

- WZÓR -

UMOWA Nr-2022-ZP

W dniu r. w Gliwicach pomiędzy:

1. Szpital Miejski Nr 4 w Gliwicach Sp. z o.o., ul. Zygmunta Starego 20, 44-100 Gliwice, adres korespondencyjny: ul. Kościuszki 29, 44-100 Gliwice, wpisana do Krajowego Rejestru Przedsiębiorców pod numerem KRS 0000572236, [kapitał zakładowy 123 203 000,00 zł; NIP 631-26-58-474; Regon 242995277], zwana dalej „Zamawiającym”, reprezentowana przez:

.....

a

2., ul.,, wpisana do, [..... ; NIP; Regon], zwana dalej „Wykonawcą”, reprezentowana przez:

na podstawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji, prowadzonego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019r. poz. 2019, z późn. zm), zwaną dalej "ustawą", została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji dostawę artykułów żywnościowych - pakiet - *), zwanych dalej "artykułami" lub "towarem" lub "przedmiotem umowy", zgodnie z wymaganiami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia (zwana dalej SWZ) i ofertą Wykonawcy, będącą załącznikiem do niniejszej umowy i stanowiącą jej integralną część oraz zgodnie z zapisami niniejszej umowy.
2. Dostawy towaru następować będą partiami (zamówienia częściowe) według potrzeb Zamawiającego.
Zamówienia częściowe składane będą przez osoby upoważnione, wskazane w § 10 ust. 5, drogą elektroniczną lub w wyjątkowych sytuacjach telefonicznie.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie dostawy zgodnie z zamówieniem częściowym, dostawę towaru do miejsca przeznaczenia - **magazyn przy ul. Zygmunta Starego 20**, rozładunek towaru i transport do magazynu, dostarczenie wymaganych dokumentów.
4. Wykaz towarów (asortyment) objętych niniejszą umową wraz z szacunkowymi ilościami określony został w Zestawieniu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej umowy (załącznik nr 7 do SWZ).
5. Umowa zostaje zawarta na czas określony - od dnia do dnia 2023r., z zastrzeżeniem § 9.

§ 2

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy określony w § 1 z najwyższą starannością i zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami, a w szczególności:
 - a) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2020r. poz. 2021, z późn. zm.),
 - b) Rozporządzeniem Nr 852 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L. 139 z dnia 30.04.2004r., str. 1),
 - c) Rozporządzeniem Nr 1169 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (z późn. zm.),
 - d) Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U z 2015r. poz. 29, z późn. zm.),
 - e) Rozporządzeniem Nr 853 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L. 139 z dnia 30.04.2004r., str. 56),
 - f) Rozporządzeniem Nr 178 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego (wyd. specj. Dz. Urz. UE rozdział 19 tom 6, str. 463),
 - g) Rozporządzeniem Nr 1935 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L. 338 z dnia 13.11.2004r., str. 4),
 - h) ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst

- WZÓR -

- jednolity Dz.U. z 2021r. poz. 630, z późn. zm.),
- i) ustawą z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tekst jednolity Dz.U. z 2020. poz. 1753, z późn. zm.).
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada wiedzę, umiejętności, kwalifikacje oraz wymagane prawem uprawnienia do wykonania przedmiotu umowy.
 3. Wykonawca oświadcza, iż posiada opracowany i wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP).
 4. Wykonawca oświadcza, że posiada decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem będącym przedmiotem umowy.
 5. Wykonawca oświadcza, że dysponuje samochodami przystosowanymi do transportu towaru (żywności) objętego niniejszą umową (wyposażenie adekwatne do przedmiotu umowy) oraz, że samochody, które będą wykorzystywane do realizacji niniejszej umowy posiadają aktualną pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającą do transportu żywności - asortymentu objętego niniejszą umową.
 6. Dokumenty, o których mowa w ust. 3, 4 i 5 Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu na każde jego żądanie, w terminie do 5 dni od wezwania - pod rygorem natychmiastowego rozwiązania umowy z wyłącznej winy Wykonawcy, bez prawa Wykonawcy do jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.

§ 3

1. Personel Wykonawcy przywożący towar powinien być ubrany w czystą odzież ochronną, adekwatną do dostarczanego towaru zgodnie z zaleceniami sanitarno-higienicznymi.
2. Samochody, którymi dostarczany będzie towar muszą być sprawne technicznie i utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym.
3. Pojemniki wielorazowego użytku stosowane do transportu towaru, np. pojemniki na pieczywo, mięso, itp. muszą odpowiadać wymaganiom przepisów prawa (wskazanym w § 2), muszą być nieuszkodzone i czyste. Jeżeli pojemniki nie są zamykane (nie posiadają pokrywy) - towar w nich przewożony musi być w inny sposób zabezpieczony przed zabrudzeniem, uszkodzeniem.
4. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7 ust. 1 pkt b).

§ 4

1. Towar objęty niniejszą umową musi być najwyższej jakości, spełniać obowiązujące normy i wymagania prawa dla produktów spożywczych, oraz spełniać wymogi Zamawiającego określone w niniejszej umowie.

*)

dla pakietu 1 - Produkty spożywcze

2. Wymagania jakościowe towaru - zgodnie z systemem HACCP Zamawiającego
 - kukurydza konserwowa, groszek zielony – konsystencja zwarta, nierozpadająca się w czasie mieszania, ziarna bez przebarwień, nieodpowiedni jest obcy smak i zapach;
 - papryka marynowana – zalewa klarowna, papryka barwy czerwonej, smak słodko-kwaśny, konsystencja zwarta;
 - ogórki konserwowe – zalewa klarowna z lekką opalizacją, o barwie żółtawo-zielonkawej, ogórki jędrne, chrupkie, barwy oliwkowo-zielonej, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków;
 - mąki - opakowanie- torebki 1,0 kg, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo-mącznych. cechy sensoryczne - barwa biała z odcieniem żółtawym, tekstura i konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka; smak swoisty, lekko słodkawy, zapach przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów; brak obecności zanieczyszczeń fizycznych (piasku) i biologicznych, obecności pleśni, szkodników;
 - kasze, ryż - opakowanie -worek foliowy PE/PP lub torebki papierowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo-mącznych; cechy sensoryczne - wygląd charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak

- WZÓR -

- zepsucia, uszkodzeń; prawidłowy kształt i barwa ziaren; bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni; tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki, zapach charakterystyczny, stęchłych;
- makarony - opakowanie odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, obecności szkodników zbożowo-mącznych i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni; cechy sensoryczne - barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, sucha, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; smak po ugotowaniu odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; zapach charakterystyczny, przyjemny, bez obcych zapachów, stęchłych;
 - przyprawy - opakowanie od 100g do 500g, torebki papierowe z folią wielowarstwową lub foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; cechy sensoryczne - wygląd charakterystyczny dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, barwa charakterystyczna dla rodzaju surowca, tekstura i konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna, smak charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków, zapach charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów; właściwości fizykochemiczne i biologiczne - brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni;
 - koncentraty spożywcze (keczup, koncentrat buraczany, żur w woreczkach) - bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących;
 - miód - naturalny miód pszczeli, wielokwiatowy, pochodzący wyłącznie z krajów Unii Europejskiej.
3. Towar winien być dostarczony w asortymencie, ilości i terminie określonym w zamówieniu częściowym, a także w określonych opakowaniach (pojemność, waga). Opakowania, w których dostarczane są towary winne być szczelne i nie uszkodzone.
4. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do dostarczanego towaru dokumenty identyfikujące towar (producent, kraj pochodzenia, skład, data przydatności do spożycia), chyba, że informacje te zawarte są na oryginalnym opakowaniu jednostkowym.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar do magazynu Zamawiającego - Magazyn Żywnościowy szpitala przy ul. Zygmunta Starego 20, do godziny 8⁰⁰ następnego dnia roboczego po złożeniu zamówienia.
6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z dostawą towaru, w tym transport, opakowania, ubezpieczenie, itp.
7. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7.

*)

dla pakietu 2 – Pieczywo i wyroby cukiernicze

2. Wymagania jakościowe towaru - zgodnie z systemem HACCP Zamawiającego
- chleb zwykły mieszany - pieczywo bardzo dobrze wyrośnięte, niezdeformowane, nieuszkodzone mechanicznie; skórka – błyszcząca, gładka w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie złocistej po jasnobrązową, ściśle połączona z miękiszem; miękisz – o bardzo dobrej elastyczności (po naciśnięciu wraca do pierwotnego stanu), równomiernej, drobnej porowatości, suchy w dotyku, o dobrej krajalności i równomiernym jasnokremowym zabarwieniu; smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu, lekko słodki, niedopuszczalne jest występowanie obcych zapachów i posmaków; zawartość mąki pszennej min. 50%, upieczony nie później niż 12 h przed dostawą; krojony - opakowania 1 i ½ bochenka;

- WZÓR -

- pieczywo razowe lub graham - pieczywo dobrze wyrośnięte, niezdeformowane, nieuszkodzone mechanicznie; skórka – gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie złocistej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem; miękisz – o bardzo dobrej elastyczności (miękisz po naciśnięciu wraca do pierwotnego stanu), suchy w dotyku, o dobrej krawalności i równomiernym zabarwieniu; smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, lekko kwaśny, szczególnie w przypadku większego udziału mąki żytniej; bez miodu i substancji słodzących; niedopuszczalne jest występowanie obcych zapachów i posmaków; upieczony nie później niż 12 h przed dostawą; krojony - opakowania 1 i ½ bochenka;
 - bułki świeże - waga 50 g (+5%); pieczywo produkowane z mąki pszennej lub maki pszennej graham, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach; wygląd i kształt – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty; smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju bułek; upieczony nie później niż 12 h przed dostawą;
 - nie dopuszcza się do obrotu pieczywa o zabrudzonej lub spalonej skórce, o niewłaściwej porowatości, lepkości miękiszu, niedopieczonego, z zakalcem, kruszącego się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym smaku, o stęchłym, mdłym lub innym obcym zapachu;
 - bułka tarta - opakowanie - torba papierowa; produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i ozdób; struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita; smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa.
3. Towar winien być dostarczony w asortymencie, ilości i terminie określonym w zamówieniu częściowym.
4. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do dostarczanego towaru dokumenty identyfikujące towar (producent, kraj pochodzenia, skład, data przydatności do spożycia), chyba, że informacje te zawarte są na oryginalnym opakowaniu jednostkowym.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar do magazynu Zamawiającego - Magazyn Żywnościowy szpitala przy ul. Zygmunta Starego 20, do godziny 5³⁰ następnego dnia roboczego po złożeniu zamówienia. W wyjątkowych wypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówienia uzupełniającego w tym samym dniu.
6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z dostawą towaru, w tym transport, opakowania, ubezpieczenie, itp.
7. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7.

*)

dla pakietu 3 - Mrożonki i ryby

2. Wymagania jakościowe towaru - zgodnie z systemem HACCP Zamawiającego
- opakowanie zewnętrzne – karton i opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim, zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nieuszkodzone; temperatura surowca w momencie przyjęcia min –18°C; wygląd ogólny - owoce lub warzywa w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, nie wymagana regularna kostka; wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek); smak i zapach w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych,

- WZÓR -

- filety rybne mrożone – bez skóry, o barwie od białoszarej do kremowej, z niewielkimi przebarwieniami wzdłuż linii bocznej i kręgosłupa; dopuszcza się nieznaczne żółćcenia na brzegach filetów; niedopuszczalny jest smak i zapach jełki, kwaśny, gnilny; filety bez widocznych śladów rozmrożenia.
3. Towar winien być dostarczony w asortymencie, ilości i terminie określonym w zamówieniu częściowym, a także w określonych opakowaniach (pojemność, waga). Opakowania, w których dostarczane są towary winne być szczelne i nie uszkodzone.
 4. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do dostarczanego towaru dokumenty identyfikujące towar (producent, kraj pochodzenia, skład, data przydatności do spożycia), chyba, że informacje te zawarte są na oryginalnym opakowaniu jednostkowym.
 5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar do magazynu Zamawiającego - Magazyn Żywnościowy szpitala przy ul. Zygmunta Starego 20, do godziny 8⁰⁰ następnego dnia roboczego po złożeniu zamówienia.
 6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z dostawą towaru, w tym transport, opakowania, ubezpieczenie, itp.
 7. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7.

*)

dla pakietu 4 - Mięso i wędliny

2. Wymagania jakościowe towaru - zgodnie z systemem HACCP Zamawiającego
 - wieprzowe – świeże, bez obcych zapachów;
 - mięso drobiowe świeże - opakowanie transportowe vac lub luzem, obłożone lodem, bez wody i podcieków; pojemniki czyste, nieuszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane, bez wody; właściwości fizykochemiczne i biologiczne - brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
 - podroby drobiowe (żołądki, wątróbka, serca) - powierzchnia lekko wilgotna, błyszcząca, pokryta błyszcząca błoną, barwa typowa, tkanka łączna jasna; barwa wątróbki brązowawisniowa, żołądków czerwona; wygląd charakterystyczny dla danego rodzaju podrobów, całe elementy, bez poszarpań, przekrój lekko wilgotny, sok przezroczysty, barwa typowa, krew żywoczerwona, konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu przez drobnoustroje; tłuszcz - barwa biała kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe, konsystencja twarda, krucha, łamliwa zapach swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu;
 - wędliny (szynka, kiełbasa, polędwica, mielonka) – struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku; niedopuszczalny jest smak i zapach, świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3. Towar winien być dostarczony w asortymencie, ilości i terminie określonym w zamówieniu częściowym, a także w określonych opakowaniach (pojemność, waga). Opakowania, w których dostarczane są towary winne być szczelne i nie uszkodzone.
4. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do dostarczanego towaru dokumenty identyfikujące towar – HDI (producent, kraj pochodzenia, skład, data przydatności do spożycia), chyba, że informacje te zawarte są na oryginalnym opakowaniu jednostkowym; termin przydatności do spożycia dostarczonych wędlin nie może być krótszy niż 15 - 20 dni od dnia dostawy.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar do magazynu Zamawiającego - Magazyn Żywnościowy szpitala przy ul. Zygmunta Starego 20, do godziny 7⁰⁰ następnego dnia roboczego po złożeniu zamówienia.
6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z dostawą towaru, w tym transport, opakowania, ubezpieczenie, itp.
7. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7.

- WZÓR -

*)

dla pakietu 5 – Mleko i produkty nabiałowe

2. Wymagania jakościowe towaru - zgodnie z systemem HACCP Zamawiającego
 - ser twarogowy – czysty smak i zapach, łagodny, lekko kwaśny, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek lub lekko ziarnista, barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków;
 - ser podpuszczkowy dojrzewający – smak łagodny, delikatny, aromatyczny, swoisty, niedopuszczalna obecność białych przebarwień, barwa jednolita w całej masie; konsystencja zwarta, nierozpadająca się podczas krojenia; kształt regularny; niedopuszczalna jest obecność pleśni i jełkiego smaku; skórka sera powinna być niezbyt gruba, gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów;
 - ser topiony – smak łagodny lub pikantny, niedopuszczalny jest zapach i smak jełki, piekący, mdły i gorzki; konsystencja zwięzła, smarowna, jednolita, bez ziarnistości, barwa jednolita, z widocznymi cząstkami w kolorze odpowiadającym wprowadzonemu dodatkowi;
 - mleko, jogurt, śmietana, serki homogenizowane – bez obcych smaków i zapachów, o wystarczająco długim terminie przydatności do spożycia;
 - jaja - świeże, skorupki nieuszkodzone, czyste, o wystarczająco długim terminie do spożycia;
 - artykuły o krótkim okresie przydatności do spożycia - termin ważności powinien mijać nie wcześniej niż 7 dni od daty dostawy
3. Towar winien być dostarczony w asortymencie, ilości i terminie określonym w zamówieniu częściowym, a także w określonych opakowaniach (pojemność, waga). Opakowania, w których dostarczane są towary winne być szczelne i nie uszkodzone.
4. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do dostarczanego towaru dokumenty identyfikujące towar (producent, kraj pochodzenia, skład, data przydatności do spożycia), chyba, że informacje te zawarte są na oryginalnym opakowaniu jednostkowym, a do dostawy jaj - dodatkowo oświadczenie, że kurza farma wolna jest od salmonelli.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar do magazynu Zamawiającego - Magazyn Żywnościowy szpitala przy ul. Zygmunta Starego 20, do godziny 6⁰⁰ następnego dnia roboczego po złożeniu zamówienia.
6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z dostawą towaru, w tym transport, opakowania, ubezpieczenie, itp.
7. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7.

*)

dla pakietu 6 - Warzywa i owoce

2. Wymagania jakościowe towaru - zgodnie z systemem HACCP Zamawiającego
 - warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler korzeniowy, burak) – czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej danego warzywa; niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu; pietruszka bez bocznych rozgałęzień;
 - ziemniaki – bulwy dojrzałe, jędrne, kształtne, suche, nieuszkodzone, nienadmarzniete, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc; niedopuszczalne są nadgniłe, zgniłe, zapleśniałe, zmarzniete, zzieleniałe, porośnięte;
 - pory – białe, jędrne, sprężyste, z nieuszkodzonymi zielonymi zakończeniami liści; niedopuszczalne są zapleśniałe, zgniłe, o obcym smaku i zapachu;
 - seler naciowy, koperek, natka pietruszki – barwa zielona, właściwa dla surowca, niezwiędnięta, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, bez pożółkłych i zeschniętych części; niedopuszczalne są obce zapachy, zgnilizna, silne uszkodzenia mechaniczne;
 - sałata – zielona, jędrna, bez plam, niezwiędnięta, niezgnięta;
 - kapusta, kalafior, brokuły – główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ściśle; niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność gąsienic;

- WZÓR -

- ogórek – wyrośnięty, jędrny, skórka ciemnozielona – do bladozielonej, niedopuszczalny jest o matowym, żółtym zabarwieniu i uszkodzonej skórce; nie powinien posiadać białawych, żółtawych lub brązowych przebarwień;
 - papryka – gładka lub lekko karbowana, bez narośli, zniekształceń, jednolicie zabarwiona; niedopuszczalna jest nadgniła lub zgniła, porażona chorobami, uszkodzona, popękana, zapleśniała, zafermentowana;
 - pomidory – jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgniłe;
 - cebula – czysta, zdrowa, bez plam gnilnych, dojrzała, ścisła, bez uszkodzeń, niezmarznięta, jednolita odmianowo, łuska sucha niepopękana, szyjka zaschnięta; niedopuszczalna jest nadgniła lub zgniła, zmarznięta, bez lub z uszkodzoną łuską;
 - czosnek – główki zdrowe, bez zmian i objawów gnicia, czyste zwarte, bez pleśni, obcych zapachów i smaków;
 - jabłka, pomarańcze, mandarynki, banany, brzoskwinie, nektarynki, morele, śliwki, truskawki, kiwi, arbuzy, cytryny – jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgniłe, miąższ owoców soczysty;
 - kapusta kiszona - produkt otrzymany z poszatowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, o barwie białej do lekko kremowej; konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów; cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości; opakowanie - wiaderka plastikowe o pojemności do 10 litrów;
 - ogórek kiszony - produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku, zalanych wodą z solą, poddany kiszeniu; konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów; cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości; opakowanie - wiaderka plastikowe o pojemności do 10 litrów.
3. Towar winien być dostarczony w asortymencie, ilości i terminie określonym w zamówieniu częściowym, a także w określonych opakowaniach (pojemność, waga). Opakowania, w których dostarczane są towary winne być szczelne i nie uszkodzone.
- Wszystkie objęte zamówieniem warzywa i owoce muszą być:
- całe, bez uszkodzeń powstałych podczas zbioru lub pakowania lub transportu;
 - zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia;
 - czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi;
 - jędrne, bez objawów zwiędnięcia;
 - wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - prawidłowo wykształcone, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
 - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie;
 - oznakowane krajem pochodzenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do dostarczanego towaru dokumenty identyfikujące towar (producent, kraj pochodzenia, skład, data przydatności do spożycia), chyba, że informacje te zawarte są na oryginalnym opakowaniu jednostkowym.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar do magazynu Zamawiającego - Magazyn Żywnościowy szpitala przy ul. Zygmunta Starego 20, do godziny 8⁰⁰ następnego dnia roboczego po złożeniu zamówienia.
6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z dostawą towaru, w tym transport, opakowania, ubezpieczenie, itp.
7. Nie dostosowanie się Wykonawcy do któregośkolwiek z wymogów Zamawiającego określonych w niniejszym paragrafie skutkować może odmową przyjęcia towaru przez Zamawiającego z wyłącznej winy Wykonawcy. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7.

- WZÓR -

1. W przypadku niewłaściwej jakości dostarczonego towaru stwierdzonej w chwili dostawy - Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, co zostanie uznane za niedostarczenie towaru zgodnie z zamówieniem. W takiej sytuacji Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi określonymi w § 7, chyba, że Wykonawca dostarczy nowy towar zgodnie z zamówieniem, w wyznaczonym terminie i zgodnie z warunkami określonymi w umowie.
2. W przypadku niewłaściwej jakości dostarczonego towaru stwierdzonej po przyjęciu dostawy - Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym fakcie Wykonawcę, a Wykonawca zobowiązany jest do odbioru zakwestionowanego towaru i dostarczenia nowego w terminie do 3 godzin od zgłoszenia, z zastrzeżeniem, że w przypadku pieczywa i wyrobów cukierniczych - termin ten wynosi 1 godzinę. Zapisy § 7 mają zastosowanie.
3. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji - Zamawiający ma prawo pobrane próbki zakwestionowanego towaru przekazać do badania niezależnemu laboratorium. Wszelkie koszty badania ponosi Wykonawca, chyba że badanie niezależnego laboratorium nie potwierdzi zastrzeżeń Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia u Wykonawcy kontroli w zakresie:
 - a) stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń,
 - b) higieny osobistej zatrudnionego personelu,
 - c) warunków magazynowania surowców oraz gotowych wyrobówW przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający ma prawo do zgłoszenia tego faktu odpowiednim organom kontroli sanitarno-higienicznej.
5. W przypadku nie dostarczenia towaru w wyznaczonym terminie Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu w dowolnej hurtowni/sklepie i obciążenia Wykonawcy różnicą ceny towaru oraz kosztami transportu. Niezależnie od powyższego Wykonawca zostanie obciążony karami umownymi określonymi w § 7 ust. 1 pkt c).
6. Z uwagi na charakter Zamawiającego i rodzaj działalności ewentualne opóźnienia w płatnościach nie stanowią podstawy do zawieszenia realizacji umowy. Odmowa wykonania dostawy z tego tytułu może być podstawą do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia zakresu zamówienia, nie więcej jednak niż o 50 % wartości określonej w ust. 1. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego i jego następców prawnych.

§ 6

1. Strony ustalają, że rozliczenie należności za prawidłowe, terminowe i zgodne z niniejszą umową wykonanie przedmiotu zamówienia następować będzie na podstawie cen jednostkowych określonych w Zestawieniu (Załącznik nr 2 do umowy) oraz faktycznie zrealizowanych dostaw.
2. Szacunkowa wartość umowy obejmująca łączną wartość zamówień częściowych określona zostaje na kwotę zł brutto (słownie:).
3. Zapłata należności następować będzie w systemie miesięcznym, na koniec miesiąca kalendarzowego, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy
.....
w terminie do 60 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury zbiorczej za dany miesiąc.
4. W cenie jednostkowej netto zawarte są wszystkie koszty związane z dostawą przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, ubezpieczenia, załadunku i rozładunku w siedzibie Zamawiającego, opakowania, czynności związane z przygotowaniem dostawy, należne opłaty wynikające z polskiego prawa podatkowego, celnego itp.
5. Strony ustalają, że ceny jednostkowe netto wyszczególnione w Zestawieniu są niezmiennie przez cały czas obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem § 8.
6. Błędnie wystawiona faktura wstrzymuje bieg terminu określonego w ust 3.
7. W przypadku rozbieżności pomiędzy terminem płatności wskazanym w dokumentach księgowych (np. fakturach, rachunkach, notach odsetkowych), a wskazanym w niniejszej umowie przyjmuje się, że prawidłowo podano termin określony w umowie.
8. Zamawiający będzie honorował faktury wystawione w wersji papierowej lub w formie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej sporządzonej i przesłanej zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na

- WZÓR -

roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2018r. poz. 2191).

9. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy, o którym mowa w ust. 3, jest właściwy do uregulowania należności wynikającej z niniejszej umowy, służy do rozliczeń finansowych w ramach wykonywanej przez niego działalności gospodarczej, jest zgłoszony do właściwego urzędu skarbowego oraz dla wskazanego rachunku bankowego prowadzony jest rachunek VAT, o którym mowa w art. 2 pkt 37 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

§ 7

1. Wykonawca jest zobowiązany zapłacić Zamawiającemu karę umowną w następujących przypadkach:
- a) zwłoka w dostawie przedmiotu zamówienia (zamówienie częściowe) lub zwłoka w dostawie towarów wymienianych w ramach gwarancji - w wysokości 0,5 % wynagrodzenia brutto określonego dla danego zamówienia częściowego za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki ponad określony w umowie termin dostawy;
 - b) nie dopełnienie warunków określonych w § 4 umowy - w wysokości 0,5 % wynagrodzenia brutto (wartość umowy) określonego w § 6 ust. 2 za każde zdarzenie;
 - c) w sytuacji określonej w § 5 ust. 5 umowy - w wysokości 5,0 % wynagrodzenia brutto określonego dla danego zamówienia częściowego;
 - d) rozwiązanie przez Zamawiającego umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca lub przez Wykonawcę z własnej woli, w wysokości 10,0 % wynagrodzenia brutto (wartość umowy) określonego w § 6 ust. 2.
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 6 ust. 2.
3. Zamawiający zastrzega możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach ogólnych.
4. Zamawiający jest uprawniony do potrącania kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 8

1. Zmiana postanowień umowy wymaga zgody obu Stron wyrażonej na piśmie w formie aneksu do umowy pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem ust. 4.
2. Zmiana istotnych postanowień umowy może nastąpić tylko w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy i nie może naruszać przepisów art. 454 i 455 ustawy.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany istotnych warunków umowy w następujących przypadkach:
- a. zmniejszenia cen jednostkowych netto przez wykonawcę
 - b. zmiana (zamiana) asortymentu nie wpływająca na zwiększenie wartości pierwotnej umowy
 - c. zmiany terminu zakończenia umowy zgodnie z zapisami umowy, nie dłużej niż o 30 dni
 - d. zwiększenie ceny jednostkowej netto danego produktu na **uzasadniony dokumentami wniosek** Wykonawcy (np. informacja od producenta), **nie więcej niż do 30 %** (łącznie) wartości wskazanej w Zestawieniu; zmiana może wejść w życie **po uzyskaniu zgody** zamawiającego i podpisaniu Aneksu
 - e. dodanie nowego produktu (uzasadnione przez zamawiającego), nie ujętego w Zestawieniu, po zaakceptowaniu przez zamawiającego ceny jednostkowej
 - f. zwiększenie wartości umowy wynikające z powyższych punktów (c ÷ e), oraz ewentualnej zmiany stawki VAT, **maksymalnie do 50 %** wartości pierwotnej umowy (łącznie).
4. Zmiana danych tele-adresowych lub zmiana rachunku bankowego wymaga sporządzenia aneksu. Strona dokonująca zmian zobowiązana jest w terminie do 14 dni poinformować o zmianie drugą Stronę w formie pisemnej.
5. Sporządzania aneksu nie wymaga:
- zmiana osób odpowiedzialnych za realizację umowy (ze strony wykonawcy i zamawiającego); w takim wypadku strona dokonująca zmiany winna powiadomić o tym drugą stronę w terminie do 7 dni od zmiany
 - zmiana ilości zamawianych towarów w stosunku do ilości określonych w Zestawieniu, nie wpływająca na podstawową wartość umowy;
 - zmiana stawki podatku VAT; w takim wypadku zmieniona stawka VAT winna być ujęta na fakturze.

- WZÓR -

§ 9

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawierania, Zamawiający może od umowy odstąpić w terminie miesiąca od daty uzyskania wiadomości o tej zmianie. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu prawidłowego wykonania części umowy.
2. Zamawiający zastrzega możliwość skrócenia terminu obowiązywania umowy w przypadku zmian organizacyjnych - likwidacja kuchni szpitalnej. W takim wypadku Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zmianie terminu zakończenia umowy z wyprzedzeniem co najmniej 30 dniowym.
3. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w przypadku nie wywiązywania się Wykonawcy z postanowień umowy, a w szczególności określonych w § 4 i 5 umowy, bez prawa Wykonawcy do jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.
4. **Niniejsza umowa wygasa, gdy:**
 - a) upłynął termin realizacji umowy, określony w § 1 ust. 5, z zastrzeżeniem postanowień ust. 2 oraz § 8 umowy, lub
 - b) wyczerpana została szacunkowa kwota umowna określona w § 6 ust. 2, z zastrzeżeniem postanowień § 8 umowy.Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego i jego następców prawnych.

§ 10

1. W sprawach nie unormowanych w umowie stosuje się przepisy Prawa Zamówień Publicznych, Kodeksu cywilnego oraz inne odpowiednie dla przedmiotu umowy przepisy prawa powszechnie obowiązujące.
2. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikających z umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie bez pisemnej zgody Zamawiającego. W szczególności Zamawiający nie wyraża zgody, aby wierzytelności wynikające z umowy były przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy wobec osób trzecich (np. z tytułu umowy kredytowej, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy bez pisemnej zgody Zamawiającego z osobą trzecią o wstąpienie w prawa wierzyciela (art. 518 KC), ani dokonywać żadnej innej czynności prawnej rodzącej takie skutki.
3. Spory powstające na tle niniejszej umowy rozpatrywać będzie sąd powszechny rzeczowo i miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony umowy zobowiązują się do niezwłocznego powiadomienia o każdej zmianie adresu siedziby lub adresu korespondencyjnego. Wszelką korespondencję wysłaną na adres wskazany w nagłówku umowy Strony uważają za doręczoną, chyba że nastąpi zmiana adresu ze wskazaniem nowego w formie pisemnej, z takim samym skutkiem.
5. Osobą upoważnioną i odpowiedzialną za realizację i rozliczanie umowy ze strony Zamawiającego jest p., tel., e-mail..... lub osoba ją zastępująca.
6. Osobą upoważnioną i odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Wykonawcy jest p., tel., e-mail: lub osoba go zastępująca.
7. Jednostką właściwą do kontaktu w sprawach faktur/płatności jest Dział Księgowości Zamawiającego, tel. 32 33 08 306, e-mail: ksiegowosc@szpital4.gliwice.pl

§ 11

Integralną część niniejszej umowy stanowią załączniki:

- Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Zestawienie asortymentowo-cenowe
- Załącznik nr 3 - Umowa konsorcjum / Umowa spółki cywilnej / Umowa o współpracy -
jeśli dotyczy

§ 12

Strony oświadczają, że zapoznały się z treścią umowy, zrozumiwały jej treść i bez zastrzeżeń ją podpisują.

- WZÓR -

§ 13

Umowę sporządzono w 3-ch jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz - Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

**) dane będą wprowadzone odpowiednio dla danego pakietu i zgodnie z wybraną ofertą Wykonawcy*