

UMOWA NR.....

Zawarta w dniu 2013 r. w Lublinie, pomiędzy Przedszkolem nr 70 z siedzibą przy ul. Smyczkowa 2, 20 - 844 Lublin, NIP - 712-23-82-495, REGON 431030846 reprezentowaną przez:

1).....

zwaną dalej Zamawiającym,

a

.....z siedzibą

w

ul.

w imieniu, której występuje:

1).....

2).....

zwanym/ą dalej Wykonawcą.

§ 1

Umowa niniejsza została zawarta po przeprowadzeniu przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759, ze zmianami), w wyniku którego oferta Wykonawcy została wybrana jako najkorzystniejsza.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych dla Przedszkola Nr 70 w Lublinie z siedzibą przy ul. Smyczkowa 2, 20 – 844 Lublin.
2. Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnego dostarczania artykułów żywnościowych wymienionych w załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy.
3. Zakres umowy obejmuje dostawę następujących części:.....
(Część I – produkty mleczarskie, Część II – produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, Część III – owoce, warzywa i podobne produkty, Część IV – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie, Część V – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, Część VI – jaja, Część VII – różne produkty spożywcze, Część VIII – warzywa i owoce mrożone, Część IX – wędliny)
4. Produkty żywnościowe powinny spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni

dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości produktów spożywczych.

5. Dostawy artykułów żywnościowych powinny być realizowane zgodnie z zasadami GHP tj.:
 - a) posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli;
 - b) dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
6. Dostarczana żywność powinna być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż 14 dni, (z zastrzeżeniem § 4 ust. 3 i 4) umożliwiającą identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
7. Przedmiot umowy powinien być dostarczony odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Pojemniki i opakowania powinny posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki przeznaczone do transportowania powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.
8. Wielkość każdej dostawy, jej termin (dzień, rozkład godzinowy) oraz rodzaj zamawianego asortymentu wynikać będzie z zamówień składanych przez upoważnionych pracowników Zamawiającego z zastrzeżeniem, że:
 - a) dostawa mleka i przetworów mlecznych odbywać się będzie codziennie, w godzinach 6.30 – 7.30.
 - b) dostawa mrożonek odbywać się będzie 3 razy w miesiącu, w godzinach 7.00 – 9.00.
 - c) dostawa mięsa i wędlin odbywać się będzie 2 razy w tygodniu, w godzinach 6.30 – 7.30.
 - d) dostawa owoców i warzyw odbywać się będzie w każdy poniedziałek, środe, piątek, w godzinach 6.30 – 7.00.
 - e) dostawa jaj odbywać się będzie 1 raz w tygodniu, w godzinach 8.00 – 9.00.
 - f) dostawa pieczywa i produktów piekarniczych odbywać się będzie codziennie, w godzinach 6.30 – 7.30.
 - g) dostawa różnych artykułów spożywczych odbywać się będzie raz w tygodniu w godzinach 6.30 – 8.00.
9. Dostawa artykułów żywnościowych następować będzie transportem własnym wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.
10. Wykonawca będzie dostarczał artykuły we własnym zakresie, na własny koszt i ryzyko.
11. Zamówienia składane będą drogą telefoniczną lub pocztą elektroniczną w

zależności od potrzeb Zamawiającego na 24 godziny przed realizacją zamówienia.

12. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć, zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
13. W szczególnych przypadkach wynikających z potrzeby Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia doraźnych zamówień w trybie pilnej realizacji.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia przedmiotu umowy do siedziby Przedszkola Nr 70 w Lublinie wraz z wniesieniem do wskazanych pomieszczeń budynku.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania zamówionego towaru osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej.
3. Upoważnionymi do odbioru, kontroli ilościowej i jakościowej ze strony zamawiającego są: Alina Prajel – kucharz, Maria Tomiło - referent do spraw zaopatrzenia.
4. Nie dopuszcza się pozostawienia żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Zamawiającemu artykułów spożywczych dobrej jakości tj. świeżych, czystych, nieprzeterminowanych, bez objawów pleśni, bez obcych zapachów itp.

Poniżej cechy dyskwalifikujące dla poszczególnego asortymentu:

a) Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.

b) Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, pęknięcia osłonki i wycieki farszu, w osłonkach sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin, itp.

c) Cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz lepki, niedopieczony, z zakalcem lub z obecnością grudek mąki i soli; smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśni, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych,

martwych oraz ich pozostałości.

d) Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak: gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości; brak oznakowania opakowań.

e) Cechy dyskwalifikujące wspólne dla warzyw i owoców: mające oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu; mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, gnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

f) Cechy dyskwalifikujące wspólne dla produktów mrożonych: oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, oznaki rozmrażania, zdeformowania, zgniecenia, porozrywania, uszkodzone opakowania.

2. Dostarczona żywność będzie oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej oraz terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż 14 dni (licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego).
3. Dostarczane artykuły, które nie są przeznaczone do bezpośredniego użycia (np. mąka, cukier, dżemy, makarony) muszą posiadać co najmniej 1 miesięczny termin przydatności do spożycia (licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego). Termin ten nie dotyczy w szczególności świeżych warzyw, mięsa, wędlin, mleka i produktów mleczarskich.
4. Pieczywo, wyroby piekarskie oraz ciastkarskie powinny być wyprodukowane w dobie dostawy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie przyjęcia i żądania wymiany lub reklamacji dostawy, w przypadku stwierdzenia złej jakości dostarczonego artykułu, widocznych uszkodzeń, braku terminu ważności lub jego nieczytelnych określeń, niezgodności ilościowej lub dostarczenia towaru, który nie został zamówiony. W opisanych przypadkach zostanie sporządzony protokół przy udziale obu stron w terminie maksymalnie 2 godzin, liczony od terminu dostawy. Po zawiadomieniu telefonicznym i sporządzeniu protokołu Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany zareklamowanych produktów w terminie nie dłuższym niż 2 godziny od chwili wniesienia reklamacji.
6. W przypadku niezgodności ilościowej lub złej jakości dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości lub wymiany towaru na towar dobrej jakości w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego tak, aby możliwe było jego użycie w dniu przez niego zaplanowanym.
7. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy przedmiotu Umowy lub dostawa nie nastąpi, w określonym w Umowie terminie, Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu interwencyjnego od innego dostawcy – w celu zaspokojenia potrzeb związanych z prawidłowym funkcjonowaniem stołówki – w ilości i asortymencie niezrealizowanej w terminie dostawy.
8. W przypadku zakupu interwencyjnego zmniejsza się odpowiednio wielkość przedmiotu Umowy oraz wartość umowy o wielkość tego zakupu.
9. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do

zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w Umowie.

§ 5

1. Warunkiem otrzymania zapłaty Wykonawcy będzie wystawiony przez niego po każdej dostawie w czytelny sposób dokument WZ oraz wystawiona raz na tydzień faktura VAT/rachunek.
2. Wykonawca za każdy dostarczony towar, o którym mowa § 2 ust. 3 niniejszej umowy zobowiązany jest do wystawienia dokumentu WZ na każdy dzień wykonania dostawy. Zamawiający na podstawie dokumentu WZ w obecności dostawcy sprawdza towar pod względem jakościowo – ilościowym.
3. W przypadku braku zgodności ilości, cen jednostkowych bądź błędów rachunkowych na fakturze zapłata nastąpi po wystawieniu przez Wykonawcę faktury korygującej, a termin płatności liczony będzie od dnia otrzymania faktury korygującej.

§ 6

1. Strony ustalają, że umowa zostaje zawarta na okres od do 31.12.2013 r.
2. Zamówienie artykułów, w ilości mniejszej niż określono w wykazie artykułów żywnościowych, nie stanowi zmiany umowy i nie skutkuje żadnymi sankcjami wobec Zamawiającego, pod warunkiem zmniejszenia ilości artykułów o łączną wartość nieprzekraczającą 20 % wartości zamówienia.

§ 7

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za dostarczone artykuły w wysokości obliczonej na podstawie cen jednostkowych poszczególnych materiałów, zgodnie z fakturą VAT wystawioną w oparciu o ceny wymienione w załączniku nr 1 do niniejszej umowy:

Łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć kwoty:.....zł
brutto:(słownie brutto:.....zł
dla części nr

2. Zapłata za dostarczone materiały będzie następowała przelewem w terminie 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT i po uprzednim odbiorze artykułów w powiązaniu z § 2 ust. 11.
3. Z tytułu opóźnień w zapłacie faktury Wykonawca, może żądać odsetek ustawowych.

§ 8

1. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot zamówienia wykona siłami własnymi.

lub

1. Wykonawca oświadcza, iż powierza następujący zakres prac Podwykonawcom.

.....
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, z których pomocą wykonuje przedmiot umowy, jak za własne działania.

3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców.

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

a) w przypadku opóźnienia w dostarczeniu zamówionych artykułów - w wysokości 0,5% wartości dostawy artykułów, obliczonej zgodnie z § 7 ust. 1 - za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w powiązaniu z § 2 ust. 11;

b) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 5 % wartości zamówienia brutto określonego w § 7 ust. 2 niniejszej umowy.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wartości zamówienia brutto określonego w § 7 ust. 2 niniejszej umowy z zastrzeżeniem § 10.

3. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych.

§ 10

1. W razie 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 całości lub w części w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego za prace wykonane do odstąpienia od umowy.

§ 11

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

2. Zakazana jest istotna zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 12.

§ 12

1. Dopuszczalne są następujące rodzaje i warunki zmiany treści umowy:
 - a) zmiana stawki i kwoty podatku VAT oraz wynagrodzenia brutto określonych w § 7 oraz w załączniku nr 1 niniejszej umowy.
2. Zmiany umowy przewidziane w ust. 1 dopuszczalne są na następujących warunkach:
 - a) stawka i kwota podatku VAT oraz wynagrodzenie brutto ulegną zmianie odpowiednio do przepisów prawa wprowadzających zmianę.

§ 13

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy obowiązującego prawa, m. in.: Kodeks cywilny oraz ustawa Prawo zamówień publicznych.

§ 14

Spory, jakie mogą wynikać z realizacji niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu właściwemu rzeczowo sądowi powszechnemu w Lublinie.

§ 15

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający:

.....

Wykonawca:

.....

Załączniki:

1. Wykaz artykułów żywnościowych

