

## UMOWA NR 04/2023

### **na Dostawę produktów żywnościowych do stołówki Zespołu Placówek Oświatowych w Dysie w 2023 roku**

Umowa została zawarta w dniu ..... 20..... r. pomiędzy **Gminą Niemce, ul. Lubelska 121, 21-025 Niemce NIP 713-305-66-58** zwanym dalej „**Nabywcą**” reprezentowaną przez dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych w Dysie Panią mgr Jolantę Sołtys zwanym dalej „**Odbiorcą- (Zamawiającym)**”

a

.....  
z siedzibą w.....  
NIP ..... REGON .....  
Urząd Skarbowy .....  
\*Wpisany w dniu ..... do rejestru ewidencji działalności gospodarczej  
przez ..... pod nr .....  
\*Wpisany w dniu ..... do rejestru handlowego, prowadzonego przez  
Sąd Rejonowy w ..... Wydział ..... Gospodarczy Rejestrowy  
reprezentowanym/ną prze .....  
zwanym dalej „**Wykonawcą**” została zawarta umowa następującej treści:

Niniejsza umowa jest konsekwencją zamówienia realizowanego w formie Zaproszenia do składania ofert dla zamówień o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 Euro.

#### § 1.

- Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do dostawy do stołówki Zespołu Placówek Oświatowych w Dysie i Oddziału zamiejscowego Przedszkola w Nasutowie w 2023 roku **różnych produktów spożywczych, makaronów, kasz, olejów itp.**
- Zamówienie obejmuje dostawę produktów żywnościowych w ilościach i asortymencie określonym w Załączniku Nr 2
- Miejscem dostawy artykułów żywnościowych są:  
**stołówka nr 1:** Zespół Placówek Oświatowych w Dysie, Dys, ul. Lotników Polskich 4, 21-003 Ciecierzyn  
**stołówka nr 2:** Przedszkole Publiczne w Nasutowie, wchodzące w skład Zespołu Placówek Oświatowych w Dysie, Nasutów 99 D, 21-025 Niemce.
- Wykonawca zobowiązany jest do sukcesywnej dostawy produktów wymienionych w formularzu cenowym według potrzeb Odbiorcy.
- Zamawiający z jednodniowym lub dwudniowym wyprzedzeniem powiadomi telefonicznie lub mailem Wykonawcę o każdej dostawie oraz przekaże zamówienie, w którym określi rodzaj, ilość potrzebnego asortymentu artykułów żywnościowych.
- Dostawy realizowane będą na koszt i ryzyko Wykonawcy. Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie do obu stołówek w ciągu roku kalendarzowego (2023 r.) w dniach nauki szkolnej (bez miesiąca sierpnia) od poniedziałku do piątku w godzinach od. **6<sup>00</sup> do 7<sup>00</sup>**.

- Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na koszt własny zapewnić dostawę produktów żywnościowych do obu stołówek.
- Zamawiający przewiduje możliwość składania **zamówień pilnych**, które Wykonawca zobowiązuje się wykonać na następny dzień roboczy.
- Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczonego towaru.
- Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Wykonawca użyje nieodpłatnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Odbiorcy na okres do następnej dostawy.
- Dostarczane produkty mają być dobrej jakości pod względem właściwości organoleptycznych i odżywczych.
- **Każdy z produktów powinien być dostarczony w jego początkowym okresie przydatności do spożycia.**
- Wykonawca ma obowiązek uznania reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru i dostarczenia nowej partii do siedziby Odbiorcy w dniu złożenia reklamacji najpóźniej do godz. 10:00.
- Do składania zamówień Zamawiający upoważni wybranego pracownika.

## § 2.

Umowę zawarto na czas określony od dnia 02 stycznia 2023 r do 31 grudnia 2023 r.

## § 3.

- Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty odpowiadające wszelkim normom i standardom dopuszczającym ich do sprzedaży i spożycia.
- Przedmiot zamówienia będzie odpowiedniej jakości handlowej i zdrowotnej, dostarczony transportem Wykonawcy zgodnie z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.
- Każda dostawa towaru wymagającego załączenia handlowego dokumentu identyfikacyjnego musi posiadać taki dokument.
- Wykonawca oświadcza, że dostarczy Odbiorcy, na każde jego żądanie, dokumenty potwierdzające, że producent w procesie produkcji i obrotu, a sprzedawca w obrocie, w zakresie przedmiotu zamówienia ma wdrożony i stosuje system HACCP. Dokumentami tymi będzie kserokopia zaświadczenia wydanego przez właściwą terytorialnie stację Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej o spełnieniu wymogów o bezpieczeństwie żywności i żywienia lub świadectwo weterynaryjne.
- Przedmiot zamówienia będzie dostarczony transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami GMP/GHP oraz systemem HACCP na jego koszt.
- Osoby wykonujące zamówienia (kierowcy, pomocnicy itp.) muszą posiadać aktualne zaświadczenia lekarskie: sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością. Na każde wezwanie zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w/w dokumentów.

- Zamawiający wymaga, aby opakowania zabezpieczające jakość dostarczonych towarów nie były brudne, uszkodzone mechanicznie, materiał opakowany był dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- Towar dostarczony w oryginalnych opakowaniach, powinien mieć na opakowaniu czytelne oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
- Odbiór jakościowy i ilościowy dostarczonego towaru odbywać się będzie w magazynie Odbiorcy przy udziale Wykonawcy.
- Przyjęcie towaru odbywać się będzie na podstawie faktury lub dowodu dostawy z aktualną ceną zgodnie z umową.
- Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania towaru bezpośrednio do rąk upoważnionego pracownika. Nie dopuszcza się pozostawienia towaru bez opieki lub przekazywania go osobom nieupoważnionym.
- Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca nie dotrzymuje terminów realizacji przedmiotu umowy lub jeżeli wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z niniejszą umową i warunkami określonymi prawem.

#### § 4.

- Wartość zamówienia wynosi:

..... zł brutto.

(słownie brutto:

.....

.....

.....

.....zł).

- Powyższe wartości zostały określone przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym stanowiącym integralny składnik niniejszej umowy.
- Podstawą do wystawienia faktury i dokonania płatności na rzecz Wykonawcy będą faktycznie pobrane ilości produktów żywnościowych.
- Ceny jednostkowe produktów żywnościowych podano w Załączniku Nr 2 – Formularzu cenowym.
- Zamawiający zastrzega sobie niezmiennosc cen przez cały okres trwania umowy.
- Strony dopuszczają możliwość zmiany cen w przypadku zmian w podatku VAT na podstawie obowiązujących przepisów prawnych w tym zakresie.
- Odbiorca zastrzega sobie możliwość zamówienia do 20% mniejszej ilości towarów niż określona w ofercie, w wyniku czego wynagrodzenie ulegnie zmianie proporcjonalnie do ilości zamówionych produktów. Wykonawcy nie przysługują wobec Odbiorcy roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

#### § 5.

- Należność za każdorazowo dostarczone produkty będzie przekazywana w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej faktury, pod warunkiem spełnienia przez Wykonawcę wszystkich warunków określonych w umowie, przelewem na konto Wykonawcy wskazanym na fakturze.

- Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy

#### **§ 6.**

Strony postanawiają, że obowiązująca formą odszkodowania stanowią kary umowne, które naliczane będą w następujących wypadkach i wysokościach:

- Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne:
  - za zwłokę w dostawie w wysokości 10% wartości opóźnionego zamówienia za każdy dzień zwłoki;
  - jeżeli odstąpienie od umowy nastąpi z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca, to Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 10% wartości dostawy w miesiącu poprzedzającym odstąpienie od umowy.
- W przypadku opóźnienia w płatnościach Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia w płatności.
- Strony zastrzegają sobie możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

#### **§ 7.**

Wszelkie zmiany i uzupełnienia do niniejszej umowy wymagają dla swej ważności sporządzenia na piśmie w formie aneksu pod rygorem nieważności.

#### **§ 8.**

Wszystkie ewentualne kwestie sporne powstałe na tle wykonania niniejszej umowy Strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku, gdy nie dojdzie do porozumienia, spory podlegają rozstrzygnięciu przez właściwy Sąd.

#### **§ 9.**

W kwestiach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

#### **§ 10.**

Integralnymi składnikami niniejszej umowy są:

- Formularz ofertowy Wykonawcy;
- Formularz cenowy Wykonawcy.

#### **§ 11.**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach z przeznaczeniem: jeden egzemplarz dla Odbiorcy i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

## A. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych.

Oświadczam, iż dostarczane przez:

.....  
.....  
pełna nazwa i adres dostawcy

**surowce/składniki/materiały do kontaktu z żywnością/środki czystości\*** są zgodne z wymaganiami następujących przepisów prawnych:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia\*\*,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych\*\*,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych\*\*,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności\*\*,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych\*\*,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych\*\*,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych\*\*,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności\*\*,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych\*\*,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży\*\*
- ~~Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG\*\*~~,
- ~~Rozporządzenie Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością\*\*~~,
- ~~ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością\*\*~~,
- ~~przepisami dot. substancji i preparatów chemicznych\*\*~~,
- ~~przepisami dot. produktów biobójczych\*\*~~,
- ~~przepisami z obszaru BHP dot. stosowania substancji i preparatów chemicznych\*\*~~.

data

.....  
podpis dostawcy lub osoby przez niego upoważnionej

## B. Dodatkowe wymagania dla dostawców.

1. Asortyment **różnych produktów spożywczych, makaronów, kasz, olejów itp.** w dniu dostawy posiada jeszcze co najmniej **14 dniowy** termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości.
2. Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100 g/100 ml surowca/składnika z uwzględnieniem:
  - wartości energetycznej w kJ i kcal,
  - zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
  - zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
  - zawartości białka w g,
  - zawartości soli w g.
3. Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergicznych.
4. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4°C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18°C.
5. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do zakładu), nie będą one zwracane do dostawcy lecz niszczone w placówce lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony dostawca.

**Oświadczam, iż zapoznałem się z w/w wymaganiami i zobowiązuję się do ich przestrzegania:**

.....  
.....  
.....  
.....

pełna nazwa i adres dostawcy

.....  
data

.....  
podpis dostawcy lub osoby przez niego upoważnionej