

UMOWA nr/2019
na świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów Zespołu Placówek
Oświatowych w Podedwórzcu w roku szkolnym 2019/2020

zawarta w dniu2019 r. pomiędzy:

Zespołem Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Szkoła Podstawowa, w imieniu którego działa Artur Becher Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu, NIP: 539-10-38-735,

zwanym w dalszej treści umowy **Zamawiającym**

a, prowadzącym działalność gospodarczą –nazwa firmy, adres, NIP

zwanym w dalszej treści umowy **Wykonawcą**.

Po przeprowadzeniu procedury udzielenia zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego Zamawiający i Wykonawca zawierają umowę następującej treści:

§ 1 Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę przygotowania i dostarczenia posiłków dla dwóch grup dzieci z Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu:

- 1) dzieci Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Przedszkole Samorządowe – przygotowanie i dostarczenie 2 posiłków dziennie: śniadanie i dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie, kompot) dla nie więcej niż 35 dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do przedszkola w okresie od 03.09.2019 r. do 10.07.2020 r.
 - 2) uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Szkoła Podstawowa w okresie od 03.09.2019 r. do 18.06.2020 r. - przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku – jednodaniowego obiadu (w tygodniu: trzy razy zupa z wkładką i dwa razy drugie danie) dla nie więcej niż 80 uczniów szkoły podstawowej w wieku 7-15 lat
2. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie:
- 1) śniadanie przedszkolne – o godzinie: od 9.00 do 9.30,
 - 2) obiad szkolny – od godziny 11.25 do 11.45 i bezpośrednio po nim obiad dla dzieci przedszkolnych, ok. godziny 12.00 od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca o dniach wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zostanie poinformowany telefonicznie.
3. W ramach wykonania przedmiotu umowy do obowiązków Wykonawcy należy:
- 1) przygotowanie posiłku przez własny personel,
 - 2) w przypadku przygotowania posiłków poza szkolnym zapleczem kuchennym - dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych, wydanie posiłków, odbieranie termosów i pojemników, mycie i wyparzenie termosów w siedzibie Wykonawcy,
 - 3) w przypadku przygotowania posiłków z wykorzystaniem szkolnego zaplecza kuchennego - przygotowanie i wydanie posiłków, mycie i wyparzenie naczyń udostępnionych przez Zamawiającego, sprzątanie zaplecza kuchennego,

- 4) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
4. Informacja o liczbie posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy telefonicznie przez Zamawiającego, w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia do godz. 15.00 lub najpóźniej w dniu realizacji do godziny 7.30.
5. Jadłospis dla dzieci z przedszkola:
- 1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę w okresach miesięcznych i przedstawiany Zamawiającemu na 10 dni przed początkiem miesiąca, którego jadłospis dotyczy. Przedłożony przez Wykonawcę jadłospis podlega zatwierdzeniu przez Dyrektora Szkoły oraz przedstawiciela Rady Rodziców. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w ciągu miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy w tym zakresie z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu.
 - 2) dzienny jadłospis obejmuje:
 - a) pierwszy posiłek (śniadanie)-przykładowe zestawy:
 - kanapki (pieczywo/masło/ wędlina/ warzywa lub pieczywo/ masło/ żółty ser/warzywa lub pieczywo/ masło/ twarożek z warzywami), owoc, herbata, sok lub kakao,
 - zupa mleczna lub serek lub jogurt, bułka, kanapka (pieczywo/masło/dżem), herbata lub sok, owoc
 - pieczywo dostarczane na zamówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku;
 - b) drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój (kompot lub sok),
 - 3) wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,
 - 4) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,
 - 5) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane itp.
 - 6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia.
 - 7) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej, odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,
 - 8) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
 - a) doboru posiłków,
 - b) barwy,
 - c) smaku i zapachu,
 - d) konsystencji,
 - e) sposobu przyrządzenia potraw,
 - 9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.
6. Jadłospis dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę w okresach miesięcznych i przedstawiany Zamawiającemu na 10 dni przed początkiem miesiąca, którego jadłospis dotyczy. Przedłożony przez Wykonawcę jadłospis podlega zatwierdzeniu przez Dyrektora Szkoły oraz przedstawiciela Rady Rodziców. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w ciągu miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy w tym zakresie z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu.

2) dzienny jadłospis obejmuje pożywną zupę lub drugie danie,

3) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

4) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek złożony z mięsa/ryby z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz dodatku (zamiennie: ziemniaki, kasze, ryż lub makaron). Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane itp.,

5) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

6) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

7) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów.

8. Standardy żywienia

1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów dobrej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154)

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat oraz w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie konserw lub gotowych dań typu fast-food. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość, kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów

określonych w przepisach dobrego żywienia oraz niniejszym zapytaniu, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4) Przygotowanie posiłków powinno odbywać się zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia (np. *Żywienie dzieci w Przedszkolach* Zofii Wachowiak, Haliny Weker), podstawę powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj.: zupa –temperatura $75^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$, drugie danie –temperatura $65^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$.

6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek. Próbkę żywności będą przechowywane w miejscu wydawania posiłków.

9) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

10) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość.

12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

9.Sposób dostawy

1) W przypadku przygotowywania posiłków poza szkolnym zapleczem kuchennym, realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

- 4) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce), które może udostępnić Wykonawcy na zasadach zawartych w protokole zdawczo-odbiorczym.
- 5) W przypadku wykorzystania przez Wykonawcę szkolnego zaplecza kuchennego – pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związane z ich funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów, odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje, przepisami bhp i p.poż), a także obciążany będzie za zużytą wodę i energię elektryczną według wskazań wydzielonych dla zaplecza liczników.
- 6) W przypadku wykorzystania przez Wykonawcę szkolnego zaplecza kuchennego – Wykonawca obciążony będzie opłatami płatnymi do 15 dnia następnego miesiąca na rachunek bankowy Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu, Szkoła Podstawowa numer: 28 8055 0006 0100 1834 2001 0001:
- 1) za dostarczanie energii elektrycznej 0,6 zł za 1 kWh według wskazań podlicznika po otrzymaniu noty księgowej, przy czym opłata uwzględnia: koszt zużycia energii, koszt jej dystrybucji i proporcjonalnie ustalone koszty stałe,
 - 2) za pobór wody zimnej według wskazań podlicznika po otrzymaniu noty księgowej, przy czym koszt 1m³ wody zimnej naliczany jest według stawki dostawcy tj. Zakładu Usług Wodnych Międzygminnego Związku Komunalnego,
 - 3) za pobór wody ciepłej według wskazań podlicznika po otrzymaniu noty księgowej, przy czym na koszt 1m³ wody ciepłej składa się koszt ogrzania wody i odprowadzenia ścieków, który strony ustalają na 6,27 zł za 1 m³ powiększony o stawkę wody zimnej według ceny dostawcy (1m³ wody ciepłej = 6,27 zł + koszt 1m³ wody zimnej),
 - 4) czynszu miesięcznego z tytułu wykorzystania kuchni i jej wyposażenia w związku z realizacją zamówienia.
- 7) Czynsz miesięczny z tytułu wykorzystania kuchni i jej wyposażenia w związku z realizacją zamówienia wyniesie, z uwzględnieniem 23% podatku VAT, **184,50 zł** (150 zł. + 23 % VAT) - słownie złotych: sto osiemdziesiąt cztery 50/100 i będzie płatny do 15 dnia następnego miesiąca na rachunek bankowy Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu, Szkoła Podstawowa numer: 28 8055 0006 0100 1834 2001 0001. Czynsz w okresie trwania umowy będzie stały.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu w należyтым stanie technicznym i sanitarnym, zgodnie z technologią i przepisami sanitarnymi obowiązującymi w punktach zbiorowego żywienia.
- 10) Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu wraz z wyposażeniem w stanie niepogorszonym i uporządkowanym, w pełnej gotowości do użycia. W przypadku niewywiązania się z obowiązku zwrócenia przedmiotu najmu Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami przywrócenia do stanu pierwotnego. Wygaśnięcie zawartej umowy nakłada na Wykonawcę obowiązek pisemnego przekazania sprzętu i wyposażenia.
- 11) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w mieniu Wykonawcy spowodowane awarią instalacji centralnego ogrzewania, wod-kan, c.o. i elektrycznej oraz kradzieżą lub włamaniem.

12) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w użyczonym mieniu Zamawiającego spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzętu, urządzeń (pożar, zalanie itp.).

13) W przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę urządzeń i wyposażenia będącego przedmiotem najmu, Wykonawca jest zobowiązany odkupić lub przywrócić je do stanu poprzedniego.

14) Wykonawca jest zobowiązany do konserwacji wynajętego przedmiotu najmu oraz ponoszenia kosztów bieżących napraw wynikających z jego eksploatacji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia okresowych kontroli w przedmiocie najmu oraz stanu technicznego (konserwacje) przy udziale przedstawiciela Wykonawcy.

§2. Osoby do kontaktu

1. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, nr telefonu.....
2. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą jest, nr telefonu.....

§ 3.

1. Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu w roku szkolnym 2019/2020 będzie świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

2. Ceny określone w formularzu cenowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury. Wykonawca wydaje fakturę uwzględniając poniższe dane:

„Nabywca: Gmina Podedwórze, Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze NIP 539-149-09-03

Odbiorca: Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Szkoła Podstawowa, Podedwórze 96, 21-222 Podedwórze”.

4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

5. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie wydanych zleceń.

6. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja określająca faktyczną ilość i rodzaj wydawanych posiłków.

7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 4. Kary umowne

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

- 1) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
- 2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.
2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
4. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 5 Wypowiedzenie umowy

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

§ 6 Zmiany umowy

Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 7. Postanowienia końcowe

1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy o zamówieniach publicznych wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający:

Wykonawca: