

UMOWA (wzór)

W dniu w Lublinie, pomiędzy:
Przedszkolem Nr 57 w Lublinie, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez
 Dyrektora przedszkola – **Krystynę Baranowską**

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 (t.j. Dz. U. z 2010 r., nr 113, poz. 759 z późn. zm.), została zawarta umowa (zwana dalej: „Umową”) o następującej treści:

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest dostawa przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego:

 (produktów mleczarskich, produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych, owoców i warzyw, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, produktów mrożonych, jaj, różnych produktów spożywczych), których rodzaj – asortyment i ceny jednostkowe określa wykaz asortymentowo - cenowy, stanowiący załącznik do Umowy.
2. Strony ustalają, że opakowania jednostkowe oraz zbiorcze przedmiotu Umowy będą oznaczone zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie w Polsce przepisami.

§ 2 Termin realizacji umowy

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia do dnia 31.12.2013 r.

§ 3 Wartość umowy

1. Strony uzgadniają, że wartość Umowy wynosi:
 - a) wartość bruttozł
słownie:,
 - b) podatek VAT: zł
słownie:,
 - c) wartość netto: zł
słownie:,
2. Wartość Umowy obliczono przy zastosowaniu cen jednostkowych określonych w załączniku do Umowy.
3. W cenach jednostkowych zawierają się wszystkie koszty związane z dostawą towaru do siedziby Zamawiającego (transport, opakowanie, ubezpieczenie towaru na czas transportu, koszt załadunku i rozładunku, podatek VAT, itp.).
4. Cena jednostkowa brutto może ulec zmianie w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT,

- dokonanej w oparciu o zmianę przepisów prawa powszechnie obowiązującego.
5. 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.

§ 4 **Dostawa**

1. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia przedmiotu umowy do siedziby Przedszkola po uprzednim zamówieniu telefonicznym lub pisemnym składanym z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 15.00 przez pracownika Przedszkola.
2. Dostawy odbywać się będą w okresie obowiązywania umowy, w dniach od poniedziałku do piątku w następujących godzinach:
produkty mleczarskie: w godzinach od 6.30 do 7.30
produkty zwierzęce, mięso: w godzinach od 7.00 do 9.00
owoce i warzywa: w godzinach od 7.00 do 8.00
pieczywo i wyroby piekarskie: w godzinach od 6.30 do 7.30
produkty mrożone: w godzinach od 8.00 do 9.00
jaja: w godzinach od 7.00 do 9.00
różne produkty spożywcze: w godzinach od 7.00 do 9.00
3. Dostawy będą obejmowały ilości określone każdorazowo przez Zamawiającego, zgłoszone Wykonawcy telefonicznie lub faksem w dniu poprzedzającym dostawę.
4. Jako termin dostawy rozumie się datę dostarczenia artykułów wraz z drukiem WZ i potwierdzeniem odbioru ze strony Zamawiającego.
5. Wszystkie produkty będące przedmiotem dostaw spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest dostarczyć dokumenty potwierdzające spełnienie powyższych wymagań.
6. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw. Zamawiającemu przysługuje prawo zamawiania poszczególnych pozycji asortymentowych w innych ilościach niż wynika to z wykazu asortymentowo-cenowego pod warunkiem, że łączna wartość dostaw nie przekroczy wartości umowy
7. Miejsce dostawy: siedziba Przedszkola Nr 57, 20-637 Lublin, ul. Ignacego Rzeckiego 12 do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego – przy windzie i przy magazynie.
8. Osoby upoważnione do odbioru – referent: Aneta Drwał, kucharka: Małgorzata Olesińska.
9. Odbiór ilościowo-jakościowy odbywać się będzie przy dostawie towaru na podstawie druku WZ podpisanego przez obie strony. W przypadku jakichkolwiek wad, szczególnie dotyczących jakości, świeżości i terminów przydatności do spożycia Zamawiający odmówi odbioru towaru.
10. Każdorazowe dostarczenie przedmiotu zamówienia winno zawierać:
 - ulotki w języku polskim, zawierające wszystkie niezbędne dla użytkownika informacje,
 - instrukcje w języku polskim dotyczące magazynowania i przechowywania przedmiotu Umowy,
11. W szczególnie uzasadnionych przypadkach spowodowanych sytuacją, której Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili udzielania zamówienia, przedmiot zamówienia może być realizowany w mniejszym zakresie (np. nagłej, dużej absencji dzieci). W miesiącach wakacyjnych lipiec – sierpień dostawy nie będą realizowane lub będą realizowane w mniejszej ilości.
12. Dostawa zamówionych produktów 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), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, 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 każde żądanie zamawiającego.

13. Oferowane produkty powinny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r., nr 187, poz. 577, z późn. zm.). Każdy produkt powinien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.
14. Dostarczane produkty powinny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Opakowania powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach powinny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę. Produkty oznakowane muszą być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., nr 137, poz. 966), tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin zamawiający wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r., nr 17, poz. 127) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu i zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego. Dostawca, na każde żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
15. Dostarczane produkty muszą być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz muszą być dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo, wyroby piekarskie i cukiernicze muszą być wyprodukowane w dobie dostawy; ryby mrożone, warzywa mrożone muszą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy; jaja konsumpcyjne nie mogą być starsze niż 7 dni od daty pakowania; warzywa i owoce świeże muszą się cechować regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, muszą być wolne od szkodników, znaków chorobowych, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak wędnięcia, wyschnięcia czy gnicia; mięso i wędliny muszą być produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.
16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostaw (ukryte, nie ukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt. 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, jej pęknięcia 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; mięksiz lepki, niedopieczony z zakalcom z obecnością grudek mąki i soli; smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, 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, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.
- f) **Cechy dyskwalifikujące produkty mrożone:** mające oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, oznaki wcześniejszego rozmrażania, uszkodzenia, mechaniczne zdeformowania, zgniecenia; porozrywane, uszkodzone opakowania.

§ 5

Warunki płatności

1. Płatność będzie realizowana w ratach, po wykonaniu dostaw na podstawie faktur częściowych. Podstawą wystawienia faktur częściowych będzie wystawiony przez wykonawcę druk WZ na określoną część przedmiotu zamówienia, podpisany przez dyrektora przedszkola lub osobę przez niego upoważnioną.
2. Płatność wynikająca z faktur częściowych z tytułu realizacji umowy, dokonywana będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, wskazany na fakturze, w ciągu 21 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego. Za datę zapłaty faktury rozumie się dzień, w którym Zamawiający wydał polecenie zapłaty swojemu bankowi.

§ 6

Gwarancja

1. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przez Wykonawcę przedmiot Umowy musi mieć określoną datę przydatności do spożycia.
2. Okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo i wyroby piekarskie wyprodukowane muszą być w dobie dostawy; ryby mrożone muszą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy; jaja nie mogą być starsze niż 7 dni od daty pakowania; owoce i warzywa muszą się cechować regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, muszą być wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak wędnięcia, wyschnięcia czy gnicia; mięso i wędliny muszą być produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.
3. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji, że towar jest dobrej jakości i wolny od wad. W razie stwierdzenia wady towaru w okresie gwarancyjnym Wykonawca zobowiązany będzie do bezpłatnej wymiany wadliwego towaru na wolny od wad - w terminie 7 dni od otrzymania reklamacji. Dostarczenie towaru wolnego od wad nastąpi na koszt Wykonawcy.
4. W razie odrzucania reklamacji na wady przedmiotu Umowy przez Wykonawcę – Zamawiający może zażądać przeprowadzenia ekspertyzy przez właściwego rzeczoznawcę.
5. Jeżeli reklamacja Zamawiającego okaże się uzasadniona, koszty wykonania ekspertyzy ponosi Wykonawca.

§ 7

Kary umowne i odsetki

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za zwłokę w wydaniu towaru w wysokości 20% wartości towaru brutto objętego dostawą.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w przypadku trzykrotnego nałożenia na Wykonawcę kary umownej, o której mowa w ust. 1.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 5% kwoty brutto określonej w § 3 ust. 1 w razie odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca.
4. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli Wykonawca nie wykonuje, bądź wykonuje nienależycie zobowiązania wynikające z Umowy, a powstała z tego tytułu szkoda przekracza wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 8

Zakupy interwencyjne

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy przedmiotu Umowy lub dostawa nie nastąpi, w określonym w Umowie terminie, Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu interwencyjnego u innego dostawcy – w celu zaspokojenia potrzeb związanych z prawidłowym funkcjonowaniem stołówki – w ilości i asortymencie niezrealizowanej w terminie dostawy.
2. W przypadku zakupu interwencyjnego zmniejsza się odpowiednio wielkość przedmiotu Umowy oraz wartość umowy o wielkość tego zakupu.
3. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w Umowie.

§ 9

Osoby do kontaktu

Do bezpośredniego kontaktowania się w sprawach dotyczących przedmiotu Umowy wyznacza się:

- a) Ze strony Zamawiającego – referent: Aneta Drwal, dyrektor przedszkola: Krystyna Baranowska.
- b) Ze strony Wykonawcy –

§ 10

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.
2. 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 3 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części Umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy bez wypowiedzenia, w przypadku trzykrotnego niewywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku terminowych dostaw, jak również w sytuacji uzasadnionych zastrzeżeń, potwierdzonych stosownymi dokumentami co do jakości dostarczonego towaru.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego odstąpienia od umowy bez

wypowiedzenia, w przypadku odmowy dostawy partii objętej zamówieniem.

§ 11
Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych w Umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
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.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

Załączniki:

1. Wykaz asortymentowo-cenowy.