|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**UMOWA NR …………/DKw/2024**

zawarta w dniu …………………………….. 2024 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa – **Dyrektorem Aresztu Śledczego w Radomiu** z siedzibą   
przy ul. Wolanowskiej 120 , 26-600 Radom,

NIP: **796-10-66-015**, REGON: **000320822**

**…………………………………………………………………………………………………..**

zwanym w umowie **Zamawiającym**  
a,

**…………………………………………………………………………………………………………………………………….**

**…………………………………………………………………………………………………………………………………….**

**NIP: …………………………………………….., REGON: ……………………………………………..,**

zwanym w umowie **Wykonawcą,**

**reprezentowaną przez:**

**………………………………………………………………………………………………………………………………………….**

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nie przekraczającej wartości określonej w art. 2 ust.1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605), strony zawierają niniejszą umowę o następującej treści:

**§ 1.**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa przez Wykonawcę produktów mleczarskich określonych w § 2 pkt. 1 niniejszej umowy do Aresztu Śledczego   
w Radomiu zgodnie z ofertą, które stanowią integralną część umowy.

2. 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:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| Lp. | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena  netto  za 1 j.m.**  **[zł]** | **Stawka VAT**  **[%]** | **Wartość  netto za 1 j.m.**  **[zł]** | **Wartość brutto**  **kol.4 x kol.7**  **[zł]** |
| 1 | **MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE –** mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego. Rodzaj mleka – odtłuszczone. **Wymagania klasyfikacyjne:** Wygląd -proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się;Barwa - białokremowa, jednolita;  Smak i zapach - typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów;  Zanieczyszczenia mechaniczne – niedopuszczalne;  **Cechy dyskwalifikujące**:zanieczyszczenia mechaniczne, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **4 miesiące** od daty dostawy. **Opakowania jednostkowe** o masie netto do 25 kg (worki), wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 400 |  |  |  |  |
| 2 | **ŚMIETANA 18% -**  – produkt mleczny pasteryzowany, sterylizowany, o zawartości tłuszczu 18%;  **Wymagania klasyfikacyjne:**  Wygląd i smak- płyn jednorodny, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej;  Smak i zapach - smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy;  Konsystencja - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista  **Cechy dyskwalifikujące:** -niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, -opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** kubek bądź wiaderko o pojemności od 250 g do 400 g, wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | l | 600 |  |  |  |  |
| 3 | **SER TOPIONY (KOSTKA) -** produkt powstały z sera podpuszczkowego dojrzewającego jako podstawowego surowca oraz mleka w proszku odtłuszczonego. Produkt o smaku kremowym lub śmietankowym - bez dodatków smakowych .**Wymagania klasyfikacyjne:** Wygląd zewnętrzny - opakowanie bezpośrednie produktu musi być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim; Barwa i konsystencja - jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna Smak i zapach - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia **Cechy dyskwalifikujące:** -niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, -wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy, -opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, -zanieczyszczenia mechaniczne, -smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki. **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **30 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 4 | **TWARÓG PÓŁTŁUSTY** – ser twarogowy niedojrzewający, kostka  **Wymagania klasyfikacyjne**:  Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji  Konsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudek  Barwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie  **Cechy dyskwalifikujące**:  niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy, - rozwodnienie, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż 7 **dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** o masie do 1kg, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 5 | **JOGURT NATURALNY** – bez dodatków substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%, bez cukru  **Wymagania klasyfikacyjne:**  Struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek, barwa biała, skrzep jednolity, zwarty  Smak i zapach - czysty, lekko kwaśny  **Cechy dyskwalifikujące:**  objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.  **Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 6 | **JOGURT OWOCOWY** – z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5% **Wymagania klasyfikacyjne:**  Struktura i konsystencja- kremowa bez grudek, lekko luźna z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji; barwa naturalna charakterystyczna dla użytych owoców;  Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko – kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.  **Cechy dyskwalifikujące:**  objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.  **Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 7 | **SEREK WIEJSKI (ZIARNISTY)** – ser twarogowy o charakterystycznej ziarnistej konsystencji i lekko słodkim smaku, produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, zawartość tłuszczu 1,5 – 3,0%  **Wymagania klasyfikacyjne:**  Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko – kwaśny,  **Cechy dyskwalifikujące:**  objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż 7 **dni** od daty dostawy.  **Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie serka w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 8 | **SEREK HOMOGENIZOWANY** –  produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, uszlachetniany śmietanką, zaliczany do niedojrzewających serów twarogowo-kwasowych, z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%  **Wymagania klasyfikacyjne:**  Struktura i konsystencja- kremowa bez grudek, lekko luźna; barwa naturalna  Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko – kwaśny,  **Cechy dyskwalifikujące:**  objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.  **Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie serka w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 400 |  |  |  |  |
| 9 | **MAŚLANKA-** produkt uboczny z produkcji masła, szczepiona czystymi kulturami mleczarskimi.  **Wymagania klasyfikacyjne:**  Wygląd i barwa- Płyn jednolity w całej masie mogą występować grudki masła, smak lekko kwaśny, aromatyczny, orzeźwiający, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki  Smak i zapach- smak od lekko kwaśnego do kwaśnego, aromatyczny, orzeźwiający.  **Cechy dyskwalifikujące:**  objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,  **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.  **Opakowanie jednostkowe** od 500 g do 1 l, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie maślanki w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | l | 2000 |  |  |  |  |

2. Wartość całkowita za realizację przedmiotu zamówienia nie przekroczy kwoty netto:  
 **………………………………………………………………………..** (słownie **……………………………………..).**

Wartość całkowita za realizację przedmiotu zamówienia brutto : **…………………………,**

(słownie : …………………………………………………………………………………………………………….)

3. Ilości asortymentu ustalone zostaną każdorazowo osobnym zamówieniem przez  
 Zamawiającego wysyłanym na podany w § 4 ust. 1 umowy lub adres email.

4. Zamawiający zastrzega prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami   
w przedmiocie zamówienia. Ostateczna ilość zamawianych artykułów będzie wynikała   
z faktycznych potrzeb Zamawiającego i z tego tytułu wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe lub prawne. Ostateczna wartość umowy nie może przekroczyć wartości wpisanej w ust. 3.

5. Dostarczany towar winien być prawidłowo oznakowany i opisany, tzn. zawierać nazwę produktu, nazwę producenta, skład, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, określone warunki przechowywania.

6. 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].*

7. Ilość towaru określona w formularzu ofertowym jest ilością maksymalną jaką może zamówić Zamawiający i może ona ulec zmniejszeniu maksymalnie o 30% w zależności od potrzeb Zamawiającego. Proporcjonalnemu zmniejszeniu ulega również cena całkowita wynikająca z przeprowadzonego postępowania przetargowego.

8. Dostawy realizowane będą raz w tygodniu.

9. Dostarczany towar posiadał następujący okres przydatności do spożycia:

Mleko w proszku odtłuszczone: - nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy.

Śmietana 18%: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.

Ser topiony: - nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.

Twaróg półtłusty: - nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

Jogurt naturalny: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.

Jogurt owocowy: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.

Serek wiejski: - nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

Serek homogenizowany: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.

Maślanka: - nie mniej niż 14 dni 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 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 24 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. Zamówienia ilościowe danego asortymentu w imieniu Zamawiającego składać będą

upoważnieni pracownicy, w jeden z niżej wskazanych sposobów:

1) drogą telefoniczną – nr telefonu: **………………………**

2) pocztą elektroniczną – adres e-mail: **………………………………..**

2. **Czas realizacji dostaw wyniesie nie dłużej niż 2 dni robocze od chwili złożonego zamówienia.**

3. Wykonawca będzie wystawiał faktury za każdą dokonaną dostawę Zamawiającemu.

4. Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia należności za przedmiot zamówienia przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury 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.

**§ 5.**

1.Zmiany postanowień niniejszej umowy mogą dotyczyć w szczególności:

1. zmiany nazwy, adresu oraz osób reprezentujących strony;
2. urzędowej zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian;
3. zmiana ceny przedmiotu zamówienia może nastąpić na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego, nie częściej jednak niż jeden raz w kwartał, o kwotę nie większa niż wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, opublikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalany jest miesięcznie od terminu obowiązywania umowy. Maksymalna wartość wynagrodzenia jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania pkt 3, nie przekroczy 10% wartości brutto umowy, określonej w § 2 ust. 2.

2. Zamawiający lub Wykonawca wnioskując o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi przedkładając propozycję aneksu do umowy.

**§ 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 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 i 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. Łączna wysokość kar umownych naliczonych na podstawie niniejszej umowy nie może przekroczyć 20% wartości brutto zamówienia o którym mowa w § 2 ust. 2.
4. 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.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.
6. Roszczenie o zapłatę kary umownej z tytułu rozwiązania umowy przez Zamawiającego staje się wymagalne w dniu złożenia pisemnego oświadczenia o wypowiedzeniu umowy.

**§ 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. 2017r., poz. 209 t.j. 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 zatruć dostarczonymi środkami spożywczymi.

**§ 9.**

W kwestiach nieuregulowanych niniejsza 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 **od dnia 14 listopada 2024 roku do 13 listopada 2025 roku.**

**§ 14.**

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

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**