

## ZAŁĄCZNIK NR 7

WZÓR UMOWY

## Umowa nr ...../DKw/2021

Zawarta w Żytkowicach, w dniu .....2021 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:

## CZĘŚĆ IV: Dostawy mięsa i drobiu:

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	mięso garmazeryjne wieprzowe	kg	210	90				
2	mięso wieprzowe kl. 2A	kg	245	105				
3	mięso wołowe kl. 2	kg	140	60				

4	schab wieprzowy bez kości	kg	112	48				
5	serca wieprzowe	kg	140	60				
6	śłonina	kg	175	75				
7	wątroba wieprzowa	kg	420	180				
8	wieprzowina mrożona kl. 2A	kg	560	240				
9	wołowina mrożona kl. 2	kg	140	60				
10	korpusy z kurczaka	kg	245	105				
11	kurczaki	kg	140	60				
12	piersi z kurczaka	kg	84	36				
13	skrzydła z kurczaka	kg	315	135				
14	uda z kurczaka	kg	840	360				
15	serca drobiowe	kg	245	105				
16	żółtki drobiowe	kg	245	105				

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 1 raz na 1 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 24 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 email 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:

### CZĘŚĆ IV: Dostawy mięsa i drobiu:

L.p.	Produkt	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4
1	mięso garmażeryjne wieprzowe	15131400-9	Mięso garmażeryjne wieprzowe musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso grubo rozdrobnione, pozyskane z mięsa wieprzowego. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Pakowane w opakowania o maksymalnej wadze jednostkowej 1 kg. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
2	mięso wieprzowe kl. 2A	15131400-9	Mięso wieprzowe kl. 2A musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne, pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgnięte, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 30%. Barwa mięśni bładoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
3	mięso wołowe kl. 2	15111000-9	Mięso wołowe kl. 2 musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych, podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso chude, bez grubszych ścięgien, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 16%. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
4	schab wieprzowy bez kości	15131400-9	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna.  Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
5	serca wieprzowe	15131400-9	Serca wieprzowe, oczyszczone, w jednym kawałku, bez głębszych ponacinań. Zapach świeży, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Niedopuszczalny zapach i smak nieświeży. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
6	słonina	15131400-9	Zewnętrzna okrywa półtuszy wieprzowej, tzw. płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju. Struktura i konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalny nieświeży smak i zapach. Zamawiający nie dopuszcza słoniny mrożonej. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
7	wątroba wieprzowa	15131400-9	Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowo-wiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
8	wieprzowina	15113000-3	Mięso wieprzowe mrożone musi być pozyskane z mięsa wieprzowego klasy 2A. Barwa różowa do matowoczerwonej, na

	mrożona kl. 2A		powierzchni dopuszcza się lekko szary odcień. Okres przydatności do spożycia co najmniej 30 dni od daty dostawy.
9	wołowina mrożona kl. 2	15111100-0	Mięso wołowe mrożone musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z mięsa wołowego klasy II. Barwa czerwona, na powierzchni dopuszcza się zszarzenia. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 30 dni od dnia dostawy.
10	korpusy z kurczaka	15112000-6	Korpusy drobiowe wraz z szyjką, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
11	kurczaki	15112000-6	Kurczak świeży cały – kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
12	piersi z kurczaka	15112000-6	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
13	skrzydła z kurczaka	15112000-6	Element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
14	uda z kurczaka	15112000-6	Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 kg. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
15	serca drobiowe	15112000-6	Serca świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdzia i pni naczyń krwionośnych.  Produkt schłodzony, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
16	żółdki drobiowe	15112000-6	Wygląd żółdek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żółdkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żółdka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobieżową śluzówką. Zapach naturalny,

			charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
--	--	--	--

- 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 przedmiotu 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.

### § 4

- Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania zwrotów jakościowych.
- 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.
- 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.
- W przypadku:
  - niedokonania wymiany wadliwego towaru, o której mowa w § 4 ust. 3,
  - 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 01.08.2021 do dnia 31.12.2021 r. lub do dnia zrealizowania jej w całości przed dniem 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