

**Załącznik Nr 4 – Wzór umowy**

*do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywnie dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)*

**UMOWA DOSTAWY**

**D/Kw.2232....2020**

**Część 1/2/3/4/5/6**

zawarta w dniu ..... 2020 roku w Kamińsku,  
pomiędzy: Skarb Państwa - Zakład Karny w Kamińsku, 11 – 220 Górowo Iławeckie, Kamińsk,  
ul. Obrońców Westerplatte 1,  
NIP-743 – 10 – 27 - 467, REGON - 000320124,  
reprezentowanym przez : ..... ;  
zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”;  
a ..... ;  
NIP: ..... , REGON: ..... ;  
reprezentowanym przez: ..... ;  
zwanym dalej „WYKONAWCĄ”;  
który przedkłada następujące dokumenty potwierdzające umocowanie prawne do zawarcia umowy  
tj.:.....

Umowa została zawarta po przeprowadzeniu w trybie przetargu nieograniczonego, postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku, „Prawo zamówień publicznych” (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1843), zwaną w dalszej części umowy ustawą PZP lub ustawą Prawo zamówień publicznych.

**§ 1.**

1. Umowa obowiązuje od dnia .....2020 roku do dnia .....2020 roku.
2. Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych, nieprzetworzonych wyszczególnionych poniżej, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia (SIWZ), które stanowią integralną część umowy. W przypadku, gdy wykonawcami będą różne firmy, umowa zawierała będzie tylko zapisy dla konkretnej części zgodnie z SIWZ.

Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego:

**CZĘŚĆ 1**

1. Burak ćwikłowy w ilości 9 500 kg;

- musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd korzeni: czyste, bez uszkodzeń, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany;
- 2) zabarwienie przekroju: ciemnoczerwone;
- 3) średnica korzeni od 6 cm.

2. Cebula biała w ilości 9 500 kg;

#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd: czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej nie popękanej;
- 2) kształt : kulisty lub lekko spłaszczony;
- 3) barwa : łuski suchej – jasnożółta do jasnobrązowej;
- 4) barwa: łuski mięsistej – kremowa lub kremowo zielonkawa;
- 5) korzenie : całkowicie zaschnięte;
- 6) powinna być zachowana jednolitość odmiany, średnica nie mniej niż 4 cm.

#### 3. Marchew bez naci w ilości 13 000 kg;

– dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

1. korzenie marchwi muszą być : zdrowe, całe, czyste, jędrne, nie popękane, bez bocznych rozgałęzień;
2. barwa korzeni marchwi musi być : jednolita, typowa dla odmiany;
3. kształt marchwi musi być: o kształcie stożkowym, gładkim o świeżym wyglądzie;
4. nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany;
5. średnica mierzona w najszerszym przekroju od 2 cm.;
6. nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu;
7. marchew musi być wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.

#### 4. Kapusta biała w ilości 8 500 kg;

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśle, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi;
- 2) jednolitość: jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.

#### 5. Seler korzeń w ilości 6 500 kg;

– musi być dostarczony w stanie świeżym, z odmian późnych, pochodzących z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

- 1) wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparcałe, z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym lub kremowo - białym bez pustych komór wewnętrznych;
- 2) średnica korzeni od 10 cm .

#### 6. Pietruszka korzeń w ilości 6 000 kg;

– musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodzących z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)

- 1) wygląd korzeni : całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciate, bez rozgałęzień i narośli;
- 2) zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany;
- 3) średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm.

#### 7. Por w ilości 6 000 kg;

- musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd: cały, świeży, czysty, zdrowy, jędrny, z liśćmi przyciętymi do długości nie przekraczającej dwóch długości części wybielonej (cebuli rzekomej), prawidłowo wykształcony, prosty i ściśły;
- 2) cebula o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi;
- 3) jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm.

### **CZĘŚĆ 2**

#### Jabłka w ilości 14 000 kg;

- muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

- 1) odmiany jabłek półsłodkich, dostarczone w stanie świeżym, z odmian odpowiednich do pory roku;
- 2) owoce: zdrowe, całe, czyste, jędrne, nie popękane, dojrzałe;
- 3) barwa jednolita, typowa dla odmiany;
- 4) kształt owocu: kształtne, niezwiędnięte o gładkim i świeżym wyglądzie;
- 5) dostawa partii przedmiotu zamówienia jednolita pod względem gramatury i wyglądu, nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga 1 sztuki od 100 g do 150 g;
- 6) smak i zapach charakterystyczny dla w/w owoców, bez posmaków i zapachów obcych;
- 7) owoce wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.

### **CZĘŚĆ 3**

#### 1. Kapusta kiszona w ilości 4 000 kg;

*Wymagania jakościowe*

- 1) musi być zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona;
- 2) barwa kapusty kiszonej musi być: biała do kremowej – jednolita, nie dopuszcza się kapusty o żółtym zabarwieniu;
- 3) nie może zawierać domieszek innych odmian;
- 4) kształt zewnętrzny na przekroju – skrawki nitkowate, podłużne;
- 5) konsystencja , wrażenie w dotyku – skrawki muszą być jędrne i chrupkie;
- 6) smak – kwaskowy, charakterystyczny dla kapusty kiszonej;
- 7) opakowanie i oznakowanie kapusta kiszona powinna być pakowana w pojemniki (beczki plastikowe) posiadające atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością o wadze (sucha masa – bez jej zalewy) od 80 kg do 110 kg netto, które będą zwracane po ich opróżnieniu;
- 8) oznakowanie uwzględniające warunki przechowywania temperatury - minimum 15°C ;
- 9) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 2 miesiące.

#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)

#### 2. Ogórek kwaszony w ilości 3 000 kg;

##### *Wymagania jakościowe*

muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym, pochodzące z odpowiednich gleb, nie przenawożone;

- 1) wygląd: całe, pełne w środku, jednolite odmianowo;
- 2) zbliżone pod względem wielkości i średnicy;
- 3) opakowanie i oznakowanie ogórki kwaszone powinny być pakowane w pojemniki (beczki plastikowe) posiadające atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością o wadze masy netto od 70 kg do 100 kg, które będą zwracane po ich opróżnieniu;
- 4) oznakowanie uwzględniające warunki przechowywania temperatury - minimum 15°C ;
- 5) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 2 miesiące.

#### **CZĘŚĆ 4**

#### Ziemniaki jadalne w ilości 68 000 kg;

– dostarczone w stanie świeżym, powinny pochodzić z odpowiednich gleb lżejszych, racjonalnie nawożonych mineralnie (nie przenawożone azotem), zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku.

##### *Wymagania jakościowe :*

- 1) wygląd bulwy ziemniaka: okrągło – owalny, kształtny (regularny charakterystyczny dla danej odmiany), skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, muszą być dojrzałe, zdrowe, suche, nie zazielenione;
- 2) zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej;
- 3) musi być zachowana jednolitość odmiany t. j: tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości;
- 4) wymagana średnica: poprzeczna min. 4,0 cm i podłużna min. 6 cm.

#### **CZĘŚĆ 5**

1. Koncentrat pomidorowy 30 % w ilości 1 500 kg;
2. Leczo pieczarkowe w ilości 1 500 kg;

##### *Wymagania jakościowe:*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) konsystencja gęsta, jednolita, charakterystyczna dla koncentratu pomidorowego o zawartości ekstraktu 30 %;
- 3) opakowania dla koncentratu pomidorowego hermetycznie zamknięte, jednorazowe bezzwrotne słoiki, o gramaturze netto od 0,9 do 5 kg ;
- 4) opakowania dla lecza pieczarkowego, słoiki jednorazowe lub metalowe puszki bezzwrotne, o gramaturze netto od 0,9 kg do 5 kg;
- 5) skład podstawowy dla lecza pieczarkowego: pieczarki, cebula, papryka czerwona lub żółta, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, o łącznej zawartości warzyw min. 50 %.

#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)

## CZĘŚĆ 6

Dżem nisko słodzony w ilości 1 650 kg:

*Wymagania jakościowe:*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) opakowania jednorazowe bezzwrotne wiaderka, o wadze powyżej 5 kg,
- 3) wygląd i konsystencja jednolita, płynna widoczne owoce, masa klarowna o zawartości owoców nie mniej niż 50 % ;

3. Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu

**opakowania** – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością;

**oznakowanie i prezentacja** - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...)

W szczególności:

**środki spożywcze w opakowaniach** - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli)

**etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:**

nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła;

**warzywa i owoce** – powinny zostać dostarczone w jednorazowych bezzwrotnych workach (ażurowych) o wadze od 10 kg lub 30 kg netto, bądźz pojemnikach (skrzynki drewniane lub plastikowe), które będą zwracane po ich opróżnieniu. Jakość warzyw i owoców zapewniającą możliwość ich przechowania do minimum 2 miesięcy.

### § 2.

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru:

- 1) pełnowartościowego, wyprodukowanego zgodnie z obowiązującymi normami i standardami oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie;
- 2) odpowiadającego parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego;
- 3) wyprodukowanego i transportowanego z należytą starannością, z zachowaniem wszelkich norm i rygorów sanitarnych, z uwzględnieniem zasad systemu HACCP;
- 4) zapewniając jego identyfikowalność zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

2. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający ma prawo do:

#### **Załącznik Nr 4 – Wzór umowy**

*do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)*

- 1) żądania przedstawienia przez Wykonawcę decyzji wydanej przez właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu oraz wpisie zakładu do rejestru lub zaświadczenia o wpisie do rejestru potwierdzającego spełnienie warunków do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywności pochodzenia nie zwierzęcego lub w zakresie transportu środków spożywczych.
  - 2) dokumentu stwierdzającego właściwy stan sanitarny zakładu wydany przez organ sprawujący nadzór sanitarny;
  - 3) sprawdzania przestrzegania przez Wykonawcę wymogów określonych w ust. 1, w tym w obecności przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi normami Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie. Wykonawca przy każdej dostawie jest zobowiązany do dostarczenia w postaci oddzielnego dokumentu Zamawiającemu „Handlowy Dokument Identyfikacyjny” bądź adnotacji na dokumencie dostawy. Natomiast na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi, potwierdzając spełnienie powyższych wymogów.
4. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność związaną ze stosowaniem jego wyrobów w żywieniu.

#### **§ 3.**

Ilości wskazane w § 1 ust 2 określają górną granicę wielkości zamówienia i nie stanowią podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń z tytułu niezrealizowania całości umowy.

#### **§ 4.**

1. Terminy dostaw przedmiotu zamówienia - wg potrzeb Zamawiającego, minimalna ilość dostaw - jeden raz w tygodniu w zakresie części 1,2,3,4 oraz dwie dostawy w zakresie części 5 i 6 w trakcie obowiązywania niniejszej umowy.
2. Poprzez dostawę przedmiotu umowy rozumie się dostarczanie przedmiotu umowy do magazynu żywnościowego Zamawiającego transportem Wykonawcy i na koszt Wykonawcy (koszt transportu wliczony w cenę towaru) od poniedziałku do piątku pomiędzy godz. 8<sup>00</sup>, a godz. 13<sup>30</sup> (nieprzekraczalne). W wyjątkowych sytuacjach zmiana godziny dostawy jest możliwa po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
3. Zamówienie składane będzie telefonicznie, faxem lub e- mailem, w terminie co najmniej dwóch dni przed terminem dostawy. Składane zamówienie Zamawiającego każdorazowo określać będzie asortyment, ilość oraz termin dostawy przedmiotu zamówienia.
4. Dopuszczalna masa całkowita pojazdu wraz z ładunkiem to maksymalnie 10 ton, natomiast długość zestawu pojazdu 15 metrów.

#### **§ 5.**

1. Jakiegokolwiek usterki, awarie bądź zdarzenia utrudniające Wykonawcy wykonanie przedmiotu umowy nie zwalniają go z obowiązku dostawy towaru w ustalonym terminie.
2. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie powiadomić Zamawiającego o wszelkich okolicznościach uniemożliwiających dostawę towaru Zamawiającemu.
3. W wypadku określonym w ust. 1 oraz w przypadku niewykonania umowy przez Wykonawcę w ustalonym terminie, Zamawiający ma prawo zlecić obowiązki będące przedmiotem umowy, u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Uprawnienie Za-

#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

*do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)*

mawiającego jest niezależne od możliwości żądania przez Zamawiającego zapłaty kar umownych określonych w § 9 niniejszej umowy.

#### **§ 6.**

1. Każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela Zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru niezwłocznie po otwarciu pojemników sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptyczne.
2. Zamawiający w razie wątpliwości, w zakresie jakości przedmiotu zamówienia, może przekazać go do zbadania właściwemu organowi kontroli żywności (w oddziale właściwym dla siedziby Zamawiającego) w celu wydania orzeczenia, w sprawie jakości dostarczonego produktu. Próbkę w/w przedmiotu zamówienia do zbadania pobrane będą w obecności Wykonawcy lub osoby upoważnionej przez Wykonawcę. W wypadku, gdy badanie potwierdzi niewłaściwą jakość produktu Zamawiający ma prawo dokonać zakupu towaru będącego przedmiotem umowy u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy, na koszt i ryzyko Wykonawcy oraz obciąży Wykonawcę kosztami ekspertyz i badań próbek żywności.
3. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
4. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych zamawiający powiadamia o zaistniałym fakcie Wykonawcę w formie pisemnej (faks lub poczta elektroniczna) podając w niej ilość brakującego towaru. Wykonawca niezwłocznie (w ciągu dwóch dni) uzupełnia stwierdzone braki.
5. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowania, itp.), Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej wymiany zakwestionowanej partii towaru w terminie do dwóch dni. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
6. Przyczyny zakwestionowania jakości dostarczonego towaru zostaną przedstawione bezpośrednio przedstawicielowi Wykonawcy (kierowcy dostarczającemu surowce) oraz Wykonawcy w formie pisemnej za pomocą faksu lub poczty elektronicznej. Wykonawca nie później niż w ciągu jednego dnia roboczego - po otrzymaniu informacji w powyższej sprawie, udzieli pisemnej odpowiedzi Zamawiającemu o uznaniu bądź nie uznaniu reklamacji.
7. W przypadku nie uznania reklamacji, Wykonawca zobowiązuje się stawić w siedzibie Zamawiającego w ciągu dwóch dni, celem rozstrzygnięcia sporu. Do czasu rozstrzygnięcia sporu zakwestionowana część towaru zostaje w dyspozycji Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do odebrania od Zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia nieodpłatnie na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

#### **§ 7.**

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za dostarczoną partię towaru przelewem w terminie do 30 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku nie dootrzymania terminu płatności Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki.

#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)

2. Za termin zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego poleceniem przelewu.
3. Całkowita wartość zamówienia części 1 netto wynosi .....zł, co stanowi wartość brutto ..... zł brutto (słownie wartość: ...../100 brutto).
4. Całkowita wartość zamówienia części 2 netto wynosi .....zł, co stanowi wartość brutto ..... zł brutto (słownie wartość: ...../100 brutto).
5. Całkowita wartość zamówienia części 3 netto wynosi .....zł, co stanowi wartość brutto ..... zł brutto (słownie wartość: ...../100 brutto).
6. Całkowita wartość zamówienia części 4 netto wynosi .....zł, co stanowi wartość brutto ..... zł brutto (słownie wartość: ...../100 brutto).
7. Całkowita wartość zamówienia części 5 netto wynosi .....zł, co stanowi wartość brutto ..... zł brutto (słownie wartość: ...../100 brutto).
8. Całkowita wartość zamówienia części 6 netto wynosi .....zł, co stanowi wartość brutto ..... zł brutto (słownie wartość: ...../100 brutto).
  
9. Ceny brutto jednego kilograma dla części 1 zamówienia wynoszą odpowiednio:
  - 9.1. Buraki ćwikłowe, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 9.2. Cebula biała, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 9.3. Marchew bez naci, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 9.4. Kapusta biała, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 9.5. Seler korzeń, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 9.6. Pietruszka korzeń, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 9.7. Por, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);co jest zgodne z ofertą z dnia ..... 2020 roku.
  
10. Cena brutto jednego kilograma dla części 2 jest następująca:
  - 10.1. Jabłka, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.
  
11. Cena brutto jednego kilograma dla części 3 jest następująca:
  - 11.1. Kapusta kiszona, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 11.2. Ogórek kwaszony, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.
  
12. Cena brutto jednego kilograma dla części 4 jest następująca:
  - 12.1. Ziemniaki jadalne, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie:..... zł ..../100);co jest zgodne z ofertą z dnia ..... 2020 roku.
  
13. Ceny brutto jednego kilograma dla części 5 zamówienia wynoszą odpowiednio:
  - 13.1. Koncentrat pomidorowy 30 %, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
  - 13.2. Leczo pieczarkowe, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.
  
14. Cena brutto jednego kilograma dla części 6 jest następująca:
  - 14.1. Dżem nisko słodzony, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.
  
15. Wymienione w § 7 ceny, obowiązywać będą w czasie trwania umowy określonej w § 1.



#### Załącznik Nr 4 – Wzór umowy

*do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)*

16. Podczas obowiązywania umowy wskazane w § 7 ceny są stałe, mogą ulec zmianie jedynie w wymienionych poniżej przypadkach:

- 1) w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT – w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej stawki – bez zmiany wartości netto produktów objętych zmianą jednak nie wcześniej niż po dacie rozpoczęcia jej obowiązywania. Zmiana umowy w tym zakresie może być wprowadzona tylko na wniosek Wykonawcy. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu podstawy prawnej do podwyższenia lub obniżenia cen towarów np.: rozporządzenie, obwieszczenie, ustawa lub innej podstawy do zmiany cen – zmiany umowy.
- 2) w przypadku obniżenia cen producenta lub zastosowania promocyjnej obniżki cen.

#### **§ 8.**

1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niestarannego wykonania umowy przez Wykonawcę, poprzez złą jakość dostarczanego przedmiotu zamówienia (wygląd, smak, zapach itp.) lub niewłaściwy skład, niezgodny z określoną normą oraz warunkami określonymi w niniejszej umowie i SIWZ, Zamawiający, zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
2. Strony zastrzegają prawo wypowiedzenia umowy za 30 - dniowym terminem wypowiedzenia, liczonym z upływem ostatniego dnia miesiąca kalendarzowego, w którym złożono oświadczenie w formie pisemnej o wypowiedzeniu umowy.
3. Zamawiający może również rozwiązać umowę w formie pisemnej ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
  - 1) otwarcia likwidacji Wykonawcy;
  - 2) nienależytego lub nieterminowego wykonywania umowy przez Wykonawcę, w szczególności w przypadku powtórnego wystąpienia okoliczności opisanych w § 6 ust. 4 lub 5.

#### **§ 9.**

1. W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę w terminie innym niż określony w § 8 ust. 2 niniejszej umowy lub, gdy Zamawiający wypowie umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadkach określonych w § 8 ust. 1 lub ust. 3 pkt 2) niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości 10 % niezrealizowanej wartości dostaw tj.:
  - 1) dla części 1 – 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 3 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 2) dla części 2 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 4 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 3) dla części 3 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 5 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 4) dla części 4 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 6 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 5) dla części 5 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 7 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 6) dla części 6 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 8 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
2. Wykonawca wyraża zgodę na ewentualne potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

**Załącznik Nr 4 – Wzór umowy**

*do SIWZ (dotyczy zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego warzyw i owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, znak sprawy: DKw.2232.07.2020)*

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody, jeżeli kary umowne jej nie pokrywają.

**§ 10.**

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem zawarcia aneksu zaakceptowanego przez obie strony i zgodnie z postanowieniami art. 144 ust. 1 – 1 e ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach – zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 11.**

1. W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się odpowiednio przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Właściwym do rozpoznawania ewentualnych sporów wynikających z umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 12.**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron. Umowa zawiera ..... ponumerowanych stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**