

**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.2232.17.2020)*

**UMOWA DOSTAWY  
D/Kw.2232. .2020**

Część 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11

zawarta w dniu ..... 2020 roku w Kamińsku,  
pomiędzy: Skarb Państwa - Zakład Karny w Kamińsku, 11 – 220 Górowo łąweckie, 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 2020 r., poz. 1843 ze zm.), zwaną w dalszej części umowy ustawą PZP lub ustawą Prawo Zamówień Publicznych.

**§ 1.**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego od dnia .....2020 roku do dnia .....2021 roku warzyw i owoców przetworzonych oraz 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.
2. Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego:

**CZĘŚĆ 1**

**1. Burak ćwikłowy w ilości 15 000 kg:**

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

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd korzeni: czyste, całe bez uszkodzeń, zdrowe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany;
- 2) zabarwienie przekroju: ciemnoczerwone;
- 3) średnica korzeni od 5 cm.

**2. Cebula biała w ilości 15 000 kg:**

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

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd: czysta, zdrowa, cała bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości

#### 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.2232.17.2020)

i zepsucia, posortowane, 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 25 000 kg;

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

*Wymagania jakościowe:*

1. korzenie marchwi muszą być zdrowe, całe, czyste, jędrne, niepopękane bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, bez bocznych rozgałęzień;
2. barwa korzeni marchwi musi być jednolita, typowa dla odmiany;
3. kształt marchwi musi być stożkowy, gładki 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 15 000 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, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi;
- 2) jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.

#### 5. Kapusta czerwona w ilości 3 000 kg;

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

*Wymagania jakościowe:*

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

#### 6. Seler korzeń w ilości 8 500 kg;

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

*Wymagania jakościowe :*

#### 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.2232.17.2020)

- 1) wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, niesparciate, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym lub kremowo - białym bez pustych komór wewnętrznych;
- 2) średnica korzeni od 10 cm .

#### 7. Pietruszka korzeń w ilości 8 500 kg;

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

*Wymagania jakościowe :*

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

#### 8. Por w ilości 7 500 kg;

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

*Wymagania jakościowe:*

- 1) wygląd: cały, świeży, czysty, zdrowy, jędrny, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, z liśćmi przyciętymi do długości nie przekraczającej dwóch długości części wybielonej (cebuli rzekomej), prawidłowo wykształcony, prosty i ścisły;
- 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 25 000 kg;

- muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

- 1) odmiany jabłek półślodkich, dostarczone w stanie świeżym, z odmian odpowiednich do pory roku;
- 2) owoce: zdrowe, całe, czyste, jędrne, nie popękane, dojrzałe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane
- 3) barwa jednolita, typowa dla odmiany;
- 4) owoce 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 80 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 7 500 kg – waga po odcieku;

*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.2232.17.2020)

- 1) kapusta musi być zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona;
- 2) barwa kapusty kiszzonej musi być: biała do kremowej – jednolita, nie dopuszcza się kapusty o żółtym zabarwieniu;
- 3) nie może zawierać domieszek innych odmian;
- 4) kształt w przekroju i konsystencja – skrawki nitkowate, podłużne, jędrne i chrupkie
- 5) smak i zapach swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych;
- 6) opakowanie - 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;
- 7) oznakowanie uwzględniające warunki przechowywania oraz termin przydatności do spożycia

#### 2. Ogórek kwaszony w ilości 4 000 kg;

##### *Wymagania jakościowe*

Ogórki muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym, pochodzące z odpowiednich gleb, nieprzenawożone;

- 1) wygląd: całe, pełne w środku, jednolite odmianowo;
- 2) zbliżone pod względem wielkości i średnicy;
- 3) zapach i smak swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych
- 4) opakowanie: 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;
- 5) oznakowanie uwzględniające warunki przechowywania oraz termin przydatności do spożycia.

#### **CZĘŚĆ 4**

#### Ziemniaki jadalne w ilości 120 000 kg;

– dostarczone w stanie świeżym, powinny pochodzić z odpowiednich gleb lżejszych, racjonalnie nawożonych mineralnie (nieprzenawożone 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, czyste, suche, nie zaparzone, bez uszkodzeń, posortowane, niezazielenione;
- 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) Fasola suszona – typu Jaś w ilości 2 100 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.2232.17.2020)

- 2) Groch łuskany połówki w ilości 1 000 kg;
- 3) Soczewica suszona w ilości 200 kg;

#### *Wymagania jakościowe*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 12 miesięcy;
- 2) opakowania netto dla fasoli i grochu do 30 kg , natomiast dla soczewicy do 1 kg ;
- 3) smak i zapach charakterystyczny dla fasoli suszonej, grochu łuskanego i soczewicy, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, objawów psucia się, wilgotności, stęchlizny.

#### **CZĘŚĆ 6**

Pure ziemniaczane w ilości 4 600 kg;

#### *Wymagania jakościowe:*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) opakowania netto do 30 kg;
- 3) wygląd i konsystencja jednolita pod względem wyglądu, barwa biała, lekko kremowa;
- 4) struktura konsystencji: sypkie płatki, nieklejące się lub zbrylone.

#### **CZĘŚĆ 7**

1. Koncentrat pomidorowy 30 % w ilości 3 000 kg;
2. Leczo pieczarkowe w ilości 5 000 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 kg 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 %.

#### **CZĘŚĆ 8**

1. Dżem nisko słodzony w ilości 6 000 kg;

#### *Wymagania jakościowe:*

1. data minimalnej trwałości od dnia dostawy nie krótszy niż 6 miesięcy;
2. opakowania jednorazowe bezzwrotne wiaderka, o wadze od 5 kg,
3. wygląd i konsystencja jednolita, gładka, gęsta lub galaretowana, możliwe widoczne owoce.

#### **CZĘŚĆ 9**

1. Kompot wieloowocowy w ilości 600 l;

#### 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.2232.17.2020)

##### *Wymagania jakościowe:*

1. produkt spożywczy pasteryzowany
2. data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
3. opakowania, jednorazowe bezzwrotne słoiki, o pojemności netto od 0,9 l do 5 l,
4. wygląd i konsystencja jednolita, płynna widoczne owoce, zalewa klarowna o zawartości owoców nie mniej niż 30 % .

##### 2. Kukurydza konserwowa po odsączeniu zalewy w ilości 1000 kg;

###### *Wymagania jakościowe:*

1. data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
2. produkt spożywczy - soczyste nasiona uzyskane z wysokiej jakości surowców o barwie słonecznej i klarownej zalewie;
3. barwa – żółta, jednolita w całej masie;
4. nasiona naturalnie słodkie i chrupiące;
5. opakowanie jednostkowe – puszki o wadze od 0,220 kg do 3 kg, posiadające system łatwego otwarcia lub słoiki, zapewniających właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

##### 3. Papryka konserwowa po odsączeniu zalewy w ilości 400 kg;

###### *Wymagania jakościowe :*

- 1) produkt spożywczy pasteryzowany;
- 2) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 3) produkt spożywczy – papryka marynowana paski lub ćwiartki, otrzymany z papryki spożywczej pół-słodkiej, słodkiej, pozbawione gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w marynacie octowej z dodatkiem przypraw;
- 4) barwa – jednolita w całej masie;
- 5) papryka nierozpadająca się - jędrna;
- 6) opakowanie jednostkowe – o wadze od 0,5 kg do 5 kg, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

##### 4. Groszek konserwowy po odsączeniu zalewy w ilości 700 kg;

###### *Wymagania jakościowe:*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) produkt spożywczy – otrzymany z groszku - części jadalnych, owoce uzyskane z wysokiej jakości surowców o barwie zielonej i klarownej zalewie;
- 3) barwa – jednolita w całej masie;
- 4) groszek nie rozpadający się - jędrny;
- 5) opakowanie jednostkowe – puszki o wadze od 0,220 kg do 3 kg , posiadające system łatwego otwarcia lub słoiki, zapewniających właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

##### 5. Szczaw konserwowy - w ilości 990 kg;

###### *Wymagania jakościowe :*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) opakowania netto - jednorazowe bezzwrotne słoiki o gramaturze 0,9 kg;
- 3) smak kwaśny charakterystyczny dla przecieru szczawiowego
- 4) wygląd i konsystencja jednolita, ciemnozielona półpłynna masa (przetarta masa z liści szczawiu) o zawartości szczawiu siekanego minimum 60 %.

##### 6. Ogórek konserwowy po odsączeniu zalewy w ilości 300 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.2232.17.2020)

##### *Wymagania jakościowe :*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) opakowania netto – jednorazowe bezzwrotne słoiki o gramaturze od 0,9 kg do 5 kg;
- 3) wygląd i konsystencja - ogórki podłużne, proste, grubo-brodawkowe, wyrównanej wielkości, proporcjonalne; w przekroju widoczne słabo wykształcone nasiona, ściśle przylegające, brak pustych komór, ogórki chrupkie, jędrne; barwa zmieniona procesem fermentacji: oliwkowozielona o różnych odcieniach, w przekroju barwa wyrównana, jaśniejsza, zalewa klarowna
- 4) skład podstawowy i smak - bez obcych posmaków i zapachów, kwaśno-słodki z wyraźnie wyczuwalnym smakiem użytych przypraw: wywar z pieprzu, ziela angielskiego, liścia laurowego, gorczycy i kopru.

##### 7. Fasola czerwona konserwowa po odsączeniu zalewy w ilości 300 kg

##### *Wymagania jakościowe :*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) produkt spożywczy – nasiona fasoli o różnej wielkości w zalewie z wody i soli
- 3) opakowanie jednostkowe puszki o wadze od 0,22 kg do 3 kg , posiadające system łatwego otwarcia lub słoiki, zapewniających właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.
- 4) konsystencja i smak - fasola ugotowana jest twarda w dotyku, śliska a smak typowy dla ugotowanej fasoli.

##### 8. Fasola biała konserwowa po odsączeniu zalewy w ilości 400 kg

##### *Wymagania jakościowe :*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) produkt spożywczy – nasiona fasoli o różnej wielkości w zalewie z wody i soli
- 3) opakowanie jednostkowe puszki o wadze od 0,220 kg do 3 kg , posiadające system łatwego otwarcia lub słoiki, zapewniających właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.
- 4) konsystencja i smak - fasola ugotowana jest twarda w dotyku, śliska a smak typowy dla ugotowanej fasoli.

##### 9. Surówka warzywna po odsączeniu zalewy w ilości 2 000 kg;

##### *Wymagania jakościowe :*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 10 miesięcy;
- 2) opakowania netto - jednorazowe bezzwrotne słoiki o gramaturze od 0,9 kg do 5 kg;
- 3) wygląd i konsystencja jednolita o zawartości sałatki po odcieku minimum 0,6 kg;
- 4) skład podstawowy: marchewka, por, ogórek, seler, pietruszka, kapusta biała, cebula, olej, przyprawy.

#### **CZĘŚĆ 10**

1. Włoszczyzna suszona w ilości 400 kg - w skład mieszanki wchodzi jednakowe ilości marchwi, pora, selera i pietruszki, opakowania netto do 10 kg;
2. Susz marchwi kostka w ilości 350 kg - w skład której wchodzi marchew cięta suszona, opakowania netto do 20 kg;
3. Susz buraczków w ilości 20 kg w skład których wchodzi buraczki cięte suszone, opakowania netto do 10 kg;
4. Susz kopru w ilości 40 kg - w skład którego wchodzi koperek cięty suszony, opakowania netto do 10 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.2232.17.2020)

#### *Wymagania jakościowe:*

- 1) data minimalnej trwałości od dnia dostawy na w/w artykuły minimum 12 miesięcy;
- 2) smak i zapach charakterystyczny dla suszonych warzyw, bez posmaków i zapachów obcych objawów psucia się, wilgotności, stęchlizny;
- 3) konsystencja sypka, nieznacznie łamliwa, nie zlepiająca się przy nacisku;
- 4) opakowania – zbiorcze jednorazowe (papierowe worki polietylenowych jedno i trzywarstwowe) bezzwrotne, wszystkie muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH .

#### **CZĘŚĆ 11**

1. Brokuł różyczki mrożone w ilości 850 kg;
2. Kalafior różyczki mrożony w ilości 850 kg;
3. Pieczarki plastry mrożone w ilości 400 kg.

#### *Wymagania jakościowe:*

- 1) wyrób głęboko mrożony (o temperaturze poniżej 18<sup>o</sup> C w środku termicznym) gotowy po rozmrożeniu do przeprowadzenia obróbki cieplnej;
- 2) dopuszczalne całe lub krojone różyczki - główki;
- 3) kształt i wielkość charakterystyczne dla przedmiotu zamówienia, jednolity pod względem gramatury, kształtu, wyglądu;
- 4) smak i zapach charakterystyczny dla danego surowca, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych oraz zastosowanych składników;
- 5) opakowania zbiorcze jednorazowe bezzwrotne, podlegające recyklingowi o wadze netto ( po rozmrożeniu ) nie mniej niż 2 kg do 5 kg;
- 6) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 6 miesięcy.

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;



#### **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.2232.17.2020)*

**warzywa i owoce nieprzetworzone** – powinny zostać dostarczone w jednorazowych bezzwrotnych workach (ażurowych) o wadze od 10 kg lub 30 kg netto, bądź 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:

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. żądania przedstawienia przez Wykonawcę 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 zobowiązania Zamawiającego do jego pełnej realizacji, ani też podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń odszkodowawczych z tytułu niezrealizowania całości umowy.

#### **§ 4.**

#### **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.2232.17.2020)*

- 1) Terminy dostaw przedmiotu zamówienia realizowane będą sukcesywnie w ciągu trwania umowy w ilościach wynikających z potrzeb Zamawiającego, minimalna ilość dostaw - jeden raz w tygodniu w zakresie części 1,2,3,4, 11 oraz jeden raz w miesiącu w zakresie części 5,6,7,8,9,10 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>. 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 Zamawiającego 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 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.

#### 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.2232.17.2020)*

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 wymiany zakwestionowanej partii towaru w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego. 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 sposobie załatwienia 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 dotrzymania terminu płatności Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki.
- 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 .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 4) Całkowita wartość zamówienia części 2 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 5) Całkowita wartość zamówienia części 3 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 6) Całkowita wartość zamówienia części 4 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 7) Całkowita wartość zamówienia części 5 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 8) Całkowita wartość zamówienia części 6 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 9) Całkowita wartość zamówienia części 7 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 10) Całkowita wartość zamówienia części 8 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 11) Całkowita wartość zamówienia części 9 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 12) Całkowita wartość zamówienia części 10 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
- 13) Całkowita wartość zamówienia części 11 netto wynosi ..... zł, co stanowi wartość brutto .....(wartość słownie: ...../100 zł brutto).
14. Ceny brutto jednego kilograma dla części 1 zamówienia wynoszą odpowiednio:

**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.2232.17.2020)*

- 14.1. Buraki ćwikłowe, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.2. Cebula biała, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.3. Marchew bez naci, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.4. Kapusta biała, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.5. Kapusta czerwona, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.6. Seler korzeń, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.7. Pietruszka korzeń, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 14.8. Por, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ..... 2020 roku.

15. Cena brutto jednego kilograma dla części 2 jest następująca:

- 15.1. Jabłka, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

16. Cena brutto jednego kilograma dla części 3 jest następująca:

- 16.1. Kapusta kiszona, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 16.2. Ogórek kwaszony, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

17. Cena brutto jednego kilograma dla części 4 jest następująca:

- 17.1. Ziemniaki jadalne, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie:..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ..... 2020 roku.

18. Ceny brutto jednego kilograma dla części 5 zamówienia wynoszą odpowiednio:

- 18.1. Fasola suszona typu – Jaś , wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 18.2. Groch suszony łuskany połówki, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 18.3. Soczewica suszona, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ..... 2020 roku.

19. Cena brutto jednego kilograma dla części 6 jest następująca:

- 19.1. Pure ziemniaczane, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

20. Ceny brutto jednego kilograma dla części 7 zamówienia wynoszą odpowiednio:

- 20.1. Koncentrat pomidorowy 30 %, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 20.2. Leczo pieczarkowe, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

21. Cena brutto jednego kilograma / litra dla części 8 jest następująca:

- 21.1. Dżem nisko słodzony, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

**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.2232.17.2020)*

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

22. Cena brutto jednego kilograma / litra dla części 9 jest następująca:

- 22.1. Kompot wieloowocowy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.2. Kukurydza konserwowa po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.3. Papryka konserwowa po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.4. Groszek konserwowy po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.5. Szczaw konserwowy siekany, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.6. Ogórek konserwowy po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.7. Fasola czerwona konserwowa po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.8. Fasola biała konserwowa po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 22.9. Surówka warzywna po odsączeniu zalewy, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

23. Ceny brutto jednego kilograma dla części 10 zamówienia wynoszą odpowiednio:

- 23.1. Włoszczyzna suszona, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 23.2. Susz marchwi kostka, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 23.3. Susz buraczków, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 23.4. Susz kopru, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

24. Ceny brutto jednego kilograma dla części 11 zamówienia wynoszą odpowiednio:

- 24.1. Brokuł różyczki mrożony, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 24.2. Kalafior różyczki mrożony, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100);
- 24.3. Pieczarki plastry mrożone, wynosi .... zł brutto, (wartość słownie: ..... zł ..../100).

co jest zgodne z ofertą z dnia ... .. 2020 roku.

25. Wymienione w § 7 ceny, obowiązywać będą w czasie trwania umowy określonej w § 1.

26. 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.

#### 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.2232.17.2020)

#### **§ 8.**

- 1) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niestaranego 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, liczącym z upływem ostatniego dnia miesiąca kalendarzowego, w którym złożono oświadczenie w formie pisemnej o wypowiedzeniu umowy.
- 3) Strony zastrzegają prawo rozwiązania niniejszej umowy w każdym czasie jej obowiązywania, za obopólną zgodą na podstawie pisemnego porozumienia.
- 4) 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. 3, 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. 4 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.
  - 7) dla części 7 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 9 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 8) dla części 8 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 10 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 9) dla części 9 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 11 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 10) dla części 10 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 12 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.
  - 11) dla części 11 - 10 % całkowitej wartości brutto zamówienia określonej w § 7 ust. 13 pomniejszonej o wartość dostaw zrealizowanych.

#### **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.2232.17.2020)*

2. Wykonawca wyraża zgodę na ewentualne potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.
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.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**