

**Umowa**

Nr ... /.....

zawarta w dniu ..... pomiędzy Skarbem Państwa – Krajową Szkołą Skarbowości z siedzibą w Warszawie kod 03-710, ul Okrzei 4 , którą reprezentuje .....  
zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....  
.....  
zwanym dalej „Wykonawcą”, którego reprezentuje.

na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.).

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciast i wyrobów cukierniczych) do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości (KSS) w Otwocku ul. Kolorowa 13. Szczegółowy wykaz asortymentu określony został w załączniku nr 1 do umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej lub większej ilości w poszczególnych asortymentach produktów objętych umową z uwzględnieniem nieprzekraczającej maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 3 ust. 1, stosownie do obiektywnie istniejących potrzeb, a ich rzeczywista wielkość będzie wynikać z zamówień częściowych składanych przez Zamawiającego. Wykonawcy z tego tytułu nie będzie przysługiwało roszczenie odszkodowawcze.
3. Zamawiający wymaga dostarczenia towarów pierwszej jakości oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
4. Zamawiający wymaga dostarczenia towarów pierwszej jakości oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych (ciast i wyrobów cukierniczych) do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
6. Dostawa artykułów będzie odbywać się sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych na nie mniej niż 1 dzień przed wymaganą dostawą. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Zamówienia będą przekazywane Wykonawcy w formie ustalonej przez Strony umowy np. pisemnie, bądź w formie elektronicznej za pisemnym potwierdzeniem przez Wykonawcę ich otrzymania.

**§ 2**

**Termin obowiązywania umowy**

Umowa obowiązuje od dnia 1 stycznia 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r. lub do czasu wyczerpania kwoty stanowiącej całkowitą maksymalną wartość umowy, o której mowa w § 3 ust. 1.

**§ 3**

**Wynagrodzenie**

1. Całkowita maksymalna wartość umowy wynosi .....złotych brutto (słownie: .....).
2. Zamówienie będzie realizowane po cenach jednostkowych zadeklarowanych w załączniku do formularza oferty stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
3. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych brutto w okresie obowiązywania umowy.

4. Zapłata należności zostanie dokonana przez Zamawiającego w terminie do 21 dni od daty otrzymania faktury dostarczonej po zrealizowaniu dostawy częściowej przelewem na wskazany na fakturze rachunek bankowy Wykonawcy. Za datę dokonania zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Wynagrodzenie całkowite Wykonawcy, określone w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy, niezbędne dla prawidłowej i zgodnej z Umową realizacji dostaw.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktur na Krajową Szkołę Skarbowości 03-710 Warszawa ul. Okrzei 4, NIP 1132932391 i składania ich w Filii KSS w Otwocku.

#### **§ 4**

##### **Procedura odbioru dostaw**

1. Z chwilą realizacji dostawy zostanie sporządzony protokół odbioru ilościowego i jakościowego zrealizowanej dostawy stanowiący załącznik nr 2 do mowy.
2. Odbiór ilościowy będzie polegał na sprawdzeniu dostarczonych produktów w zakresie ilości, wagi, objętości w odniesieniu do zgłoszonego zapotrzebowania przez Zamawiającego.
3. Odbiór jakościowy będzie polegał na sprawdzeniu dostarczonych produktów pod kątem m.in. ich świeżości i dat przydatności do spożycia.
4. Protokół odbioru, o którym mowa w ust. 1, powinien zawierać w szczególności:
  - a) Dzień, miejsce, zakres przedmiotowy asortymentu z odniesieniem do zapotrzebowania poprzez wskazanie numeru zamówienia,
  - b) Wskazanie, czy odbiór nastąpił bez zastrzeżeń, a w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżeń, precyzyjne określenie ich zakresu.
5. Protokół odbioru ilościowego i jakościowego każdorazowo podpisują Zamawiający i Wykonawca.
6. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający potrąca Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia karę umowną w wysokości i na zasadach określonych w § 5 ust. 8.

#### **§ 5**

##### **Kary umowne**

1. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w realizacji dostawy w odniesieniu do terminów wskazanych w złożonym zamówieniu Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **5%** wartości dostawy częściowej za każdy dzień, w którym nastąpiło opóźnienie.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących realizacji przedmiotu umowy i ich nieusunięcia w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający potrąca Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia karę umowną w wysokości **2%** wartości danej dostawy częściowej. Zapłacenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z dostarczenia właściwego pod względem ilościowym lub jakościowym przedmiotu umowy.
3. W przypadku naruszenia postanowień § 6 ust. 2 i 3 umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (słownie: tysiąc złotych 00/100) brutto.
4. W uzasadnionych przypadkach, np. niedostarczenie przedmiotu umowy w wyznaczonym terminie, Zamawiający jest uprawniony do zlecenia wykonania dostawy osobie trzeciej na koszt Wykonawcy.
5. W przypadku, gdy zostaną stwierdzone **dwukrotnie** i potwierdzone w Protokole odbioru ilościowego i jakościowego, w trybie, o którym mowa w § 4 umowy, jakiegokolwiek nieprawidłowości w realizacji umowy spowodowane przyczynami leżącymi po stronie Wykonawcy, Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy przed upływem terminu na jaki została zawarta, z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego.
6. Kary umowne będą naliczane niezależnie od siebie.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo do odszkodowania, przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania należnych kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę..
9. Postanowienia dotyczące kar umownych obowiązują pomimo wygaśnięcia lub rozwiązania umowy.

## § 6

### Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną min. 40 000,00 zł (słownie: czterdzieści tysięcy złotych 00/100) w czasie obowiązywania niniejszej umowy.
2. Potwierdzone kopie opłaconej polisy ubezpieczeniowej winny zostać przekazane Zamawiającemu najpóźniej w terminie 3-ech dni liczonych od daty zawarcia umowy.
3. W przypadku gdy okres ubezpieczenia upływa wcześniej niż termin obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest również przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jego przedłużenia wraz z dowodem opłacenia składki.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie roszczenia Zamawiającego i osób trzecich związane z nieprawidłowym, niezgodnym z umową oraz przepisami prawa świadczeniem przedmiotu umowy.

## § 7

### Siła wyższa

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań stron wynikających z niniejszej umowy nie może być wykorzystane wobec drugiej strony do dochodzenia roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenia niemożliwe do przewidzenia, w chwili zawierania umowy, na które strony nie mają wpływu i są przez strony niemożliwe do pokonania, a w szczególności: klęski żywiołowe, wojny, mobilizacje, zamknięcie granic, akty prawne organów władzy lub administracji publicznej uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub części.

## § 8

### Ustalenia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że osobą upoważnioną do codziennego kontaktowania się z przedstawicielem Zamawiającego oraz do podpisywania protokołów odbioru ilościowego i jakościowego jest ..... Wykonawca może upoważnić inną osobę do stałego kontaktowania się z przedstawicielem Zamawiającego, co wymaga uprzedniego, pisemnego powiadomienia Zamawiającego.
2. Przedstawicielem Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcą oraz do podpisywania protokołów odbioru ilościowego i jakościowego jest: ..... Zamawiający może upoważnić inne osoby do stałego kontaktowania się z przedstawicielem Wykonawcy, co wymaga uprzedniego, pisemnego powiadomienia Wykonawcy.
3. Do uzgodnień i czynności wynikających lub mogących wynikać w związku z wykonaniem niniejszej umowy oraz nadzoru nad jej realizacją, Zamawiający upoważnia Kierownika Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.
4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany adresów, Strony zobowiązane są do natychmiastowego poinformowania o dokonanej zmianie. Zmiana jest skuteczna od momentu poinformowania o niej drugiej Strony. Zmiany adresów w całości lub w części nie stanowią zmiany umowy. W przypadku niepowiadomienia zgodnie z umową o zmianie adresu przez którąkolwiek ze Stron adresem wiążącym jest ostatni z prawidłowo podanych adresów.
5. Sprawy nieuregulowane niniejszą Umową podlegają przepisom Kodeksu cywilnego.
6. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
7. Osoby podpisujące umowę w imieniu i na rzecz stron oświadczają, że umocowanie do reprezentowania stron nie zostało zawieszona ani w inny sposób ograniczone ani też nie wygasło.
8. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

**Zamawiający**

**Wykonawca**

.....

.....

## Ciasta i wyroby cukiernicze

Lp.	Nazwa produktu	j.m	Ilość	cena brutto	Wartość brutto (d x e)
a	b	c	d	e	f
1	pączek z nadzieniem - waga 65g, (80% ciasto drożdżowe na prawdziwych jajkach; 15% nadzienie prażone jabłka, marmolada , czekolada belgijska; 5% pomada)	szt	5200		
2	Drożdżówka z nadzieniem – waga 100g, (78% ciasto drożdżowe; 15% nadzienie twaróg biały, budyń domowy, jabłko prażone lub masa makowa; 5-7% wykończenie – kruszonka)	szt	3600		
3	rożek francuski z jabłkiem – waga 90-110g; ( 75% ciasto francuskie; 20% jabłko prażone; 5% pomada)	szt	900		
4	babeczki z budyniem – waga 70g, ( 55% ciasto kruche; 45% budyń śmietankowy)	szt	800		
5	ciasto w kilogramach (np. sernik - 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe; 60% masa serowa /twaróg i żółtka, rodzyнки/, cukier 10% ciasto kruche na wierzchu; 10% pomada; szarlotka- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe 60% jabłka prażone z cynamonem; 20% ciasto kruche /kruszonka/, W-Z - 35% biszkopt czekoladowy(kakao, jaja, cukier, mały dodatek mąki; 50% śmietanka naturalna; 15% poncz z naturalnych składników; 10% czekolada prawdziwa; ciasto kremówka - 15% ciasto francuskie; 25% budyń domowy; 45% śmietanka naturalna 36%; 10% ciasto biszkoptowe; 5% toffi; półkruche z malinami- 30%ciasto kruche na samych żółtkach; 30% masa budyniowa bezowa; 40% malina; ciasto ucierane kakaowo- waniliowe z wiśniami i kruszonką - 80% ciasta kakaowo-waniliowego ; 10% wiśnie; 10% kruszonka).	kg	800		
6	ciasto porcjowane - waga 100 – 150 g (np. sernik- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe; 60% masa serowa (twaróg i żółtka, rodzyнки, cukier 10% ciasto kruche na wierzchu; 10% pomada; szarlotka- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe 60% jabłka prażone z cynamonem; 20% ciasto kruche /kruszonka/; W-Z - 35% biszkopt czekoladowy(kakao, jaja, cukier, mały dodatek mąki; 50% śmietanka naturalna; 15% poncz z naturalnych składników; 10% czekolada prawdziwa; ciasto kremówka - 15% ciasto francuskie; 25% budyń domowy; 45% śmietanka naturalna 36%; 10% ciasto biszkoptowe; 5% toffi; półkruche z malinami - 30%ciasto kruche na samych żółtkach; 30% masa budyniowa bezowa; 40% malina; ciasto ucierane kakaowo- waniliowe z wiśniami i kruszonką - 80% ciasta kakaowo-waniliowego ; 10% wiśnie; 10% kruszonka)	szt	19000		
7	jagodnianki - waga 80-100g; ( 65% ciasto drożdżowe; 30% jagody świeże lub mrożone; 5% kruszonka)	szt	200		
8	mini babeczka z owocami – waga 85g; ( 20% ciasto kruche na maśle; 40% budyń domowy na maśle i żółtkach; 40% owoce sezonowe)	szt	800		
9	ptyś z bitą śmietaną- waga 90g; ( 20% ciasto parzone; 80% śmietanka naturalna 36% z dodatkiem aromatu wanilii)	szt	400		
10	ciasto ekler w czekoladzie - waga 90g; (20% ciasto parzone; 70% śmietanka naturalna 36% z dodatkiem aromatu wanilii, 10% czekolada belgijska)	szt	400		
11	mini pączki, (95% ciasto drożdżowe, 5% lukier)	kg	200		
12	mini ptyś z bitą śmietaną;( 20% ciasto parzone; 75% śmietanka naturalna 36%; 5% cukier puder)	kg	200		
13	ciastko bajaderka – waga 100-110g; (20% ciasto kruche; 20% biszkopt; 30% czekolada belgijska; 5% spirytus; 25% śmietanka naturalna)	szt.	450		

14	ciastko porcjowane bezowe typu pavlova – waga 70g; (20% beza na naturalnych białkach; 20% mascarpone; 30% naturalna śmietanka; 30% świeże owoce sezonowe- pomarańcz, granat, kiwi, truskawki, maliny, jeżyny, porzeczki, borówki, arbus, grejpfrut)	szt.	750		
15	faworki; (ciasto kruche lub półkruche wałkowane; skręcane, smażone na smalcu)	kg	20		
16	rogal marciński – waga 100- 120g; (25% ciasto półfrancuskie; 55% biały mak; 15% orzechy arachidowe; 5% pomada).	szt.	800		
17	ciastka kruche z marmoladą; (90% ciasto kruche na maśle /100% masła/, naturalnych jajach; 10% naturalnej marmolady)	kg	100		
18	ciastka musli; (cukier trzcinowy; żurawina, belgijska czekolada, słonecznik, płatki owsiane)	kg	200		
19	rogaliki mini z marmoladą, z makiem; (60% ciasto kruszono-drożdżowe na maśle i śmietance; 35% powidła śliwkowe lub nadzienie makowe; 5% cukier puder)	kg	200		
20	mufinka czekoladowa, owocowa – waga 90-110g; (80% ciasto kakaowe lub ciasto białe; 20% grube kawałki czekolady na wierzchu lub 20% owoce)	szt.	4000		
21	mini tarta z owocami – waga 70-90g; (20% ciasto kruche na maśle; 40% budyń domowy na maśle i żółtkach; 40% owoce sezonowe)	szt.	300		
22	ciasto krajanka; (2 rodzaje biszkoptu -czekoladowy i waniliowy, przekładane marmoladą domową krojone w kawałki 3cm na 5 cm)	kg	30		
23	ciasteczka makaroniki; (40% mąka migdałowa trzy rodzaje mas po 20%, pierwsza .masa z puree marakui i białej czekolady, druga czekolada ze spirytusem, trzecia masło i pasteryzowane żółtka)	kg	20		
24	słonka ptysiowa;( 95% ciasto parzone; 5% cukier)	kg	12		
25	tort z kremem lub bitą śmietaną; (40% biszkopt naturalny na jajkach i cukrze z małą ilością mąki; 40% śmietanka naturalna 30% lub 36%; 20 owoce świeże; lub z kremem na maśle i żółtkach z aromatami).	kg	30		
razem					

.....  
Podpis Wykonawcy albo osoby/  
osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

**Protokół odbioru ilościowego i jakościowego w ramach umowy nr \_\_\_\_\_**

Miejsce świadczenia usługi: Filia Krajowej Szkoły Skarbowości w: .....	
Dotyczy Zapotrzebowania dostawy nr ..... z dnia .....	
Data sporządzenia protokołu:	
<b>Odbiór ilościowy usługi § 4 ust. 2 Umowy:</b>	
Dostawę wykonano należycie zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>
<b>Odbiór jakościowy usługi § 4 ust. 3 Umowy:</b>	
Dostawę wykonano należycie zgodnie z Zapotrzebowaniem i Umową. Protokół podpisano bez zastrzeżeń*	
.....	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>
Stwierdzono następujące uchybienia w zakresie odbioru ilościowego w stosunku do Zapotrzebowania i Umowy (wpisać szczegółowo zastrzeżenia):*	
.....	
.....	
.....	
w tym opóźnienie: ..... dni.	
.....	.....
<b>Za Wykonawcę</b>	<b>Za Zamawiającego</b>

**\* należy podpisać tylko odpowiednie sekcje Protokołu w zakresie odbioru ilościowego i jakościowego**