

Włocławek, dnia 08 lipca 2024 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”**

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

**GMINA MIASTO WŁOCŁAWEK**

pl. Zielony Rynek 11/13

87-800 Włocławek

NIP: 8883031255

**Odbiorca:**

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 INTEGRACYJNA IM. SZARYCH SZEREGÓW WE WŁOCŁAWKU**

ul. Wieniecka 46

87-800 Włocławek

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w **Załączniku nr 1**.

Wykaz asortymentu stanowiącego przedmiot zapytania znajduje się w poniższej tabeli:

**1. Rodzaj i ilość sprzętu**

<b>Lp.:</b>	<b>Nazwa urządzenia</b>	<b>Ilość</b>
1	Piec konwekcyjno-parowy	1
2	Szatkwonica do warzyw	1
3	Mikser planetarny	1
4	Maszynka do mielenia mięsa	1
5	Okap przyścienny stalowy	1
6	Szafa chłodnicza	1
7	Stół centralny z blatem roboczym spawany	2
8	Stół przyścienny ze stali nierdzewnej	3

9	Szafka ze stali nierdzewnej	1
10	Pojemnik ze stali nierdzewnej	6
11	Miska stalowa	6

W ramach dostawy urządzeń wykonawca musi zapewnić transport urządzeń we wskazane przez Zamawiającego miejsce (szkoła).

### **III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM**

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Wykona przedmiot zamówienia w terminie,
2. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT,
3. Jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym,
4. Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym tj. wykaże, iż w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy to w tym okresie, Wykonawca wykonał przynajmniej jedną dostawę wyposażenia dla profesjonalnej gastronomii obejmującej swym zakresem m.in. dostawę pieca konwekcyjno-parowego, zmywarki kapturowej, trzonu kuchennego o wartości nie mniejszej niż 100 000 złotych,
5. Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015 (dołączyć dokument potwierdzający spełnienie niniejszego warunku) oraz ISO 14001:2015 (dołączyć dokument potwierdzający spełnienie niniejszego warunku).

Zamawiający nie przewiduje procedury uzupełniania przedmiotowych środków dowodowych.

### **IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

Oferent powinien przedstawić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania w formie oryginału lub skanu.

### **V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres:

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 INTEGRACYJNA IM. SZARYCH SZEREGÓW WE WŁOCLAWKU**

ul. Wieniecka 46  
87-800 Włocławek

lub wysłana mailowo na adres: [umodliborska@sp5.edu.pl](mailto:umodliborska@sp5.edu.pl) do dnia 16.07.2024 r. do godz. 15:00 (decyduje data wpływu).

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

## **VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

60 dni od dnia złożenia zamówienia

## **VII. OCENA OFERTY**

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej pod względem technicznym, funkcjonalnym i użytkowym mieszczącej się w budżecie zadania.

## **VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo.

## **IX. DODATKOWE INFORMACJE**

Osoba do kontaktu: Urszula Modliborska, adres e-mail: [umodliborska@sp5.edu.pl](mailto:umodliborska@sp5.edu.pl), telefon 54 236-09-15 w.41

## **X. Załączniki**

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowią:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – Wzór umowy

DYREKTOR  
*Edyta Krygier*  
mgr Edyta Krygier

**Szkoła Podstawowa nr 5  
Integracyjna**  
im. Szarych Szeregów we Włocławku  
ul. Wieniecka 46, 87-816 Włocławek  
tel. 542 360 915, fax 544 269 182  
e-mail: [sekretariat@sp5.edu.pl](mailto:sekretariat@sp5.edu.pl)

## WYMAGANIA TECHNICZNE

Nr ref.	Nazwa urządzenia	Wymagania
1	Piec konwekcyjno-parowy	<p>Piec konwekcyjno-parowy o parametrach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Wymiary zewnętrzne 790 x 860 x 830 (S x G x W)</li> <li>- Rozmiar komory 620 x 405 x 545 mm</li> <li>-Moc (gaz) 12 kW, zasilanie: gaz ziemny G20, zasilanie elektryczne 220-240 V/1 ph/50 Hz, moc elektryczna 1,1 kW</li> <li>-Cyfrowy interfejs z przyciskami podświetlenia LED i możliwością wyboru.</li> <li>-Funkcja gotowania na parze bez użycia bojlera, która dodaje i zatrzymuje wilgoć, zapewniając wysoką jakość i spójne rezultaty gotowania.</li> <li>-Cykl suchej gorącej konwekcji (maks. 300 st.C) idealny do gotowania przy niskiej wilgotności. Automatyczny nawilżacz (11 ustawień) do wytwarzania pary bez bojlera.</li> <li>-Gotowanie EcoDelta: gotowanie za pomocą termosondy z zachowaniem zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem potrawy a komorą gotowania.</li> <li>-Tryb programów: w pamięci piekarnika można zapisać maksymalnie 100 przepisów, aby w dowolnym momencie odtworzyć dokładnie ten sam przepis. Dostępne są również 4-etapowe programy gotowania.</li> <li>-System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność w zakresie równomierności gotowania i kontroli temperatury dzięki specjalnej konstrukcji komory gotowania w połączeniu z precyzyjnym wentylatorem o zmiennej prędkości i zaworem odpowietrzającym.</li> <li>-Wentylator z 5 poziomami prędkości od 300 do 1500 obr./min i obrotami wstecznymi dla optymalnej równości. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund po otwarciu drzwi.</li> <li>-W zestawie sonda temperatury rdzenia z jednym czujnikiem.</li> <li>-Funkcja automatycznego szybkiego schładzania i podgrzewania.</li> <li>-SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samooczyszczania. 5 automatycznych cykli (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie).</li> <li>-Dostępne 3 różne opcje chemiczne: stała, płynna (opcjonalnie), enzymatyczna.</li> <li>-GreaseOut: przystosowany do zintegrowanego odprowadzania i gromadzenia smaru w celu zapewnienia bezpieczniejszej pracy (dedykowana podstawa jako wyposażenie opcjonalne).</li> <li>-Port USB do pobierania danych HACCP, udostępniania programów gotowania i konfiguracji. Port USB umożliwia także podłączenie sondy sous-vide (akcesorium opcjonalne).</li> <li>-Gotowość do podłączenia, umożliwiająca dostęp w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń poprzez zdalne monitorowanie i HACCP (wymaga opcjonalnych akcesoriów).</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tryb rezerwowy z autodiagnostyką jest automatycznie aktywowany w przypadku awarii, aby uniknąć przestoju.</li> <li>-Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015 oraz ISO 14001:2015 – dołączyć do oferty dokumenty potwierdzające spełnienie niniejszego warunku.</li> <li>-Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE</li> <li>-Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT</li> <li>-Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie tacami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).</li> <li>-Podwójne drzwi z termoszkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej.</li> <li>-Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.</li> <li>-Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.</li> <li>-Cała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304.</li> <li>-Dostęp od przodu do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.</li> <li>-IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciwbryzgowej.</li> <li>-W komorze prowadnice do 6 pojemników GN1/1., rozstaw 67 mm.</li> <li>- w zestawie z podstawą dostosowaną do wymiarów pieca o wysokości 850 mm.</li> </ul>
2	Szatkownica do warzyw	<ul style="list-style-type: none"> <li>-W zakres dostawy wchodzi: nadstawki do szatkowania warzyw ze stali nierdzewnej z podajnikiem do długich warzyw z wbudowaną dźwignią i dużym okrągłym podajnikiem o przekroju 215 cm<sup>2</sup>.</li> <li>-Ergonomiczna konstrukcja dla użytkowników prawo- i leworęcznych, praca od frontu dla ograniczenia powierzchni roboczej dookoła maszyny.</li> <li>-Wszystkie części w kontakcie z żywnością można zdemontować bez użycia narzędzi.</li> <li>-Podajnik ze stali nierdzewnej, dźwignia i komora tnąca ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.</li> <li>-Łatwe wyjmowanie podajnika do czyszczenia.</li> <li>-Podstawa pochylona pod kątem 20° dla zapewnienia łatwego załadunku i rozładunku.</li> <li>-Wysoka strefa wyładunku pozwala na użyci do rozładunku pojemników do wysokości 20 cm.</li> <li>-Dostępny kompletny i szeroki wybór tarcz do krojenia i rozdrabniania, oraz kratek do kostki i frytek.</li> <li>-Funkcja pulsacyjna dla precyzyjnego cięcia.</li> <li>-System bezpieczeństwa magnetycznego i hamulec silnika. - Zapobiega pracy maszyny, gdy dźwignia popychacza odchyli się lub jest otwarta.</li> <li>-Automatyczne ponowne uruchomienie maszyny przy powrocie dźwigni popychacza do pozycji roboczej.</li> <li>-Model z pracą ciągłą</li> <li>-Wszystkie tarcze są wykonane ze stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarce.</li> <li>-System wentylacyjny silnika do prostego użytkowania w</li> </ul>

		<p>trudnych warunkach.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Wzmocniona podstawa i nóżki gwarantują możliwość przesuwania urządzenia po blacie roboczym.</li> <li>-Popychacz do długich warzyw</li> <li>-Moc zainstalowana 500 W, urządzenie wersji jedno fazowej albo trzy fazowej.</li> <li>-1 prędkość - 340 obrotów na min.</li> <li>-Konstrukcja kompaktowa do przenoszenia urządzenia.</li> </ul> <p>W komplecie z zestawem 6 tarcz do szatkownicy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>plastry 2mm, 1 szt.</li> <li>plastry 5mm, 1 szt.</li> <li>wiórki 2 mm, 1 szt.</li> <li>słupki 2 x 10mm – 1 szt.</li> <li>zestaw do kostek: tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm – 1 szt.</li> </ul>
3	Mikser planetarny	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Wymiary zewnętrzne 292 x 416 x 527 (S x G x W)</li> <li>-Moc 0,6 kW, zasilanie 230 V, 1+N</li> <li>-Korpus miksera ze stopu aluminium</li> <li>-Wydajny asynchroniczny silnik</li> <li>-Pojemność nierdzewnej miski 8 l</li> <li>-Wydajność: lekkie ciasto 2,5 kg, ciężkie ciasto 1,2 kg</li> <li>-Zmienne ustawienie prędkości od 20 do 220 obr./min.</li> <li>-Zmienne ustawienie prędkości przystawek od 67 do 740 obr./min</li> <li>-Zmienne sterowanie prędkości pokrętką</li> <li>-Mechaniczna przekładnia</li> <li>-Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE</li> <li>-Wszystkie części plastikowe powinny być BPA Free</li> </ul>
4	Maszynka do mielenia mięsa	<p>Maszynka do mielenia mięsa, P 1.1 kW, U 230 V o parametrach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej</li> <li>-zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie</li> <li>-zdejmowana głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>-rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka</li> <li>-zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe</li> <li>-antypoślizgowe nóżki</li> <li>-praca ciągła do 8 godzin</li> <li>-w standardzie sitka: 6 i 8 mm</li> <li>-średnica sitka - 82 mm</li> <li>-wymiar tacki WxDxH 400x300x50 mm, wew 340x240 mm</li> </ul>
5	Okap przyścienny stalowy	<p>Okap przyścienny skrzyniowy z filtrami tłuszczu, wentylatorem E3 i oświetleniem, o wymiarach 1600x1000x550 mm</p>
6	Szafa chłodnicza	<p>Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej na nóżkach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem</li> <li>- samodomykające się drzwi z zamkiem</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- filtr przeciwpylowy</li> <li>- profilowany uchwyt otwierania drzwi</li> <li>- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- umożliwienie przechowywania pojemników GN 1/1</li> <li>- dynamiczny układ chłodzenia</li> <li>- w standardzie oświetlenie komory</li> <li>- funkcja automatycznego ręcznego odraszania</li> </ul> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- głębokość – 80 mm</li> <li>- wysokość – 2010 mm</li> <li>- szerokość – 680 mm</li> <li>- pojemność brutto – 600 l</li> <li>- temperatura max - 8 °C</li> <li>- temperatura min. -2°C</li> <li>- ilość drzwi – 1</li> <li>- rodzaj zasilania – prąd</li> <li>- napięcie – 230V</li> </ul>
7	Stół centralny z blatem roboczym spawany	<p>Na łączną ilość 2 szt. składają się pozycje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-stół centralny z drzwiami suwanymi 2500x600x720 mm, 1 szt.</li> <li>-stół centralny z 2-ma półkami 1400x500x780 mm spawany, 1 szt.</li> </ul>
8	Stół przyścienny ze stali nierdzewnej	<p>Na łączną ilość 3 szt. składają się pozycje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-stół przyścienny z 2 szufladami 600x500x780 mm, 1 szt.</li> <li>-stół przyścienny z półką 1000x400x780 mm spawany, 1 szt.</li> <li>-stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 300x600x850 mm, 1 szt.</li> </ul>
9	Szafka ze stali nierdzewnej	<p>Szafka wisząca ze stali nierdzewnej o parametrach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Wymiary zewnętrzne 800 x 800 x 300 (S x G x W)</li> <li>-Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej</li> <li>- drzwi skrzydłowe, 3 przestawne półki</li> <li>- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup></li> <li>- możliwość zamontowania zamka</li> </ul>
10	Pojemnik ze stali nierdzewnej	Pojemnik stalowy GN 1/1, H 65 mm (6 szt.)
11	Miska stalowa	<p>Na łączną ilość 6 szt. składają się pozycje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-miska stalowa kwadratowa 14l, 2 szt.</li> <li>-miska stalowa okrągła 19l, 2 szt.</li> <li>-miska stalowa okrągła 27l, 2 szt.</li> </ul>

DYREKTOR

*Edyta Kryjner*  
mg Edyta Kryjner

**Szkoła Podstawowa nr 5  
Integracyjna**

im. Szarych Szeregów we Włocławku  
ul. Wieniecka 46, 87-816 Włocławek  
tel. 542 360 915, fax 544 269 182  
e-mail: sekretariat@sp5.edu.pl

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny lub negocjacji z oferentami.

Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy

## OFERTA

Nazwa Oferenta: .....

Adres Oferenta: .....

.....

Adres do korespondencji: .....

.....

Numer telefonu: .....

Adres e-mail: .....

NIP: .....

REGON: .....

odpowiadając na zapytanie na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” dla:

### SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 INTEGRACYJNA IM. SZARYCH SZEREGÓW WE WŁOCŁAWKU

ul. Wieniecka 46  
87-800 Włocławek

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę: ..... złotych brutto

(słownie: ..... złotych brutto)

L.p.	Nazwa urządzenia (typ/model)	Ilość	Cena jedn. netto w zł	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł
1	Piec konwekcyjno-parowy	1			
2	Szatkwonica do warzyw	1			
3	Mikser planetarny	1			
4	Maszynka do mielenia mięsa	1			



5	Okap przyścienny stalowy	1			
6	Szafa chłodnicza	1			
7	Stół centralny z blatem roboczym spawany	2			
8	Stół przyścienny ze stali nierdzewnej	3			
9	Szafka ze stali nierdzewnej	1			
10	Pojemnik ze stali nierdzewnej	6			
11	Miska stalowa	6			
			<b>Razem:</b>		

2. Gwarancja:  
Urządzenia objęte są ..... miesięczną gwarancją.
3. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
- cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
  - spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
  - uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
  - uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
  - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym,
  - posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym,
  - zrealizuję przedmiot umowy w terminie ..... dni od dnia złożenia zamówienia.

.....  
(Data i miejsce)

.....  
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Jednocześnie oświadczam/y, iż świadomy/i jestem/śmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

.....  
(Data i miejsce)

.....  
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

# Umowa

zawarta w dniu ..... 2024 r. w .....,

pomiędzy:

.....  
(nazwa Zamawiającego)

.....  
(adres Zamawiającego, NIP)

reprezentowaną przez:

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

.....  
(nazwa Dostawcy)

.....  
(adres Dostawcy, NIP)

reprezentowaną przez :

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

zwanym w dalszej części "Dostawcą",

o następującej treści:

## § 1

### Przedmiot umowy

1. Zamówienie obejmuje zakup artykułów dla potrzeb realizacji zadania w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” moduł 3 szczegółowo określonych w ofercie Wykonawcy – będących integralną częścią umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy jest fabrycznie nowy, a także spełnia wymagania techniczno-funkcjonalne wyszególnione w opisie przedmiotu zamówienia.

## § 2

### Termin realizacji umowy

1. Wykonanie umowy nastąpi w terminie maksymalnie do ..... dni kalendarzowych od daty zawarcia niniejszej umowy.

### § 3 Warunki dostawy

1. Przedmiot umowy określony w §1 Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć na swój koszt i ryzyko na adres:

.....

.....

(nazwa Odbiorcy)

.....

(adres Odbiorcy)

2. W ramach dostawy urządzeń Dostawca zapewnia:

- transport urządzeń we wskazane przez Zamawiającego miejsce (szkoła),
- podłączenie i uruchomienie urządzeń na miejscu we wskazanej lokalizacji i uzgodnionym terminie,
- szkolenie teoretyczno-praktyczne personelu w miejscu dostawy / instalacji.

3. Wykonawca przy dostawie dołączy do przedmiotu umowy niezbędne karty gwarancyjne oraz instrukcje obsługi.

4. Odbiór ilościowy dokonany zostanie w dniu dostawy artykułów, natomiast odbiór pod względem zgodności parametrów wynikających z oferty Wykonawcy w dniu zakończenia prac.

5. Strony dopuszczają dostawy częściowe artykułów stanowiących przedmiot umowy.

6. Wykonawca zgłosi Zamawiającemu (osoba kontaktowa) gotowość dostarczenia przedmiotu umowy z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem, podając proponowaną datę jego dostarczenia.

### § 4 Wartość umowy

1. Wartość całkowita zamówienia zgodnie z wynosi:

- **netto:** ..... zł  
(wartość netto)

- **podatek VAT:** ..... zł  
(wartość podatku VAT)

- **brutto:** ..... zł

- słownie brutto: ..... zł  
(wartość brutto słownie)

2. Cena brutto zawiera wszelkie koszty, opłaty i podatki związane z dostawą przedmiotu umowy do Zamawiającego.

3. Ceny sprzętu w okresie obowiązywania umowy nie mogą ulec zmianie.

4. Podstawą do zapłaty jest poprawnie wystawiona faktura VAT.
5. Wykonawca wystawi fakturę za poprawne wykonanie dostawy w terminie nie późniejszym niż 7 dni od daty odbioru.
6. Zapłata wynagrodzenia określonego w ust. 2. nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT wystawionej przez Wykonawcę, w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
7. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Termin uważa się za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku Zamawiającego nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu terminu płatności.
8. W przypadku opóźnienia w zapłacie faktury Zamawiający obowiązany jest do zapłaty odsetek ustawowych.

## **§ 5**

### **Osoby biorące udział w wykonywaniu zamówienia**

1. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za koordynację i realizację przedmiotu zamówienia jest:

.....  
(imię i nazwisko)

2. Ze strony Zamawiającego osobami upoważnionymi do konsultowania spraw merytorycznych i koordynowania współpracy oraz kontroli przebiegu realizacji zamówienia jest:

.....  
(imię i nazwisko)

## **§ 6**

### **Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji na przedmiot umowy na okres 24 miesięcy, licząc od daty wystawienia faktury VAT.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą wobec Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy. Wykonawca może uwolnić się tej odpowiedzialności, jeżeli wykaże, że szkoda powstała na skutek siły wyższej, z wyłącznej winy Zamawiającego lub z wyłącznej winy osoby trzeciej, za którą Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności.

## **§ 7**

### **Zmiana postanowień umowy**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą być dokonane za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalne są takie zmiany postanowień umowy oraz wprowadzenie do umowy takich postanowień niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty Dostawcy.

## **§ 8**

### **Kary umowne**

1. W przypadku niewykonania umowy Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 10% łącznej wartości brutto, o której mowa w § 4 ust. 2.

2. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 5% łącznej wartości brutto, o której mowa w § 4 ust. 2.
3. Za każdy dzień zwłoki w dostawie przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,1% łącznej wartości brutto niedostarczonych w terminie artykułów.
4. Wykonawca ma prawo obciążyć Zamawiającemu karą umowną w wysokości 10% łącznej wartości brutto określonej w § 4 ust. 2. z tytułu odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy.
5. Zamawiający ma prawo potrącania kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia, po uprzednim wystawieniu noty obciążeniowej.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
7. W uzasadnionych przypadkach strony mogą odstąpić od stosowania kar umownych.

## § 9

### Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Spory wynikłe na tle niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
3. Umowa niniejsza została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach - jeden egzemplarz dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

DOSTAWCA

.....

*(podpis)*

.....

*(podpis)*