

DKw.2233.37.2023.DB

Załącznik nr 2

Wzór umowy Umowa nr/DKw/2023

zawarta w Żytkowicach w dniu 2023 r.
pomiędzy: **Skarbem Państwa - Zakładem Karnym w Żytkowicach**
z siedzibą w **Brzustów 62, 26-930 Garbatka Letnisko**
NIP: **812-10-58-480**, REGON **001038200**
– zwanym w treści umowy **Zamawiającym**,
reprezentowanym przez:

mjr Robert Wilczyński – Dyrektor Zakładu Karnego w Żytkowicach

a,

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

....., z siedzibą w, kod pocztowy, przy ulicy, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:, NIP:, REGON: zwany dalej „**Wykonawcą**”, którego reprezentuje:

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG)

(imię i nazwisko)....., prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą z siedzibą, kod pocztowy, przy ulicy, wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP:....., REGON:

zwanym dalej **Wykonawcą**

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr sprawy **DKw.2233.37.2023.DB**, o wartości poniżej wartości określonej w art. 2 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 1720 z późn. zm.), strony zawierają zgodnie umowę następującej treści:

§ 1

- Wykonawca, wyłoniony w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zgodnie ze złożoną w dniu ofertą, zobowiązuje się do sukcesywnych dostaw Zamawiającemu warzyw i ziemniaków, do magazynu żywnościowego Zamawiającego zlokalizowanego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach, Brzustów 62, 26-930 Garbatka Letnisko.
- Zamawiający przewiduje, że w ramach niniejszej umowy dokona zakupu pozycji wyszczególnionych w tabeli:

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Wartość podatku VAT %	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość zamówienia brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1	burak ćwikłowy	kg	1000				
2	cebula biała	kg	600				
3	jabłko	kg	600				

4	kapusta biała	kg	1000				
5	kapusta czerwona	kg	160				
6	kapusta kwaszona	kg	240				
7	marchew	kg	1600				
8	ogórek kiszony	kg	80				
9	pietruszka	kg	320				
10	por	kg	80				
11	seler	kg	320				
12	ziemniaki	kg	6000				

- Przedmiot zamówienia musi być zgodny z przepisami regulującymi dopuszczenie do spożycia produkty i artykuły spożywcze oraz przepisami regulującymi aspekty higieny i bezpieczeństwa w procesie produkcji wyrobów spożywczych bądź otrzymywania surowców do uzyskania produktów spożywczych. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoistą barwę, smak i zapach.
- Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.
- Zamawiający dokonywał będzie zamówień w dni robocze.
- Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane dostawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji występujących w tabeli w § 1 ust. 2 niniejszej umowy.
- Przedmiot zamówienia ma być dostarczony przez Wykonawcę na własny koszt, środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.
- Przed pierwszą dostawą Wykonawca zobowiązany jest określić numery telefonów kontaktowych oraz adresy e-mail niezbędne do prawidłowej komunikacji. W przypadku nie określenia przez Wykonawcę danych, o których mowa w zdaniu poprzednim – obowiązują dane podane w ofercie.
- Oferta na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy stanowi integralną część niniejszej umowy.

§ 2

Zgodnie ze złożoną ofertą wartość brutto przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 ust. 2, wynosi zł (słownie: złotych/100), zgodnie z ofertą Wykonawcy złożoną w danym postępowaniu.

§ 3

- Zamawiający zobowiązuje się do uiszczania należności za dostarczony przedmiot zamówienia przelewem w terminie **30 dni** od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury po realizacji zamówienia cząstkowego.
- 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.

3. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie, Wykonawca ma prawo żądać odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.
4. Cena na poszczególne asortymenty wymienione w niniejszej umowie 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.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia w zakresie do 30%. Zmniejszenie zamówienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim nie stanowi podstawy do odstąpienia od umowy. Nadto Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia w związku z niezrealizowaniem umowy w całości.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania zwrotów jakościowych.
2. Zamawiający zobowiązuje się do sprawdzenia towaru w chwili odbioru. Zamawiający odmówi przyjęcia dostarczonych artykułów złej jakości. Stanowisko Zamawiającego co do jakości dostarczonego towaru jest wiążące dla Wykonawcy.
3. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę o złej jakości dostarczonego towaru niezwłocznie po wykryciu powyższego faktu. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy wymiany zakwestionowanego towaru na wolny od wad we wskazanym przez siebie terminie, w tym także w tym samym dniu, a Wykonawca w takim przypadku zobowiązuje się go dostarczyć.
4. W przypadku:
 - 1) niedokonania wymiany wadliwego towaru, o której mowa w § 4 ust. 3,
 - 2) niedostarczenia zamówionego towaru w czasie określonym w § 1 ust. 4,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. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej przez niego 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:
 - a) dostarczenia artykułów niezgodnych z umową, niewłaściwej jakości, popsutych, nieświeżych, bądź,
 - b) nie dostarczenia zamówionego towaru w terminie określonym w § 1 ust. 4.

4. 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.
5. 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.
6. 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

Umowa obowiązuje strony od dnia podpisania do dnia **31.07.2023 r.** lub do dnia zrealizowania jej w całości przed dniem **31.07.2023 r.**

§ 8

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

Lp	Produkt	j.m.	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4	5
1	burak ćwikłowy	kg	03221111-7	Korzenie buraka czyste, bez uszkodzeń, nieprzemarznięte, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany; zabarwienie przekroju – ciemnoczerwone; średnica korzeni do 10 cm. Przeznaczenie do spożycia w stanie świeżym oraz przechowywania zimowego.
2	cebula biała	kg	03221113-1	Cebula czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej niepopękanej. Kształt cebuli kulisty lub lekko spłaszczony, średnica nie mniejsza niż 3 cm, korzenie całkowicie zaschnięte.
3	jabłko	kg	03222321-9	Odmiany półsłodkie. Wygląd jabłka: zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nieprzemarznięte, niesparciałe, o miąższu białym lub kremowo białym, jednolitym dla danej odmiany. Owoce muszą być czyste, jędrne, niepopękane, dojrzałe o kształcie zbliżonym do kulistego, gładkie. Dostawa partii produktu musi być jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Średnica jabłka mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga jednej sztuki od 120g do 150g. Jabłka wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.
4	kapusta biała	kg	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo,

				zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 20 cm.
5	kapusta czerwona	kg	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśnięte, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.
6	kapusta kwaszona	kg	15331142-4	Produkt spożywczy z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach – prawidłowy dla kapusty prawidłowo ukiszonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku - jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8% wagi. Zawartość soli kuchennej: 1,2 – 2,5% wagi. Dopuszczalna tolerancja: Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przypraw roślinnych. Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, niedostateczna ilość soku (tzw. wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
7	marchew	kg	03221112-4	Marchew bez naci. Korzenie marchwi: zdrowe, czyste, jędrne, nie popękane, bez pobocznych rozgałęzień. Barwa korzeni: jednolita, typowa dla odmiany. Kształt korzenia: stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie. Średnica marchwi mierzona w najszerszym przekroju podłużnym od 2 cm. Nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu. Produkt nie może zawierać domieszek innych odmian – musi być zachowana jednolitość odmiany. Produkty powinny być wolne od nadmiernego zawilgocenia.
8	ogórek kiszony	kg	15331000-7	Produkt spożywczy ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie. Smak i zapach: ogórków prawidłowo ukiszonych, aromatyczny, słono kwaśny.

				Ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowo zielonej, o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych, plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm. Wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawoszarej, lekko mętny, dopuszcza się osad z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku, itp.). Zawartość soli kuchennej – 1,5 – 3,0% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
9	pietruszka	kg	03221110-0	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciłe, bez rozgałęzień i narośli; zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; same korzenie bez naci; średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm.
10	por	kg	03221000-6	Wygląd: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, prawidłowo wykształcone, proste i ściśle, o świeżym wyglądzie. Produkt jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm.
11	seler	kg	03221000-6	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciłe, z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym, lub kremowo białym bez pustych komórek wewnętrznych, same korzenie bez naci, średnica korzeni od 8 cm. `
12	ziemniaki	kg	03212100-1	Ziemniaki z tegorocznych zbiorów, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku. Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica kłąbów w cm: 4,0. Bulwa ziemniaka okrągło-owalna, kształtna, skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, dojrzała, zdrowa, sucha, niezazieleniona. Zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej. Musi być zachowana jednolitość odmiany produktu.

- Wykonawca oświadcza, iż wyroby, stanowiące przedmiot umowy, posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty (atesty) odpowiednich urzędów, oraz są wytworzone zgodnie z odpowiednimi Polskimi Normami, które zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającemu.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.

4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas Wykonywania przedmiotu zamówienia.

§ 9

Ewentualne sprawy sporne rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny.

§ 10

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

§ 11

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks Cywilny oraz aktów wykonawczych do nich.

§ 12

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA