Załącznik Nr. 4

UMOWA Nr ZP/…/2023

zawarta w dniu 2023. ………...

**pomiędzy:**

Aresztem Śledczym w Grójcu, ul. Armii Krajowej 21 reprezentowanym przez:

Dyrektora – ………………………………………………………

zwanym dalej Zamawiającym,

a…................................................................................................................................................. zwanym dalej Wykonawcą.

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez zamawiającego najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym

( art. 275 pkt 1 ustawy Pzp ).

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać wyszczególnione poniżej artykuły :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| Tłuszcz do smarowania pieczywa typu margaryna zaw. tł. min. 40 % min. max. 60 % 250 g [kg]  Tłuszcz do smarowania pieczywa o zawartości min. 40 % max. 60 % tł. w opakowaniach od min. 250 g (dopuszczalne zbiorcze opakowania, bloki, puszki, maksymalne jednostkowe opakowanie nie więcej niż 10 kg). Produkt roślinny bez dodatku surowców zwierzęcych, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, barwa kremowa do jasnożółtej; cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 2250 |  |

Lub/i

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| Olej roślinny rzepakowy uniwersalny op. 0,5 – 5 l [L]  Olej roślinny rzepakowy jadalny uniwersalny, nadający się do smażenia (także w głębokim tłuszczu) płynny, klarowny, o żółtej barwie, brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, smak i zapach typowy dla surowca. Opakowania butelki plastikowe PE, czyste, nieuszkodzone, szczelne, oznakowane, o poj. Min. 0,5 l – 5 l. | litr | 1300 |  |

Lub/i

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| Mleko 2% opak. 1-5 L (L) Produkt - uzyskany z mleka surowego poddane normalizacji i pasteryzacji. Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki. Smak i zapach właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów. Okres przydatności do spożycia mleka spożywczego pasteryzowanego o zawartości 2% tł. deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie: o wadze 1–5 L/szt., etykietowane z naniesioną na każdej sztuce datą przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym. | litr | 200 |  |
| Jogurt owocowy 100 g – 150 g (kg), Wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z dodatkiem owoców i cukru. Zawartość: 1,5 - 2,5% tł., wsad owoców od 4,5 – 9%. Wygląd:skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytego dodatku. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z zawartością owoców. Konsystencja jednolita, gęsta. Okres przydatności do spożycia jogurtu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie o masie netto kubki od 100 gram do 150 gram. | kg | 400 |  |
| Śmietana do zup i sosów, zaw. Tłuszczu 18%, opakowanie do 0,400 kg. | kg | 300 |  |
| Twaróg półtłusty, opakowanie do 25 kg, niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. | kg | 1500 |  |
| Twaróg chudy, opakowanie do 25 kg, Ser chudy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. | kg | 300 |  |
| Ser topiony 100 g (kg) Gat. I o masie netto 100 g. Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, zawierający od 40 - 60 % tłuszczu w suchej masie. Wygląd zewnętrzny - opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nie uszkodzone; kształt prostokąta, regularny, powierzchnia gładka. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego. Smak charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony. Okres przydatności do spożycia sera topionego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie jednostkowe 100 gram i kształcie zbliżonym do kostki. | kg | 600 |  |
| Serek homogenizowany naturalny 100 gram – 150 gram (kg), Produkt otrzymany w procesie homogenizacji z twarogu odtłuszczonego i śmietanki. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego o pojemności 100 gram do 150 gram. | kg | 600 |  |
| Ser żółty bez dodatku tłuszczów roślinnych opakowanie 1-3 kg (kg), Produkt typu edamski lub produkt jednoznaczny. Struktura i konsystencja jednolita i zwarta, na przekroju mogą być widoczne niewielkie dziury, barwa żółta. Skład: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii, podpuszczka. Konsystencja: miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny, Opakowanie: w osłonie zewnętrznej typowej dla danego wyrobu w opakowaniu jednostkowym max. 3kg/blok | kg | 100 |  |
| Jogurt naturalny 100 g-150 g (kg), Wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić. Okres przydatności do spożycia jogurtu naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego. Opakowanie o masie netto kubki – 100 gram do 150 gram. | kg | 600 |  |
| serek typu fromage opakowanie od 80 g do 120 g | kg | 400 |  |
| Twarożek kremowy w kubku op. do 0,150 g | kg | 400 |  |

Lub/i

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za 1 kg** |
| Chleb biały pszenno – żytni, krojony, foliowany, pakowany po 350 g. każdy chleb winien posiadać etykietę zawierającą takie informacje jak: data przydatności do spożycia, gramatura, skład, nazwę, producenta, nazwę artykułu. | **kg** | **29000** |  |
| Bułka tarta, w opakowaniach do 25 kg, etykieta na opakowaniu  z nazwą producenta, nazwą artykułu, gramaturą, składem i terminem przydatności do spożycia. | **kg** | **300** |  |
| Chleb żytni- sitkowy, krojony, foliowany, pakowany po 400 g. każdy chleb winien posiadać etykietę zawierającą takie informacje jak: data przydatności do spożycia, gramatura, skład, nazwę producenta, nazwę artykułu. | **kg** | **500** |  |

w ilościach i terminach uzgodnionych z Zamawiającym o parametrach zgodnych z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi przedmiotu zamówienia oraz wymaganiami Zamawiającego zamieszczonymi w opisie przedmiotu zamówienia. Wszystkie dostarczone produkty będą posiadały w momencie dostawy, minimalny okres przydatności do spożycia określony w opisie przedmiotu zamówienia. Oferta na podstawie której dokonano wyboru dostawcy stanowi integralną część niniejszej umowy. Strony ustalają łączną, maksymalną wartość zamówienia na : …………….zł netto plus podatek VAT, zgodnie z obowiązującymi stawkami, co stanowi kwotę …………….. zł brutto.

Słownie: …………………………………………………………………………………

§ 2

1. Należności za dostawy, o których mowa w § 1 regulowane będą przelewami z rachunków bankowych Zamawiających na wskazany na fakturze rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur VAT.

2. Faktury, o których mowa w ust. 1, wystawiane będą każdorazowo po zrealizowaniu poszczególnych dostaw.

3. Dostawy realizowane będą sukcesywnie do siedziby Aresztu Śledczego w Grójcu, ul. Armii Krajowej 21, 05-600 Grójec – magazyn żywnościowy oraz do Oddziału Zewnętrznego w Stawiszynie, Stawiszyn 31, 26-800 Białobrzegi – magazyn żywnościowy środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia :

Część I Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie raz w miesiącu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

Lub/i

Część II Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie raz w miesiącu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

Lub/i

Część III Dostawy realizowane będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zleceń jednostkowych w terminie 48 godzin od momentu otrzymania takiego zapotrzebowania (nie licząc dni wolnych od pracy) lub w innym uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym terminie jeden raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.

Część IV Dostawy realizowane będą sześć razy w tygodniu tj. codziennie z wyłączeniem niedzieli w godzinach: od 8:00 do 11:00, lub w wyjątkowych sytuacjach innych, uzgodnionych z zamawiającym. Dostawy realizowane w innych godzinach nie będą przyjmowane.

4. Wykonawca zapewnia dobrą jakość dostarczanych produktów zgodnie z obowiązującymi ich przepisami, wszystkie realizowane dostawy muszą spełniać wymogi norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego złej jakości, niezgodności z opisem przedmiotu zamówienia lub wad (w tym ukrytych) dostarczanych produktów, Wykonawca zobowiązuje się pokryć koszty przeprowadzonych badań jakościowych, jeżeli badania te wykażą nieodpowiednią jakość dostarczonych artykułów. W przypadku wad lub złej jakości dostarczanych artykułów widocznych w momencie dostawy zamawiający nie przyjmie danej partii produktów uznając dostawę jako nie kompletną.

5. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o złej jakości dostarczonych artykułów najpóźniej w następnym dniu roboczym następującym po dniu otrzymania dostawy. Odbioru ilościowego i jakościowego przedmiotowego asortymentu, dostarczonego do magazynów Zamawiającego każdorazowo dokonywać będzie magazynier na podstawie faktury lub dokumentu WZ. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnej i natychmiastowej wymiany zakwestionowanej partii towaru na wolną od wad na swój koszt i ryzyko, w terminie nie dłuższym niż …….. godzin od daty złożenia przez Zamawiającego pisemnej reklamacji (fax, e-mail).

§ 3

1. Cena na poszczególny asortyment wymieniony 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.

2. Zamawiający dopuszcza waloryzację cen na poszczególny asortyment, waloryzacja podczas trwania umowy może nastąpić tylko raz, nie wcześniej niż po zakończeniu trzeciego miesiąca jej obowiązywania. Wysokość zmiany określona będzie kwartalnym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowanym na stronie Głównego Urzędu Statystycznego, maże zostać wprowadzona w formie aneksu do umowy, na wniosek Wykonawcy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania.

4. W przypadku nie wywiązywania się przez Wykonawcę z warunków niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.

§ 4

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie zrealizowania do 20 % kwoty Zamówienia.

2. Zakup przez zamawiającego mniejszych ilości artykułów wymienionych w specyfikacji nie może być podstawą żadnych roszczeń ze strony wykonawcy wobec zamawiającego.

§ 5

1. Strony ustalają, że treść umowy może ulec zmianie zgodnie z art. 455 ustawy Pzp.

2. Zmiana zawartej umowy może nastąpić, gdy:

a) wystąpią przeszkody o obiektywnym charakterze (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia, a więc mieszczące się w zakresie pojęciowym tzw. siły wyższej), np. pogoda uniemożliwiająca wykonywanie umowy, zdarzenia nie leżące po żadnej ze stron umowy. Strony mają prawo do skorygowania uzgodnionych zobowiązań i przesunięcia terminu realizacji maksymalnie o czas trwania siły wyższej. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania się nawzajem o wystąpieniu w/w przeszkód.

3. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu.

4. Strona wnioskująca o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi oraz przedkłada propozycję aneksu do umowy.

§ 6

1. Umowa zostaje zawarta na okres 6 miesięcy licząc od dnia …………… lub do

wyczerpania przedmiotu zamówienia.

2. Ewentualne zmiany i uzupełnienia w treści umowy będą wprowadzane za zgodą obu stron

w drodze aneksu na piśmie pod rygorem nieważności.

**§** 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie:

1. 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.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o tych okolicznościach.

3. 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 30-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.

4. W przypadkach, o których mowa w § 3 ust. 1, § 3 ust. 3, § 7 ust. 1, § 7 ust. 2, § 7 ust. 3 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 8

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 § 2 ust. 3,

Zamawiający ma prawo każdorazowo żądać kar umownych w wysokości 10 % wartości brutto zakwestionowanych bądź niedostarczonych artykułów z danego zamówienia cząstkowego, 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 § 3 ust. 3 oraz w § 7 ust. 1, 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.

6. W przypadku niedotrzymania terminu określonego w § 2 ust. 5 – w wysokości 1 % wartości dostarczanej partii towaru za każdy dzień zwłoki,

7. Wygaśnięcie umowy nastąpi z upływem okresu na jaki umowa została zawarta lub z chwilą całkowitego ilościowego wykorzystania umowy.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych

§ 10

Spory między stronami umowy rozstrzygać będą sądy powszechne właściwe dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

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

§ 12

Umowa sporządzona została w 2jednobrzmiących egzemplarzach , po ***1*** dla każdej ze stron.

***ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA***