

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

**UMOWA Nr .....**  
(wzór – nie wypełniać)

W dniu .... 2015 r. pomiędzy Miejskim Zespołem Żłobków w Łodzi, mieszczącym się przy ul. Zachodniej 55a, 91 – 063 Łódź reprezentowanym przez:

1. Dyrektora - **Halinę Mazur**
2. Głównego Księgowego - **Halinę Bogusz**

zwanym dalej Zamawiającym,

a .....

zamieszkałym w ... przy ul. .... legitymującym się dowodem osobistym nr ..... wydanym przez....., prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą ..... z siedzibą ..... działającym na podstawie ..... NIP....., REGON....., PESEL .....

Zwaną/nym dalej Wykonawcą, wyłonionym w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych, została zawarta Umowa następującej treści:

**ZASTRZEŻENIA WSTĘPNE**

**§ 1**

Strony zgodnie oświadczają, że osoby je reprezentujące przy zawieraniu niniejszej Umowy (zwanej dalej: Umową) są do tego prawnie umocowane zgodnie z wymogami prawa polskiego. W związku z powyższym nie będą powoływać się na brak umocowania osoby reprezentującej w przypadku jakichkolwiek sporów mogących wynikać z Umowy.

**PRZEDMIOT UMOWY**

**§ 2**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zamówienie na sukcesywną dostawę świeżego mięsa i produktów mięsnych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi, określoną w złożonej ofercie stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy.
2. Przedmiotem zamówienia są dostawy świeżego mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, tuszek królika oraz wędlin wysokogatunkowych o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.
3. Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 7 do siwz.
4. Zamawiane i dostarczane świeże mięso i produkty mięsne muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
  - mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
  - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
  - ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
  - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
  - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia: mięso zwierząt rzeźnych, drób - 5 dni; wędliny - 14 dni.

**Tuszki i elementy drobiowe** muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi tuszek powinny pokryte być cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuskach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych.

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

**Tuszka królika** świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy jakościowej:

- **wygląd ogólny:** tuszka pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, bez głowy i podrobów. Niedopuszczalne jest pozostawienie narządów i gruczołów płciowych, strzępów kości i przekrwieni oraz sierści,
- **powierzchnia:** czysta, gładka, bez głębszych ponacinań i powierzchniowych przekrwień; niedopuszczalna oślizłość i zabrudzenie, skupiska strzępów krwi oraz zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego,
- **barwa:** mięsa – mlecznoróżowa do różowej; tłuszczu – biała do białawej z odcieniem kremowym;
- **konsystencja:** mięśni - jędrna i elastyczna;
- **zapach:** swoisty, charakterystyczny dla dojrzałego mięsa króliczego, nie dopuszcza się zapachów obcych, a szczególnie kwaśnego, stęchłego, jełkiego oraz innych wskazujących na zaparzenie i procesy psucia się.

**Mięso zwierząt rzeźnych** (wołowina, wieprzowina) świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje)

**Wędzonki/kielbasy/wędliny świeże** I gatunku wymagania organoleptyczne:

- **wygląd ogólny:** kształt uzależniony od rodzaju mięśnia oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna batonu czysta, sucha lub lekko wilgotna, nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów;
- **struktura i konsystencja:** struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, w przypadku wędlin rozdrobnionych stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu;
- **barwa przekroju:** różowa lub różowo-czerwona w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, w przypadku kielbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, niepeklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowidzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej;
- **smak i zapach:** charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw;

**Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:**

- niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia, nietypowy dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia, obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

**Opakowania/pojemniki:**

- pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością,
- materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte,
- muszą na nich widnieć informacje zgodne z obowiązującymi przepisami: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu,

**Transport:**

- transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu (posiadającymi decyzje lub zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej – dopuszczające środki transportu wskazane w wykazie pojazdów do przewozu artykułów spożywczych) dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości i zapewnienie ciągłości łańcucha chłodniczego.
  - osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.
5. Przedmiot Umowy o którym mowa w ust. 1, będzie dostarczany przez Wykonawcę własnym specjalistycznym transportem w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
  6. Dostawy realizowane będą przez okres 12m – cy, od poniedziałku do piątku, 1 - 2 razy w tygodniu, w godzinach 6:30-8:00, do każdego ze źłobków objętych dostawą.
  7. Poszczególne pozycje asortymentowe (określone w Załączniku Nr 2 do SIWZ – Formularz cenowy) będą dostępne przez cały okres trwania Umowy.
  8. Dostarczane produkty powinny posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny (uwzględniany na poszczególnych fakturach).
  9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych zamawianych produktów w zakresie poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu ogólnej wartości zamówienia zastrzeżonej w niniejszej Umowie.
  10. Podczas realizacji Umowy z wybranym w toku postępowania Wykonawcą, Zamawiający będzie szczegółowo kontrolował dostarczane artykuły w celu zapobieżenia wydatkowania środków publicznych na artykuły nie spełniające wymagań pod względem jakości.

**TERMIN REALIZACJI UMOWY**

**§ 3**

Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres:

**od dnia ..... do dnia .....r.**

**ZASADY ZAMÓWIENIA I ODBIORU**

**§ 4**

1. Zamawiający zobowiązuje się składać Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail:.....) lub telefonicznej (.....) zamówienia z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem, w którym wyszczególni:
  - asortyment i ilości (zamawiane ilości poszczególnych pozycji asortymentowych nie są równoważne opakowaniom zbiorczym producenta),
  - miejsca dostaw,
  - termin realizacji dostaw.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia w dniu poprzedzającym dostawę najpóźniej do godziny 10:00.
3. Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego w poszczególnych pojedynczych zamówieniach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych pozycji asortymentowych w ilościach uzależnionych od wielkości opakowania własnego (nie dopuszcza się odchyień w realizacji dostaw w stosunku do zamówienia).
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości określania przez Wykonawcę kwoty minimum zamówienia, które zostanie zrealizowane.
5. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić bezzwłocznie Zamawiającego o braku jakiegoś asortymentu z listy zamówienia i ustalić ewentualny zamiennik .
6. W przypadku szczególnych okoliczności, takich jak wstrzymanie lub zakończenie produkcji zaoferowanego produktu (wędzonki/kiełbasy/wędliny), Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania odpowiednika towaru objętego Umową (artykuł równoważny).
7. Zamawiający dopuszcza zmianę cen jednostkowych artykułów żywnościowych objętych Umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

proporcjonalności w stosunku do ceny objętej Umową, po uprzednim zaakceptowaniu tej wielkości przez Zamawiającego.

**§ 5**

1. Osobami upoważnionymi do odbioru dostaw i faktur oraz dokonania zapłaty są magazynierzy żłobków, których jednocześnie upoważnia się do sprawdzenia ilości i organoleptycznej jakości towaru, w oparciu o obowiązujące normy jakościowe oraz wymagania specyfikacji wewnętrznej określone w Załączniku Nr 2 oraz 7 do SIWZ.
2. Jeżeli dostarczone artykuły/artykuły równoważne (zgodnie z § 4 ust. 6) nie będą spełniały oczekiwań Zamawiającego, Wykonawca zgodnie z wymaganiami Zamawiającego jest zobowiązany do przedstawienia dokumentów potwierdzających, że oferowane artykuły/artykuły równoważne odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego.
3. W przypadku braku dostawy zamówionych produktów w terminie określonym w zamówieniu, Zamawiający dokona zakupu produktów u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.3.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub odrzucenia jej części (prawo reklamacji zgodnie z § 9 ust. 2.) w przypadku gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot Umowy oraz w przypadku dostarczenia towaru niezgodnego ze złożoną ofertą.
5. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić podczas przyjęcia towaru, sprawdzana jest podczas przekazania do produkcji. W przypadku gdy zostanie wtedy stwierdzona zła jakość dostarczonych produktów Zamawiający zastrzega sobie prawo reklamacji zgodnie z § 9 ust. 3.

**OBOWIĄZKI STRON**

**§ 6**

1. Wykonawca funkcjonuje zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego, oraz gwarantuje, że dochowa szczególnej staranności i będzie dostarczał wymieniony asortyment o najwyższej jakości, zarówno pod względem wymagań jakości handlowej jak i z odpowiednim terminem ważności (przydatności do spożycia), zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów. Przedmiot Umowy oznaczony będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniając pełną identyfikowalność zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar zgodnie ze wszystkimi powszechnie obowiązującymi w Polsce wymaganiami higieniczno – sanitarnymi.
3. Opakowania jednostkowe powinny być oznakowane lub zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane m.in. nazwę i adresu producenta, nazwę dystrybutora, nazwę towaru, jego klasę jakościową, daty produkcji, termin przydatności do spożycia, wykaz składników, masa netto, warunki przechowywania, oznakowanie partii produkcyjnej.
4. Zamawiający jest zobowiązany sprawdzić każdorazowo partię przyjmowanego towaru pod względem: rodzaju, ilości, jakości, oznakowania i okresu przydatności do spożycia przed pokwitowaniem odbioru towaru. Pokwitowanie to jest jednoznaczne z uznaniem, że dostarczony towar jest zgodny w opisanym powyżej zakresie z zamówieniem. W przypadku wystąpienia niezgodności w wyżej opisanym zakresie Zamawiający ma obowiązek zaznaczyć je każdorazowo w protokole reklamacyjnym podpisanym przez przedstawicieli obu stron. Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły: zgodnie z §2 ust. 2, załącznikiem nr 7 do SIWZ oraz: niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia, nietypowy dla produktu zapach, smak, konsystencja, produkt sfermentowany.

**WARTOŚĆ UMOWY**

**§ 7**

Wynagrodzenie za realizację całości przedmiotu Umowy określonego w § 2 ust. 1 strony ustalają na kwotę:

netto	... zł (słownie: ...)
podatek VAT	... zł (słownie: ...)
brutto	... zł (słownie: ...)

na podstawie oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.

**WARUNKI PŁATNOŚCI**

**§ 8**

1. Wynagrodzenie o którym mowa w § 7, uwzględnia koszty załadunku transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

2. Faktury będą wystawiane w dniu dostawy dla każdego żłobka - Odbiorcy oddzielnie.
3. Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe netto podane w Ofercie Wykonawcy.
4. Oferowane ceny jednostkowe netto w trakcie obowiązywania Umowy nie mogą wzrosnąć.
5. W przypadku zmiany przepisów dotyczących ustawy o podatku od towarów i usług, strony obowiązywać będzie cena, z uwzględnieniem stawki VAT obowiązującej na dzień wystawienia faktury.
6. Wynagrodzenie za poszczególne dostawy będzie płatne: gotówką przez każdy żłobek w dniu dostarczenia zamówionego towaru i prawidłowo wystawionej faktury.
7. W przypadku dostarczenia błędnie wystawionej faktury (stwierdzono niezgodności m.in: cena netto produktu niezgodna z warunkami, ilość towaru na fakturze niezgodna z zamówieniem i rzeczywistą ilością dostarczonego towaru, inny rodzaj towaru niż zamówiony) wynagrodzenie za dostawę będzie płatne gotówką w dniu dostarczenia korekty do faktury lub prawidłowo wystawionej faktury. Korekta winna być dostarczona w ciągu dwóch dni roboczych od dnia dostawy.
8. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie określone na podstawie faktycznej realizacji przedmiotu zamówienia (ilości dostarczonych produktów).

#### **GWARANCJA JAKOŚCI**

##### **§ 9**

1. Wykonawca udziela gwarancji jakościowej na dostarczony przedmiot Umowy na warunkach określonych w normach jakościowych, przedmiotowych (zgodnie z pkt III SIWZ oraz Załącznikiem Nr 7 do SIWZ).
2. W przypadku stwierdzenia niezgodności w zakresie opisanym w § 6 ust. 4 Zamawiający nie pokwituje odbioru towaru oraz pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie telefonicznie (nr tel. ....) lub pisemnie (e-mail:.....) o stwierdzonych brakach lub wadach. Wykonawca jest zobowiązany w terminie ..... / zgodnie z ust 2 pkt 2.1 Załącznika Nr 1 do SIWZ - Formularz ofertowy/ dostarczyć zakwestionowaną ilość artykułów za które Zamawiający zapłaci w momencie ich dostarczenia. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu dodatkowe wynagrodzenie. W przypadku niedostarczenia artykułu wolnego od wad w powyższym terminie Zamawiający zakupi ilość artykułu równą ilości reklamowanej partii tego artykułu u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.2. Towar stanowiący przedmiot dostawy uważa się za wadliwy, jeżeli nie odpowiada normom jakościowym i przedmiotowym oraz stwierdzono cechy dyskwalifikujące.
3. W przypadku dostarczenia produktów z wadami jakościowymi ukrytymi, stwierdzonymi podczas jego magazynowania, Zamawiający pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie o stwierdzonych brakach lub wadach telefonicznie (.....) lub pisemnie (e-mail: .....) oraz potwierdzi to przesłaniem protokołu reklamacyjnego. Wykonawca zobowiązany jest w terminie ..... / zgodnie z ust 2 pkt 2.2 Załącznika Nr 1 do SIWZ - Formularz ofertowy / od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego do wyeliminowania opisanych w nim wad, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. W przypadku niedostarczenia artykułu wolnego od wad w powyższym terminie Zamawiający zakupi ilość artykułu równą ilości reklamowanej partii tego artykułu u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.2.

##### **§ 10**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania prób zgodnie z obowiązującymi przepisami, w celu dokonania oględzin i badań przedmiotu umowy w laboratorium stacji sanitarno – epidemiologicznej. Badanie zlecone zostanie przez Zamawiającego w przypadku powtarzających się niezgodności jakościowych dostarczonego towaru i braku skutecznych działań naprawczych ze strony Wykonawcy.
2. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okaże się niezgodna z oceną stacji sanitarno – epidemiologicznej.
3. Orzeczenie jakościowe wydane przez laboratorium stacji sanitarno – epidemiologicznej będzie ostateczną podstawą do określenia jakości towaru.
4. Jeśli orzeczenie potwierdzi słuszność reklamacji, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć, w terminie jednego dnia roboczego od daty wydania orzeczenia, zastępczą partię towaru wolną od wad i bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi jakościowemu. W przypadku braku zastępczej partii towaru Zamawiający dokona zakupu produktów u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.2.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytów u Wykonawcy pod kątem stosowania zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP.

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

## **WSPÓŁDZIAŁANIE STRON**

### **§ 11**

1. Wykonawca ustanawia ..... jako osobę do kontaktów roboczych z Zamawiającym.
2. Zamawiający ustanawia Kierowników Żłobków jako osoby do kontaktów roboczych z Wykonawcą.

## **KARY UMOWNE**

### **§ 12**

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
  - 2.1. 15% wartości brutto Umowy, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
  - 2.2. dwukrotnej wartości zakupionej ilości reklamowanej partii artykułów, o której mowa w § 9 ust. 2 i 3 oraz § 10 ust. 4 Umowy;
  - 2.3. dwukrotnej wartości zakupionych produktów, o których mowa w § 5 ust. 3 Umowy.
3. Za nieterminowe dostarczenie prawidłowo wystawionej faktury VAT lub korekty Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 2% wartości brutto faktury za każdy dzień opóźnienia.
4. Zamawiający wystawi notę księgową obciążającą Wykonawcę w przypadkach wymienionych w ust. 2 i 3.
5. W przypadku gdy Wykonawca narazi Zamawiającego na szkody przewyższające wysokość kar umownych Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

## **ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

### **§ 13**

1. Wykonawca zobowiązuje się posiadać na czas trwania Umowy ważne decyzje, zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej oraz okazywać je na każde wezwanie Zamawiającego.
2. W przypadku utraty ważności przez Wykonawcę dokumentów wymienionych w ust. 1 Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego odstąpienia od Umowy i naliczenia Wykonawcy kary umownej określonej w § 12 ust. 2.1 Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszystkich zdarzeniach faktycznych i prawnych mających lub mogących mieć wpływ na wykonanie Umowy w tym o : wszczęciu wobec niego postępowania egzekucyjnego, naprawczego, układowego, upadłościowego lub likwidacyjnego.

### **§ 14**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w przypadku min.:
  - 1.1. naruszania norm jakościowych dostarczanych produktów;
  - 1.2. zaniechania realizacji dostaw z przyczyn za które odpowiada Wykonawca;
  - 1.3. braku aktualnych dokumentów świadczących o jakości dostarczanego towaru.
2. W przypadku o którym mowa w ust.1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

### **§ 15**

Poza przypadkiem, o którym mowa w § 14 Umowy, stronom przysługuje prawo odstąpienia od Umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, gdy:
  - a) zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
  - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
  - c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu Umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, jeżeli:
  - a) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań wobec Wykonawcy,
  - b) Zamawiający nie przystąpi do odbioru, odmawia bezzasadnie odbioru towaru.
3. W razie odstąpienia od Umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty należności za dostarczony przedmiot Umowy do dnia odstąpienia od Umowy.
4. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

**§ 16**

1. Niedopuszczalne są istotne zmiany postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że Zamawiający przewidział możliwość takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
2. Zmiana Umowy z naruszeniem ust. 1 podlega unieważnieniu.
3. Wszystkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 17**

Sprawy sporne, wynikające z treści niniejszej Umowy, będą rozstrzygane przez sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

**§ 18**

Na potrzeby wzajemnych rozliczeń strony oświadczają:

a) Zamawiający oświadcza, że jest płatnikiem podatku od towarów i usług VAT,

**NIP – 725-100-72-79**

b) Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku od towarów i usług VAT,

**NIP – .....**

**§ 19**

W sprawach nieuregulowanych treścią Umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 20**

Niniejsza Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po 1 egz. dla każdej ze stron.

**§ 21**

Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:

1. Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami,
2. Wykaz żłobków objętych dostawą,
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia.

.....  
Zamawiający

.....  
Wykonawca

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.8.2015**

**Wzór protokołu reklamacyjnego**

.....  
pieczęćka żłobka

**PROTOKÓŁ REKLAMACYJNY NR ...../.....**

1. Sporządzony w dniu ..... w związku ze zgłoszeniem reklamacji .

2. Rodzaj reklamowanego artykułu:

1.	..... rodzaj	..... ilość	..... wartość brutto
2.	..... rodzaj	..... ilość	..... wartość brutto
3.	..... rodzaj	..... ilość	..... wartość brutto
4.	..... rodzaj	..... ilość	..... wartość brutto

Wartość brutto reklamowanych artykułów (PLN):.....

3. Data nabycia artykułu ..... nr faktury ..... z dnia .....

..... nr faktury ..... z dnia .....

..... nr faktury ..... z dnia .....

4. Dokładny opis niezgodności towaru z umową (opis stwierdzonych wad jakościowych):

.....  
.....  
.....

5. Dostawca:.....

.....  
(nazwa/adres)

6. Z jakiego tytułu jednostka wnosi zgłoszenie reklamacyjne:

- niezgodność towaru z umową Nr.....z dnia .....\*

- gwarancja\*

7. Żądanie nabywcy co do sposobu załatwienia reklamacji zgodnie z § 5 ust. 4 i 5 oraz § 9 ust. 2 i 3 w/w Umowy.

- nieodpłatna wymiana na artykuł wolny od wad w terminie ..... od chwili otrzymania  
protokołu reklamacyjnego

8. Imię i nazwisko sporządzającego reklamację .....

9. Decyzja dostawcy o sposobie załatwienia reklamacji:

.....  
.....  
.....  
.....

.....  
podpis kierownika żłobka

\*) niepotrzebne skreślić