych usług nie będzie odpowiadała normom branżowym lub nie będzie spełniała wymogów ogólnie przyjętych w przedmiotowym zakresie oraz gdy Wykonawca naruszać będzie terminy wykonywania przeglądów lub też terminy usunięcia awarii urządzeń.

§ 10

Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 30 dniowego okresu wypowiedzenia.

§ 11

Częstotliwość wykonania przeglądów okresowych wraz z konserwacją stałą określa załącznik nr 1 do niniejszej umowy, świadczenie usług serwisowych strony określają na okres 12 miesięcy od daty podpisania umowy.

§ 12

Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy ze strony Zamawiającego jest:.....
Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy ze strony Wykonawcy jest:.....

§ 13

1.Strony postanawiają, że obowiązującą je formę odszkodowania stanowią kary umowne. Kary te mogą być naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
- za odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy,
- za nieterminowe wykonanie przedmiotu zamówienia w wysokości 1,0 % wartości brutto umowy określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy dzień opóźnienia nie wynikający z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.

2. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 kodeksu cywilnego powstałej należności w przypadku nie dotrzymania terminu realizacji przedmiotu umowy poprzez naliczenie kary umownej, o której mowa w § 13 ust. 1.

3. Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że powyższe nie zostało złożone pod wpływem błędu, ani nie jest obarczone jakąkolwiek inną wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.

3. Zamawiający oświadcza, że wystawi Wykonawcy notę dokonania potrącenia zawierającą szczegółowe naliczenie kary umownej w przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w §13 ust. 1.

4. Zamawiający i Wykonawca zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przekraczającego wysokość kar umownych do wysokości szkody rzeczywistej.

– Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne:

- za odstąpienie Wykonawcy od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego 10% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust. 1.

§ 14

Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 15

Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy rozstrzygnie sąd właściwy dla siedziby *Zamawiającego*.

§ 16

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 17

Integralną częścią umowy są załączniki nr 1 i nr 2:

Załącznik nr 1- Przeglądy techniczne urządzeń oraz ich zakres.

Załącznik nr 2 - urządzenia i maszyny podlegające przeglądowi okresowemu wraz z konserwacją stałą i częstotliwość wykonania.

§ 18

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca a dwa Zamawiający.

Zamawiający:

Wykonawca:

Zakres usług konserwacyjnych wraz z przeglądem okresowym maszyn i urządzeń w Punkcie Żywienia Bieszczadzkiego Oddziału Straży Granicznej :

1. Konserwacja planowa urządzeń gastronomiczno – rozdrabniających.
 - a) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - kontrola pracy,
 - sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników itp.,
 - sprawdzenie stanu technicznego przystawek,
 - sprawdzenie stanu sprężyn i pasków klinowych i ich wymiana,
 - sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej,
 - pomiar rezystancji (oporności) izolacji ciągłości przewodu ochronnego zerowego,
 - udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
 - b) konserwacja odbywać się będzie 1 raz w roku w terminie od 15 lipca do 15 sierpnia.
2. Gastronomiczne maszyny myjące i czyszczące (zmywarki).
 - a) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - sprawdzanie stanu pasków klinowych i łożysk,
 - sprawdzanie stanu masy ścieralnej, sit i dysz,
 - sprawdzanie zasilania i odpływu wody,
 - sprawdzanie stanu instalacji elektrycznej i sterowniczej,
 - pomiary ochronne,
 - udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
 - c) konserwacja ma się odbywać 2 razy w roku w terminie od 15 lipca do 15 sierpnia i od 1 stycznia do 31 stycznia.
3. Urządzenia chłodnicze.
 - a) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:
 - zewnętrzne czyszczenie skraplacza,
 - sprawdzenie pracy sprężarki i efektu chłodniczego,
 - przegląd automatyki sterującej,
 - regulacja zaworów i termostatów,
 - sprawdzanie rynienek ściekowych półek, agregatu, skraplaczy, pasków klinowych,
 - kontrola szczelności układu poziomego oleju w sprężarce oraz czyszczenie filtrów mechanicznych,
 - sprawdzenie instalacji elektrycznej przewodów, wyłączników, przekaźników
 - likwidacja nieprawidłowości,
 - pomiary rezystancji (oporności) izolacji i ciągłości przewodu zerowego (ochronnego) urządzenia do wtyczki zasilania wyłącznik,
 - udzielania obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.
 - b) usługa wykonana ma być 1 raz w roku w terminie od 15 lipca do 15 sierpnia.

4. Urządzenia grzejne elektryczne.

a) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi:

- sprawdzenie płyt i wanien, wskaźników, uchwytów i pokręteł, przegląd instalacji w urządzeniu,
- sprawdzenie funkcjonowania, przeczyszczania złączy styków oraz kontrola zabezpieczenia p. poż. (pomiary rezystancji i ciągłości przewodu zerowego)
- udzielanie obsłudze wskazań odnośnie eksploatacji urządzeń.

b) usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 15 lipca do 15 sierpnia.

5. Urządzenia parowo – grzejne.

a) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi zestaw kociołków przechylnych o podgrzewie parowym 3 x 30 l:

- sprawdzenie działania odpowietrzników,
- sprawdzenie skuteczności uszczelnień na krzyżakach i zaworach parowych oraz szczelność i stan instalacji rozprowadzania pary, połączeń gwintowych (króćców, złączy),
- sprawdzenie szczelności i w razie konieczności regulacja złączy i wymiana uszczelek w elementach instalacji zasilania wodą;
- usługa wykonywana ma być 1 raz na kwartał w terminie od 1 września do 30 września, od 1 grudnia do 31 grudnia, od 1 marca do 31 marca, od 1 czerwca do 30 czerwca.

b) w zakres czynności planowej konserwacji wchodzi kocioł warzelny parowy o pojemność 300 litrów:

- sprawdzenie działania odpowietrzników,
- sprawdzenie prawidłowości działania przeciwwagi pokrywy kotła,
- sprawdzenie szczelności połączeń instalacji parowej (króćców i złączy gwintowych, przewodów gumowych),
- usługa wykonywana ma być 1 raz w roku w terminie od 15 lipca do 15 sierpnia.

**Załącznik nr 2 do umowy
WYKAZ ILOŚCIOWY MASZYN I URZĄDZEŃ W PUNKCIE ŻYWIENIA BIOSG PODLEGAJĄCY PRZEGLĄDOWI
OKRESOWEMU WRAZ Z KONSERWACJĄ STAŁĄ, ICH CZĘSTOTLIWOŚĆ ORAZ CENA BRUTTO ZA USŁUGĘ**

Lp.	Nazwa i nr urządzenia	Jm	Ilość urządzeń	Częstotliwość przeglądu okresowego wraz z konserwacją stałą	Cena brutto jednorazowej usługi za 1 urządzenie	Wartość brutto za usługi
1.	Kuchnia gazowa GLC 60 60 6 P nr. fabr. 0185/06	szt.	1	RAZ NA ROK		
2.	Kocioł warzelny parowy blokowy 300 I nr. fabr. 0265/06	szt.	1	RAZ NA ROK		
3.	Napęd robota kuchennego z kpl. Przystawek nr. fabr. 72737/06	szt.	1	RAZ NA ROK		
4.	Obieraczka do ziemniaków OZO 3.1 nr. fabr. 2521/06	szt.	1	RAZ NA ROK		
5.	Patelnia elektryczna PE 025 N nr. fabr. 1208/06	szt.	1	RAZ NA ROK		
6.	Patelnia elektryczna EHA – 40 nr. fabr. 0188/06	szt.	1	RAZ NA ROK		
7.	Piec konwekcyjno – parowy z podstawą nr. fabr. 11213202300610000124	szt.	1	RAZ NA ROK		
8.	Wózek benarowy z kpl. pojemników nr. fabr. 6142, nr 6143	szt.	2	RAZ NA ROK		
9.	Zestaw kociołków przechylnych – parowych nr fabr. 32979/06	szt.	1	RAZ NA KWARTAŁ		
10.	Zmywarka do naczyń ZKU 10.30. nr. fabr. 28918/06	szt.	1	DWA RAZY NA ROK		
11.	Zmywarka do garnków LP 60H nr. fabr. S/N 1306471523814	szt.	1	DWA RAZY NA ROK		
12.	Krajalnica do wędlin	szt.	2	RAZ NA ROK		
13.	Lodówka 352 L FKS 3602	szt.	1	RAZ NA ROK		

**Załącznik nr 2 do umowy
WYKAZ ILOŚCIOWY MASZYN I URZĄDZEŃ W PUNKCIE ŻYWIENIA BİOSG PODLEGAJĄCY PRZEGLĄDOWI
OKRESOWEMU WRAZ Z KONSERWACJĄ STAŁĄ, ICH CZĘSTOTLIWOŚĆ ORAZ CENA BRUTTO ZA USŁUGĘ**

Lp.	Nazwa i nr urządzenia	Jm	Ilość urządzeń	Częstotliwość przeglądu okresowego wraz z konserwacją stałą	Cena brutto jednorazowej usługi za 1 urządzenie	Wartość brutto za usługi
14.	Maszyna elektryczna do krojenia wędlin	szt.	1	RAZ NA ROK		
15.	Szafa mroźnicza nierdzewna nr. fabr. 8195	szt.	1	RAZ NA ROK		
16.	Szafa chłodnicza nierdzewna nr. fabr. 7345	szt.	1	RAZ NA ROK		
17.	Szafa chłodnicza nierdzewna nr. fabr. 8063	szt.	1	RAZ NA ROK		
18.	Szafa chłodnicza 700 l nr. fabr. 11100147P, nr. 13111513P, nr. 13111514P	szt.	3	RAZ NA ROK		
19.	Szafa chłodnicza 4 – drzwiowa 1400 l nr. fabr. Km 13503444	szt.	1	RAZ NA ROK		
20.	Chłodziarka zamrażarka	szt.	1	RAZ NA ROK		
21.	Nasświetlacz do jaj	szt.	1	RAZ NA ROK		
22.	Szafa chłodnicza 700 l S – 711 S	szt.	1	RAZ NA ROK		
23.	Szafa chłodnicza 600 l	szt.	1	RAZ NA ROK		
24.	Zamrażarka 400 l	szt.	1	RAZ NA ROK		
25.	Wózek bernerowy jezdny z kpl. Pojemników nr. fabr. 6127	szt.	1	RAZ NA ROK		
26.	Zmywarko wyparzązarka z pompą i podstawą pod zmywarkę nr. fabr. 063301583	szt.	1	DWA RAZY NA ROK		
				RAZEM WARTOŚĆ USŁUG		