

Umowa Nr na przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków

zawarta w dniu roku w Zabrodziu pomiędzy Gminą Zabrodzie z siedzibą: Zabrodzie, ul. Wł. St. Reymonta 51, 07-230 Zabrodzie, reprezentowaną przez Wójta Gminy Zabrodzie Pana Tadeusza Michalik, przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy Pani Wiesławy Dąbrowskiej a zwanym w treści umowy „Zamawiającym” a firmą , (wpis do ewidencji działalności gospodarczej / KRS), reprezentowanym przez a zwanym dalej „Wykonawcą” o następującej treści:

§ 1

Niniejsza umowa jest zawarta na wykonanie zadania polegającego na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków o wartości nieprzekraczającej 30 tys. euro zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907, z późn. zm.)

§ 2

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dla dzieci i młodzieży do szkół: zawodowych, podstawowych, gimnazjalnych oraz przedszkoli – mających siedziby na terenie gminy Zabrodzie zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym z dnia 07.12.2015 znak: GOPS.ZP.252.1.2015.
2. Przygotowywanie i dostawa posiłków odbywać się będzie do wskazanych poszczególnych placówek oświatowych przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć edukacyjnych, dni ustawowo wolnych od pracy i świąt. W przypadku przedszkoli wykonawca będzie dostarczał posiłki również w okresie ferii i wakacji w zależności od wykazanych potrzeb dyrektorów placówek oświatowych.
W przypadku jeżeli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia szkole, dyrekcja szkoły czy przedszkola zgłasza ten fakt wykonawcy z 3 dniowym wyprzedzeniem a Wykonawca ma obowiązek przyjąć zgłoszenie i zapewnić posiłki.
Godziny dostaw posiłków przez Wykonawcę będą dokonywane nie później niż od godz. 11²⁰ do 11⁴⁰. Harmonogram dostarczenia posiłków do poszczególnych placówek oświatowych Wykonawca ustali samodzielnie z dyrektorami poszczególnych szkół i przedszkoli.
3. Posiłki muszą być urozmaicone o ciepłocie przy ich wydawaniu nie mniejszej niż 65°C, przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy tj. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków

spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom 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 2015r., poz.1256). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowywane i mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno- witaminowe, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem, który będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem jednodniowym i dostarczany do placówek oświatowych w których są wydawane posiłki. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez dyrektorów szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Po zapoznaniu się i uzgodnieniu z Wykonawcą dyrektorzy placówek oświatowej zatwierdzają ostatecznie do realizacji przedstawiony jadłospis. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom i młodzieży obciążają Dyrektorów placówek szkolnych.
5. Wykonawca każdorazowo w dniu wydawania posiłku w pomieszczeniu jego wydawania w miejscu widocznym wywiesza menu na każdy dzień dożywiania z podaniem nazw spożywanych posiłków, gramatury, zawartości energetycznej.
6. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. Potrawy muszą być lekkostrawne , przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
7. W okresie tygodniowym struktura jednodaniowych gorących posiłków ma kształtować się następująco:
 - a) 3 razy w tygodniu posiłek w składzie:
 - ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron, inne) – 150 gram,
 - mięso / ryba (przynajmniej raz w tygodniu) – 100 gram,
 - surówka/warzywa gotowane – 150 gram.Jeden raz w tygodniu drugie danie (zamiast opisanego powyżej) mogą stanowić również: pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem lub krokiety.
 - b) 2 razy w tygodniu posiłek w składzie:
 - zupa 400 gram + pieczywo (dwie kromki chleba lub kajzerka).
8. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowywać w ramach prowadzonej działalności gospodarczej. Wykonawca jest zobowiązany dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

9. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór jeszcze tego samego dnia termosów oraz pozostawionych pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi niezależnie od ich ilości.
10. W przypadku awarii urządzeń do przygotowywania posiłków lub innych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości i gramaturze na swój koszt z innych źródeł.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wypłacenia ekwiwalentu pieniężnego w zamian za posiłki, których nie może dostarczyć.
12. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
13. Wykonawca w cenie posiłku uwzględnia wszystkie nośniki kosztów tj. produkcji posiłków, ich transportu (załadunku i rozładunku) oraz zakupu naczyń i sztućców jednorazowych jak również dbałości o czystość termosów i odbierania pozostawionych termosów i niewykorzystanych resztek odpadów po posiłkach.
14. Strony ustalają cenę za usługę przygotowywania i dostaw gorących posiłków o gramaturze 400 g za kwotę:
 - a) 1 porcji posiłku wymienionego w § 2 pkt 7a podanego w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami oraz kosztem dowozu zł brutto (w tym VAT %), słownie:
 - b) 1 porcji posiłku zupy wymienionego w § 2 pkt 7b podanego w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami oraz kosztem dowozu zł brutto (w tym VAT %), słownie:
 - c) szacunkową łączną wartość 14400 porcji jednodaniowych gorących posiłków zł brutto (w tym VAT %), słownie:

§ 3

1. Usługa przygotowywania i dostaw gorących posiłków realizowana będzie przez Wykonawcę dla 80 dzieci i młodzieży w okresie od **2 stycznia 2016** do **31 grudnia 2016** w następujących szkołach i przedszkolach na terenie gminy Zabrodzie :
 - a) Zespół Szkół im. Wł. St. Reymonta w Zabrodziu
 - Publiczne Gimnazjum im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Zabrodziu - 10 posiłków dziennie.
 - Technikum w Zespole Szkół im. Wł. St. Reymonta w Zabrodziu - 3 posiłki dziennie.
 - Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Zespole Szkół im. Wł. St. Reymonta w Zabrodziu - 3 posiłki dziennie.

- b) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Zabrodziu
 - Publiczna Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Zabrodziu - 22 posiłki dziennie.
 - Samorządowe Przedszkole w Zabrodziu - 10 posiłków dziennie.
 - c) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Adelinie
 - Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Henryka Nowackiego w Adelinie - 22 posiłki dziennie.
 - Publiczne Przedszkole „Leśne Skrzaty” w Adelinie - 4 posiłki dziennie.
 - Punkt Przedszkolny w Kicinach - 2 posiłków dziennie.
 - d) Publiczna Szkoła Podstawowa im. C.K. Norwida w Dębinkach - 4 posiłki dziennie
- w godzinach uzgodnionych z poszczególnymi szkołami i przedszkolami.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wg. zamówienia Zamawiającego w imieniu którego działał będzie Pan Jacek Garbarczyk – specjalista Pracy socjalnej w GOPS Zabrodzie
 3. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z gorących posiłków w poszczególnych szkołach i przedszkolach będzie podawana na bieżąco przez zamawiającego i aktualizowana w oparciu o wydane decyzje administracyjne przez Kierownika GOPS Zabrodzie oraz wnioski dyrektorów szkół /przedszkoli oddzielnie dla każdej szkoły czy przedszkola. W przypadku nieobecności dzieci czy uczniów ilość dzienną tj. zapotrzebowanie na dostarczanie konkretnej liczby posiłków przez Wykonawcę ustalana będzie codziennie w sposób telefoniczny do godz. 8³⁰ przez osoby wyznaczone przez dyrektorów placówek do których posiłki są dostarczane.
 4. Szacunkowe roczne zapotrzebowanie będzie wynosiło 14.400 porcji posiłków z możliwością zmiany +/- 20% zgodnie z dokonanymi dziennymi zamówieniami.
 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli należytego wykonania umowy, osobiście w miejscu wydawania posiłków oraz za pośrednictwem SANEPID w miejscu przygotowywania posiłków.
 6. Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli właściwych służb sanitarnych celem sprawdzenia jakości świadczonych usług na zlecenie Zamawiającego.
 7. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 8. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi wynikające z przepisów normujących sposób przygotowywania i dostarczania posiłków.
 9. Wykonawca będzie produkował, przygotowywał oraz dostarczał posiłki Zamawiającemu zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie: higieny osobistej personelu ze szczególnym uwzględnieniem

higieny rąk i odzieży, aktualności badań zdrowia personelu oraz określonych w przepisach warunków przygotowania i transportu.

10. Wszystkie elementy wykonywanej usługi przez Wykonawcę muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP).
11. Wykonawca jest zobowiązany na własny koszt do pobierania i przechowywania próbek produkowanych i dostarczanych posiłków tj. do wykonywania „próby żywnościowej” zgodnie z wymogami w tym zakresie w miejscu wytwarzania posiłków tj. siedzibie wykonawcy (zakładu cateringowego) : przez wymagany przepisami czas od wydania posiłków w szkołach i przedszkolach.
12. Próbkę pobranych potraw powinny być zabezpieczone przez Wykonawcę i zawsze udostępniane organom SANEPIDU na ich żądanie oraz w przypadku pisemnej reklamacji co do jakości posiłku złożonej przez Zamawiającego wraz z zaleceniem co do wykonania badań mikrobiologicznych w Laboratorium Akredytowanym. Wyniki badań powinny być niezwłocznie udostępnione Zamawiającego po ich wykonaniu.
13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
14. Wykonawca powinien posiadać aktualną i opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

§ 4

1. Za realizację przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyliczone jako iloczyn stawki ofertowej za wydane posiłki wymienione w § 2 pkt 14 w oparciu o faktyczną ich ilość wydanych w danym miesiącu.
2. Ilość wydanych posiłków w poszczególnych dniach może być różna.
3. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Zamawiający dokona zapłaty za dostarczone posiłki przez Wykonawcę raz w miesiącu za miesięczny okres rozliczeniowy, do 10-tego każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, w oparciu o wystawione Faktury VAT oddzielnie dla każdej szkoły czy przedszkola oraz sporządzone miesięczne zestawienia przez Wykonawcę odnośnie dziennej liczby wydanych posiłków, zatwierdzone przez poszczególne szkoły i przedszkola.

5. Faktury VAT za faktycznie dostarczone posiłki Wykonawca wystawia na płatnika tj. Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Zabrodziu ul. Wł.St. Reymonta 51, 07-230 Zabrodzie, NIP 762-17-53-685, REGON 550703193.
6. W trakcie trwania umowy wynagrodzenie nie ulega waloryzacji.
7. Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy wynagrodzenie nie przysługuje.

§ 5

Strony przy realizacji umowy zobowiązane są do przestrzegania ustawy o pomocy społecznej, uchwał Rady Gminy Zabrodzie dotyczących dożywiania, Uchwały nr 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013r. w sprawie ustanowienia Wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” na lata 2014-2020 oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom 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 2015r., poz.1256).

§ 6

1. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w sytuacji wystąpienia istotnych nieprawidłowości w realizacji postanowień umowy i nie usunięcia ich przez Wykonawcę w określonym przez Zamawiającego terminie oraz w przypadku:
 - a) utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy,
 - b) naruszania przez wykonawcę zasad wykonania umowy określonych w § 2 niniejszej umowy pod warunkiem bezskutecznego wezwania do należytego jej wykonania,
 - c) bez uzasadnionych przyczyn Wykonawca nie rozpoczął dostarczania posiłków oraz nie kontynuuje ich, pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
2. Za istotne uchybienia realizacji postanowień umowy uznaje się w szczególności wydawanie posiłków o złej jakości niezgodnych z normami i standardami określonymi w przepisach prawa.
3. Zamawiający zastrzega możliwość odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Publicznym. Odstąpienie od umowy może nastąpić w terminie 30 dni, licząc od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne odszkodowanie.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy również w przypadku:

- a) ogłoszenia upadłości lub likwidacji firmy Wykonawcy,
- b) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
- c) negatywnej opinii Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej dotyczącej norm żywieniowych,
- d) nienależytego wykonywania obowiązków wynikających umowy.

5. Wykonawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy jeżeli:

- a) zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty należności mimo dodatkowego wezwania w terminie 21 dni od upływu terminu na zapłatę faktur określonego w niniejszej umowie,
- b) zamawiający odmawia bez uzasadnionej przyczyny odbioru usług,

6. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne, które będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:

- a) 3 % wartości brutto wydanych posiłków za ubiegły miesiąc - w przypadku spóźnienia za każdą godzinę zwłoki w dostawie posiłków w danym dniu,
- b) 50% wartości brutto wydanych posiłków za ubiegły miesiąc - w przypadku niedostarczenia posiłków w danym dniu,
- c) 100% wartości brutto wydanych posiłków za ubiegły miesiąc w sytuacji odstąpienia przez Wykonawcę od realizacji umowy z przyczyn niezawinionych przez Zamawiającego.

2) W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego bez podania przyczyny, zapłaci on Wykonawcy równowartość 50% wartości brutto wydanych posiłków za ubiegły miesiąc.

§ 8

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10

Wszystkie spory wynikające z wykonania niniejszej Umowy, które nie mogą być rozstrzygnięte polubownie, będą rozstrzygane przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Umowa niniejsza zostaje sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

Wykonawca:

.....

Zamawiający :

.....

Kontrasygndata Skarbnika Gminy:

.....