

Umowa serwisowa urządzeń gastronomicznych

Zawarta w dniu 2008 r. w, pomiędzy firma FREDOMATIC Sp. zo.o., z siedzibą w Krakowie, ul. Zawila 65 g, NIP 676-20-59-377, REGON 0000109522, zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

a,
z siedzibą w Krakowie, ul., NIP, REGON, zwaną dalej „Zamawiającym”, reprezentowaną przez:

§ 1

przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez **Wykonawcę** w przedłużonym w okresie gwarancji i rękojmi wynoszącym 48 miesięcy od daty odbioru zamontowanych urządzeń usługi serwisowej w zakresie konserwacji i naprawy urządzeń gastronomicznych wymienionych w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Załącznik nr 1 zawiera typy i ilości maszyn i urządzeń oraz lokalizacje miejsc w których zamontowano i użytkuje się maszyny i urządzenia gastronomiczne podlegające usługom serwisowym.
3. Gwarancją objęte są maszyny i urządzenia dostarczone i zamontowane przez firmę Fredomatic sp. z o.o. pod warunkiem:
 - 3.1 użytkowania maszyn i urządzeń zgodnie z ich przeznaczeniem i wskazówkami zawartymi w instrukcjach obsługi
 - 3.2 obsługi maszyn i urządzeń wyłącznie przez personel przeszkolony przez pracowników firmy Fredomatic sp. z o.o.
 - 3.3 stosowania profesjonalnych środków chemicznych do czyszczenia urządzeń i zmywania dostarczanych przez Fredomatic sp. z o.o.
 - 3.4 zapewnienia odpowiednich parametrów mediów zasilających takich jak: woda, prąd, gaz itp., zgodnych z wytycznymi producenta
 - 3.5 braku jakiegokolwiek ingerencji w urządzenia przez osoby trzecie, tj. nie będące uprawnionymi pracownikami serwisu firmy Fredomatic sp. z o.o. (np. odłączenie urządzenia od zasilania, rozmontowanie maszyny, samowolna regulacja lub naprawa, zmiany konstrukcyjne itp.)
4. Gwarancją nie są objęte:
 - mechaniczne uszkodzenia maszyn i urządzeń spowodowane przez użytkownika i wywołane nimi wady
 - uszkodzenia i wady maszyn i urządzeń wynikłe na skutek: niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją obsługi użytkowania, przechowywania lub konserwacji, stosowania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych, jak proszki i płyny myjące, nabłyszczacze, środki czyszczące i konserwujące, nieodpowiednie naczynia,

nieprzestrzeganie zaleceń producenta w zakresie współpracy maszyn i urządzeń z wodą o odpowiedniej twardości

- żarówki(oświetlenie),szyby i półki szklane (za wyjątkiem wad ukrytych),bezpieczniki,wtyczki
- .syfony,węże,uszczelki i inne elementy podlegające naturalnemu zużyciu w trakcie eksploatacji
- odsłonięte elementy grzejne uszkodzone mechanicznie lub zniszczone na skutek szoku termicznego lub przegrzania
- uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi niezależnymi od Wykonawcy takich jak :niewłaściwe warunki atmosferyczne otoczenia(mróz)wyładowania atmosferyczne (przebiecia sieciowe),powódź lub zalanie z innych przyczyn itp.

5. Gwarancja i rękojmia nie obejmuje roszczeń z tytułu parametrów technicznych maszyn i urządzeń, o ile są one zgodne z parametrami zaakceptowanymi przez Zamawiającego.

6. Usługi serwisowe obejmują:

6.1. wykonanie przynajmniej 2 razy do roku przeglądów technicznych urządzeń objętych umową które mają na celu utrzymanie maszyn i urządzeń gastronomicznych w sprawności technicznej :

- 1- odczyt błędów zapisanych w menu serwisowym
- 2- sprawdzenie połączeń
- 3- sprawdzenie stopnia zakamienienia i zanieczyszczenia poszczególnych elementów wyposażenia
- 4- doradztwo w zakresie eksploatacji i występujących bieżących problemów
- 5- okamienienie i wyczyszczenie
- 6- wymiana uszkodzonych bądź wyeksploatowanych części i podzespołów urządzeń. Po upływie okresu gwarancji producenta ,lub w okresie gwarancji spowodowanych z wyłącznej winy użytkownika bądź zużytych w toku eksploatacji urządzeń (np. uszczelki, żarówki)
7. - ostrzenie części tnących
- 8 - wymiana lub uzupełnienie materiałów lub części eksploatacyjnych,
- i inne,
- 9- wykonanie niezbędnych regulacji,

6.2. naprawy maszyn i urządzeń gastronomicznych powstałych z winy użytkownika lub po upływie okresu gwarancji:

- rozpoznanie usterek i ich usunięcie,
- wykonanie niezbędnych regulacji po pracach naprawczych,

§ 2

Czas trwania umowy

1. Umowę serwisową zawiera się na okres 48miesiący od daty przekazania obiektu Inwestorowi wraz z zamontowanymi urządzeniami.
2. W okresie trwania niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia wydłużonej usługi serwisowej zgodnie z warunkami wskazanymi w par. 3, 4.
3. Okresowe przeglądy maszyn i urządzeń gastronomicznych są wykonywane płatnie zgodnie z warunkami zawartymi w par. 4

§ 3

Warunki wykonania usługi serwisowej

1. W przypadku awarii maszyny/urządzenia Zamawiający ma obowiązek niezwłocznie powiadomić wykonawcę o tym fakcie wysyłając faksem 012 6260061 lub mailem biuro@fredomatic.pl zawiadomienie oraz potwierdzić telefonicznie u pracownika serwisu firmy Fredomatic sp.z o.o.pod nr telefonu 012 6260060
2. Naprawy maszyn i urządzeń gastronomicznych dokonywane są z zachowaniem następujących warunków:
 - a) czas reakcji Serwisanta, w celu zdiagnozowania zakresu naprawy, ustala się na 8 godzin roboczych, przyjmując czas pracy od poniedziałku do piątku w godz. 8⁰⁰ – 16⁰⁰; czas reakcji liczy się począwszy od godziny przesłania zgłoszenia awarii faksem pod nr 012 6260061 lub mailem biuro@fredomatic.pl potwierdzonego telefonicznie o którym mowa w §3pkt 1.Naprawa dokonana zostanie nie później niż w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia ,lub w przypadku konieczności zamówienia części i podzespołów z zagranicy w terminie nie dłuższym niż 30 dni
3. Naprawy dokonywane będą w miejscach instalacji maszyn i urządzeń gastronomicznych za wyjątkiem sytuacji wymagających naprawy urządzeń na terenie warsztatu firmy Fredomatic Zamawiający zobowiązuje się do nieograniczonego udostępnienia urządzeń dla dokonania czynności związanych z naprawą lub konserwacją urządzeń w wcześniej uzgodnionym przez obie strony terminie.
4. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy do realizacji umowy jest p.Jacek Sendor
5. Usługę serwisową (konserwacja, naprawa, przegląd techniczny) uważa się za wykonaną w momencie podpisania przez zamawiającego „pokwitowania usługi” stanowiącego załącznik nr2.

§ 4

Oplaty serwisowe

Opcja I

1. Serwisant wykona 8 przeglądów technicznych w ciągu 48 miesięcy trwania umowy. Fakt wykonania przeglądów zostanie odnotowana w książce przeglądów technicznych która stanowi załącznik nr 4 do umowy.
2. Przeglądy techniczne uzgodnione będą co do terminu z dwutygodniowym wyprzedzeniem pomiędzy użytkownikiem i Wykonawcą
3. Okres pomiędzy poszczególnymi przeglądami nie może być dłuższy niż 6 miesięcy
4. Oplata za każdy wykonany przegląd będzie naliczana zgodnie z poniższym kosztorysem:
 - 4.1. opłata podstawowa w wysokości 3500,00 zł netto, która zawiera:
 - koszt dojazdu
 - koszt roboczogodzin wg bieżących stawek obowiązujących w firmie Fredomatic Sp. z o.o.
 - 4.2. opłata za części i materiały niezbędne do wykonania przeglądu, która zawiera:
 - koszt materiałów zużytych do czyszczenia i odkamieniania urządzeń
 - koszt części i podzespołów , które wg oceny serwisu firmy Fredomatic Sp. z o.o. muszą być wymienione dla zapewnienia dalszej sprawności technicznej urządzeń.
 - 4.3. zestawienie kosztów za części i materiały zostanie sporządzony w dniu wykonania przeglądu w oparciu o aktualne ceny części i materiałów.

Opcja II

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy, niezależnie od ilości zgłoszonych usterek zryczałtowany koszt usługi serwisowej, który stanowić będzie 10% wartości podpisanego kontraktu na dostawę urządzeń gastronomicznych, zgodnie z podanym poniżej harmonogramem:
 - 1.1. 2% wartości umowy po upływie pierwszych 12 miesięcy od daty zamontowania urządzeń
 - 1.2. 3% wartości umowy po upływie 24 miesięcy od daty zamontowania urządzeń
 - 1.3. 5% wartości umowy po upływie pierwszych 36 miesięcy daty zamontowania urządzeń
2. W ramach powyższego ryczałtu Wykonawca zobowiązany jest w trakcie trwania umowy wykonać okresowe przeglądy urządzeń (co 6-miesiący), licząc od daty zamontowania urządzeń do końca okresu gwarancji oraz usunąć wszelkie nieprawidłowości w działaniu urządzeń w okresie gwarancji.

§ 4 Płatności

Opcja I

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty należności za każdy wykonany przegląd, przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT, zgodnej z „Pokwitowaniem usług”(załącznik nr 2). Za datę zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. W przypadku braku zapłaty za wykonane wcześniejsze przeglądy przez okres 35 dni po upływie terminu płatności podanego na fakturze dotyczącej poszczególnych przeglądów następuje automatyczne wygaśnięcie dalszej gwarancji,
3. Wszystkie kwoty są kwotami netto.

Opcja II

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty należności za zryczałtowany koszt usługi serwisowej opisane w par.3, przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT. Za datę zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. Pierwsza faktura zostanie wystawiona po upływie 12 miesięcy od daty zamontowania urządzeń /przekazania obiektu Inwestorowi.

3. W przypadku braku zapłaty za którąkolwiek z faktur, gwarancja automatycznie wygasa.
4. Wszystkie kwoty są kwotami netto.

§ 5.

Postanowienia końcowe

1. Obie strony zobowiązują się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Wykonawcy i Zamawiającego, uzyskanych w związku z wykonywaniem niniejszej umowy.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Wszystkie sprawy sporne między Stronami w braku ich polubownego załatwienia rozstrzyga Sąd właściwy dla siedziby „ZAMAWIAJĄCEGO”.
5. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze Stron.
6. Umowa wchodzi w życie z dniem jej podpisania.
7. Strony uzgadniają, iż wyrażają zgodę na scedowanie niniejszej umowy na osoby trzecie ,np. właściciel obiektu ,operator gastronomii

Załączniki :

- Załącznik Nr 1 – Wykaz urządzeń objętych usługą serwisową(ofeta)
- Załącznik Nr 2 – Zlecenie i pokwitowanie usługi
- Załącznik Nr 3- Dokumentacja warsztatowa do projektu technologii gastronomii ,
- Załącznik Nr- 4 Książka przeglądów serwisowych

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZLECENIE NR

Niniejszym zlecam Serwisantowi

zgodnie z umową

naprawę urządzeń :

Nazwa urządzenia	Miejsce użytkowania	Numer inwentarzowy	Uwagi

ZAMAWIAJĄCY

.....

Kraków,

POKWITOWANIE USŁUGI

Oświadczam, że wykonałem konserwację / naprawę :

1/

i zużyłem części zamienne:

.....

.....

.....

2/

i zużyłem części zamienne:

.....

.....

.....

ZAMAWIAJĄCY**SERWISANT**