

ZAŁĄCZNIK NR 4

WZÓR UMOWY

Umowa nr/DKw/2021

Zawarta w Żytkowicach, w dniu2021 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa - Zakładem Karnym w Żytkowicach z siedzibą w Żytkowice 1,

26-930 Garbatka Letnisko,

NIP: 812-10-58-480, REGON: 001038200

– zwanym w treści umowy **Zamawiającym** reprezentowanym przez:

.....

a,

.....

.....

.....

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, strony zawierają umowę w sprawie zamówienia publicznego, przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nieprzekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty 139 000 euro netto o następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy, którym jest sukcesywne dostarczanie asortymentu wyszczególnionego w tabeli poniżej, w ilościach i terminach uzgodnionych z Zamawiającym, w formie zamówień jednostkowych składanych przez Zamawiającego, do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Żytkowicach:

Dostawy warzyw i owoców:

| Lp. | Produkt | j.m. | Ilość gwarantowana | Ilość opcjonalna | Cena brutto za 1 j.m. | Stawka podatku VAT | Wartość za ilość gwarantowaną | Wartość za ilość opcjonalną |
|-----|----------------|------|--------------------|------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | burak ćwikłowy | kg | 1750,00 | 750,00 | | | | |
| 2 | cebula biała | kg | 1120,00 | 480,00 | | | | |
| 3 | jabłko | kg | 1155,00 | 495,00 | | | | |
| 4 | kapusta biała | kg | 1820,00 | 780,00 | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|------------------|----|----------|---------|--|--|--|--|
| 5 | kapusta czerwona | kg | 840,00 | 360,00 | | | | |
| 6 | kapusta kwaszona | kg | 490,00 | 210,00 | | | | |
| 7 | marchew | kg | 3500,00 | 1500,00 | | | | |
| 8 | ogórek kiszony | kg | 115,00 | 49,50 | | | | |
| 9 | pieczarki | kg | 28,00 | 12,00 | | | | |
| 10 | pietruska | kg | 700,00 | 300,00 | | | | |
| 11 | por | kg | 140,00 | 60,00 | | | | |
| 12 | seler | kg | 700,00 | 300,00 | | | | |
| 13 | ziemniaki | kg | 10850,00 | 4650,00 | | | | |

2. Zamawiający dokonywał będzie zamówień w dni robocze.
3. Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane dostawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji występujących w tabeli w § 1 ust. 1 niniejszej umowy.
4. Dostawy realizowane będą do magazynu żywnościowego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach z częstotliwością przeciętnie jeden raz na tydzień, w dniach poniedziałek – piątek, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych przez funkcjonariusza służby żywnościowej.
5. Przedmiot zamówienia ma być dostarczony przez Wykonawcę na własny koszt, środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego z zachowaniem § 1 ust. 4 niniejszej umowy.
7. Przed pierwszą dostawą Wykonawca zobowiązany jest określić numery telefonów kontaktowych, numery faks, adresy e-mail niezbędne do prawidłowej komunikacji. W przypadku nie określenia przez Wykonawcę danych, o których mowa w zdaniu poprzednim – obowiązują dane podane w ofercie.
8. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
9. Oferta na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy stanowi integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z poniższymi warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla poszczególnych części przedmiotu zamówienia:

Dostawy warzyw i owoców:

| Lp. | Produkt | Kod CPV | Opis |
|-----|----------------|------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | burak ćwikłowy | 03221111-7 | Korzenie buraka czyste, bez uszkodzeń, nieprzemarznięte, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany; zabarwienie przekroju – ciemnoczerwone; średnica korzeni do 10 cm. Przeznaczenie do spożycia w stanie świeżym oraz przechowywania zimowego. |
| 2 | cebula biała | 03221113-1 | Cebula czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, z szyjką zaschniętą, |

| | | | |
|---|------------------|------------|---|
| | | | okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej niepopękanej. Kształt cebuli kulisty lub lekko spłaszczony, średnica nie mniejsza niż 3 cm, korzenie całkowicie zaschnięte. |
| 3 | jabłko | 03222321-9 | Odmiany półsłodkie. Wygląd jabłka: zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nieprzemarznięte, niesparciałe, o miąższu białym lub kremowo białym, jednolitym dla danej odmiany. Owoce muszą być czyste, jędrne, niepopękane, dojrzałe o kształcie zbliżonym do kulistego, gładkie. Dostawa partii produktu musi być jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Średnica jabłka mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga jednej sztuki od 120g do 150g. Jabłka wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. |
| 4 | kapusta biała | 03221410-3 | Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 20 cm. |
| 5 | kapusta czerwona | 03221410-3 | Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm. |
| 6 | kapusta kwaszona | 15331142-4 | Produkt spożywczy z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach – prawidłowy dla kapusty prawidłowo ukiszzonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku - jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8% wagi. Zawartość soli kuchennej: 1,2 – 2,5% wagi. Dopuszczalna tolerancja: Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przypraw roślinnych. Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, niedostateczna ilość soku (tzw. wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia. |
| 7 | marchew | 03221112-4 | Marchew bez naci. Korzenie marchwi: zdrowe, czyste, jędrne, nie popękane, bez pobocznych rozgałęzień. Barwa korzeni: jednolita, typowa dla odmiany. Kształt korzenia: stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie. Średnica marchwi mierzona w najszerszym przekroju podłużnym od 2 cm. Nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu. Produkt nie może zawierać domieszek innych odmian – musi być zachowana jednolitość odmiany. Produkty powinny być wolne od nadmiernego zawilgocenia. |
| 8 | ogórek kiszony | 15331000-7 | Produkt spożywczy ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie. Smak i zapach: ogórków prawidłowo ukiszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowo zielonej, o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych, plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm. Wygląd zalewy – od białą szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku, itp.). Zawartość soli kuchennej – 1,5 – 3,0% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia. |

| | | | |
|----|------------|------------|--|
| 9 | pieczarki | 03221260-6 | Średnica kapelusza od 6 do 10 cm, długość trzonu ok. 4 cm. Pieczarki świeże, nieuszkodzone. |
| 10 | pietruszka | 03221110-0 | Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciłe, bez rozgałęzień i narośli; zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; same korzenie bez naci; średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm. |
| 11 | por | 03221000-6 | Wygląd: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, prawidłowo wykształcone, proste i ścisłe, o świeżym wyglądzie. Produkt jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm. |
| 12 | seler | 03221000-6 | Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciłe, z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym, lub kremowo białym bez pustych komór wewnętrznych, same korzenie bez naci, średnica korzeni od 8 cm. |
| 13 | ziemniaki | 03212100-1 | Ziemniaki z tegorocznych zbiorów, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku. Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica kłębów w cm: 4,0. Bulwa ziemniaka okrągło-owalna, kształtna, skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, dojrzała, zdrowa, sucha, niezazieleniona. Zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej. Musi być zachowana jednolitość odmiany produktu. |

- Wykonawca oświadcza, iż wyroby, stanowiące przedmiot umowy, posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty (atesty) odpowiednich urzędów, oraz są wytworzone zgodnie z odpowiednimi Polskimi Normami, które zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającemu.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas Wykonywania przedmiotu zamówienia.

§ 3

- Łączna wartość umowy za dostarczenie ilości gwarantowanych i ilości opcjonalnych wynosi:
..... zł brutto (słownie:
..... zł/100 brutto).
- Zamawiający zobowiązuje się do uiszczania należności za dostarczone artykuły przelewem w terminie
..... dni od wystawienia faktury po realizacji zamówienia częściowego.
- Należność płatna będzie przez Zamawiającego przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy:

.....

- O zmianie rachunku bankowego Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie powiadomić w formie pisemnej Zamawiającego, podając aktualny rachunek bankowy.
- W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie, Wykonawca ma prawo żądać odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.
- Cena na poszczególne asortymenty wymienione w § 1 ust. 1 niniejszej umowy może ulec zmianie w przypadku zmiany obowiązującej w dniu podpisania umowy stawki podatku VAT. Zmiana ceny wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez Wykonawcę i Zamawiającego, dokonana zostanie na wniosek Wykonawcy. Zmiana dotyczy różnicy w stawce podatku VAT.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonywania zamówienia ilości opcjonalnych przedmiotów zamówienia. Niedokonanie zakupu ilości opcjonalnych nie stanowi odstąpienia od umowy. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości zamówionych towarów oraz asortymentu w poszczególnych grupach do kwoty wysokości umowy – podstawą zmiany będzie podpisany aneks przez Zamawiającego i Wykonawcę, zmiana zostanie dokonana na wniosek Zamawiającego.

9. W przypadku nie wydatkowania przez Zamawiającego całej kwoty wynagrodzenia o której mowa w § 3 ust. 1 umowy, zmiana może polegać na wydłużeniu terminu realizacji umowy, o którym mowa w § 7, o okres niezbędny do zrealizowania całego zamówienia, jednak nie dłużej niż do 31.01.2022 r. o ile będzie to leżeć w interesie Zamawiającego. Zmiana ta nie może wynikać z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
10. W przypadku o którym mowa w ust. 9 Strony, na wniosek Zamawiającego, podpiszą stosowny aneks do niniejszej umowy.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania zwrotów jakościowych.
2. Zamawiający zobowiązuje się do sprawdzenia towaru w chwili odbioru. Zamawiający odmówi przyjęcia dostarczonych artykułów złej jakości. Stanowisko Zamawiającego co do jakości dostarczonego towaru jest wiążące dla Wykonawcy.
3. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę o złej jakości dostarczonego towaru niezwłocznie po wykryciu powyższego faktu. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy wymiany zakwestionowanego towaru na wolny od wad we wskazanym przez siebie terminie, w tym także w tym samym dniu, a Wykonawca w takim przypadku zobowiązuje się go dostarczyć.
4. W przypadku:
 - a) niedokonania wymiany wadliwego towaru, o której mowa w § 4 ust. 3,
 - b) niedostarczenia zamówionego towaru w czasie określonym w § 1 ust. 6,Zamawiający ma prawo zakupić brakujący towar na „wolnym rynku” a różnicą w kosztach zakupu oraz kosztami transportu obciążyć Wykonawcę.

§ 5

1. W przypadku nie wywiązywania się przez Wykonawcę z warunków niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym w razie:
 - a) wystąpienia co najmniej dwukrotnie zwłoki Wykonawcy w zakresie terminu i asortymentu dostawy powyżej 2 dni ponad ustalony termin dostaw,
 - b) dwukrotnego dostarczenia artykułów niewłaściwej jakości, nieświeżych, bądź popsutych,
 - c) ogłoszenia rozwiązania firmy Wykonawcy albo wydania nakazu zajęcia jego majątku,
 - d) złożenia w stosunku do Wykonawcy wniosku o ogłoszenie upadłości,
 - e) innego rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy.
3. 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.
4. W przypadku zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć w momencie podpisania umowy powodujących, że nie może on zapewnić prawidłowej realizacji dostaw wynikających z zamówień, może złożyć wniosek o rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron z zachowaniem 60-dniowego okresu wypowiedzenia bez naliczania kar umownych. Zamawiający po wnikliwym rozpatrzeniu wniosku wyraża lub nie wyraża zgodę na rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron. 30-dniowy okres wypowiedzenia liczony jest od dnia, w którym Zamawiający wyraził zgodę na rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron.
5. W przypadkach, o których mowa w § 3 ust. 6, § 5 ust. 1, § 5 ust. 2, § 5 ust. 3, § 5 ust. 4 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczania, oraz potrącania z należnego Wykonawcy wynagrodzenia kar umownych. Wykonawca oświadcza, iż wyraża zgodę na czynności wymienione w zdaniu pierwszym niniejszego ustępu.
2. Kary umowne wymienione w niniejszej umowie podlegają kumulacji.

3. W przypadku:
 - 1) dostarczenia artykułów niezgodnych z umową, niewłaściwej jakości, popsutych, nieświeżych, bądź,
 - 2) nie dostarczenia zamówionego towaru w terminie określonym w § 1 ust. 6,Zamawiający ma prawo każdorazowo żądać kar umownych w wysokości 10 % wartości brutto zakwestionowanych bądź niedostarczonych artykułów z danego zamówienia częściowego, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.
4. W przypadku rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym przez Zamawiającego spowodowanej przyczynami, o których mowa w § 5 ust. 1 oraz w § 5 ust. 2, Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10 % wartości brutto podpisanej umowy, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.
5. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo żądać od niego kary umownej w wysokości 10% wartości brutto podpisanej umowy, co nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary.

§ 7

1. Umowa obowiązuje strony od dnia jej podpisania do dnia 31.12.2021 r.

§ 8

1. Wszelkie zmiany w treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9

1. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i ustawy Kodeks Cywilny.

§ 10

1. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 11

1. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY