



PROJEKT

Załącznik Nr 3 do SIWZ

UMOWA

zawarta w dniu w Rudzie Śląskiej pomiędzy:

ZAMAWIAJĄCYM: **Centrum Kształcenia Praktycznego
i Doskonalenia Zawodowego**

ul. gen. Hallera 6

41 - 709 Ruda Śląska

reprezentowanym przez:

- Jana Lomania - Dyrektor

NIP: 641 245 70 25

REGON: 240984766

WYKONAWCĄ:

.....

.....

reprezentowanym przez:

-

NIP:

REGON:

§1

Przedmiotem, niniejszej umowy są dostawy sukcesywne warzyw i owoców i ich przetworów zgodnie z opisem szczegółowym zawartym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia wg zadeklarowanych przez Wykonawcę cen w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część umowy.

§2

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilości i terminach określonych przez Zamawiającego po uprzednim 1 - dniowym zgłoszeniu telefonicznym na nr Wykonawcy lub pisemnych na nr fax-u Wykonawcy z wyszczególnieniem ilości i asortymentu - (codziennie) wg zapotrzebowań częściowych Zamawiającego i wykonana będzie w terminie podanym w zamówieniu przez Zamawiającego.
2. Wykonawca w ciągu 1 dnia potwierdzi przyjęcie zamówienia do realizacji. Milczenie Wykonawcy będzie traktowane jako przyjęcie zamówienia.
 1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć zamówiony towar do siedziby Zamawiającego w godz. 7³⁰ - 15⁰⁰ w dni robocze.
 2. Dostarczany towar winien być w opakowaniach zbiorczych szczelnie zamkniętych.
 3. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia towaru w razie potrzeby.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do telefonicznego korygowania ilości zamawianego towaru.
5. Odbiór towaru odbywać się będzie na podstawie wystawionej faktury VAT.

§3

1. Wykonawca gwarantuje terminowość dostaw do siedziby Zamawiającego własnym transportem, wraz z rozładunkiem i na własny koszt i ryzyko.
2. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych.
3. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przez Wykonawcę towar musi być świeży – w początkowym okresie przydatności do spożycia minimum 2/3 pełnego terminu ważności od dnia dostarczenia do Zamawiającego, musi odpowiadać wymaganiom jakościowym, zgodnie ze złożonym zamówieniem, musi posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ich ujawnienia.
5. W przypadku stwierdzonych wad w dostarczonym towarze, eliminującym go ze spożycia lub o cechach niezgodnych z podanymi w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, Wykonawca niezwłocznie dokona wymiany wadliwego towaru na nowy, pełnowartościowy na własny koszt tego samego dnia.
6. Wykonawca zobowiązuje się do udzielenia gwarancji jakościowej na dostarczony towar na warunkach określonych w Polskiej Normie wyszczególnionych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia stanowiących integralną część umowy.

§4

1. Wartość przedmiotu umowy wynosi brutto : **zł.**
słownie:.....
w tym VAT:..... zł. słownie:.....
zgodnie z otrzymaną ofertą przetargową stanowiącą integralną część niniejszej umowy.
2. Ceny jednostkowe dostarczanych produktów spożywczych określa załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w granicach +/- 20 w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SIWZ w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby.



4. Zamawiający ma prawo nie wykonać w okresie trwania umowy całej ilości zaplanowanych dostaw, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
5. Cena towaru określona w umowie, w czasie wykonywania zamówienia (w okresie obowiązywania umowy) może być korygowana (w górę lub w dół) na pisemny wniosek jednej ze stron, o wskaźnik zmiany cen żywności dotyczący przedmiotu zamówienia publikowany przez Główny Urząd Statystyczny (GUS) lub Wojewódzki Urząd Statystyczny (WUS) przedstawiany wraz z uzasadnieniem w formie pisemnej (wyciąg wskaźnika zmian cen z GUS lub WUS). Wskaźniki wzrostu cen żywności stanowią podstawę do wprowadzenia nowej ceny w formie aneksu do umowy na dostawy. Nowa cena obowiązuje od dnia podpisania aneksu do umowy z zastrzeżeniem, że pierwsza waloryzacja może nastąpić po 3 miesiącach od terminu rozpoczęcia umowy i nie może być dokonywaną częściej niż raz na 3 miesiące.

§6

Należność za dostarczony towar, będzie opłacana przelewem przez Zamawiającego na konto bankowe podawane każdorazowo przez Wykonawcę na fakturze, w terminie **14** dni od dostarczenia towaru wraz z oryginałem faktury.

§7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za zawinione niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach i w wysokości:
 - 1) 15% wartości umowy za nieuzasadnione odstąpienie od umowy lub gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca. Termin zapłaty kary umownej wynosi 14 dni od dnia następnego po odstąpieniu od umowy.
 - 2) 2% wartości dostawy z wadami za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostarczeniu zamówionych wyrobów wolnych od wad w miejsce wadliwych wyrobów.
 - 3) 0,2% wartości dostawy niezrealizowanej w terminie za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
2. Kary umowne oblicza się według wartości netto określonej w niniejszej umowie. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym, w przypadku jeśli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, przewyższa wartość zastrzeżonej kary umownej bądź wynika z innych tytułów niż zastrzeżone.
3. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem zamawiającego z powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy

przez niego było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów.

§8

1. W przypadku uchybienia terminu dostaw przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo jednostronnego odstąpienia od umowy i naliczenia kar umownych zgodnie z **§ 7 ust. 1 pkt. 3.**
2. W sytuacji nieprzestrzegania warunków jakościowych towaru lub sanitarnych produkcji, transportu oraz wymaganych ważnych zezwoleń, Zamawiający ma prawo jednostronnego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowymi i naliczenia kar umownych zgodnie z **§ 7 ust. 1 pkt. 1.**

§8

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
- 2.. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy i dotyczą:
 - a) zmiany świadczenia Wykonawcy na świadczenie lepszej jakości przy zachowaniu tożsamości przedmiotu zamówienia,
 - b) zmiany danych Wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),
 - c) waloryzacji cen,
 - d) zmniejszenia lub zwiększenia ilości, wartości dostaw w stosunku do ilości, wartości przyjętych w umowie,

§9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych z dn.29.01.2004r.(Dz.U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 ze zm.)

§10

Wszelkie zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§11

Właściwym do rozpoznawania sporów wynikających z bytu oraz niewykonania umowy, jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.



§12

Umowę zawarto na okres od dnia 01.II.2010 r. do dnia 31.III.2011 r.

§13

Umowę niniejszą sporządzono w 2 (dwóch) jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....



Załącznik Nr 1 do umowy

Lp	Artykuł	J.m.	Cena jednostkowa netto	VAT (zł.)	Cena jednostkowa brutto
1	2	3	5	6	7 (5+6)
1	Ananas w kawałkach - puszka	kg			
2	Ananas w plastrach - puszka	kg			
3	Ananasy	szt.			
4	Arbuz	kg			
5	Aromat cytrynowy 10gr.	szt.			
6	Aromat mentolowy 10 gr.	szt.			
7	Aromat migdałowy 10gr.	szt.			
8	Aromat waniliowy 10 gr.	szt.			
9	Awokado	szt.			
10	Bakłażan	kg			
11	Banany	kg			
12	Bazyliia świeża - doniczka	szt.			
13	Boczniki	kg			
14	Borowik marynowany	kg			
15	Borowik suszony	kg			
16	Borowiki	kg			
17	Borówki	kg			
18	Botwinka	szt.			
19	Brokuły	kg			
20	Brzoskwinia w puszcze	kg			
21	Brzoskwinie	kg			
22	Burak ćwikłowy	kg			
23	Buraki marynowane	kg			
24	Buraki mrożone	kg			
25	Cebula	kg			
26	Cebula czerwona	kg			
27	Cebula dymka pęczek	szt.			
28	Cebula w minikostkach	kg			
29	Cebulki marynowane	kg			
30	chipsy jabłkowe	kg			
31	Chrzan	kg			
32	Cukinia	szt.			
33	Cykoria	szt.			
34	Cytryny	kg			



35	Czereśnie	kg			
36	Czerwona porzeczka	kg			
37	Czosnek - główka	szt.			
38	Czosnek granulowany	kg			
39	Czosnek w minikostkach	kg			
40	Dressing cytrynowy	l			
41	Dynia	kg			
42	Dżem z czerwonej porzeczki	kg			
43	Dżem brzoskwiniowy	kg			
44	Dżem czereśniowy	kg			
45	Emulsja z czerwonej papryki	l			
46	Estragon świeży - doniczka	szt.			
47	Fasola biała Jaś	kg			
48	Fasola biała konserwowana	kg			
49	Fasola biała mała	kg			
50	Fasola czerwona konserwowana	kg			
51	Fasola szparagowa	kg			
52	Fasola szparagowa konserwowana	kg			
53	Fasola szparagowa mrożona	kg			
54	Fasola szparagowa żółta	kg			
55	Fasolka azuki	kg			
56	Galaretka brzoskwiniowa	kg			
57	Grejfrut czerwony	kg			
58	Grejfruty	kg			
59	Groch dzielony łuskany	kg			
60	Groszek w strączkach	kg			
61	Gruszki	kg			
62	Grzyby shiitake	kg			
63	Grzyby shiitake konserwowane	kg			
64	Imbir	kg			
65	Imbir marynowany	kg			
66	Imbir w zalewie	kg			
67	Jabłka	kg			
68	Jabłka kwaśne	kg			
69	Jeżyny	kg			
70	Kabaczek	kg			
71	Kalafior	kg			
72	Kandyzowana skórka pomarańczowa	kg			



73	Kandyzowane wiśnie	kg			
74	Kapary	kg			
75	Kapusta biała	kg			
76	Kapusta brukselska	kg			
77	Kapusta czerwona	kg			
78	Kapusta kiszona	kg			
79	Kapusta pekińska - główka	szt.			
80	Kapusta włoska	kg			
81	Karambola	szt.			
82	Karczochy	szt.			
83	Kasztany jadalne	kg			
84	Kiełki fasoli mung	kg			
85	Kiełki lucerny	kg			
86	Kiełki słonecznika	kg			
87	Kiełki sojowe	kg			
88	Kolendra świeża - doniczka	szt.			
89	Konfitura z borówek	kg			
90	Konfitura z róży	kg			
91	Konfitura z wiśni	kg			
92	Konfitura z żurawin	kg			
93	Koper włoski (fenkuł)	kg			
94	Koperek - pęczek	szt.			
95	Korniszony	kg			
96	Kukurydza konserwowana	kg			
97	Kurki	kg			
98	Lemonki	kg			
99	Liście winogron	kg			
100	Lubczyk świeży - doniczka	szt.			
101	Majeranek świeży - doniczka	szt.			
102	Mak	kg			
103	Maliny	kg			
104	Mandarynki	kg			
105	Mango	szt.			
106	Marchew	kg			
107	Melisa świeża - doniczka	szt.			
108	Melon żółty	kg			
109	Mięta świeża - doniczka	szt.			
110	Migdały łuskane	kg			
111	Migdały mielone	kg			
112	Migdały w płatkach	kg			



113	Mleczko kokosowe	l			
114	Morele	kg			
115	Mrożona zupa pieczrkowa	kg			
116	Mrożone warzywa - mieszanka	kg			
117	Nasiona sezamu	kg			
118	Natka pietruszki - pęczek	szt.			
119	Ogórek zielony	kg			
120	Ogórki kiszzone	kg			
121	Oliwki bez pestek	kg			
122	Oliwki czarne	kg			
123	Oliwki zielone	kg			
124	Oregano świeże - doniczka	szt.			
125	Orzechy laskowe łupane	kg			
126	Orzechy nerkowca	kg			
127	Orzechy pekan	kg			
128	Orzechy pini	kg			
129	Orzechy pistacjowe	kg			
130	Orzechy włoskie łupane	kg			
131	Orzechy ziemne niesolone	kg			
132	Papryczka chili	kg			
133	Papryka czerwona	kg			
134	Papryka czerwona ostra w oliwie	kg			
135	Papryka konserwowana	kg			
136	Papryka mielona chili	kg			
137	Papryka mielona słodka	kg			
138	Papryka zielona	kg			
139	Papryka żółta	kg			
140	Paryka mielona ostra	kg			
141	Pestki dyni	kg			
142	Pieczarki	kg			
143	Pietruszka - korzeń	kg			
144	Podgrzybek marynowany	kg			
145	Podgrzybek suszony	kg			
146	Podgrzybki	kg			
147	Pomarańcze	kg			
148	Pomidory	kg			
149	Pomidory czereśniowe	kg			
150	Pomidory koktajlowe	kg			
151	Pomidory kons. bez skórek i pestek	kg			



152	Pomidory pelati	kg			
153	Pomidory suszone	kg			
154	Por	kg			
155	Powidła ze śliwek	kg			
156	Poziomki	kg			
157	Przecier z jabłek	kg			
158	Przecier z suszonych śliwek	kg			
159	Rodzynki	kg			
160	Rozmaryn świeży - doniczka	szt.			
161	Rzepa takuan	kg			
162	Rzeżucha - doniczka	szt.			
163	Rzodkiew	kg			
164	Rzodkiew daikon	kg			
165	Rzodkiew takuan marynowana	kg			
166	Rzodkiewka - pęczek	szt.			
167	Salata chińska	kg			
168	Salata liściasta	szt			
169	Salata lodowa	szt.			
170	Salata masłowa	szt			
171	Salata mieszana	kg			
172	Salata rukola - pojemnik 250 gr.	szt.			
173	Seler - korzeń	kg			
174	Seler naciowy	kg			
175	Sezam czarny	kg			
176	Skoncentrowany przecier pomidorowy	l			
177	Skoncentrowany sok malinowy	l			
178	Słonecznik łuskany	kg			
179	Smardze	kg			
180	Smardze suszone	kg			
181	Soczewica	kg			
182	Soja konserwowana	kg			
183	Sok ananasowy	l			
184	Sok grejpfrutowy	l			
185	Sok jabłkowy	l			
186	Sok pomarańczowy	l			
187	Sok pomidorowy	l			
188	Sok wiśniowy	l			
189	Sok z cytryny	l			
190	Sok z granatu (grenadya)	l			



191	Sok z marchewki	l			
192	Sos pomidorowy	l			
193	Sułtanki	kg			
194	Suszone daktyle	kg			
195	Suszone figi	kg			
196	Suszone jabłka	kg			
197	Suszone morele	kg			
198	Suszone owoce leśne	kg			
199	Suszone śliwki	kg			
200	Szałwia świeża - doniczka	szt.			
201	Szczypiorek - pęczek	szt.			
202	Szparagi białe	kg			
203	Szparagi zielone	kg			
204	Szpinak	kg			
205	Szpinak mrożony	kg			
206	Śliwki	kg			
207	Śliwki węgierki	kg			
208	Trawa cytrynowa świeża - doniczka	szt.			
208	Truskawki	kg			
209	Trybula świeża - doniczka	szt.			
210	Tymianek świeży - doniczka	szt.			
211	Winogrona ciemne	kg			
212	Winogrona bezpestkowe	kg			
213	Winogrona jasne	kg			
214	Wiórki kokosowe	kg			
215	Wiśnie	kg			
216	Wiśnie drylowane w syropie	kg			
217	Wiśnie koktailowe	kg			
218	Wykałaczki bambusowe	pacz.			
219	Zielony groszek konserwowy	kg			
220	Ziemniaki	kg			
221	Ziemniaki do smażenia - minifrytki	kg			
222	Żurawina błotna	kg			