

Umowa (projekt)

Zawarta w dniu w Radomiu, pomiędzy:
Skarbem Państwa – Dyrektorem Aresztu Śledczego w Radomiu

.....
z siedzibą przy ul. Wolanowskiej 120, 26-600 Radom,
NIP: 7961066015, REGON: 000320822,

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

....., z siedzibą w, kod pocztowy, przy ulicy,
NIP: oraz REGON:, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru
Sądowego prowadzonego przez, Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod
numerem KRS:, zwaną dalej „wykonawcą”, którą reprezentuje:

..... =,
zwanym dalej „wykonawcą”, łącznie zwanych Stronami, a każda z osobna Stroną.

Strony zgodnie oświadczają, iż w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023, poz. 1605 z późn. zm.) została zawarta umowa o treści następującej.

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie przez Wykonawcę sukcesywnych dostaw: **warzyw i owoców, ziemniaków i kiszonek *(niepotrzebne skreślić)** określonych w § 2 pkt. 1 niniejszej umowy do Aresztu Śledczego w Radomiu.
2. W sytuacji gdy wykonawca, w celu realizacji przedmiotu umowy, będzie korzystał z usług podwykonawcy, wówczas przedłoży zamawiającemu w terminie 7 dni od daty zawarcia niniejszej umowy, poświadczoną za zgodność z oryginałem zawartą umowę o podwykonawstwo.
3. W przypadku powierzenia zadania podwykonawcy, podwykonawca musi spełniać wszystkie wymagania, do jakich spełnienia jest obowiązany wykonawca na podstawie niniejszej umowy.
4. Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy podwykonawcom innym niż wskazanym w jego ofercie, bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

§ 2.

1. Wykonawca w wyniku przeprowadzonego postępowania, zgodnie ze złożoną ofertą zobowiązuje się dostarczyć do Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy przedmiot zamówienia po określonych jednostkowych cenach:

CZĘŚĆ I: Warzywa i owoce*:

Lp	Nazwa produktu	j.m.	zapotrzebowanie na 6 miesięcy	cena netto za 1 j.m. (w zł)	stawka podatku VAT	Wartość netto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5)	Wartość brutto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5, powiększona o wartość podatku VAT)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	<p>Jabłka deserowe, soczyste, zdrowe jednakowej wielkości, o przeciętnej wadze około 150 gramów. Miąższ jabłka powinien być sztywny, chrupki i pełny przezroczystego soku. Skórka jabłka gładka i cienka, ściśle przylegająca do miąższu, dająca się obierać. Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamarznięcia, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inni szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia. Pakowane w skrzynki do 25kg.</p>	kg	15 000				
2	<p>Kapusta biała- główka zdrowa, jadalna do bezpośredniego spożycia, Masa główek kapusty: od 1,2 do 3,0 kg, Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamarznięcie. Pakowana w worki raszlowe do 25kg.</p>	Kg	13 000				
3	<p>Kapusta czerwona – główka zdrowa, jadalna do bezpośredniego spożycia, Masa główek kapusty: od 1,2 do 3,0 kg, Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamarznięcie. Pakowana w worki raszlowe do 25kg.</p>	Kg	5 000				

4	<p>Marchew korzeń- jadalna do bezpośredniego spożycia, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2,5 do 6 cm, maksymalna długość korzenia 20 cm.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: żółte zabarwienie, lekko nadgniłe, zamrożone, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych korzeni: nadgnicie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcie. Pakowana w worki raszłowe do 25kg.</p>	Kg	10 000			
5	<p>Pietruszka korzeń- jadalna, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2,5 do 4 cm,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamarznięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inne szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia. Pakowana w worki raszłowe do 25kg.</p>	Kg	4 000			
6	<p>Seler korzeń - zdrowy, jadalny, średnica: od 7 do 13 cm, Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożone, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, owady i szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin, stłuczenia i odrdzewienia skórki. Pakowany w worki raszłowe do 25kg.</p>	Kg	4 000			
7	<p>Cebula biała- zdrowa, jadalna, minimalna średnica korzenia: 6 cm.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamrożone, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie,</p>	Kg	7 000			

	zwiędnięcie. Pakowana w worki raszlowe do 25kg.						
8	Por- jadalny do bezpośredniego spożycia, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieswieżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej, minimalna średnica 25 mm. Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożone, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, owady i szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin. Pakowany w worki raszlowe 20-25kg	Kg	1 000				
9	Burak ćwikłowy-czerwony , zdrowy, jadalny, minimalna średnica korzenia: 6 cm, Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamrożone, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie. Pakowany w worki raszlowe do 25kg.	Kg	10 000				
					RAZEM:	- zł	- zł

CZĘŚĆ II: Ziemniaki:*

Lp	Nazwa produktu	j.m.	zapotrzebowanie na 6 miesięcy	cena netto za 1 j.m. (w zł)	stawka podatku VAT	Wartość netto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5)	Wartość brutto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5, powiększona o wartość podatku VAT)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ziemniaki jadalne- : polskiej produkcji, zdrowe, czyste - przeznaczone do bezpośredniego spożycia, minimalna średnica kłąbów w cm - poprzeczna – 4,0 podłużna – 4,5. Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie, zapleśnienie, zamrożenie i zdeformowane, porośnięcie kielkami	kg	60 000				

powyżej 1 cm, nadmiernie zawilgocone na powierzchni, obce zapachy. Pakowane w worki raszlowe 20-25kg.							
					RAZEM:	- zł	- zł

CZĘŚĆ III: Kiszonki*

Lp	Nazwa produktu	j.m.	zapotrzebowanie na 6 miesięcy	cena netto za 1 j.m. (w zł)	stawka podatku VAT	Wartość netto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5)	Wartość brutto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5, powiększona o wartość podatku VAT)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	<p>Kapusta kiszona- produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny, wygląd soku – jasnoszary, opalizujący, zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% w/w, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Pakowana w beczki od 60 do 100l.</p>	kg	5 000				
2	<p>Ogórki kiszone- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, dość luźno ułożone całe ogórki,</p>	kg	1000				

<p>jędrne, chrupkie smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny, ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości od 6 do 15 cm, wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna świeżość organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), nieprawidłowy kształt, przekroczona wielkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Pakowane w beczki od 60 do 100l</p>					
			RAZEM:	- zł	- zł

***Niepotrzebne usunąć**

2. Wykonawca gwarantuje stałość ustalonej ceny netto za dostarczany asortyment.
3. Wartość całkowita za realizację przedmiotu zamówienia nie przekroczy kwoty netto:
(słownie:.....), a po uwzględnieniu stawki podatku VAT (%), wartość umowy wynosi zł. brutto (słownie : 0.
4. Ilości asortymentu ustalone zostaną każdorazowo osobnym zamówieniem przez Zamawiającego wysyłanym na podany w § 4 ust. 1 umowy adres email lub numer faks.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do niezrealizowania pełnego przedmiotu umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 70 % całkowitej wartości netto umowy. Ilości asortymentu stanowiącego przedmiot zamówienia określone w tabeli w § 2 ust. 1 są wartościami szacunkowymi. Ilość zamawianego

asortymentu może ulec zmniejszeniu bądź zwiększeniu w ramach poszczególnych pozycji asortymentowych, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, iż Wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie wyższe niż określone w § 2 ust. 3 umowy. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia za faktycznie dostarczone ilości towaru. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo odmowy realizacji dostaw.

6. Dostarczany towar winien być prawidłowo oznakowany i opisany, tzn. zawierać nazwę produktu, nazwę producenta, skład, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, określone warunki przechowywania.
7. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia informacji o wartościach kalorycznych oraz składnikach odżywczych zawartych w 100 g części jadalnych produktu spożywczego. *Informacja ta musi zawierać: wartość energetyczną w [kcal], białko w [g], tłuszcze w [g] oraz węglowodany w [g].*
8. Dostawy realizowane będą:
 - a) CZĘŚĆ I: Warzywa i owoce przeciętnie 1 raz na tydzień,
 - b) CZĘŚĆ II: Ziemniaki przeciętnie 1 raz na tydzień,
 - c) CZĘŚĆ III: Kiszonki przeciętnie 1 raz na 2 tygodnie.
9. Dostarczany towar posiadać będzie minimalny termin przydatności do spożycia:
CZĘŚĆ I: Warzywa i owoce – 2 tygodnie,
CZĘŚĆ II: Ziemniaki przeciętnie - 1 miesiąc,
CZĘŚĆ III: Kiszonki przeciętnie – 1 miesiąc
licząc od daty dostawy.

§ 3.

1. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonania przedmiotu umowy na zasadach w niej określonych tj. dostarczania towaru na własny koszt i ryzyko, środkiem transportu przystosowanym zgodnie z właściwymi przepisami do przewozu artykułów będących przedmiotem niniejszej umowy, posiadającym odpowiednie certyfikaty i dopuszczenia, do magazynu wskazanego przez Zamawiającego, stanowiącego miejsce dostaw w dniach roboczych i w godzinach **9:00 – 14:00**.
2. Przyjęcie towaru poprzedzone będzie wspólną kontrolą ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy lub osoby działające w jego imieniu lub na jego rzecz. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym, bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu lub na rzecz Wykonawcy.
3. Postanowienia określone w pkt. 1 i 2 nie wyłączają jakichkolwiek uprawnień Zamawiającego przysługujących mu z tytułu rękojmi.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany na własny koszt zakwestionowanego towaru na towar pełnowartościowy bądź też – w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia towaru najpóźniej w ciągu godzin od zgłoszenia przez Zamawiającego.
5. W przypadku niedostarczenia towaru zgodnie z umową lub odmowy Jego przyjęcia z powodów określonych w pkt. 2 Zamawiający może dokonać interwencyjnego zakupu towaru na koszt Wykonawcy na „wolnym rynku”.
6. Wykonawca umowy zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną ustaloną w niniejszej umowie poniesionych przez

Zamawiającego, które to koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.

§ 4.

1. Osobami upoważnionymi do kontaktu i nadzoru nad realizacją niniejszej umowy są:
 - 1) ze strony Zamawiającego:
 - a) imię i nazwisko: tel.: adres e-mail:
 - b) imię i nazwisko: tel.: adres e-mail:
 - 2) ze strony Wykonawcy imię i nazwisko: tel.: adres e-mail:
2. Czas realizacji dostaw wyniesie nie dłużej niż 48 godzin od chwili złożonego zamówienia. W przypadku gdy termin 48 godzin będzie wypadał w dniu wolnym od pracy, termin ten ulega wydłużeniu o kolejne 24 godziny za każdy wolny dzień od pracy do czasu pierwszego dnia roboczego następującego bezpośrednio po dniach wolnych, przy zastrzeżeniu warunków określonych w § 3 ust. 1 umowy.
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury za każdą dokonaną dostawę Zamawiającemu.
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za dostarczony towar przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie dodni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury częściowej do siedziby Zamawiającego.
5. W przypadku powstania zaległości płatniczych ze strony Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do zachowania ciągłości dostaw przez okres dwóch miesięcy od dnia powstania zaległości.
6. Strony mają obowiązek informowania się o zmianach danych zawartych w ust. 1. W przypadku nie udzielenia informacji o zmianie danych wskazanych w ust. 1 korespondencję przesłaną pod te adresy lub numery uważa się za doręczoną. Zmiana informacji określonych w ust. 1 nie stanowi zmiany treści umowy.

§ 5.

1. Strony, mając na uwadze ewentualną zmianę stawek podatku od towarów i usług, zgodnie postanawiają, iż w przypadku ich zmiany może ulec zmianie cena brutto, przy zachowaniu następujących warunków:
 - 1) W sytuacji podwyższenia stawki podatku od towarów i usług dla danego towaru (asortymentu) – wykonawca uprawniony jest do podwyższenia ceny brutto za dany towar o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie Wykonawcy i w tabeli § 2 ust. 1, a stawką obowiązującą po zmianie stawki. Wykonawca nie jest uprawniony do podwyższenia ceny brutto za towary dostarczone Zamawiającemu, przed dniem zmiany stawki podatku. Zmiana zostanie dokonana na wniosek Wykonawcy, uzasadniający zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi. Wykonawca przedkłada propozycję aneksu do umowy. Zmiana ceny wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez Wykonawcę i Zamawiającego. Zmiana dotyczy różnicy w stawce podatku VAT za okres po tej zmianie oraz po złożeniu wniosku przez Wykonawcę.
 - 2) W sytuacji obniżenia stawki podatku od towarów i usług dla danego towaru (asortymentu) – Wykonawca zobowiązany jest do obniżenia ceny brutto za dany towar o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie Wykonawcy i w tabeli § 2 ust. 1, a stawką obowiązującą po zmianie stawki podatku.
 - 3) W przypadkach określonych w pkt. 1) oraz 2), każdorazowo niezmienna pozostaje cena netto danego towaru, stanowiąca podstawę do naliczenia podatku od towarów i usług.

§ 6.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w razie:
 - 1) dwukrotnego dostarczenia artykułów niewłaściwej jakości, bądź niezgodnych z umową,
 - 2) ogłoszenia rozwiązania firmy Wykonawcy albo wydania nakazu zajęcia jego majątku,
 - 3) rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy,
 - 4) zaprzestania wykonywania zamówienia przez Wykonawcę.
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. Każdej ze stron przysługuje prawo pisemnego wypowiedzenia niniejszej umowy za 1-miesięcznym wypowiedzeniem ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie o którym mowa w zdaniu poprzednim należy złożyć na dane teleadresowe zawarte w niniejszej umowie.

§ 7.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wartości brutto dostawy w przypadku, gdy nie dostarczył towaru w umówionym terminie określonym w § 4 ust. 2 lub dostarczył towar, który nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym, bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym przepisom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia lub nie wywiązał się z obowiązku wynikającego z § 3 ust. 4 niniejszej umowy.
2. W przypadku rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego spowodowanej czynnikami, o których mowa w § 6 ust. 1 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto zamówienia wynikającej z niniejszej Umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym w przypadku, jeżeli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższa wartość zastrzeżonej kary umownej.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.
5. Roszczenie o zapłatę kary umownej z tytułu rozwiązania umowy przez Zamawiającego, o którym mowa w § 6 ust. 1 staje się wymagalne w dniu złożenia pisemnego oświadczenia o wypowiedzeniu umowy.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo sumowania (kumulowania) kar umownych, z zachowaniem maksymalnego limitu z tytułu łączenia kar w wysokości 20% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust 3.

§ 8.

1. Strony oświadczają, iż dochodzenie jakichkolwiek roszczeń powstałych na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań względem Zamawiającego dopuszczone jest wyłącznie w stosunkach pomiędzy Wykonawcą oraz Zamawiającym.
2. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zaopatrywania odbiorców w sytuacjach kryzysowych w rozumieniu ustawy z dnia 26.04.2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz. U. z 2022 r., poz. 261,583,2185 z póź. zm.).
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, np. likwidacji klęsk żywiołowych lub innych obowiązków nałożonych przez organy władzy państwowej, Wykonawca zobowiązany jest do zwiększenia ilości i częstotliwości dostaw w stosunku do wcześniej złożonych zamówień.
4. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy do posiadania

ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane środki spożywcze.

5. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz do zaspokojenia roszczeń odszkodowawczych wynikających z zatruc dostarczonymi środkami spożywczymi.

§ 9.

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową, wiążące dla Wykonawcy są treść złożonej przezeń oferty w toku postępowania, jak również wszelkie oświadczenia, zapewnienia i inne czynności prawne i faktyczne złożone lub dokonane przez Wykonawcę w toku postępowania, a ponadto zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu Cywilnego jeżeli przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

§ 10.

Strony zastrzegają, że dokonanie przez Wykonawcę przeniesienia wierzytelności przysługujących mu od Zamawiającego na osobę trzecią (przelew wierzytelności), może nastąpić pod rygorem nieważności wyłącznie za uprzednią, pisemną zgodą Zamawiającego.

§ 11.

1. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
2. W przypadku nie dojścia do porozumienia, strony poddają spory do rozstrzygnięcia właściwym rzeczowo sądom powszechnym, właściwym miejscowo dla Zamawiającego.

§ 12.

Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13.

Umowa niniejsza obowiązuje przez **6 miesięcy od dnia jej podpisania.**

§ 14.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Wykonawcy oraz dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....