Załącznik Nr. 4

UMOWA Nr ZP/…/2023

zawarta w dniu 2023. ………...

**pomiędzy:**

Aresztem Śledczym w Grójcu, ul. Armii Krajowej 21 reprezentowanym przez:

Dyrektora – ………………………………………………………

zwanym dalej Zamawiającym,

a…................................................................................................................................................. zwanym dalej Wykonawcą.

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez zamawiającego najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym

( art. 275 pkt 1 ustawy Pzp ).

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać wyszczególnione poniżej artykuły :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| **Wątroba wieprzowa**, świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznymtypu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. | kg | **200** |  |
| **Kości wieprzowe karkowe** wędzone, nie mrożone | kg | **100** |  |
| **Serca wieprzowe**, świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazując na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. | kg | **200** |  |
| **mięso wieprzowe II kl** A - 80/20, nie mrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie,nastrzykiwanie. | kg | **500** |  |
| **Płuca wieprzowe** - świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | kg | **300** |  |
| **Nogi wieprzowe** - zapach charakterystyczny dlamięsa świeżego | kg | **300** |  |
| **Słonina wieprzowa-** zapach charakterystyczny dlamięsa świeżego | kg | **300** |  |

Lub/i

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| **Kiełbasa biała parzona**- Kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce jadalnej, | kg | **200** |  |
| **Smalec,** zawartość tłuszczu minimum 95%. Bez dodatków smakowych, osłonka sztuczna pergaminowa lub folia. Bez dodatku konserwantów. | kg | **200** |  |
| **Kiełbasa śląska**-Kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%. | kg | **300** |  |
| **Parówki wieprzowe** - kiełbasa drobno rozdrobniona wieprzowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso wieprzowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm, | kg | **500** |  |
| **Kiełbasa Parówkowa** - wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy napowierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymibatonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej,konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otworypowietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obceposmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte doprodukcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. | kg | **500** |  |
| **Kiełbasa zwyczajna**- kiełbasa wieprzowa lub wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa –różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smaki zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsaminimum 40%. | kg | **700** |  |
| **Mortadela**- kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 40%, kiełbasa wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70 -90 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśleprzylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dośćścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący onieświeżości lub inny obcy. | kg | **700** |  |
| **Salceson czarny**- Produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej | kg | **500** |  |
| **Salceson biały typu Włoski**- Produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej | kg | **200** |  |
| **Pasztetowa wieprzowa-** wędlina podrobowa parzona w osłonce sztucznej lub naturalnej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych, nie podwędzana. | kg | **500** |  |
| **Kaszanka-**wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni,konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanychskładników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju –brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lubinny obcy. | kg | **700** |  |
| **Szynka tyrolska-** wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobiony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładkaściśle przylegająca do farszu. Barwa przekroju od jasno różowej dociemno różowej. Zawartość mięsa min. 30% | kg | **500** |  |
| **Kiełbasa podwawelska** - Kiełbasa średnio rozdrobniona drobiowa parzona, w osłonce jadalnej, | kg | **400** |  |

Lub/i

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| **Kiełbasa drobiowa-** Kiełbasa homogenizowana drobiowa lub drobiowo/wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%. | **kg** | **500** |  |
| **Kiełbasa biała drobiowa parzona**- Kiełbasa średnio rozdrobniona drobiowa parzona, w osłonce jadalnej, | **kg** | **300** |  |
| **Parówki drobiowe** - kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 30%, innedrobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm, | **kg** | **700** |  |
| **Szynka drobiowa**- wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. | **kg** | **300** |  |
| **wędlina kanapkowa drobiowa**, wędlina drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min.25%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. | **kg** | **300** |  |
| **Blok drobiowy** - wędlina drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min.25%,, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. | **kg** | **300** |  |
| **Polędwica drobiowa** (z kurczaka/z indyka) - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie, konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. | **kg** | **300** |  |
| **Serdelki drobiowe** - kiełbaska drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 5-20 cm, | **kg** | **700** |  |
| **Kiełbasa żywiecka drobiowa** - z kurczaka/z indyka) - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionychsurowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielonemechanicznie, konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartościątłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. | **kg** | **300** |  |

Lub/i

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| **Żołądki z kurczaka** - świeże, nie mrożone, pakowane próżniowo, opakowania do 2 kg. | **kg** | **200** |  |
| **Kurczak cały** – bez podrobów świeży, nie mrożony, pakowany próżniowo, 1 szt. w opakowaniu | **kg** | **400** |  |
| **Ćwiartka kurczaka** – świeża, nie mrożona, pakowana próżniowo, opakowania do 2 kg | **kg** | **400** |  |
| **Wątróbki drobiowe** - świeża, nie mrożona pakowana próżniowo, opakowania do 2 kg. | **kg** | **200** |  |
| **Serca drobiowe** - świeże, nie mrożone, pakowane próżniowo, opakowania do 2 kg. | **kg** | **200** |  |
| **Korpusy drobiowe** ( porcje rosołowe), nie mrożone | **kg** | **200** |  |
| **Mięso mielone drobiowe –** nie mrożone, wieże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. | **kg** | **400** |  |
| **Mięso gulaszowe drobiowe -** nie mrożone, wieże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. | **kg** | **400** |  |

w ilościach i terminach uzgodnionych z Zamawiającym o parametrach zgodnych z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi przedmiotu zamówienia oraz wymaganiami Zamawiającego zamieszczonymi w opisie przedmiotu zamówienia. Wszystkie dostarczone produkty będą posiadały w momencie dostawy, minimalny okres przydatności do spożycia określony w opisie przedmiotu zamówienia. Oferta na podstawie której dokonano wyboru dostawcy stanowi integralną część niniejszej umowy. Strony ustalają łączną, maksymalną wartość zamówienia na : …………….zł netto plus podatek VAT, zgodnie z obowiązującymi stawkami, co stanowi kwotę …………….. zł brutto. Słownie: ……………………………………………………

§ 2

1. Należności za dostawy, o których mowa w § 1 regulowane będą przelewami z rachunków bankowych Zamawiających na wskazany na fakturze rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur VAT.

2. Faktury, o których mowa w ust. 1, wystawiane będą każdorazowo po zrealizowaniu poszczególnych dostaw.

3. Dostawy realizowane będą sukcesywnie do siedziby Aresztu Śledczego w Grójcu, ul. Armii Krajowej 21, 05-600 Grójec – magazyn żywnościowy oraz do Oddziału Zewnętrznego w Stawiszynie, Stawiszyn 31, 26-800 Białobrzegi – magazyn żywnościowy środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia :

Część I Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

Lub/i

Część II Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

Lub/i

Część III Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie jeden raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

Lub/i

Część IV Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie jeden raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

4. Wykonawca zapewnia dobrą jakość dostarczanych produktów zgodnie z obowiązującymi ich przepisami, wszystkie realizowane dostawy muszą spełniać wymogi norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego złej jakości, niezgodności z opisem przedmiotu zamówienia lub wad (w tym ukrytych) dostarczanych produktów, Wykonawca zobowiązuje się pokryć koszty przeprowadzonych badań jakościowych, jeżeli badania te wykażą nieodpowiednią jakość dostarczonych artykułów. W przypadku wad lub złej jakości dostarczanych artykułów widocznych w momencie dostawy zamawiający nie przyjmie danej partii produktów uznając dostawę jako nie kompletną.

5. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o złej jakości dostarczonych artykułów najpóźniej w następnym dniu roboczym następującym po dniu otrzymania dostawy. Odbioru ilościowego i jakościowego przedmiotowego asortymentu, dostarczonego do magazynów Zamawiającego każdorazowo dokonywać będzie magazynier na podstawie faktury lub dokumentu WZ. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnej i natychmiastowej wymiany zakwestionowanej partii towaru na wolną od wad na swój koszt i ryzyko, w terminie nie dłuższym niż …….. godzin od daty złożenia przez Zamawiającego pisemnej reklamacji (fax, e-mail).

§ 3

1. Cena na poszczególny asortyment wymieniony w § 1 ust. 1 niniejszej umowy może ulec zmianie

w przypadku zmiany obowiązującej w dniu podpisania umowy stawki podatku VAT. Zmiana ceny wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez Wykonawcę i Zamawiającego, dokonana zostanie na wniosek Wykonawcy. Zmiana dotyczy różnicy w stawce podatku VAT.

2. Zamawiający dopuszcza waloryzację cen na poszczególny asortyment, waloryzacja podczas trwania umowy może nastąpić tylko raz, nie wcześniej niż po zakończeniu trzeciego miesiąca jej obowiązywania. Wysokość zmiany określona będzie kwartalnym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowanym na stronie Głównego Urzędu Statystycznego, maże zostać wprowadzona w formie aneksu do umowy, na wniosek Wykonawcy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania.

4. W przypadku nie wywiązywania się przez Wykonawcę z warunków niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.

§ 4

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie zrealizowania do 20 % kwoty Zamówienia.

2. Zakup przez zamawiającego mniejszych ilości artykułów wymienionych w specyfikacji nie może być podstawą żadnych roszczeń ze strony wykonawcy wobec zamawiającego.

§ 5

1. Strony ustalają, że treść umowy może ulec zmianie zgodnie z art. 455 ustawy Pzp.

2. Zmiana zawartej umowy może nastąpić, gdy:

a) wystąpią przeszkody o obiektywnym charakterze (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia, a więc mieszczące się w zakresie pojęciowym tzw. siły wyższej), np. pogoda uniemożliwiająca wykonywanie umowy, zdarzenia nie leżące po żadnej ze stron umowy. Strony mają prawo do skorygowania uzgodnionych zobowiązań i przesunięcia terminu realizacji maksymalnie o czas trwania siły wyższej. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania się nawzajem o wystąpieniu w/w przeszkód.

3. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu.

4. Strona wnioskująca o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi oraz przedkłada propozycję aneksu do umowy.

§ 6

1. Umowa zostaje zawarta na okres 6 miesięcy:

- licząc od dnia podpisania umowy: Część I – dostawy mięsa wieprzowego, Część II – dostawy wędlin wieprzowych, Część III – dostawy wędlin drobiowych lub do wyczerpania przedmiotu zamówienia.

- licząc od dnia 26.07.2023 r. Część IV – dostawy mięsa drobiowego lub do wyczerpania przedmiotu zamówienia.

2. Ewentualne zmiany i uzupełnienia w treści umowy będą wprowadzane za zgodą obu stron

 w drodze aneksu na piśmie pod rygorem nieważności.

**§** 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym w razie:

a) wystąpienia co najmniej dwukrotnie zwłoki Wykonawcy w zakresie terminu i asortymentu dostawy powyżej 2 dni ponad ustalony termin dostaw,

b) dwukrotnego dostarczenia artykułów niewłaściwej jakości, nieświeżych, bądź popsutych,

c) ogłoszenia rozwiązania firmy Wykonawcy albo wydania nakazu zajęcia jego majątku,

d) złożenia w stosunku do Wykonawcy wniosku o ogłoszenie upadłości,

e) innego rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o tych okolicznościach.

3. W przypadku zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć w momencie podpisania umowy powodujących, że nie może on zapewnić prawidłowej realizacji dostaw wynikających z zamówień, może złożyć wniosek o rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia bez naliczania kar umownych. Zamawiający po wnikliwym rozpatrzeniu wniosku wyraża lub nie wyraża zgodę na rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron. 30-dniowy okres wypowiedzenia liczony jest od dnia, w którym Zamawiający wyraził zgodę na rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron.

4. W przypadkach, o których mowa w § 3 ust. 1, § 3 ust. 3, § 7 ust. 1, § 7 ust. 2, § 7 ust. 3 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 8

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczania, oraz potrącania z należnego Wykonawcy wynagrodzenia kar umownych. Wykonawca oświadcza, iż wyraża zgodę na czynności wymienione w zdaniu pierwszym niniejszego ustępu.

2. Kary umowne wymienione w niniejszej umowie podlegają kumulacji.

3. W przypadku:

1) dostarczenia artykułów niezgodnych z umową, niewłaściwej jakości, popsutych, nieświeżych, bądź,

2) nie dostarczenia zamówionego towaru w terminie określonym w § 2 ust. 3,

Zamawiający ma prawo każdorazowo żądać kar umownych w wysokości 10 % wartości brutto zakwestionowanych bądź niedostarczonych artykułów z danego zamówienia cząstkowego, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.

4. W przypadku rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym przez Zamawiającego spowodowanej przyczynami, o których mowa w § 3 ust. 3 oraz w § 7 ust. 1, Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10 % wartości brutto podpisanej umowy, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.

5. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo żądać od niego kary umownej w wysokości 10% wartości brutto podpisanej umowy, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.

6. W przypadku niedotrzymania terminu określonego w § 2 ust. 5 – w wysokości 1 % wartości dostarczanej partii towaru za każdy dzień zwłoki,

7. Wygaśnięcie umowy nastąpi z upływem okresu na jaki umowa została zawarta lub z chwilą całkowitego ilościowego wykorzystania umowy.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych

§ 10

 Spory między stronami umowy rozstrzygać będą sądy powszechne właściwe dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Wszelkie zmiany w treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

Umowa sporządzona została w 2jednobrzmiących egzemplarzach , po ***1*** dla każdej ze stron.

***ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA***