

UMOWA nr .../2025

zawarta w dniu ..... w Czartajewie, w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), znak sprawy: ZSZ.260.7.2025, pomiędzy:

**Powiatem Siemiatyckim**, ul. Legionów Piłsudskiego 3, 17-300 Siemiatycze, NIP: 544-14-37-102, w imieniu, którego działa **Zespół Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie**, ul. Długa 130, 17-300 Siemiatycze

reprezentowany przez Martę Izabelę Jakimiuk – Dyrektora szkoły,

zwanym w dalszej części umowy ZAMAWIAJĄCYM

a

nazwa podmiotu.....,

adres.....,

NIP....., REGON.....,

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy WYKONAWCĄ.

§1

Przedmiotem umowy jest „Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Internatu Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie” część .....-.....\* w cenie i ilości określonej w formularzu cenowy, który stanowi Załącznik nr ..... niniejszej umowy.

§2

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości przedmiotu zamówienia określonej w formularzu cenowym poprzez zmniejszenie lub zwiększenie asortymentu ilościowego w zależności od swoich potrzeb, lub w przypadku zawieszenia zajęć dydaktycznych do okresowego wstrzymania dostaw, co będzie skutkowało odpowiednim obniżeniem lub podwyższeniem wynagrodzenia Wykonawcy, ustalonego według ceny jednostkowej i ilości towaru. W przypadku zrealizowania mniejszej wartości lub ilości przedmiotu zamówienia, niż wynika z określonego umową przedmiotu zamówienia, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
2. Ceny jednostkowe zawierać będą wszelkie koszty Wykonawcy związane z realizacją umowy. Ceny artykułów spożywczych **przez okres 3 miesięcy od daty zawarcia umowy** nie mogą ulec zmianie, a cena określona w umowie może być na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego korygowana nie częściej, niż **co 3 miesiące**, ze skutkiem od 1 dnia miesiąca po uzgodnieniu zmiany. Zmiana cen wymaga sporządzenia pisemnego aneksu do umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany, przed zmianą cen, do każdorazowego przedstawienia Zamawiającemu kalkulacji zawierającej uzasadnienie wprowadzenia nowych cen. W przypadku stwierdzenia nieuzasadnionych lub rażąco wysokich wzrostów cen, Zamawiający ma prawo odmowy ich akceptacji i odstąpienia od umowy bez prawa Wykonawcy do naliczenia kar umownych z tego tytułu.

### §3

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres od 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.
2. W okresie przerw świątecznych oraz innych przerw wynikających z organizacji roku szkolnego, Zamawiający zastrzega sobie prawo nieskładania zamówień na dostawy produktów żywnościowych.

### §4

Strony ustalają wymagania dotyczące dostawy:

1. Wykonawca dostarcza do Internatu Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie z siedzibą przy ul. Długiej 130A, Czartajew, produkty spożywcze własnym transportem, na własny koszt, z wniesieniem i rozładunkiem, na podstawie zamówień określających asortyment i ilość zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego. W szczególnych przypadkach wynikających z potrzeby Zamawiającego Wykonawca przyjmie doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia należycie towaru na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu). Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczonych produktów (ukryte i nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu.
3. Zamawiający powiadomi Wykonawcę niezwłocznie po wykryciu wad towaru lub braku towaru. Zamawiający nie jest zobowiązany do sprawdzenia towaru przy odbiorze. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest Intendent.
4. Wymagania jakościowe (\* w umowie z Wykonawcą zostanie tylko część dot. oferty wybranej jako najkorzystniejsza):
  - 1) **Część 1- Pieczywo i wyroby ciastkarskie**
    - a) Wymagania jakościowe:
      - Pieczywo musi być świeże.
    - b) Cechy dyskwalifikujące:
      - Pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie.
      - Pieczywo zabrudzone, spalone.
      - Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony.
      - Oznaki pleśni.
  - 2) **Część 2 – Nabiał i produkty mleczarskie**
    - a) Cechy dyskwalifikujące:
      - Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły.
      - Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne.
      - Zdeformowane, zgniecione, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.
  - 3) **Część 3 –Produkty suche, zbożowe i koncentraty**
    - a) Wymagania jakościowe:
      - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy.
      - Smak i zapach charakterystyczny dla ww. produktów o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów.
      - Konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona-wilgotna.
  - 4) **Część 4 - Ryby mrożone i przetwory**
    - a) Wymagania jakościowe:
      - Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

- b) Cechy dyskwalifikujące:
- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru.
  - Zapach świadczący o procesach psucia się.
- 5) **Część 5 – Warzywa i owoce świeże i kiszone, grzyby**
- a) Wymagania jakościowe:
- Wygląd świeży, czysty, zdrowy bez oznak gnicia, śladów pleśni.
  - Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki.
  - Bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzeń słonecznych.
  - Niedopuszczalny obcy smak i zapach.
- 6) **Część 6 – Mięso, wędliny, drób i podroby**
- a) Wymagania jakościowe:
- Wszystkie produkty objęte zamówieniem, dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.
  - Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodnie z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
  - Wędliny powinny być przyprawiane naturalnymi przyprawami tj. pieprz, sól, kminek, czosnek, cząber, majeranek, papryka.
- b) Oznakowania opakowania zbiorczego:
- Nazwa artykułu spożywczego.
  - Dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
  - Dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
  - Zawartość netto artykułu spożywczego.
  - Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.
- c) Cechy dyskwalifikujące:
- Obce posmaki, zapachy.
  - Oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona.
  - Objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa.
  - Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości.
  - Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
  - Zanieczyszczenia fizyczne lub mechaniczne.
- 7) **Część 7 – Świeże jaja**
- Wymagania jakościowe:
- Jaja powinny być świeże i dobrej jakości.
  - Termin przydatności do spożycia 21 dni.
  - Skorupki powinny być czyste, nieuszkodzone, mają mieć normalny kształt.
  - Żółtko powinno być bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem.
  - Białko powinno być przejrzyste i przezroczyste.
  - Zarodek: rozwinięcie niewidoczne.
  - Ciała obce niedopuszczalne.
  - Zapach niedopuszczalny.
  - Powinny być dezynfekowane na fermie i poddane naświetlaniu.
  - W dniu dostawy powinno być dostarczone zaświadczenie dotyczące powyższych czynności.
- 8) **Część 8 – Mrożonki**
- a) Wymagania jakościowe

- Warzywa mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.
  - Wyroby garmazeryjne mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.
- b) Cechy dyskwalifikujące:
- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru.
  - Zapach świadczący o procesach psucia się.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego towaru lub uzupełnienia zamówienia we własnym zakresie i na własny koszt, w czasie zadeklarowanych w formularzu ofertowym, tj. .... od momentu stwierdzenia i zgłoszenia wady lub niezgodności zamówienia.
  6. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy towaru wolnego od wad lub nie uzupełni zamówienia w czasie zadeklarowanym przez siebie w formularzu ofertowym, tj. .... od momentu stwierdzenia i zgłoszenia wady lub niezgodności zamówienia, Zamawiający ma prawo odmówić odbioru dostawy i dokonać zakupu towaru w dowolnej jednostce handlowej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
  7. Zamawiający składać będzie zamówienie telefonicznie.
  8. Harmonogram dostaw (\* w umowie z Wykonawcą zostanie tylko część dot. oferty wybranej jako najkorzystniejsza):

#### **Część 1- Pieczywo i wyroby ciastkarskie**

Dostawa pieczywa odbywać się w dni nauki szkolnej do godz. 6:30. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Pozostałe produkty typu słodkie bułki, bułka tarta będą zamawiane w zależności od potrzeb za uprzednim powiadomieniem telefonicznym.

#### **Część 2 – Nabiał i produkty mleczarskie**

Dostawa nabiału i produktów mleczarskich odbywa się w każdy poniedziałek i w każdą środę (po złożeniu telefonicznego zamówienia).

#### **Część 3 –Produkty suche, zbożowe i koncentraty**

Dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego po złożeniu telefonicznego zamówienia.

#### **Część 4 - Ryby mrożone i przetwory**

Dostawa mrożonek i ryb odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego.

#### **Część 5 – Warzywa i owoce świeże i kiszone, grzyby**

Dostawa warzyw i owoców odbywać się będzie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy 2 razy w tygodniu.

#### **Część 6 – Mięso, wędliny, drób i podroby**

Dostawa mięsa i przetworów mięsnych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi 2 razy w tygodniu do godz. 9:00.

#### **Część 7 – Świeże jaja**

Dostawa jaj odbywać się będzie w zależności od potrzeb zamawiającego. Towar musi być dostarczony w ciągu 2 dni od daty złożenia zamówienia telefonicznego, z dokumentem HDI. Średnia częstotliwość dostawy jaj 1-2 razy w tygodniu.

#### **Część 8 - Mrożonki**

Dostawa warzyw i owoców odbywać się będzie w zależności od potrzeb zamawiającego. Średnia

częstotliwość dostawy 1 razy w tygodniu.

## §5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru dopuszczonego do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Wykonawców w trakcie trwania umowy o przedłożenie dokumentów dopuszczających oferowany asortyment do obrotu i używania na terenie Polski.
4. Każdy asortyment winien odpowiadać normom jakościowym GHP, GMP i przepisom HACCP.
5. Dostarczone produkty powinny posiadać handlowy dokument identyfikacyjny, wszelkie wymagane na terenie całego kraju atesty, oświadczenie o dopuszczeniu do obrotu, informację o dacie wyprodukowania, warunków przechowywania, terminie przydatności do spożycia. Produkty powinny być bez oznak nadpsucia i nieuszkodzone fizycznie w oryginalnych opakowaniach - bez stosowania opakowań zastępczych.

## §6

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu należytego wykonania przedmiotu, zgodnie ze złożonym **załącznikiem nr 1 - formularz ofertowy** dla części ..... -..... wynosi: netto: ..... zł (słownie:.....) podatek VAT: ..... zł (słownie: ..... ) brutto: .....zł (słownie:.....)
2. Wysokość całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy wynikać będzie z faktycznie dostarczonych ilości asortymentowych.
3. Płatność nastąpi przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze w ciągu 14 dni licząc od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego
4. Na fakturze nabywcę i odbiorcę należy oznaczyć w sposób następujący:

Nabywca:

Powiat Siemiatycki  
ul. Legionów Piłsudskiego 3  
17-300 Siemiatycze  
NIP:544-14-37-102

Odbiorca:

Zespół Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie  
ul. Długa 130 Czartajew  
17-300 Siemiatycze

## §7

Osobami upoważnionymi do kontaktu w ramach realizacji niniejszej umowy są:

- 1) ze strony Zamawiającego - ....., tel.:....., e-mail:.....
- 2) ze strony Wykonawcy - ....., tel.:....., e-mail:.....

## **§8**

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - 1) za odstąpienie od umowy, z winy Wykonawcy, w wysokości 10% wartości brutto umowy, o której mowa w § 6 ust. 1 umowy.
  - 2) w wysokości 1% wartości brutto danego zamówienia za każdą rozpoczętą godzinę/każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostawie, w stosunku do terminu określonego w § 4 ust. 8 umowy.
  - 3) w wysokości 5% wartości brutto wymienionej lub uzupełnionej części towaru za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w dostawie, w stosunku do terminu określonego w § 4 ust. 5 umowy.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od części Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenia należne wyłącznie z tytułu prawidłowego wykonania części Umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym oraz naliczenia kary umownej, o której mowa w § 8 ust. 1 pkt 1, w razie naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień odnoszących się do jakości dostarczanych towarów, tj. trzykrotne stwierdzenie wadliwej partii dostarczonego towaru lub brakach w dostarczony asortymencie oraz w razie powtarzających się przypadków opóźnień w poszczególnych dostawach.
4. Łączna wysokość kar umownych, nie może przekroczyć 30% łącznej wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa §6 ust. 1 umowy.

## **§9**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

## **§10**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Specyfikacja Warunków Zamówienia
2. Załącznik nr 2 - Formularz oferty
3. Załącznik nr 3 - Formularz cenowy