

UMOWA

na dostawę świeżego mięsa i świeżych produktów mięsnych dla Zespołu Szkół nr 1 w Dukli

zawarta w dniu na dostawę mięsa i produktów mięsnych, pomiędzy Zespołem Szkół nr 1 w Dukli, ul. Kościuszki 13, 38-450 Dukla, NIP 685-20-53-804, REGON 180029484, reprezentowanym przez:

1. Mgr inż. Jerzy Pęczak – Dyrektor ZS nr 1

zwany dalej „Zamawiającym”,

a

.....

reprezentowanymi przez:

1.

2.

zwanym dalej „Wykonawcą”, o następującej treści:

§1

Zakres umowy:

Umowa dotyczy sukcesywnych dostaw mięsa i produktów mięsnych w oparciu o prawo zamówień publicznych i rozstrzygnięty przetarg nieograniczony z dnia r. wg kodu CPV: 15 10 00 00-9

§2

Przedmiot umowy:

Przedmiotem umowy jest dostawa świeżego mięsa i świeżych produktów mięsnych wraz z transportem i wniesieniem do magazynu stołówki. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania od 01.01.2016 r. do 31.12.2016 r. świeżego mięsa i świeżych produktów mięsnych jak w poniższej tabeli.

L.p.	Nazwa produktu	CPV	Ilość w kg
Mięso i produkty mięsne			
1.	Antrykot wołowy	15111100-0	300,00
2.	Biodrówka wieprzowa	15113000-3	300,00
3.	Karkówka wieprzowa b/k	15113000-3	200,00
4.	Kości wieprzowe od schabu	15113000-3	500,00
5.	Kurczak patroszony cały	15112100-7	600,00
6.	Porcja rosółowa	15112100-7	300,00

7.	Schab wieprzowy b/k	15113000-3	1200,00
8.	Szynka surowa wieprzowa b/k	15113000-3	1000,00
9.	Udko z kurczaka	15112100-7	2000,00
10.	Udziec wołowy b/k	15111000-9	300,00
11.	Łopatka wieprzowa b/k	15113000-3	1400,00
12.	Żeberka wieprzowe	15113000-3	300,00
13.	Medaliony z indyka	15112000-6	300,00
14.	Udziec z indyka b/k	15112120-3	150,00
15.	Filet z kurczaka	15112100-7	1500,00
16.	Kiełbasa wieprz-cielęca (min.50% ciel.)	15131130-5	1200,00
17.	Kurczak gotowany, kanapkowy	15131100-6	30,00
18.	Parówka wieprz-cielęca (min.70%mięsa)	15131130-5	600,00
19.	Szynka wieprzowa swojska	15131210-0	50,00
20.	Boczek gotowany, wędzony	15131400-9	50,00
21.	Filet wędzony z kurczaka	15131500-0	20,00
22.	Filet z indyka	15112120-3	600,00
23.	Boczek surowy	15113000-3	300,00

Miejszem dostarczenia mięsa i produktów mięsnych jest stołówka szkolna przy Zespole Szkół nr 1 w Dukli, ul. Kościuszki 13, zwanym „Zamawiającym”.

§3

Okres obowiązywania umowy:

Dostawy świeżego mięsa i świeżych produktów mięsnych będą odbywały się sukcesywnie wg potrzeb stołówki, na podstawie bieżących zamówień składanych przez „Zamawiającego”, po wcześniejszym uzgodnieniu ilości i terminu dostawy z „Wykonawcą”.

§4

Cena dostaw:

- Należności za dostawy mięsa i produktów mięsnych, określonych w §2 niniejszej umowy, wyliczane będą na podstawie oferty cenowej „Wykonawcy” i nie będą wyższe niż w poniższej tabeli.

L.p.	Nazwa produktu	CPV	Ilość w kg	Cena netto	VAT - %	Cena brutto	Wartość brutto
Mięso i produkty mięsne							
1.	Antrykot wołowy	15111100-0	300,00				
2.	Biodrówka wieprzowa	15113000-3	300,00				
3.	Karkówka wieprzowa b/k	15113000-3	200,00				
4.	Kości wieprzowe od schabu	15113000-3	500,00				
5.	Kurczak patroszony cały	15112100-7	600,00				
6.	Porcja rosółowa	15112100-7	300,00				
7.	Schab wieprzowy b/k	15113000-3	1200,00				
8.	Szynka surowa wieprzowa b/k	15113000-3	1000,00				
9.	Udko z kurczaka	15112100-7	2000,00				
10.	Udziec wołowy b/k	15111000-9	300,00				
11.	Łopatka wieprzowa b/k	15113000-3	1400,00				
12.	Żeberka wieprzowe	15113000-3	300,00				
13.	Medaliony z indyka	15112000-6	300,00				
14.	Udziec z indyka b/k	15112120-3	150,00				

15.	Filet z kurczaka	15112100-7	1500,00				
16.	Kiełbasa wieprz-cielęca (min.50% ciel.)	15131130-5	1200,00				
17.	Kurczak gotowany, kanapkowy	15131100-6	30,00				
18.	Parówka wieprz-cielęca (min.70%mięsa)	15131130-5	600,00				
19.	Szynka wieprzowa swojska	15131210-0	50,00				
20.	Boczek gotowany, wędzony	15131400-9	50,00				
21.	Filet wędzony z kurczaka	15131500-0	20,00				
22.	Filet z indyka	15112120-3	600,00				
23.	Boczek surowy	15113000-3	300,00				
Razem							

- Ceny podane w ofercie są cenami maksymalnymi a przy wystąpieniu sprzedaży promocyjnej lub spadku cen na dowolny zamówiony produkt, będą naliczane niższe ceny bez aneksu do niniejszej umowy.

§5

Warunki płatności:

- Należności dla „wykonawcy” wypłacone będą przelewem w terminie do dni od daty odbioru faktury potwierdzonej przez „Zamawiającego” na rachunek bankowy „Wykonawcy” podany w fakturze.

- Faktury za dostarczone produkty wystawiane będą na Zespół Szkół nr 1 w Dukli, ul. Kościuszki 13, 38-450 Dukla, NIP 684-20-53-804, z dopiskiem stołówka szkolna.

- Za zamawianie, odbiór produktów i potwierdzanie faktur będzie kompetentna osoba wskazana przez dyrektora szkoły.

§6

Warunki dostaw:

„Wykonawca” odpowiada za jakość dostarczanego mięsa i produktów mięsnych, zgodnie z obowiązującymi na dzień dostawy, przepisami sanitarno-higienicznymi. Dostarczane mięso i produkty mięsne muszą być świeże (nie mogą być mrożone), oczyszczone z błon tłuszczowych i tłuszczu. Kiełbasa musi posiadać jelito dobrze ściągające. Wielkości dostaw wynikać będą z bieżących potrzeb stołówki szkolnej i mogą dotyczyć również małych porcji a ilości wagowe zwarte w §2 i §5 niniejszej umowy są danymi orientacyjnymi.

§7

Reklamacje:

Przy stwierdzeniu niewłaściwego asortymentu mięsa i produktów mięsnych, źle ściągającego się jelita z kiełbasy „Wykonawca” na swój koszt dokona wymiany na produkty zgodne z §6 niniejszej umowy a przy zawyżeniu cen „Wykonawca” dokona korekty do faktury.

§8

Kary umowne:

Obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne, które będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:

- za zwłokę w uzgodnionej dostawie w terminie określonym w §3 w wysokości 0,2% należnej ceny częściowego zamówienia, za każdy dzień zwłoki,
- za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 5% wartości całego zamówienia, wyliczonego na podstawie oferty – załącznika nr 1 do umowy.

Przepisy końcowe:

- W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zostaną zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego.
- Spory między stronami będą rozstrzygane przez Sąd właściwy Zamawiającego.
- Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności .
- Umowa została sporządzona w trzech egzemplarzach, dwa dla „Zamawiającego” i jeden dla „Wykonawcy”.

Zamawiający

Wykonawca