

Umowa Nr/2012

zawarta dniapomędzy:

Przedszkolem nr 85 w Lublinie, ul. Onyksowa 8 zwanymi dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez Bożenę Mazur – Dyrektora Przedszkola nr 85 w Lublinie.

a

..... z siedzibą w
 (kod) przy ul. zarejestrowaną
 w pod numerem
 NIP, zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez

w wyniku rozstrzygniętego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759), art. 69-73, została zawarta umowa (zwana dalej: „Umową”) o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu z własnych produktów i dostarczaniu codziennie przez okres trwania umowy gorących posiłków – śniadań, obiadów i podwieczorków. dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 5 lat, uczęszczających do Przedszkola Nr 85 Lublinie. Śniadanie: potrawy mleczne, płatki i mleko pochodne, kanapka, herbata z cytryną; obiad: **I danie:** zupa, pieczywo, **II danie:** ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza, kopytka itp.), dania mięsne np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle, surówka, kompot lub herbata; podwieczorek: ciasto domowe, drożdżówka, słodka bułka, owoce, sałatka, kompot.

- a) Posiłki należy przygotować dla około 86 dzieci dziennie, tj. około 18 535 śniadań, obiadów i podwieczorków w okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania mniejszej, ewentualnie większej niż 86 ilości posiłków dziennie, wynikających z liczby dzieci uczęszczających do Przedszkola.
- b) Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na większe lub mniejsze zapotrzebowanie Zamawiającego, bez prawa dochodzenia wynagrodzenia za mniejszą niż określona w punkcie a) liczbę posiłków.
- c) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego zamówionej na dany dzień ilości posiłków i będzie Mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.
- d) Realizując umowę Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych i wymagań sanitarnych.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik nr 1 do umowy. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe.
- f) Liczba zamówionych posiłków na podstawie ilości dzieci, będzie przekazywana telefonicznie

każdego dnia do godz. 9.00 przez osobę upoważnioną.

- g) Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do pomieszczenia kuchennego przedszkola w następujących godzinach:
- śniadanie 7.00-8.15
 - obiad i podwieczorek 11.00-12.00
- h) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, do pomieszczenia kuchennego przedszkola,
- i) Jadłospis na okres 10 dni z określeniem gramatury układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej w ostatni dzień roboczy poprzedniej dekady. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- j) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- k) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

2. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy mięsne gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, surówki lub gotowane warzywa,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym.
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- jeśli śniadanie będzie mięsne to obiad może być bezmięsny: pierogi, pierogi leniwe, kopytka, naleśniki, makaron z serem lub z innymi dodatkami, kluski, wszystkie rodzaje kasz z sosem bezmięsnym, itp.

3. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

- a) śniadanie: trzy pełnowartościowe kanapki (pieczywo ciemne, jasne, bułka, masło, ser, szynka (wieprzowa, wołowa) i inne dodatki np. serek topiony, pomidor, sałata i inne warzywa, jajka, pasty jajeczne, rybne, kiełbasiane), zupy mleczne, herbata, kakao, mleko, bawarka, kawa zbożowa - min. 250 ml itp.,

- b) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml,
 - c) drugie danie gramatura nie mniej niż: mięso 70 gram, surówka 50 gram, dodatek skrobiowy 100 gram, sosy mięsne 100 gram, dania mączne 200 gram,
 - d) kompot lub sok: gramatura nie mniej niż 200 ml.
 - e) podwieczorek: ciasto domowe, drożdżówka, słodka bułka, owoce, sałatka, kanapka, budyń, kisiel, mleko, kakao, kompot/herbata – gramatura nie mniej niż 500 ml.
4. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie każdego dnia tzw. resztek po posiłku do godziny 15:00.
5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w przedszkolu. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniami po posiłku ponosić będzie Zamawiający.
7. Przedmiot zamówienia winien odpowiadać wszystkim wymaganiom Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i obowiązujących przepisów dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków.

§ 2

Termin realizacji umowy

1. Termin wykonywania usług: umowa zostaje zawarta na okres od dnia 01.02.2013 r. do dnia 31.12.2013 r. z zastrzeżeniem iż w miesiącach wakacyjnych lipiec-sierpień dostawy nie będą realizowane (jeden miesiąc) lub będą realizowane w mniejszej ilości (jeden miesiąc).
2. W przypadku wcześniejszego wydatkowania środków przeznaczonych na realizację zamówienia umowa wygasa z dniem wykorzystania tych środków, a w przypadku niezłożenia zapotrzebowania na ilość i wartość określoną w formularzu oferty, umowa wygasa z ostatnim dniem obowiązywania.

§ 3

Wartość umowy

1. Strony uzgadniają, że wartość Umowy uzależniona jest od ilości i ceny wydanych posiłków, z założeniem iż :

1a) Cena jednostkowa śniadania wynosi:

brutto: zł

słownie:

w tym:

podatek VAT w wysokości %, co stanowi kwotę zł,

słownie:.....

wartość netto: zł,

słownie:

1b) Cena jednostkowa obiadu wynosi:

brutto: zł

słownie:

w tym:

podatek VAT w wysokości %, co stanowi kwotę zł,

słownie:.....

wartość netto: zł,

słownie:

1c) Cena jednostkowa podwieczorku wynosi:

brutto: zł

słownie:

w tym:

podatek VAT w wysokości %, co stanowi kwotę zł,

słownie:.....

wartość netto: zł,

słownie:

4. Cena wyszczególniona w ust.1a, 1b i 1c nie może ulec zmianie w czasie trwania umowy.

5. Cena jednostkowa brutto może ulec zmianie w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT, dokonanej w oparciu o zmianę przepisów prawa powszechnie obowiązującego.

6. W pozostałych przypadkach ewentualny koszt naliczania wyższej stawki VAT leży po stronie Wykonawcy, który odpowiednio zmniejszy cenę jednostkową netto, tak aby cena brutto pozostała stała.

7. Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług posiłków będzie mniejsza od planowanej, nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.

§ 4

Warunki płatności

1. Należność za wykonanie i dostawę posiłków będzie płatna przelewem na konto Wykonawcy w terminie do 14 dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury, zgodnie z ilością zamówionych posiłków, w oparciu o cenę jednostkową posiłków (śniadanie, obiad i podwieczorek) podaną w kosztorysie Wykonawcy (załącznik nr 3 do umowy), w okresach miesięcznych.

2. Wykonawca otrzymywać będzie wynagrodzenie za faktycznie dostarczone posiłki.

3. W miesiącu grudniu ilość wydanych posiłków ustali się według stanu obecności dzieci na dzień 27.12.2013 r. i poda ten stan do końca miesiąca, w celu wystawienia faktury VAT w tym dniu z terminem zapłaty do 31.12.2013 r.

§ 5

Gwarancja

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
4. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
5. Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 tekst jednolity) oraz udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, które wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.
7. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
8. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 6

Zmiana i odstąpienie od umowy

1. Zmiany postanowień Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą nastąpić jedynie w przypadkach określonych w ustawie z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).
2. Zamawiający, zgodnie z art. 144 ustawy - Prawo zamówień publicznych, przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty Wykonawcy, jeżeli nastąpi zmiana obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.

Warunki takich zmian są następujące:

- inicjowanie zmian na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego,
- uzasadnienie zmiany prawidłową realizacją umowy,
- dokonanie zmiany za zgodą Zamawiającego,
- forma pisemna w postaci aneksu do umowy.

3. Każda zmiana stawek podatku VAT uprawnia Wykonawcę do zmiany ceny po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego o mającej nastąpić zmianie cen, przy czym podwyżka cen nie może być wyższa niż współczynnik wzrostu VAT. Strony dopuszczają możliwość obniżenia cen dostar-

czanych artykułów żywnościowych w przypadku wystąpienia okoliczności skutkujących takim obniżeniem.

4. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodujących, 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 tych okolicznościach.

5. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego tytułem wykonanej części Umowy.

6. W razie naruszenia postanowień niniejszej Umowy każda ze stron jest uprawniona do odstąpienia od Umowy za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia.

7. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:

- a) stwierdzenia naruszenia przez wykonawcę postanowień § 1 niniejszej umowy,
- b) naruszenia przez wykonawcę w trakcie realizacji umowy, norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- c) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających wykonawcy dostawę, produkcję dań gorących i przewóz posiłków.

8. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca przerwał realizację usługi i nie zapewnił ciągłości jej realizacji przez inny podmiot.

W tej sytuacji odstąpienie od umowy następuje od drugiego dnia przerwy w dostawach, a Wykonawca zobowiązany jest pokryć koszty zakupu i transportu posiłków u innego podmiotu za każdy dzień przerwy w ich dostawie.

§ 7 Postanowienia końcowe

1. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej Umowie zastosowanie mają przepisy: Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz.759 z późniejszymi zm.) oraz Kodeksu Cywilnego.

2. Spory wynikające z Umowy rozpatrywać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

1. Protokół reklamacji
2. Specyfikacja
3. Kosztorys wyceny usługi cateringowej (dla 3 posiłków).

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....