**Załącznik nr 3 do SIWZ**

**UMOWA ……….Część 1 -pieczywo**

**Dotyczy postępowania nr BD-V.2611.3.2018**

Umowa została zawarta w Krakowie, dnia …………………………….….… pomiędzy:

Krajową Szkołą Sądownictwa i Prokuratury z siedzibą w Krakowie,  
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP: 701‑002‑79-49, REGON: 140580428, działającą na podstawie przepisów ustawy z dnia   
23 stycznia 2009 r. o Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury (t.j. Dz. U. 2017 r.,   
poz. 146 ze zm.),

reprezentowaną przez:

Panią Jadwigę Fabrowską - Flisak – Zastępcę Dyrektora ds. Ekonomiczno – Finansowych

zwaną dalej „Zamawiającym”.

a

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

Zwanym dalej „Wykonawcą”.

Wykonawca został wyłoniony w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „**Sukcesywne dostawy art. spożywczych   
(cz. 1 – pieczywo, cz. 2-ryby i przetwory rybne) na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”,** nr sprawy BD-V.2611.3.2018, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r, - Prawo Zamówień Publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2017r., poz. 1579 ze zm.),

§1

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych (**pieczywa)** dla Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem, 05-140 Serock:
2. Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy do 29.12.2018r lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze, na zasadach określonych w załączniku nr 1 i nr 2 do niniejszej Umowy.
3. Przedmiot Umowy jest określony w ofercie Wykonawcy z dnia …………..2018r., która stanowi załącznik Nr 1 do niniejszej Umowy
4. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".
5. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00.
6. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 1, z tym zastrzeżeniem, iż najmniejsza ilość zamówionego asortymentu wyniesie nie mniej niż 15% zadeklarowanej ilości określonej w załączniku nr 1.
7. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.
8. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm).
9. Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

Artykuły spożywcze pakowane: muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach z dodaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010).

1. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Ośrodka na okres do następnej dostawy.
3. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.
4. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej, jakości
5. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających, jakość produktów przy danej dostawie.
6. Jakość dostarczonego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń, wyroby muszą być świeże, dobrze wypieczone, zgodnie z obowiązującymi PN

§2

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych produktów w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.

2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu, że dostarczone produkty są wolne od wad.

3. Z odbioru dostarczonych produktów dla potrzeb oceny stanu wykonania umowy zostanie sporządzony protokół podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:

1. wskazanie zbadanych produktów;
2. ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o niestwierdzeniu wad.

4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.

5. W przypadku, gdy jakiekolwiek produkty podlegające sprawdzeniu będą miały wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub dane zamówienie nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone protokołem, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu do godziny 16:00 produktów wolnych od wad lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.

6. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 5, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące produkty u osoby trzeciej, a kosztami tej transakcji obciążyć Wykonawcę.

7. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

§3

1. Za wykonanie Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości, określone według cen jednostkowych (brutto) podanych w ofercie Wykonawcy pomnożone przez ilość faktycznie dostarczonego asortymentu. Maksymalna wartość umowy to: **……………………zł brutto** (**słownie:……………………………………………………….).**

2. Wynagrodzenie nie podlega zmianie, za wyjątkiem zmiany ustawy o podatku od towarów i usług. W tym ceny jednostkowe brutto zmienią się o wielkość, o jaką zmieni się stawka podatku.

3. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu fakturę dwa razy w miesiącu, tj. każdego 15 dnia miesiąca i ostatniego dnia miesiąca, (jeżeli w tym dniu przypada dzień wolny od pracy lub dzień świąteczny to dniem wystawienia faktury będzie następny po nim dzień roboczy). Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktur bez jego podpisu. Do każdorazowej dostawy będzie dołączony dokument WZ – wydanie zewnętrzne.

4. Faktury wynikające z realizacji postanowień niniejszej Umowy wystawiane będą na następujące dane Zamawiającego:

**Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury**

**ul. Przy Rondzie 5**

**31-547 Kraków**

**NIP 7010027949**

5. Płatności za faktycznie wykonane dostawy asortymentu dokonywane będą przelewem w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT,

na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze: ……………………………………………………………………………………………………………………………**…...**

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

§4

1. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy jest: Pani/Pan …………………………………..
2. Do nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy oraz rozliczenia jej z ramienia Zamawiającego wyznacza się: Panią Beatę Banasiak, tel. służbowy: 22 774 20 61 wew. 674. Tel. kom: 665 917 938, e-mail: [b.banasiak@kssip.gov.pl](mailto:b.banasiak@kssip.gov.pl)
3. Uwagi i reklamacje, co do realizacji niniejszej umowy Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy.
4. pisemnie na, adres: **……………………………………………………………………...**telefonicznie: **………………………………..**lub
5. w formie elektronicznej na adres e-mail: ………………………………
6. W przypadku zgłoszenia przez przedstawiciela Zamawiającego reklamacji dotyczących jakości wykonywanych usług objętych niniejszą umową Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia w terminie do trzech dni roboczych.

**§5**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1. za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 10 % wartości zamówienia częściowego brutto za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. w przypadku wypowiedzenia umowy lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – w wysokości 10 % maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w **§**3
3. w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w wysokości 0,5% maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w **§**3 za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

2. Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także nie spełniających wymagań higieniczno-sanitarnych (w zakresie jakości, świeżości, terminu przydatności do spożycia), niezależnie od wypełnienia przez Wykonawcę obowiązku zawartego w § 2 ust. 5, Zamawiający uważał będzie za nienależyte wykonanie umowy.

3. Trzykrotne nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę lub niewykonanie umowy przez Wykonawcę upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego wypowiedzenia umowy z winy Wykonawcy lub odstąpienie od umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy złożone zostanie przez Zamawiającego w terminie 10 dni roboczych od powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o okolicznościach będących podstawą od odstąpienia od umowy.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania niezależnie od kar umownych.

5. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem jedno miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku podjęcia decyzji przez Zamawiającego o zbyciu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

6. Zamawiający ma prawo potracić naliczone kary umowne z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

**§6**

1. Zmiana istotnych postanowień zawartej Umowy, w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy dokonuje się na piśmie, pod rygorem nieważności w następujących przypadkach:

a) wystąpienie siły wyższej;

b) ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług;

c) w innych przypadkach wskazanych w SIWZ oraz umowie;

2. Zmiany umowy, o których mowa powyżej nie mogą powodować zwiększenia wartości zamówienia.

3. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zmiana produktu na równoważny (bez zmiany ceny jednostkowej i wielkości opakowania) w przypadku zaprzestania produkcji asortymentu wskazanego przez Wykonawcę w ofercie. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia (lub innego dokumentu) producenta o zaprzestaniu produkcji oraz zgoda Zamawiającego na przedstawiony przez Wykonawcę produkt równoważny.

§7

Zamawiający stworzy niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Wykonawcy do pomieszczeń i personelu Zamawiającego - w zakresie niezbędnym do wykonania niniejszej umowy.

**§8**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.

2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie, a w ostateczności zostaną poddane rozstrzygnięciu sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

3. Umowę niniejszą sporządzono w 4 (czterech) jednobrzmiących egzemplarzach, 3 (trzy) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.

4. Integralną część Umowy stanowią:

nr 1- Oferta Wykonawcy z dnia……………………………

nr 2 –Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia

nr 3 -Odpis z rejestru przedsiębiorców…………………

**UMOWA ………. Część 2- ryby i przetwory rybne**

**Dotyczy postępowania nr BD-V.2611.3.2018**

Umowa została zawarta w Krakowie, dnia …………………………….….… pomiędzy:

Krajową Szkołą Sądownictwa i Prokuratury z siedzibą w Krakowie, ·ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP: 701‑002‑79-49, REGON: 140580428, działającą na podstawie przepisów ustawy z dnia   
23 stycznia 2009 r. o Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury (t.j. Dz. U. 2017 r.,   
poz. 146 ze zm.), reprezentowaną przez:

Panią Jadwigę Fabrowską - Flisak – Zastępcę Dyrektora ds. Ekonomiczno – Finansowych.

zwaną dalej „Zamawiającym,”.

a

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

Zwanym dalej **„Wykonawcą”**.

Wykonawca został wyłoniony w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „**Sukcesywne dostawy art. spożywczych   
(cz. 1 – pieczywo, cz. 2- ryby i przetwory rybne) na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”,** nr sprawy BD-V.2611.3.2018 zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r, - Prawo Zamówień Publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2017r , poz. 1579 ze zm.),

§1

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych (**ryb i przetworów rybnych)** dla Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem, 05-140 Serock:
2. Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy do 29.12.2018r lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze, na zasadach określonych w załączniku nr 1 i nr 2 do niniejszej Umowy.
3. Przedmiot Umowy jest określony w ofercie Wykonawcy z dnia …………..2018r., która stanowi załącznik Nr 1 do niniejszej Umowy
4. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".
5. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00.
6. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 1, z tym zastrzeżeniem, iż najmniejsza ilość zamówionego asortymentu wyniesie nie mniej niż 15% zadeklarowanej ilości określonej w załączniku nr 1.
7. Dostarczane ryby i przetwory rybne muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wymagania dla ryb mrożonych:

- zawartość glazury nie może przekraczać 20%,

- wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;

- zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,

- tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień; po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,

- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania dla śledzi solonych i marynowanych a la matias:

- filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie,

- smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu,

- tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,

- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania dla ryb wędzonych:

- wygląd: tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być

odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą,

- smak i zapach: smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,

- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność pleśni.

Wymagania dla ryb świeżych (karp, szczupak, pstrąg):

- skóra i wygląd: połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta, bez uszkodzeń, ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przeźroczystego śluzu, skrzela jasnoczerwone, wolne od śluzu,

- żywotność: zdrowe, bez zewnętrznych i wewnętrznych oznak chorobowych,

- zapach i smak: charakterystyczny dla danego gatunku.

1. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm).
2. Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

Artykuły spożywcze pakowane: muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach z dodaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010).

1. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Ośrodka na okres do następnej dostawy.
3. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.
4. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości
5. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
6. Jakość dostarczonego asortymentu nie może budzić zastrzeżeń, ryby i przetwory rybne muszą być świeże, z widoczną datą przydatności do spożycia w szczególności w momencie dostawy: minimum 72 godziny (ryby świeże), 5 dni (ryby wędzone), 30 dni (ryby mrożone), 6 miesięcy (owoce morza), 180 dni (konserwy rybne)

§2

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych produktów w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.

2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu, że dostarczone produkty są wolne od wad.

3. Z odbioru dostarczonych produktów dla potrzeb oceny stanu wykonania umowy zostanie sporządzony protokół podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:

1. wskazanie zbadanych produktów;
2. ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o niestwierdzeniu wad.

4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.

5. W przypadku, gdy jakiekolwiek produkty podlegające sprawdzeniu będą miały wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub dane zamówienie nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone protokołem, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu do godziny 16:00 produktów wolnych od wad lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.

6. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 5, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące produkty u osoby trzeciej, a kosztami tej transakcji obciążyć Wykonawcę.

7. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

§3

1. Za wykonanie Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości, określone według cen jednostkowych (brutto) podanych w ofercie Wykonawcy pomnożone przez ilość faktycznie dostarczonego asortymentu. Maksymalna wartość umowy to: **……………………zł brutto** (**słownie:……………………………………………………….).**

2. Wynagrodzenie nie podlega zmianie, za wyjątkiem zmiany ustawy o podatku od towarów i usług. W tym ceny jednostkowe brutto zmienią się o wielkość, o jaką zmieni się stawka podatku.

3. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu fakturę dwa razy w miesiącu, tj. każdego 15 dnia miesiąca i ostatniego dnia miesiąca, (jeżeli w tym dniu przypada dzień wolny od pracy lub dzień świąteczny to dniem wystawienia faktury będzie następny po nim dzień roboczy). Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktur bez jego podpisu. Do każdorazowej dostawy będzie dołączony dokument WZ – wydanie zewnętrzne.

4. Faktury wynikające z realizacji postanowień niniejszej Umowy wystawiane będą na następujące dane Zamawiającego:

**Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury**

**ul. Przy Rondzie 5**

**31-547 Kraków**

**NIP 7010027949**

5. Płatności za faktycznie wykonane dostawy asortymentu dokonywane będą przelewem w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT,

na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze: ………………………………………………………………………………………………….

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

§4

1. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy jest: Pani/Pan …………………………………..
2. Do nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy oraz rozliczenia jej z ramienia Zamawiającego wyznacza się: Panią Beatę Banasiak, tel. służbowy: 22 774 20 61 wew. 674. Tel. kom: 665 917 938, e-mail: [b.banasiak@kssip.gov.pl](mailto:b.banasiak@kssip.gov.pl)
3. Uwagi i reklamacje, co do realizacji niniejszej umowy Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy.
4. pisemnie na, adres **……………………………………………………………………...**telefonicznie **………………………………..**lub
5. w formie elektronicznej na adres e-mail: …………………………………………….
6. W przypadku zgłoszenia przez przedstawiciela Zamawiającego reklamacji dotyczących jakości wykonywanych usług objętych niniejszą umową Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia w terminie do trzech dni roboczych.

**§5**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1. za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 10 % wartości zamówienia częściowego brutto za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. w przypadku wypowiedzenia umowy lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – w wysokości 10 % maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w **§**3
3. w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w wysokości 0,5% maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w **§**3 za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy

2. Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także nie spełniających wymagań higieniczno-sanitarnych (w zakresie, jakości, świeżości, terminu przydatności do spożycia), niezależnie od wypełnienia przez Wykonawcę obowiązku zawartego w § 2 ust. 5, Zamawiający uważał będzie za nienależyte wykonanie umowy.

3. Trzykrotne nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę lub niewykonanie umowy przez Wykonawcę upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego wypowiedzenia umowy z winy Wykonawcy lub odstąpienie od umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy złożone zostanie przez Zamawiającego w terminie 10 dni roboczych od powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o okolicznościach będących podstawą od odstąpienia od umowy.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania niezależnie od kar umownych.

5. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem jedno miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku podjęcia decyzji przez Zamawiającego o zbyciu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

6. Zamawiający ma prawo potracić naliczone kary umowne z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

**§6**

1. Zmiana istotnych postanowień zawartej Umowy, w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy dokonuje się na piśmie, pod rygorem nieważności w następujących przypadkach:

a) wystąpienie siły wyższej;

b) ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług;

c) w innych przypadkach wskazanych w SIWZ oraz umowie;

2. Zmiany umowy, o których mowa powyżej nie mogą powodować zwiększenia wartości zamówienia.

3. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zmiana produktu na równoważny (bez zmiany ceny jednostkowej i wielkości opakowania) w przypadku zaprzestania produkcji asortymentu wskazanego przez Wykonawcę w ofercie. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia (lub innego dokumentu) producenta o zaprzestaniu produkcji oraz zgoda Zamawiającego na przedstawiony przez Wykonawcę produkt równoważny.

§7

Zamawiający stworzy niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Wykonawcy do pomieszczeń i personelu Zamawiającego - w zakresie niezbędnym do wykonania niniejszej umowy.

**§8**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.

2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie, a w ostateczności zostaną poddane rozstrzygnięciu sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

3. Umowę niniejszą sporządzono w 4 (czterech) jednobrzmiących egzemplarzach, 3 (trzy) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.

4. Integralną część Umowy stanowią:

nr 1- Oferta Wykonawcy z dnia……………………………

nr 2 –Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia

nr 3 -Odpis z rejestru przedsiębiorców…………………

**Zamawiający Wykonawca**