

## UMOWA .....

na dostawę książek do biblioteki w ramach projektu pt. Szkoła profesjonalnych kompetencji praktycznych Działanie nr 9.4 numer wniosku WND-RPPK.09.04.00-18-0009/16.

zawarta w dniu ..... w Sokołowie Młp. pomiędzy:

Zespołem Szkół w Sokołowie Młp., ul. Lubelska 37, 36-050 Sokołów Młp., zwanym w dalszej części umowy **Kupującym**, reprezentowanym przez p. mgr Antoniego Kulę - Dyrektora Zespołu Szkół w Sokołowie Młp.,

a ..... zwaną w dalszej części umowy **Sprzedającym** o następującej treści:

### § 1. Przedmiot sprzedaży

Sprzedawca sprzedaje, a Kupujący kupuje:

#### Wyposażenie w książki pracowni samochodowej

##### Zestaw I – 20 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Marek Zalewski, Mariusz Szymańczak, Przemysław Kubiak	„Podstawy konstrukcji maszyn z elementami bhp.” Podręcznik do kształcenia w zawodach technik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych i elektromechanik pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Paweł Fabiś, Przemysław Kubiak	Diagnostowanie elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Paweł Fabiś, Przemysław Kubiak	Naprawa elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Łukasz Konieczny, Jan Warczek	Diagnostowanie zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Mariusz Szymańczak, Marek Zalewski	Organizacja i prowadzenie procesu obsługi pojazdów samochodowych	Nowa Era
Michał Markowski, Zbigniew Stanik	Naprawa zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych.	Nowa Era

#### Wyposażenie w książki pracowni gastronomicznej

##### Zestaw I – 1 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15.	WSiP

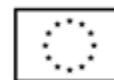
	Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	
Piotr Dominik, Anna Kmiołek	Repetitorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy. Kucharz . Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów.	WSiP
Piotr Dominik	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów.	WSiP
Piotr Dominik	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	WSiP

#### Zestaw II – 4 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Anna Kmiołek-Gizara	Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja T.6.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL

#### Zestaw III – 10 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL
Anna Kmiołek	Usługi gastronomiczne. Podręcznik do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Beata Dasiewicz	Chemia wokół nas. Chemia w kuchni.	Zamkor



**Zestaw IV – 5 szt.**

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL
Sandeman Florens	Dekorowanie stołu	Delta W-Z
Rudolf Biller	Ozdabianie potraw	Delta W-Z

**Wyposażenie w książki pracowni informatycznej**

**Zestaw I – 20 szt.**

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	PRACOWNIA APLIKACJI INTERNETOWYCH. TWORZENIE APLIKACJI INTERNETOWYCH I BAZ DANYCH ORAZ ADMINISTROWANIE BAZAMI. KWALIFIKACJA E.14	WSiP
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	PRACOWNIA URZĄDZEŃ TECHNIKI KOMPUTEROWEJ. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12	WSiP
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	REPETYTORIUM I TESTY EGZAMINACYJNE. EGZAMIN ZAWODOWY. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12. SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE	WSiP
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 1. Tworzenie stron internetowych	Nowa Era
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 2. Tworzenie baz danych i administrowanie bazami danych.	Nowa Era
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 3. Tworzenie aplikacji internetowych	Nowa Era

zwane dalej „Produktami”.

**§ 2. Przekazanie Produktów Kupującemu**

Produkty stanowiące przedmiot sprzedaży zostaną przekazane Kupującemu w jego siedzibie.



### § 3. Cena sprzedaży

1. Kupujący zobowiązany jest zapłacić Sprzedawcy za Produkty kwotę w wysokości ..... (**słownie:** .....
2. Należna kwota zostanie zapłacona przez Kupującego na podstawie doręczonej mu przez Sprzedawcę faktury, wystawionej na Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. NIP 814125866,7 REGON 000263886.
3. Płatne będzie w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury VAT przelewem na wskazany rachunek bankowy Sprzedawcy w przypadku gdy Zamawiający będzie posiadał na rachunku bankowych pieniądze od Instytucji Pośredniczącej. W przypadku gdy Zamawiający nie będzie posiadał środków, Sprzedawca będzie musiał poczekać na środki.
4. Odbiór nastąpi na podstawie protokołu przekazania.
5. Na fakturze zostaną wyszczególnione wszystkie produkty.

### § 4. Kary umowne i termin realizacji

1. Termin realizacji zamówienia strony ustalają do dnia .....
2. W razie niedotrzymania przez Sprzedawcę terminu wydania Produktów określonego w ustępie 1, będzie on zobowiązany do zapłacenia Kupującemu kary umownej za każdy dzień zwłoki w wysokości stanowiącej równowartość 0,2% ceny sprzedaży (brutto), za każdą nie przekazaną sztukę Produktu.

### § 5. Postanowienia końcowe

1. W kwestiach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.
2. Spory wynikłe w czasie wykonywania umowy, których strony nie rozwiążą na drodze polubownej, będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie uzupełnienia, zmiany umowy mogą być dokonane wyłącznie w formie pisemnych aneksów podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej strony.
5. Umowa wchodzi w życie z dniem jej podpisania przez obie strony.

**Kupujący:**

.....

**Sprzedawca:**

.....