



Busko – Zdrój, 13.12. 2018 r.

PZ/91/2018

ZAPROSZENIE DO UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zarząd „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S. A. zaprasza do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych, którego przedmiotem jest wykonanie usługi serwisowania, przeglądów technicznych oraz wzorcowania przyrządów pomiarowych.

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na:

1) wykonaniu przeglądów, konserwacji urządzeń gastronomicznych i chłodniczych oraz wzorcowaniu przyrządów pomiarowych maszyn i urządzeń,

2) naprawie sprzętu gastronomicznego i chłodniczego zlokalizowanych w n/w Punktach Żywienia:

a) Punkt Żywienia w Sanatorium „Marconi”

b) Punkt Żywienia w Specjalistycznym Szpitalu Ortopedyczno - Rehabilitacyjny „Górka”

c) Punkt Żywienia w Szpitalu Uzdrowiskowy „Krystyna”

d) Punkt Żywienia w Sanatorium „Mikołaj”

e) Punkt Żywienia Sanatorium „Oblęgorek”

f) Punkt Żywienia Sanatorium „Willa Zielona ”

2. W zakres wykonywanych usług serwisowych wchodzi:

- przegląd, konserwacja i naprawa sprzętu,
- wymiana uszkodzonych elementów,
- wzorcowanie przyrządów pomiarowych przy urządzeniach m.in.: manometrów, termometrów, itp.

3. Przeglądy maszyn i urządzeń gastronomicznych, chłodniczych należy wykonać zgodnie z harmonogramem przeglądów tych urządzeń dla zapewnienia ich optymalnego stanu technicznego tj:

- wykonanie niezbędnych regulacji maszyn i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych,



- czyszczenie, odkamienianie, oliwienie, uzupełnienie czynnika chłodniczego i płynów eksploatacyjnych itp.,

4. Naprawy maszyn i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych: lokalizacja usterek i ich usuwanie, wykonywanie regulacji po pracach naprawczych.

5. Sprzęt gastronomiczny i chłodniczy podlegający przeglądom, konserwacji, naprawie i wzorcowaniu przedstawiony został w **załączniku nr 2**. Zamawiający informuje, iż ilość sprzętu może ulec zmianie w ciągu roku.

6. Wymagania dotyczące przeglądów i konserwacji sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych.

1) Konserwacja obejmuje przegląd ogólny sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych, sprawdzanie stanu technicznego, regulacja parametrów maszyn i urządzeń w zakresie ustawień fabrycznych, pomiary elektryczne i gazowe, czyszczenie, smarowanie i oliwienie pracujących maszyn i elementów, ostrzenie części tnących, uzupełnianie czynników chłodniczych oraz płynów eksploatacyjnych jeżeli zajdzie taka konieczność, wymiana lub czyszczenie wszelkiego rodzaju filtrów i dysz zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową producentów.

2) Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia materiałów i sprzętu niezbędnego do wykonania konserwacji, a także posiadać **serwis całodobowy przez 7 dni w tygodniu**

3) Każde wykonanie przeglądu konserwacyjnego potwierdzone będzie przez Wykonawcę wpisem do indywidualnej dokumentacji urządzenia tj. paszportu urządzenia.

4) Zgodnie z art. 14 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych* (Dz.U.2017 poz. 1951 ze zm.), w przypadku urządzeń chłodniczych zawierających co najmniej 3 kg substancji kontrolowanych, Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia dokumentacji. Założy i będzie dokonywał wymaganych przepisami prawa wpisów (w tym kontroli szczelności) w Karcie Urządzenia, która będzie załącznikiem do dowodu urządzenia, art. 14 ust. 3 ustawy o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych, określa co powinna zawierać karta urządzenia.



5) Wpisów do Karty Urządzenia mogą dokonywać osoby posiadające certyfikat dla personelu uprawniającego do wykonywania czynności, których dane te dotyczą, zgodnie z art. 15 ust. 1 ustawy z 15 maja 2015r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych* (Dz.U.2017 poz. 1951 ze zm.).

6) Podstawą do wystawienia faktury VAT za przeglądy konserwacyjne będzie sporządzony przez wykonawcę i podpisany przez użytkownika i wykonawcę protokół wykonania usługi.

Przeglądy i konserwacja sprzętu gastronomicznego wykonywana będzie jednorazowo tj. do dnia 28 lutego 2019 roku w Punktach Żywienia w obiektach Spółki.

7. Wymagania dotyczące napraw sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych.

1) Wykonawca zobowiązany jest do naprawy ewentualnych uszkodzeń sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych stwierdzonych podczas przeglądu konserwacyjnego lub w przypadku wystąpienia awarii w ramach usługi serwisowej po przedstawieniu kosztorysu ofertowego i zaakceptowaniu przez Zamawiającego. W kosztorysie ofertowym Wykonawca zobowiązany będzie do zaoferowania ilości roboczogodzin przewidzianych do realizacji danej naprawy.

2) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia awarii w terminie do 24 godzin po zgłoszeniu przez Zamawiającego

3) W przypadku braku możliwości naprawy sprzętu i urządzeń w siedzibie Zamawiającego, naprawa zostanie wykonana w siedzibie Wykonawcy przy czym koszty dojazdu oraz transportu urządzenia w obie strony zapewnia Wykonawca. Wykonawca zobowiązuje się do naprawy urządzeń, które wymagają przewiezienia na warsztat Wykonawcy w terminie 2 dni roboczych.

4) Po wykonaniu naprawy Wykonawca dokona wpisu w dokumentacji urządzenia (paszporcie urządzenia) dotyczącego realizacji naprawy oraz sporządzi protokół wykonania usługi.

5) Odbioru wykonania usługi ze strony Zamawiającego dokona Użytkownik tj. osoba materialnie odpowiedzialna za dane urządzenie lub pracownik wyznaczony przez osobę materialnie odpowiedzialną.

6) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi własnymi narzędziami



i urządzeniami oraz przeprowadzi prace tak aby nie zakłócić naturalnego funkcjonowania Punktów Żywnienia.

7) W przypadku konieczności wymiany części, podzespołów lub materiałów na nowe Wykonawca zobowiązany jest do zastosowanie wyrobów fabrycznie nowych. Zastosowane części i materiały powinny posiadać wszelkie atesty i dopuszczenia upoważnionych instytucji.

8) Zamawiający zabrania dokonywania przez Wykonawcę zmian i przeróbek sprzętu i urządzeń gastronomicznych, chłodniczych, którego dotyczy naprawa bez zgody Zamawiającego.

9) Wykonawca nie będzie naliczał marży na zakupione części i podzespoły zamienne oraz materiały niezbędne do dokonania konserwacji i napraw. W związku z powyższym Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia kserokopii faktur zakupu elementów wykorzystanych do naprawy.

10) Na wykonaną usługę Wykonawca udzieli co najmniej 12 miesięcy gwarancji, a na wymienione części zamienne udzieli gwarancji producenta.

11) Podstawą do wystawienia faktury VAT za naprawę sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz chłodniczych będzie sporządzony przez Wykonawcę i podpisany przez Użytkownika i Wykonawcę protokół wykonania usługi.

8. Wykonawca jest odpowiedzialny za szkody powstałe w obrębie i przy prowadzeniu prac serwisowych, które zobowiązany jest usunąć na własny koszt własnym sprzętem z wykorzystaniem własnych materiałów.

9. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie oraz wykona usługi będące przedmiotem umowy w sposób profesjonalny oraz posiada wszelkie uprawnienia niezbędne do realizacji umowy (załącznik nr 4)

10. Wykonawca zobowiązany jest posiadać serwis całodobowy przez 7 dni w tygodniu.

§ 2

Planowany termin wykonania zamówienia: od dnia zawarcia umowy na okres 12 miesięcy.

§ 3

Zaleca się przeprowadzenie wizji lokalnej. Informacji w sprawie przedmiotu



postępowania oraz możliwości przeprowadzenia wizji lokalnej udziela Pan Łukasz Łukasik, tel.: 41 370 32 89.

§ 4

- 1.** Oferty należy złożyć w Sekretariacie Zarządu Spółki **do dnia 21.12.2018 roku, do godziny 10⁰⁰**. Oferty można również przesłać – z zachowaniem wskazanego powyżej terminu składania ofert na adres - „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S. A., ul. Gen. F. Rzewuskiego 1, 28-100 Busko-Zdrój. Oferty należy złożyć w zaklejonej kopercie z oznaczeniem **„OFERTA – WYKONANIE USŁUGI SERWISOWANIA, WYKONANIA PRZEGLĄDÓW TECHNICZNYCH ORAZ WZORCOWANIA PRZYRZĄDÓW POMIAROWYCH MASZYN I URZĄDZEŃ, NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 21.12. 2018 ROKU, DO GODZ. 10³⁰”**
- 2.** Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.12.2018 roku o godz. 10³⁰** w świetlicy Sanatorium „Willa Zielona”, ul. 1-go Maja 39, 28-100 Busko-Zdrój.
- 3.** Ofertę stanowi wypełniony Formularz Ofertowy z załączonymi wymaganymi dokumentami.
- 4.** Do oferty należy załączyć:
 - wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1)
 - oświadczenie, że osoby które będą uczestniczyć w realizacji przedmiotu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia (załącznik nr 3)
 - oświadczenie o spełnieniu warunków (załącznik nr 4)
 - kopię zaświadczenia z właściwego rejestru
- 5.** Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest w sprawach formalno-prawnych : Małgorzata Skrzela tel. 41-312-48-31, e-mail: m.skrzela@ubz.pl, strona internetowa: www.bip.realnet.pl/uzdrowiskobusko/
- 6.** Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.

§ 5

- 1.** Dokładne terminy przeprowadzenia przeglądów ustalone zostaną po udzieleniu zamówienia.
- 2.** Zamówienie udzielone zostanie Wykonawcy, którego oferta wybrana zostanie jako



najkorzystniejsza.

3. Ocena ofert będzie dokonana w następujący sposób:

- 1) Cena za przegląd i konserwację (1 raz w roku) – maksymalnie **50 pkt**
- 2) Cena jednej roboczogodziny za wykonanie naprawy lub wymiany uszkodzonych elementów - maksymalnie **40 pkt**
- 2) Termin płatności – maksymalnie **10 pkt**

Liczba punktów w kryterium „Cena za przegląd i konserwację 1 raz w roku)” będzie ustalona według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów za kryterium cena oferty X} = \frac{\text{Najniższa zaoferowana cena}}{\text{Cena badanej oferty X}} \times 50$$

(Jednorazowy przegląd)

Oferty zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana liczba punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium tj. 50. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

Liczba punktów w kryterium „Cena jednej roboczogodziny za wykonanie naprawy lub wymiany uszkodzonych elementów ustalona według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów za kryterium cena oferty X} = \frac{\text{Najniższa zaoferowana cena za jednoroboczogodzinę}}{\text{Cena badanej oferty za jednoroboczogodzinę}} \times 40$$

(cena jednoroboczogodziny)

Oferty zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana liczba punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium tj. 40. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

Liczba punktów w kryterium „Termin płatności” ustalona zostanie następująco:

Za udzielenie 30-dniowego terminu płatności Wykonawca otrzyma 5 punkty

Za udzielenie 45-dniowego terminu płatności Wykonawca otrzyma 10 punktów.



Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma tę samą liczbę punktów, jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta posiadająca najwięcej punktów w kryterium cena.

1. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty.
2. Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń, itp. działań w celu jej określenia.
3. Szacując średni koszt 1 roboczogodziny Wykonawca uwzględni zarówno przegląd jak i naprawę oraz dojazd, wyciągając średnią.

Cena oferty to cena brutto (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).

§ 6

Klauzula informacyjna

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S.A. ul. Gen. F. Rzewuskiego 1, 28-100 Busko-Zdrój Tel: 41-370-32-25, Fax: 41-378-41-54
 - 2) inspektorem ochrony danych osobowych w „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S.A. jest Pan Tomasz Paprocki, adres e-mail: iod@ubz.pl
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. Wykonanie przeglądów konserwacji, naprawy wzorcowania urządzeń



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna

28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

gastronomicznych i chłodniczych w obiektach „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S.A. numer PZ/91/2018 prowadzonym w trybie postępowania poniżej 30 000 euro;

- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;



- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

****Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

2. Do obowiązków Wykonawcy należą m. in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4 RODO). Ponadto wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

W związku z powyższym Wykonawca w formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do Zaproszenia, składa (o ile dotyczy) stosowne oświadczenie.

Zamówienie udzielone zostanie Wykonawcy na warunkach zapisanych w Projekcie Umowy stanowiącym Załącznik nr 5 do niniejszego postępowania.

Załączniki:

Załącznik nr1 - formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wykaz urządzeń

Załącznik nr 3 - Oświadczenie, że osoby które będą uczestniczyć w realizacji przedmiotu



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna
28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

zamówienia posiadają wymagane uprawnienia

Załącznik nr 4 - oświadczenie o spełnieniu warunków

Załącznik nr 5 - projekt umowy

PREZES ZARZĄDU


Wojciech Legawiec



Załącznik Nr 1

..... dnia, 2018 roku

.....

FORMULARZ OFERTOWY

Składając ofertę w postępowaniu, którego przedmiotem jest wykonanie prac związanych z serwisowaniem i wykonaniem przeglądów technicznych sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych wzorcowaniu przyrządów pomiarowych urządzeń oferujemy wykonanie usługi za:

1. Jednorazowy przegląd i konserwacja w cenie :

Wartość netto:.....zł

(słownie:.....)

VAT.....zł

Wartość brutto:.....zł

(słownie:.....)

2. Wartość jednej roboczogodziny za wykonanie naprawy lub wymiany uszkodzonego elementu:

Wartość netto:.....zł,

(słownie.....zł) VAT.....zł

Wartość brutto:.....zł,

(słownie.....zł)

za przeprowadzenie przeglądów technicznych sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych oraz wzorcowaniu przyrządów pomiarowych urządzeń we wskazanych w Zaproszeniu obiektach Spółki w roku 2019.

Na przedmiot zamówienia udzielamy.....dniowego terminu płatności.

Cena uwzględnia koszty prac przygotowawczych.

W przypadku wybrania Naszej oferty zobowiązujemy się do wykonania usługi w terminach wskazanych przez Zamawiającego w Zaproszeniu. Oświadczamy, iż zobowiązujemy się do wykonania usługi na warunkach wynikających z Projektu Umowy, z którym zapoznaliśmy się i akceptujemy.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna
28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu **

.....,dnia

.....
podpis osoby składającej ofertę

**niepotrzebne skreślić*

***W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosowanie do art.13 ust.4 lub art.14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonania nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*



WYKAZ MASZYN I URZĄDZEŃ

Wykaz maszyn i urządzeń Punkt Żywienia „KRYSTYNA”

| Lp. | Nazwa maszyny/ urządzenia | Ilość | Producent typ urządzenia |
|-----|--|-------|------------------------------------|
| 1 | Piec konwekcyjno-parowy gazowy 20-sto półkowy | 2 | RATIONAL Self Cooking Center |
| 2 | Kocioł warzelny gazowy | 4 | KROMET 000. BGK-150.1 W |
| 3 | Patelnia gazowa | 1 | KROMET 900.PTG-05EX |
| 4 | Trzon gazowy | 1 | KROMET 900.KG - 6 |
| 5 | Trzon elektryczny | 1 | KROMET 900.KE-6,900.KE-4 |
| 6 | Taboret gazowy | 2 | KROMET 000.TG-1 |
| 7 | Warnik elektryczny | 2 | KROMET 700.EUS-400 |
| 8 | Zmywarka tunelowa | 1 | WINTERHALTER STR 110 |
| 9 | Zmywarka kapturowa | 1 | WINTERHALTER GS-502 |
| 10 | Zmywarka do naczyń kuchennych | 1 | WINTERHALTER GS 650 |
| 11 | Mikser uniwersalny | 1 | RM 50 HIE |
| 12 | Kotłeciarka | 1 | INOXX T 707 ALU ROT |
| 13 | Kuter do żywności | 2 | RM GASTRO PSP 500 |
| 14 | Krajalnica do żywności automatyczna | 1 | MA-GA A 812 |
| 15 | Krajalnica do serów | 1 | MA-GA 310 p T |
| 16 | Malakser – robot kuche | 1 | COUPE BLIXER 2 |
| 17 | Wilk do mięsa | 2 | RM GASTRO TS-22T 50 HTE |
| 18 | Szatkwonica warzyw | 2 | MESKO G11, MA GA 11 KJ 250.2 |
| 19 | Promiennik | 1 | UV 254-8 |
| 20 | Sterylizator noży | 1 | RM GASTRO 5UV-66 |
| 21 | Maszynka do mięsa „Robot” | 1 | MESKO AGD AL 2-1 |
| 22 | Sprężarka bezolejowa/ kompresor | 1 | NUAIR |
| 23 | Płuczko- obieraczka do ziemniaków | 2 | SPOMASZ NAKŁO OZP 15.5 nr 56350 |
| 24 | Maszyna wieloczynnościowa z przystawką do rozdrabniania jarzyn | 1 | SPOMASZ TYP MKJ 210 |
| 25 | Komora chłodnicza | 4 | COLD’OR |



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna

28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

| | | | |
|----|--------------------------------------|----|---------------------------|
| 26 | Szafa chłodnicza | 7 | DORA METAL |
| 27 | Chłodziarka szokowa | 1 | DM-S 95210 |
| 28 | Szafa mroźnicza | 1 | DORA METAL |
| 29 | Zamrażalka | 8 | ELEKTROLUX/ WHIRPOOL |
| 30 | Lodówka | 3 | STALGAST |
| 31 | Wózki kelnerskie | 14 | LOZAMET, DORA METAL |
| 32 | Bemar jezdny | 1 | DM-S 98232/2 |
| 33 | Bemar stacjonarny | 1 | DORA METAL TYP DM 9494212 |
| 34 | Myjka ciśnieniowa | 1 | STANLEY |
| 35 | Podgrzewacz talerzy | 2 | DM- S 94326 |
| 36 | Chłodnia -pomieszczenie wychładaznia | 1 | |

WYKAZ MASZYN I URZĄDZEŃ PUNKT ŻYWIENIA SANATORIUM „MARCONI”

| Lp. | Nazwa maszyny/ urządzenia | Ilość | Producent typ urządzenia |
|-----|---------------------------------------|-------|--------------------------|
| 1 | Piec konwekcyjno -parowy 10 | 1 | RATIONAL |
| 2 | Piec konwekcyjno- parowy 20 | 1 | RATIONAL |
| 3 | Zmywarka tunelowa ST-2200 | 1 | SAMMIC |
| 4 | Zmywarka do naczyń kuchennych | 1 | SAMMIC SU-750 |
| 5 | Kocioł warzelny gazowy | 2 | SILKO PG 8 NI 15 |
| 6 | Kocioł warzelny gazowy | 2 | BKG 200.1.1 |
| 7 | Obieraczka do ziemniaków | 2 | OZP 15.5 |
| 8 | Urządzenie do uzdatniania wody | 2 | DUOMATIK 2X4 |
| 9 | Szafa chłodnicza | 4 | FAGOR |
| 10 | Blok chłodniczy 4 komory | | |
| 11 | Komora chłodnicza | 1 | DESMON |
| 12 | Chłodziarko- zamrażalka szokowa | 1 | SAMMIC T-14 |
| 13 | Sprężarka bezolejowa | 1 | LFX0.7-10 PB |
| 14 | Krajalnica żywnościowa | 2 | Ma-Ga 612 p |
| 15 | Patelnia elektryczna | 1 | SPOMASZ PE 40 |
| 16 | Patelnia gazowa 900.PTG-05EX | 1 | KROMET |
| 17 | Maszyna do jarzyn | 1 | SAMMIC CA 400 |
| 18 | Maszyna do płukania i suszeniu warzyw | 1 | SAMMIC ES-150 |
| 19 | Szatkownica | 1 | SAMMIC CA 400 |

NIP: 655-000-02-38, REGON: 000288165

Nr konta: 43 1060 0076 0000 3200 0126 5878

Sąd Rejonowy X Wydział Gospodarczy KRS 0000055824



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna

28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

| | | | |
|----|--|---|-----------------|
| 20 | Maszyna do mielenia mięsa | 1 | SAMMIC PS-22 |
| 21 | Mikser do ciast | 1 | SAMMIC BM -42 |
| 22 | Kuchnia gazowa z płytą grzewczą | 1 | SILKO TG88 FPS |
| 23 | Podgrzewacz wielofunkcyjny | 1 | IEW 450 S |
| 24 | Trzon kuchenny elektryczny | 1 | SILKO |
| 25 | Warnik gazowy | 1 | SILKO DG 84242 |
| 26 | Maszyna wieloczynnościowa z przystawką | 1 | SPOMASZ NMK 110 |
| 27 | Cutter gastronomiczny | 1 | SAMMIC SK-3 |
| 28 | Dystrybutor talerzy podgrzewany | 3 | RGS 2 280 |
| 29 | Bemar wody dwukomorowy | 2 | |
| 30 | Szybko filtrująca maszyna do kawy | 1 | SAMMIC B-5 |
| 31 | Krajalnica żywnościowa automatyczna | 1 | BIZERBA VS 12D |
| 32 | Bufet jezdny gorący | 1 | |
| 33 | Bufet jezdny zimny | 1 | |
| 34 | Kotłociarka ze stali nierdzewnej | 1 | INOXXI T 707 AL |
| 35 | Lodówka | 1 | POLAR |
| 36 | Lodówka | 1 | INDESIT |
| 37 | Zamrażalka | 2 | ELECTROLUX |
| 38 | Taborety gazowe | 2 | SILKO CFF 1 GPS |

Wykaz maszyn i urządzeń Punkt Żywienia „MIKOŁAJ”

| Lp. | Nazwa maszyny/ urządzenia | Ilość | Producent typ urządzenia |
|-----|----------------------------|-------|--------------------------|
| 1 | Zmywarka | 1 | LOZAMET ZKU-10.20 |
| 2 | Mikrofalówka | 1 | ZELMER |
| 3 | Kuchnia z płytą ceramiczną | 1 | AMICA |
| 4 | Taboret elektryczny | 1 | LOZAMET |

Wykaz maszyn i urządzeń Punkt Żywienia „OBŁĘGOREK”

| Lp. | Nazwa maszyny/ urządzenia | Ilość | Producent typ urządzenia |
|-----|---------------------------|-------|--------------------------|
| 1 | Zmywarka | 1 | LOZAMET ZKU-10.20 |
| 2 | Lodówka | 1 | AMICA |
| 3 | Kuchenka gazowa | 1 | AMICA |
| 4 | Mikrofalówka | 1 | AMICA |

NIP: 655-000-02-38, REGON: 000288165

Nr konta: 43 1060 0076 0000 3200 0126 5878

Sąd Rejonowy X Wydział Gospodarczy KRS 0000055824



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna
28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

| | | | |
|---|----------------|---|--------|
| 5 | Taboret gazowy | 1 | KROMET |
|---|----------------|---|--------|

Wykaz maszyn i urządzeń Punkt Żywienia „WILLA ZIELONA

| Lp. | Nazwa maszyny/ urządzenia | Ilość | Producent typ urządzenia |
|-----|---------------------------|-------|--------------------------|
| 1 | Zmywarka | 1 | LOZAMET ZKU-10.20 |
| 2 | Lodówka | 1 | AMICA |
| 3 | Kuchenska gazowa | 1 | AMICA |
| 4 | Taboret gazowy | 1 | KROMET |
| 5 | Mikrofalówka | 1 | ELEKTROLUX |

Wykaz maszyn i urządzeń Punkt Żywienia „GÓRKA

| Lp. | Nazwa maszyny/ urządzenia | Ilość | Producent typ urządzenia |
|-----|-----------------------------------|-------|---------------------------------|
| 1 | Szafa chłodnicza S 147 | 2 | |
| 2 | Szafa chłodnicza 84130 | 2 | STALGAST |
| 3 | Szafa chłodnicza 840620 | 1 | STALGAST |
| 4 | Kocioł warzelny TYP KG-150 | 2 | LOZAMET |
| 5 | Patelnia gazowa TYP GHA | 1 | LOZAMET |
| 6 | Taboret gazowy TYP GLT 59.0/9311 | 2 | LOZAMET |
| 7 | Kuchnia gazowa TYP KG 150 | 2 | |
| 8 | Wózek podgrzewany Bemar FV 620 | 4 | LOZAMET |
| 9 | Zmywarka do naczyń typ ZK | 1 | LOZAMET |
| 10 | Zmywarka do naczyń stołowych | 1 | ASBER EASY |
| 11 | Obieraczka do ziemniaków | 1 | Typ OZP 15.5 |
| 12 | Piec parowy | 1 | RATIONAL 10 kom. Typ SSC WE 101 |
| 13 | Piec parowy | 1 | RATIONAL 6X 1/GN Typ SSC WE 61g |
| 14 | Wentylacja mechaniczna | | Typ kanałowa |
| 15 | Taboret elektryczny TE-3A | 1 | KROMET |
| 16 | Mikser uniwersalny | 1 | Typ 50 HI |
| 17 | Chłodziarka | 1 | ZANUSSI |
| 18 | Maszynka do mielenia mięsa 721221 | 2 | STALGAST |
| 19 | Krajalnica żywności | 1 | MA-GA |
| 20 | Rozdrabniacz do warzyw | 1 | Typ 612 p Mesko |



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna
28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

Załącznik nr 3

.....
(pieczęć firmy)

**OŚWIADACZENIE,
że osoby które będą uczestniczyć w realizacji przedmiotu zamówienia
posiadają wymagane uprawnienia**

Oświadczam, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia pn. „Wykonanie przeglądów, konserwacji, naprawie i wzorcowaniu sprzętu gastronomicznego i chłodniczego”, sygnatura sprawy PZ/91/2018, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, tj.:

świadcstwo kwalifikacji w zakresie naprawy i obsługi technicznej urządzeń i instalacji chłodniczych zawierających substancje kontrolowane oraz obrotu tymi substancjami wydane na podstawie ustawy *O substancjach zubażających warstwę ozonową* (Dz.U. nr 121, poz. 1263)

Data

.....
/ Podpis Wykonawcy lub upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy/



"Uzdrowisko Busko-Zdrój" Spółka Akcyjna
28-100 Busko-Zdrój
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1

Załącznik nr 4

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków wymaganych przez Zamawiającego zgodnie z art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017 roku, poz. 1579 z późn. zm.)

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia pn. „Wykonanie przeglądów, konserwacji ,naprawę wzorcowaniu sprzętu gastronomicznego i chłodniczego” , sygnatura sprawy PZ/91/2018

oświadczamy, że na dzień składania ofert :

Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

Posiadamy wiedzę i doświadczenie,

Dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Data

.....
/ Podpis Wykonawcy lub upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy/



PROJEKT UMOWY

zawarta w dniu 2018 roku w Busku – Zdroju pomiędzy:

„Uzdrowisko Busko – Zdrój” S.A. ul. Gen. F. Rzewuskiego 1, 28-100 Busko – Zdrój,
NIP: 655-000-02-38, REGON: 000288165, nr KRS 0000055824, kapitał zakładowy
23 551 550 zł

w imieniu której działa:

.....

zwanym w dalszej Części Umowy „Zamawiającym”

a

.....

NIP:.....,REGON.....

w imieniu którego działa:

.....

zwanym w dalszej Części Umowy „Wykonawcą”

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie polegające na wykonaniu przeglądów, konserwacji, napraw urządzeń gastronomicznych i chłodniczych oraz wzorcowaniu przyrządów pomiarowych w maszynach i urządzeniach zlokalizowanych w n/w Punktach Żywienia:

- 1) Punkt Żywienia w Sanatorium „Marconi”
- 2) Punkt Żywienia w Specjalistycznym Szpitalu Ortopedyczno - Rehabilitacyjny „Górka”
- 3) Punkt Żywienia w Szpitalu Uzdrowiskowy „Krystyna”
- 4) Punkt Żywienia w Sanatorium „Mikołaj”
- 5) Punkt Żywienia Sanatorium „Oblęgorek”
- 6) Punkt Żywienia Sanatorium „Willa Zielona ”

2. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie oraz wykona usługi będące przedmiotem umowy w sposób profesjonalny oraz posiada wszelkie uprawnienia niezbędne do realizacji niniejszej umowy.



3. W zakres wykonywanych usług serwisowych wchodzi:

- przegląd, konserwacja i naprawa sprzętu,
- wymiana uszkodzonych elementów,
- wzorcowanie przyrządów pomiarowych przy urządzeniach m.in.: manometrów, termometrów, itp.

3. Przeglądy maszyn i urządzeń gastronomicznych, chłodniczych należy wykonać zgodnie z harmonogramem przeglądów tych urządzeń dla zapewnienia ich optymalnego stanu technicznego tj:

- wykonanie niezbędnych regulacji maszyn i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych
- czyszczenie, odkamienianie, oliwienie, uzupełnienie czynnika chłodniczego i płynów eksploatacyjnych itp.,

4. Naprawy maszyn i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych: lokalizacja usterek i ich usuwanie, wykonywanie regulacji po pracach naprawczych.

5. Sprzęt gastronomiczny i chłodniczy podlegający przeglądom, konserwacji, naprawie i wzorcowaniu przedstawiony został w **załączniku nr 2. Zamawiający informuje, iż ilość sprzętu może ulec zmianie w ciągu roku.**

6. Wymagania dotyczące przeglądów i konserwacji sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych.

1) Konserwacja obejmuje przegląd ogólny sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych, sprawdzanie stanu technicznego, regulacja parametrów maszyn i urządzeń w zakresie ustawień fabrycznych, pomiary elektryczne i gazowe, czyszczenie, smarowanie i oliwienie pracujących maszyn i elementów, ostrzenie części tnących, uzupełnianie czynników chłodniczych oraz płynów eksploatacyjnych jeżeli zajdzie taka konieczność, wymiana lub czyszczenie wszelkiego rodzaju filtrów i dysz zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową producentów.

2) Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia materiałów i sprzętu niezbędnego do wykonania konserwacji, a także posiadać serwis całodobowy przez 7 dni w tygodniu

3) Każde wykonanie przeglądu konserwacyjnego potwierdzone będzie przez Wykonawcę wpisem do indywidualnej dokumentacji urządzenia tj. paszportu



urządzenia.

4) Zgodnie z art. 14 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych* (Dz.U.2017 poz. 1951 ze zm.), w przypadku urządzeń chłodniczych zawierających co najmniej 3 kg substancji kontrolowanych, Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia dokumentacji. Założy i będzie dokonywał wymaganych przepisami prawa wpisów (w tym kontroli szczelności) w Karcie Urządzenia, która będzie załącznikiem do dowodu urządzenia, art. 14 ust. 3 ustawy o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych, określa co powinna zawierać karta urządzenia.

5) Wpisów do Karty Urządzenia mogą dokonywać osoby posiadające certyfikat dla personelu uprawniający do wykonywania czynności, których dane te dotyczą, zgodnie z art. 15 ust. 1 ustawy z 15 maja 2015r. *o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych* (Dz.U.2017 poz. 1951 ze zm.).

4) Podstawą do wystawienia faktury VAT za przeglądy konserwacyjne będzie sporządzony przez Wykonawcę i podpisany przez użytkownika i Wykonawcę protokół wykonania usługi.

Przeglądy i konserwacja sprzętu gastronomicznego wykonywana będzie jednorazowo tj. do 28 lutego 2019 roku w Punktach Żywienia w obiektach Spółki.

7. Wymagania dotyczące napraw sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych.

1) Wykonawca zobowiązany jest do naprawy ewentualnych uszkodzeń sprzętu i urządzeń gastronomicznych i chłodniczych stwierdzonych podczas przeglądu konserwacyjnego lub w przypadku wystąpienia awarii w ramach usługi serwisowej po przedstawieniu kosztorysu ofertowego i zaakceptowaniu przez Zamawiającego. W kosztorysie ofertowym Wykonawca zobowiązany będzie do zaoferowania ilości roboczogodzin przewidzianych do realizacji danej naprawy.

2) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia awarii w terminie do 24 godzin po zgłoszeniu przez Zamawiającego

3) W przypadku braku możliwości naprawy sprzętu i urządzeń w siedzibie Zamawiającego, naprawa zostanie wykonana w siedzibie Wykonawcy przy czym koszty dojazdu oraz transportu urządzenia w obie strony zapewnia Wykonawca. Wykonawca



zobowiązuje się do naprawy urządzeń, które wymagają przewiezienia na warsztat Wykonawcy w terminie 2 dni roboczych.

- 4) Po wykonaniu naprawy Wykonawca dokona wpisu w dokumentacji urządzenia (paszporcie urządzenia) dotyczącego realizacji naprawy oraz sporządzi protokół wykonania usługi.
 - 5) Odbioru wykonania usługi ze strony Zamawiającego dokona Użytkownik tj. osoba materialnie odpowiedzialna za dane urządzenie lub pracownik wyznaczony przez osobę materialnie odpowiedzialną.
 - 6) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi własnymi narzędziami i urządzeniami oraz przeprowadzi prace tak aby nie zakłócić naturalnego funkcjonowania Punktów Żywienia.
 - 7) W przypadku konieczności wymiany części, podzespołów lub materiałów na nowe Wykonawca zobowiązany jest do zastosowanie wyrobów fabrycznie nowych. Zastosowane części i materiały powinny posiadać wszelkie atesty i dopuszczenia upoważnionych instytucji.
 - 8) Zamawiający zabrania dokonywania przez Wykonawcę zmian i przeróbek sprzętu i urządzeń gastronomicznych, chłodniczych, którego dotyczy naprawa bez zgody Zamawiającego.
 - 9) Wykonawca nie będzie naliczał marży na zakupione części i podzespoły zamienne oraz materiały niezbędne do dokonania konserwacji i napraw. W związku z powyższym Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia kserokopii faktur zakupu elementów wykorzystanych do naprawy.
 - 10) Na wykonaną usługę Wykonawca udzieli co najmniej 12 miesięcy gwarancji, a na wymienione części zamienne udzieli gwarancji producenta.
 - 11) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia karty wykonania usługi w trzech egzemplarzach (1 dla Zamawiającego, 2 dla Wykonawcy)
- 8.** Wykonawca jest odpowiedzialny za szkody powstałe w obrębie i przy prowadzeniu prac serwisowych, które zobowiązany jest usunąć na własny koszt własnym sprzętem z wykorzystaniem własnych materiałów.
- 9.** Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie oraz wykona usługi będące przedmiotem umowy w sposób profesjonalny oraz posiada wszelkie uprawnienia



niezbędne do realizacji umowy.

10. Koszt transportu, demontaż i montaż części Wykonawca uwzględni w ramach kwoty za roboczogodzinę wg ceny przedstawionej w formularzu ofertowym. Cena za jedną roboczogodzinę powinna zawierać wszystkie koszty składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i nie będzie podlegała podwyższeniu w okresie trwania zawartej umowy.

11. Wykonawca nie może dokonać przeniesienia wierzytelności wynikających z umowy na rzecz osoby trzeciej bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.

§ 2

1. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Z czynności odbioru sporządzona zostanie karta usługi, zawierająca wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru, jak też terminy wyznaczone na usunięcie stwierdzonych w trakcie odbioru wad.
3. Zamawiający może odmówić odbioru wadliwie wykonanej usługi. Odmowa wymaga uzasadnienia na piśmie.
4. Podpisana przez obie strony karta usługi stanowić będzie podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT.

§ 3

Umowę zawiera się na czas określony: od dnia zawarcia umowy na okres 12 miesięcy.

§ 4

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie ewentualne szkody powstałe w mieniu Zamawiającego w czasie wykonywania przedmiotu umowy i zobowiązuje się do usunięcia na koszt własny.
2. Wykonawca w toku realizacji umowy obowiązany jest na żądanie Zamawiającego udostępnić mu informacje dotyczące zaawansowania prac.

§ 5

1. Wynagrodzenie za wykonanie jednorazowego przeglądu, konserwacji sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz chłodniczych wynosi **netto** zł (słownie:), powiększone o podatek od towarów i usług VAT 23%, co daje kwotę **brutto** zł



(słownie:)

2. Wynagrodzenie za wykonanie napraw sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz chłodniczych za 1 roboczogodzinę wynosi kwota **netto**: **zł**
(słownie:), VAT 23% kwota
brutto..... **zł** (słownie:
.....),

2. Wynagrodzenie Wykonawcy jest wynagrodzeniem ryczałtowym, wyczerpuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu umowy.

3. Ilość sprzętu może się zmienić w trakcie realizacji umowy +/- 15-20 % w odniesieniu do ilości szacowanej.

4. Ceny za jedną roboczogodzinę określone w § 5 ust.2 zawierają wszystkie koszty składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały podwyższeniu w okresie trwania niniejszej umowy.

4. Rozliczenie za świadczone usługi nastąpi na podstawie faktur VAT częściowych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie:

- podpisanego bez zastrzeżeń przez Użytkownika i Wykonawcę protokołu wykonania usługi,

- kserokopia faktur zakupu elementów wykorzystanych do naprawy.

5. Strony postanawiają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi fakturami częściowymi odrębnie na przeglądy konserwacyjne i naprawy bieżące sprzętu.

6. Zapłata należności za wykonaną usługę nastąpi przelewem w ciągu..... od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT z dołączoną podpisaną i opieczetowaną przez Wykonawcę kartą wykonania usługi, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze VAT.

7. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości na wykonane usługi – 12 miesięcy, a na wymienione części zamienne udzieli gwarancji producenta.



2. Utrata roszczeń z tytułu gwarancji nie następuje pomimo upływu terminu (okresu) gwarancji, jeżeli Wykonawca wadę podstępnie zataił, gwarancja ulega wówczas przedłużeniu o okres zatajenia wady.
3. W przypadku stwierdzenia w okresie gwarancji wadliwie wykonanej usługi Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia wad w terminie do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez Zamawiającego, w tym do:
 - poprawienia wykonanej usługi w celu usunięcia wad,
 - usunięcia wad w miejscu, w którym zostały one ujawnione, ponosząc koszty związane z usunięciem wad;
 - przedłużenia terminu gwarancji o czas, w którym dokonywana była naprawa lub poprawianie wadliwie wykonanej usługi;
 - sporządzenie dla niej karty usługi.
4. W razie odmowy uznania reklamacji Wykonawca na piśmie powiadomi Zamawiającego i uzasadni swoje stanowisko dotyczące przyczyn odmowy uznania reklamacji.
5. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego naprawienia w pełnym zakresie szkód materialnych lub zwrotu uzasadnionych wydatków, które powstały wskutek wadliwie wykonanych usług.
6. Koszty dostawy, montażu, wymiany materiałów bądź innego usunięcia wad lub usterek, o których mowa powyżej pokrywa Wykonawca w ramach gwarancji.
7. Zamawiający może wykonywać uprawnienia z tytułu rękojmi, określone w przepisach Kodeksu cywilnego, niezależnie od uprawnień wynikających z gwarancji.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od niniejszej umowy w całości lub w części lub rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w całości lub w części, jeżeli Wykonawca naruszy jakiegokolwiek jej istotne postanowienie, w tym w szczególności jeżeli:
 - 1) Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy przez okres 5 dni kalendarzowych od dnia zlecenie usługi.
 - 2) Wykonawca wykonuje przedmiot umowy niezgodnie z jej postanowieniami;
 - 3) w przypadku wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy;
 - 4) w przypadku zakończenia działalności przez Wykonawcę.



2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia informacji o okolicznościach, o których mowa w ust. 1. Do zachowania terminu wystarczy nadanie przez Zamawiającego oświadczenia o odstąpieniu w paczówce operatora pocztowego.
3. W powyższym wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości:
 - 1) 0,1% wynagrodzenia umownego brutto za każdy dzień opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy,
 - 2) równowartości stwierdzonych protokolarnie szkód spowodowanych działaniem Wykonawcy, jeśli Wykonawca ich nie usunie lub nie naprawi,
 - 3) 20% wynagrodzenia umownego brutto, jeżeli Zamawiający wypowiedzi Wykonawcy umowę z winy Wykonawcy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki za zwłokę w płatności faktury, w ustawowej wysokości.
3. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu cywilnego.

§ 9

1. Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym: tel:
..... faks: e-mail:.....
2. Zamawiający wyznacza do kontaktów z Wykonawcą:
tel:.....faks:.....e-mail:.....

§ 10

1. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalna jest po rygorem nieważności istotna zmiana niniejszej umowy oraz wprowadzanie do niej takich postanowień, które byłyby niekorzystne dla



Zamawiającego.

3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany wysokości zobowiązania wynikającego z oferty Wykonawcy w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług w 2019r.

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zmiana postanowień umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Spory mogące powstać na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy siedzibie Zamawiającego.

§ 12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY: