

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

UMOWA Nr
(wzór – nie wypełniać)

W dniu ... --201.....r. pomiędzy Miastem Łódź, z siedzibą w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej 104 w imieniu którego działa Miejski Zespół Żłobków w Łodzi, z siedzibą w Łodzi przy ul. Zachodniej 55a, reprezentowanym przez:

1. -

zwanym dalej Zamawiającym,

a

zamieszkałym w ... przy ul. legitymującym się dowodem osobistym nr wydanym przez....., prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą z siedzibą

..... działającym na podstawie NIP....., REGON....., PESEL

Zwaną/nym dalej Wykonawcą, wyłonionym w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych, została zawarta Umowa następującej treści:

§ 1

Strony zgodnie oświadczają, że osoby je reprezentujące przy zawieraniu niniejszej Umowy są do tego prawnie umocowane zgodnie z wymogami prawa polskiego. W związku z powyższym nie będą powoływać się na brak umocowania osoby reprezentującej w przypadku jakichkolwiek sporów mogących wyniknąć z Umowy.

§ 2

Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zamówienie na sukcesywną dostawę artykułów spożywczych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi, określoną w złożonej ofercie stanowiącą załącznik nr 1 do Umowy.

§ 3

Umowa zostaje zawarta na okres: **od dnia do dniar.**

Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, 2 -3 razy w miesiącu w dniach pracy żłobków (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach 07:00 - 10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

§ 4

Wynagrodzenie za realizację przedmiotu Umowy określonego w § 2 ust. 1 strony ustalają na kwotę:

netto ... zł (słownie: ...)

podatek VAT ... zł (słownie: ...)

brutto ... zł (słownie: ...)

na podstawie oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.

§ 5

1. Wykonawca ustanawia jako osobę do kontaktów roboczych z Zamawiającym.
2. Zamawiający ustanawia Kierowników Żłobków jako osoby do kontaktów roboczych z Wykonawcą.
3. Zamawiający ustanawia Panią jako osobę merytorycznie odpowiedzialną za rozliczanie faktur oraz do kontaktów w sprawie poprawności wystawianych faktur.

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

§ 6

1. Dostarczane produkty muszą być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 10 do siwz.
2. Dostarczane artykuły spożywcze: winny cechować się wysoką jakością zdrowotną, zapewniającą bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającą jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowaną przez producenta w jego oznakowaniu.
3. Dostarczone produkty winny być świeże, zgodne z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę, z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zamawiane i dostarczane artykuły:
 - 3.1. mrożonki owocowe i warzywne muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - nie mogą wykazywać oznak rozmrożenia, zbrylenia, nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

- winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 3.1.1 Pożądane cechy organoleptyczne mrożonek owocowych i warzywnych (temperatura w momencie przyjęcia: – 18 °C):
 - wygląd ogólny - owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, róże lub owoce nie uszkodzone, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa,
 - zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi - nie więcej niż 5 –10 %,
 - barwa - typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek),
 - smak i zapach w stanie rozmrożonym - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
 - zanieczyszczenia - wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
- 3.1.2. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość świadcząca o rozmrożeniu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. Niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.1.3. Jakość organoleptyczna wszystkich dostarczanych artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.2. kapusta i ogórki przetworzone muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 3.2.1. Pożądane cechy organoleptyczne kapusty i ogórków przetworzonych:
 - kapusta kiszona – produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, możliwy jest dodatek marchwi, o barwie białej lub lekko kremowej,
 - ogórki kiszone i małosolne – produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku, poddanych kiszeniu poprzez zasolenie,
 - konsystencja chrupiąca, twarda, smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszzonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów,
 - zanieczyszczenia - wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
- 3.2.2. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mocno słony, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość , obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. Niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.2.3. Jakość organoleptyczna wszystkich dostarczanych artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

- 3.3. przetwory owocowe i warzywne muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
- mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 3.3.1. Pożądane cechy organoleptyczne przetworów owocowych i warzywnych:
- wygląd ogólny - owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, opakowanie czyste, bez uszkodzeń, szczelne,
 - brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
 - barwa - typowa dla danego produktu, jednolita, bez śladów mogących świadczyć o zapleśnieniu lub zepsuciu,
 - smak i zapach – charakterystyczny dla danego surowca, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony,
 - zanieczyszczenia - wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników.
- 3.3.2. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mocno słony, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.3.3. Jakość organoleptyczna wszystkich dostarczanych artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.4. różne produkty spożywcze muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
- mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - nie mogą wykazywać oznak zbrylenia, nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 3.4.1. Pożądane cechy organoleptyczne różnych produktów spożywczych :
- wygląd ogólny – swoisty, charakterystyczny dla danego artykułu, brak zbryleń i grudek,
 - barwa - jednolita, swoista, charakterystyczny dla użytych surowców, bez przebarwień, obcych barw,
 - smak i zapach - swoisty i charakterystyczny dla użytych surowców, zapach obcy mogący świadczyć o zepsuciu, stęchły niedopuszczalny,
 - skład – dostarczane różne produkty spożywcze nie mogą zawierać szkodliwych barwników spożywczych (E102, E 110 , E 123, E 124, E 127), konserwantów (E 220-E 277, E 230 – E232, E 249 – E252), antyutleniaczy (E310 – E312, E 320, E321, E338 – E341), wzmacniaczy smaku (E 620 - E 621) oraz sztucznych substancji słodzących,
 - zanieczyszczenia - artykuły wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
 - w dniu dostarczenia do miejsca odbioru artykuł powinien posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 miesięcy.
- 3.4.2. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony, objawy psucia i/lub zapleśnienia, , obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru,

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

- sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.4.3. Jakość organoleptyczna wszystkich dostarczanych artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 3.5. produkty dla niemowląt muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
- mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 3.5.1. Pożądane cechy organoleptyczne produktów dla niemowląt: Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, będą one z maksymalnym ograniczeniem substancji dodatkowych oraz zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne nie mogą przekraczać poziomów podanych w przepisach prawa żywnościowego, bądź ustalonych przez kompetentne jednostki służby zdrowia np. Państwowy Zakład Higieny (Dz. U. 2015 poz. 1026, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1831/2003 z dnia 19 października 2003 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. UE z 2006 r. L 364 z późn. zm.), skład zgodny z wymaganiami dla produktu bezpiecznego dla dzieci określonymi w aktualnych przepisach prawa żywnościowego.
- wygląd ogólny – swoisty, charakterystyczny dla danego artykułu, brak zbryleń i grudek,
 - barwa - jednolita, swoista, charakterystyczny dla użytych surowców, bez przebarwień, obcych barw,
 - smak i zapach - swoisty i charakterystyczny dla użytych surowców, zapach obcy mogący świadczyć o zepsuciu, stęchły niedopuszczalny,
 - skład – dostarczane różne produkty spożywcze nie mogą zawierać szkodliwych barwników spożywczych (E102, E 110 , E 123, E 124, E 127), konserwantów (E 220-E 277, E 230 – E232, E 249 – E252), antyutleniaczy (E310 – E312, E 320, E321, E338 – E341), wzmacniaczy smaku (E 620 - E 621) oraz sztucznych substancji słodzących.
 - zanieczyszczenia - artykuły wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
 - w dniu dostarczenia do miejsca odbioru artykuł powinien posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 miesięcy.
- 3.5.2. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego muszą być zgodne z wymaganiami określonymi w:
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zmianami),
 - obwieszczeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 czerwca 2015 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015 r., poz. 1026.),
 - rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci;
 - rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2019 poz. 754 z późn. zmianami).
- 3.5.3 Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony objawy psucia i/lub zapleśnienia, , obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

- 3.5.4. Jakość organoleptyczna wszystkich dostarczanych artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
4. Opakowania/pojemniki:
- 4.1 opakowania jednostkowe – z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, informacje na etykietach,
- 4.2 artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
- 4.3 muszą na nich widnieć informacje zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2019 poz. 754 z późn. zmianami) i posiadać: nazwę artykułu, wykaz składników, datę produkcji, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 4.4 pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.
5. Transport:
- 5.1 transport do żłobków – placówek Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 5.2 osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.
6. Poszczególne pozycje asortymentowe (określone w załączniku numer 2 do SIWZ – Formularz cenowy) będą dostępne przez cały okres trwania Umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych zamawianych produktów w zakresie poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu ogólnej wartości zamówienia zastrzeżonej w niniejszej Umowie.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania artykułu równoważnego, pod warunkiem, że oferowane artykuły będą miały takie same lub lepsze parametry jakościowe, zgodnie z wymogami PN. Pod pojęciem artykułu równoważnego Zamawiający będzie rozumiał artykuły o parametrach nie gorszych jakościowo, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, konsystencja) oraz zawierających w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.
9. Podczas realizacji Umowy z wybranym w toku postępowania Wykonawcą, Zamawiający będzie szczegółowo kontrolował dostarczane artykuły w celu zapobieżenia wydatkowania środków publicznych na artykuły nie spełniające wymagań pod względem jakości.

ZASADY ZAMÓWIENIA I ODBIORU

§ 7

1. Zamawiający zobowiązuje się składać Wykonawcy zamówienia w formie telefonicznej (na numer:)
- lub elektronicznej (przekazanego Wykonawcy na adres e-mail:....., w przypadku tym Wykonawca zobowiązany jest do potwierdzenia przyjęcia zamówienia w tym samym dniu co dzień wysłania zamówienia) z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem, w którym wyszczególni:
- 1.1. asortyment i ilości (zamawiane ilości poszczególnych pozycji asortymentowych nie są równoważne opakowaniom zbiorczym producenta),
- 1.2. miejsca dostaw,
- 1.3. termin realizacji dostaw.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia w dniu poprzedzającym dostawę najpóźniej do godziny 10:00.
3. Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, 2 -3 razy w miesiącu w dniach pracy żłobków (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach 07:00 - 10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą. Zamawiający Zastrzega sobie prawo do miesięcznej przerwy w zamawianiu dostaw do części placówek w miesiącu lipcu i sierpniu

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

4. Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego w poszczególnych pojedynczych zamówieniach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych pozycji asortymentowych w ilościach uzależnionych od wielkości opakowania własnego (nie dopuszcza się odchyleń w realizacji dostaw w stosunku do zamówienia).
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości określania przez Wykonawcę kwoty minimum zamówienia, które zostanie zrealizowane.
6. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do żłobka.
7. Zamawiający dopuszcza zmianę cen jednostkowych artykułów żywnościowych objętych Umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej Umową, po uprzednim zaakceptowaniu tej wielkości przez Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić bezzwłocznie Zamawiającego o braku jakiegoś asortymentu z listy zamówienia i ustalić ewentualny zamiennik.

§ 8

1. Osobami upoważnionymi do odbioru dostaw, dowodu dostawy i faktur są magazynierzy żłobków lub osoby ich zastępujące, których jednocześnie upoważnia się do sprawdzenia ilości i organoleptycznej jakości towaru, w oparciu o obowiązujące normy jakościowe oraz wymagania specyfikacji wewnętrznej określone w SIWZ oraz Załączniku Nr 10.
2. Realizacja poszczególnych dostaw dokumentowana będzie dowodem dostawy.
3. Faktury będą wystawiane na każdy żłobek oddzielnie 2 - 3 razy w miesiącu na podstawie udokumentowanych dostaw i dostarczane raz/dwa razy w ciągu miesiąca wraz z ostatnią dostawą przewidziana przez Zamawiającego w danym okresie rozliczeniowym (do 15 każdego miesiąca/dekadowo) oraz każdorazowo z ostatnią dostawą w danym miesiącu, do każdego żłobka – odbiorcy oddzielnie.
4. Faktury wystawione na koniec każdego miesiąca muszą zostać dostarczone do poszczególnych placówek w ostatnim dniu roboczym danego miesiąca.
5. Wykonawca, na prośbę Żłobka, zobowiązuje się do wystawienia dodatkowych faktur w innym terminie niż określony w punkcie 3, w sytuacji konieczności przeprowadzenia inwentaryzacji magazynu w trakcie trwania miesiąca.
6. Dostawy odbywać się będą transportem Wykonawcy wraz z rozładunkiem i wstawieniem do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, bez obciążania z tego tytułu dodatkowymi kosztami Zamawiającego.
7. Jeżeli dostarczone artykuły (zgodnie z § 6) nie będą spełniały oczekiwań Zamawiającego, Wykonawca zgodnie z wymaganiami Zamawiającego jest zobowiązany do przedstawienia dokumentów potwierdzających, że oferowane artykuły odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego.
8. W przypadku braku dostawy zamówionych produktów w terminie określonym w zamówieniu, Zamawiający dokona zakupu produktów u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.3.
9. W przypadku braku poszczególnych zamówionych produktów w dwóch kolejnych dostawach, Zamawiający dokona zakupu produktów u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.3.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub odrzucenia jej części (prawo reklamacji zgodnie z § 9 ust. 2.) w przypadku gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot Umowy, dostarczenia asortymentu niezgodnego z umową, dostarczenia mniejszej ilości artykułu niż w zamówieniu, niedostarczenia części artykułów wyszczególnionych w zamówieniu oraz w przypadku dostarczenia towaru niezgodnego ze złożoną ofertą.
11. W przypadkach określonych w przypadkach określonych w ust. 9, magazynier lub osoba go zastępująca odmówi podpisania dokumentu dowodu dostawy (lub faktury), a w przypadku przyjęcia i podpisania dokumentu dowodu dostawy (lub faktury), wyznaczy on Wykonawcy termin odbioru partii nie spełniającej wymagań, określonych w opisie przedmiotu zamówienia, i dostarczenia partii spełniającej wymagania, a termin zapłaty faktury (jeżeli została dostarczona wraz z zamówieniem) liczyć się będzie od daty dostarczenia partii spełniającej wymagania, co zostanie wyraźnie zaznaczone na fakturze.

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

12. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić podczas przyjęcia towaru, sprawdzana jest podczas przekazania do produkcji. W przypadku gdy zostanie wtedy stwierdzona zła jakość dostarczonych produktów Zamawiający zastrzega sobie prawo reklamacji zgodnie z § 9 ust. 3.

GWARANCJA JAKOŚCI

§ 9

1. Wykonawca udziela gwarancji jakościowej na dostarczony przedmiot Umowy na warunkach określonych w normach jakościowych, przedmiotowych (zgodnie z pkt III SIWZ – wymaganiom specyfikacji wewnętrznej określającej właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane).
2. W przypadku stwierdzenia niezgodności w zakresie opisanym w § 6 ust. 5.7 Zamawiający nie pokwituje odbioru towaru oraz pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie telefonicznie (nr tel.) lub pisemnie (e-mail:.....) o stwierdzonych brakach lub wadach. Wykonawca jest zobowiązany w terminie / zgodnie z ust 2 pkt 2.1 Załącznika Nr 1 do SIWZ - Formularz ofertowy/ dostarczyć zakwestionowaną ilość artykułów. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu dodatkowe wynagrodzenie. W przypadku niedostarczenia artykułu wolnego od wad w powyższym terminie Zamawiający zakupi ilość artykułu równą ilości reklamowanej partii tego artykułu u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.2. Towar stanowiący przedmiot dostawy uważa się za wadliwy, jeżeli nie odpowiada normom jakościowym i przedmiotowym oraz stwierdzono cechy dyskwalifikujące.
3. W przypadku dostarczenia produktów z wadami jakościowymi ukrytymi, stwierdzonymi podczas jego magazynowania, Zamawiający pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie o stwierdzonych brakach lub wadach telefonicznie (.....) lub pisemnie (e-mail:) oraz potwierdzi to przesłaniem protokołu reklamacyjnego. Wykonawca zobowiązany jest w terminie / zgodnie z ust 2 pkt 2.2 Załącznika Nr 1 do SIWZ - Formularz ofertowy / od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego do wyeliminowania opisanych w nim wad, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. W przypadku niedostarczenia artykułu wolnego od wad w powyższym terminie Zamawiający zakupi ilość artykułu równą ilości reklamowanej partii tego artykułu u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.2.
4. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania prób zgodnie z obowiązującymi przepisami, w celu dokonania oględzin i badań przedmiotu umowy w laboratorium stacji sanitarno – epidemiologicznej. Badanie zlecone zostanie przez Zamawiającego w przypadku powtarzających się niezgodności jakościowych dostarczonego towaru i braku skutecznych działań naprawczych ze strony Wykonawcy.
5. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okaże się niezgodna z oceną stacji sanitarno – epidemiologicznej.
6. Orzeczenie jakościowe wydane przez laboratorium stacji sanitarno – epidemiologicznej będzie ostateczną postawą do określenia jakości towaru.
7. Jeśli orzeczenie potwierdzi słuszność reklamacji, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć, w terminie jednego dnia roboczego od daty wydania orzeczenia, zastępczą partię towaru wolną od wad i bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi jakościowemu. W przypadku braku zastępczej partii towaru Zamawiający dokona zakupu produktów u innego sprzedawcy oraz obciąży Wykonawcę karą umowną zgodnie z § 12 ust. 2.2.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia przez upoważnionego pracownika Zamawiającego audytów u Wykonawcy pod kątem stosowania zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP.

OBOWIĄZKI STRON

§ 10

1. Wykonawca funkcjonuje zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego, oraz gwarantuje, że dochowa szczególnej staranności i będzie dostarczał wymieniony asortyment o najwyższej jakości, zarówno pod względem wymagań jakości handlowej jak i z odpowiednim terminem ważności (przydatności do spożycia), zapewniając bezpieczne zużycie dostarczonych produktów. Przedmiot Umowy oznaczony będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniając pełną identyfikowalność zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar zgodnie ze wszystkimi powszechnie obowiązującymi w Polsce wymaganiami higieniczno – sanitarnymi.

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

3. Zamawiający jest zobowiązany sprawdzić każdorazowo partię przyjmowanego towaru pod względem: rodzaju, ilości, jakości, oznakowania i okresu przydatności do spożycia przed pokwitowaniem odbioru towaru. Pokwitowanie to jest jednoznaczne z uznaniem, że dostarczony towar jest zgodny w opisanym powyżej zakresie z zamówieniem. W przypadku wystąpienia niezgodności w wyżej opisanym zakresie Zamawiający ma obowiązek zaznaczyć je każdorazowo w protokole reklamacyjnym podpisanym przez przedstawicieli obu stron.

WARUNKI PŁATNOŚCI

§ 11

1. Wynagrodzenie o którym mowa w § 4, uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
2. Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe netto podane w ofercie Wykonawcy.
3. Cena powinna zawierać wszystkie koszty dostaw - uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
4. Oferowane ceny jednostkowe netto w trakcie obowiązywania Umowy nie mogą wzrosnąć.
5. W przypadku zmiany przepisów dotyczących ustawy o podatku od towarów i usług, strony obowiązywać będzie cena, z uwzględnieniem stawki VAT obowiązującej na dzień wystawienia faktury.
6. Wynagrodzenie za dostarczony przedmiot zamówienia płatne będzie przelewem w ciągu 30 dni od daty dostarczenia poprawnie wystawionych faktur VAT dla każdego żłobka - Odbiorcy oddzielnie.
7. Wynagrodzenie za dostarczony i odebrany przedmiot umowy zostanie zapłacone na rachunek bankowy Wykonawcy:
wskazany również na fakturze. Zmiana numeru rachunku bankowego Wykonawcy w trakcie trwania umowy nie powoduje konieczności jej zmiany.
8. Na fakturze mają być widoczne daty dostaw ujętych w tej fakturze.
9. W przypadku dostarczenia błędnie wystawionej faktury (brak zgodności ilości, cen wyższych od zaoferowanych bądź błędów rachunkowych na fakturze) wynagrodzenie za dostawę będzie płatne po wystawieniu przez Wykonawcę faktury korygującej. Termin dostarczenia korekty to maksymalnie 3 dni.
10. Wykonawca ma możliwość przesłania drogą elektroniczną ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. poz. 2191), która określa szczegółowe zasady związane z wystawianiem ustrukturyzowanych faktur elektronicznych i innych ustrukturyzowanych dokumentów.
11. W przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z możliwości przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej, wówczas zobowiązany jest do skorzystania z Platformy Elektronicznego Fakturowania udostępnionej na stronie internetowej <https://efaktura.gov.pl>.
12. Wykonawca korzystając z usług jednego z nw. brokerów, powinien wypełnić sekcję Odbiorca zgodnie z miejscem dostawy/odbioru towaru/usługi.
 - 12.1. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera Infinite IT Solutions, wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji NIP należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako typ numeru PEPPOL należy wybrać NIP,
 - w polu Numer PEPPOL należy wpisać NIP własny jednostki będącej adresatem faktury - Miejski Zespół Żłobków w Łodzi: 7251007279
 - 12.2. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera PEFexpert, wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji Identyfikator podatkowy należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako Rodzaj adresu PEF należy wybrać NIP,
 - w polu numer adresu PEF należy wpisać NIP własny jednostki będącej adresatem faktury- Miejski Zespół Żłobków w Łodzi: 7251007279
13. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego o wystawieniu faktury na Platformie Elektronicznego Fakturowania – na maili: biuro@mzz.lodz.pl,
14. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie określone na podstawie faktycznej realizacji przedmiotu zamówienia (Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość Umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw).

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

15. Zamawiający dopuszcza w trakcie trwania umowy możliwość zmiany sposobu rozliczania realizacji i sposobu płatności o czym poinformuje Wykonawcę pisemnie. Wszystkie zmiany wymagają zgody Zamawiającego i Wykonawcy w formie sporządzonego i podpisanego aneksu.

KARY UMOWNE

§ 12

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
 - 2.1. 15% wartości brutto Umowy, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
 - 2.2. dwukrotnej wartości zakupionej ilości reklamowanej partii artykułów, o której mowa w § 9 ust. 2, 3 oraz ust. 7 Umowy;
 - 2.3. dwukrotnej wartości zakupionych produktów, o których mowa w § 8 ust. 3 i 4 Umowy.
3. Za nieterminowe dostarczenie prawidłowo wystawionej faktury VAT lub korekty Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 2% wartości brutto faktury za każdy dzień opóźnienia.
4. Zamawiający wystawi notę księgową obciążającą Wykonawcę w przypadkach wymienionych w ust. 2 i 3.
5. W przypadku gdy Wykonawca narazi Zamawiającego na szkody przewyższające wysokość kar umownych Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

§ 13

1. Wykonawca zobowiązuje się posiadać na czas trwania Umowy ważne decyzje, zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej oraz okazywać je na każde wezwanie Zamawiającego.
2. W przypadku utraty ważności przez Wykonawcę dokumentów wymienionych w ust. 1 Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego odstąpienia od Umowy i naliczenia Wykonawcy kary umownej określonej w § 12 ust. 2.1 Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszystkich zdarzeniach faktycznych i prawnych mających lub mogących mieć wpływ na wykonanie Umowy w tym o: wszczęciu wobec niego postępowania egzekucyjnego, naprawczego, układowego, upadłościowego lub likwidacyjnego.

§ 14

1. W razie zaistnienia 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 terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w przypadku min.:
 - 1.1. naruszania norm jakościowych dostarczanych produktów;
 - 1.2. zaniechania realizacji dostaw z przyczyn za które odpowiada Wykonawca;
 - 1.3. braku aktualnych dokumentów świadczących o jakości dostarczanego towaru.
2. W przypadku o którym mowa w ust.1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

§ 15

Poza przypadkiem, o którym mowa w § 14 Umowy, stronom przysługuje prawo odstąpienia od Umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, gdy:
 - 1.1. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - 1.2. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 1.3. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu Umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, jeżeli:
 - 2.1. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań wobec Wykonawcy,
 - 2.2. Zamawiający nie przystąpi do odbioru, odmawia bezzasadnie odbioru towaru.
3. W razie odstąpienia od Umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty należności za dostarczony przedmiot Umowy do dnia odstąpienia od Umowy.

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

4. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 16

1. Niedopuszczalne są istotne zmiany postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że Zamawiający przewidział możliwość takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
2. Zmiana Umowy z naruszeniem ust. 1 podlega unieważnieniu.
3. Wszystkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 17

Sprawy sporne wynikające z treści niniejszej Umowy, będą rozstrzygane przez sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 18

1. Na potrzeby wzajemnych rozliczeń strony oświadczają:
a) Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku od towarów i usług VAT,

NIP – 7250028902

- b) Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem podatku od towarów i usług VAT,

NIP –

2. Wykonawca będzie wystawiał faktury z następującymi danymi:

Nabywca:

Miasto Łódź, ul. Piotrkowska 104

90-926 Łódź, NIP: 7250028902.

Odbiorca faktury:

Miejski Zespół Żłobków w Łodzi

91-063 Łódź, ul. Zachodnia 55a

Miejsce dostawy:

Żłobek nr, ul.

§ 19

W sprawach nieuregulowanych treścią Umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 20

Niniejsza Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po 1 egz. dla każdej ze stron.

§ 21

Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:

1. Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami,
2. Dokumenty, oświadczenia potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia,
3. Wykaz żłobków objętych dostawą.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

znak sprawy : MZZ.Ż.262.2.2019

Wzór protokołu reklamacyjnego

.....
pieczęćka żłobka

PROTOKÓŁ REKLAMACYJNY NR/.....

1. Sporządzony w dniu w związku ze zgłoszeniem reklamacji .

2. Rodzaj reklamowanego artykułu:

1.
	rodzaj	ilość	wartość brutto
2.
	rodzaj	ilość	wartość brutto
3.
	rodzaj	ilość	wartość brutto
4.
	rodzaj	ilość	wartość brutto

Wartość brutto reklamowanych artykułów (PLN):

3. Data nabycia artykułu nr faktury/dowodu dostawy z dnia
..... nr faktury/dowodu dostawy z dnia
..... nr faktury/dowodu dostawy z dnia

4. Dokładny opis niezgodności towaru z umową (opis stwierdzonych wad jakościowych):

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

5. Dostawca:

.....

(nazwa/adres)

6. Z jakiego tytułu jednostka wnosi zgłoszenie reklamacyjne:

- niezgodność towaru z umową Nr.....z dnia*
- gwarancja*

7. Żądanie nabywcy co do sposobu załatwienia reklamacji zgodnie z § 8 ust. 4, 5 i 6 oraz § 9 ust. 2 i 3 w/w Umowy.

- nieodpłatna wymiana na artykuł wolny od wad w terminie od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego

8. Imię i nazwisko sporządzającego reklamację

9. Decyzja dostawcy o sposobie załatwienia reklamacji:

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

.....
podpis kierownika żłobka

*) niepotrzebne skreślić