

UMOWA - Projekt
w sprawie zamówienia publicznego nr GOPS.331.1.2016

zawarta w dniuw Urzędzie Gminy w Naruszewie,
pomiędzy:

Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Naruszewie
z siedzibą w **Naruszewie 19A, 09 – 152 Naruszewo**

reprezentowaną przez:

Wandę Matuszewską - Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Naruszewie

zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym,**

a

firmą.....

mającą siedzibę

.....
działającą na podstawie

.....
reprezentowaną przez:

.....
zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą.**

§ 1

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania pn. „Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2016/2017” w trybie przetargu nieograniczonego – art. 10 ust. 1 oraz art. 39 - 46 ustawy z dn. 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

§ 2

Zakres rzeczowy przedsięwzięcia

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostarczanie posiłków w celu dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Naruszewo. Liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 240. Liczba dni w roku szkolnym 2016/2017 - około 180.
2. Usługa będzie polegała na:
 - a) Przygotowaniu gorących posiłków dla około 200 uczniów w następującej formie jednego dania gorącego:

- dwa razy w tygodniu - zupa z wklądką + pieczywo + prosty deser
Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wklądkki pozycje mączną taką jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.
 - trzy razy w tygodniu - drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.
- b) Przygotowanie dla około 40 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.
3. Ustala się minimalną obowiązującą gramaturę posiłków:
- a) danie gorące – zupa z wklądką
- zupa 350 ml
 - wklądkka 100 gram, pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba)
 - (zamiennie) porcja mączna – 150 gram
 - prosty deser – 50 gram
- b) danie gorące - drugie danie
- sztuka mięsa lub ryby - 100 gram
 - ziemniaki 150 gram lub 100 gram kaszy lub ryżu (zamiennie)
 - surówka 100 gram
 - potrawa półmięsna 350 gram
 - napój lub kompot 200 ml,
- c) kanapki
- bułka „dzielona” z masłem
 - wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram
 - warzywa: sałata, pomidor, ogórek,
 - napój 200 ml (w kartoniku lub butelce) lub owoc.
4. Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wklądką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Drugim daniem nie może być kaszanka, kiełbasa, wątróbka, kapusta. Wklądką w zupie nie może być parówka. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kcal.
5. Kanapki nie mogą być z wyrobami garmazeryjnymi, paprykarzem, dżemem, topionym serem, wędliną typu mortadela.

§ 3

Warunki realizacji zamówienia

1. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
2. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z 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.

3. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.** Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
4. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
5. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
6. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
7. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni,
8. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
9. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformacji, sklejęciu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
11. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 – tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis będzie miał charakter cykliczny (powtarzający się). Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na 2 tygodnie.
12. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
13. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),
14. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki
15. Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektorów szkół najpóźniej do godz. 12⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia.

16. Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
17. Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki dostarczone będą przez Wykonawcę we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
18. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki we wskazanym miejscu w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
19. Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
 - Szkoła Podstawowa w Zaborowie (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Nacpolsku (gorący posiłek),
 - Szkoła Podstawowa w Radzyminku (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Naruszewie (gorący posiłek + kanapki),
 - Szkoła Podstawowa w Krysku (gorący posiłek),
20. Posiłki do w/w szkół dostarczane będą w godzinach od 9³⁰ do 11³⁰.

§ 4

Termin umowy

1. **Termin rozpoczęcia** realizacji przedmiotu zamówienia **od dn. 12 września 2016 r.**
2. **Termin zakończenia** realizacji przedmiotu zamówienia ustala się **do dn. 28 czerwca 2017r.**

§ 5

Wynagrodzenie i rozliczenie Wykonawcy

1. Za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają wynagrodzenie w wysokości:

- a) Za jeden gorący posiłek:

brutto:
słownie:
netto:
plus podatek VAT%, tj.:

- b) Za jedną kanapkę z napojem (owocem):

brutto:
słownie:
netto:
plus podatek VAT%, tj.:

2. Zapłata wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie na podstawie miesięcznych faktur opiewających na ilość przygotowanych i dostarczonych Zamawiającemu posiłków zgodnie z zasadami określonymi poprzez § 2 i § 3 niniejszej umowy, przed zakończeniem każdego miesiąca kalendarzowego z 14 dniowym terminem płatności liczonym od dnia

otrzymania jej przez Zamawiającego, przy czym wynagrodzenie przysługuje wyłącznie za przygotowane i dostarczone Zamawiającemu posiłki.

3. Ustala się, że zapłata Wykonawcy należnego mu wynagrodzenia za miesiąc grudzień 2016 r nastąpi w terminie do 30 grudnia 2016 roku.
4. Ustala się, że zapłata Wykonawcy wynagrodzenia następować będzie w formie przelewu na konto wskazane na fakturze, a za dzień płatności uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 6

Kary umowne i odszkodowania, odstąpienie od umowy

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia kar umownych za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego w wysokości 10 % wartości przedmiotu umowy brutto,
2. Jeżeli Wykonawca narazi Zamawiającego na straty o wartości większej, niż przewidują kary umowne w związku z niedotrzymaniem warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.
3. W przypadku naruszenia warunków umowy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy bez okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - a) opóźnienia Wykonawcy w rozpoczęciu realizacji umowy trwającego powyżej 2 dni,
 - b) 3 krotnego stwierdzenia opóźnień w dostawie posiłków przez Wykonawcę,
 - c) 3 krotnego stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę wymogów określonych w § 2 i § 3 niniejszej umowy.
4. Każda ze stron ma prawo do wypowiedzenia niniejszej umowy z 21 dniowym okresem wypowiedzenia, liczonym od dnia złożenia wypowiedzenia.

§ 7

Zmiana umowy

1. Istotne zmiany treści niniejszej umowy, przewidziane przez Zamawiającego, wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w sytuacji niemożliwej do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, na uzasadniony wniosek w następujących przypadkach:
 - 1) zmiany adresu Wykonawcy,
 - 2) zmiany nazwy firmy Wykonawcy,
 - 3) w przypadku konieczności zmiany przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy,
 - 4) wystąpi okoliczność, której nie można było przewidzieć podczas zawierania umowy, a która uniemożliwia realizację umowy w jej pierwotnej treści,
 - 5) możliwa jest zmiana umowy, która w sposób obiektywny jest korzystna dla Zamawiającego, a na dokonanie tej zmiany wyraża zgodę Wykonawca,
 - 6) dopuszczalne są wszelkie zmiany nieistotne rozumiane w ten sposób, że wiedza o ich wprowadzeniu na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o zamówienie ani na wynik postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 7) wystąpi konieczność przedłużenia terminu wykonania przedmiotu zamówienia spowodowana:
 - a) siłą wyższą lub innymi okolicznościami niezależnymi od Wykonawcy lub których Wykonawca przy zachowaniu należytej staranności nie był w stanie uniknąć lub przewidzieć,

- b) zmianą przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia,

§ 8

Przedstawicielstwo stron

Do realizacji zapisów niniejszej umowy strony upoważniły:

a) Po stronie Wykonawcy:

• – tel.

b) Po stronie Zamawiającego:

• – tel.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy, dla swojej ważności, wymagają zachowania formy pisemnej i potwierdzenia przyjęcia jej przez obie strony.
2. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.
3. Wszelkie spory powstałe na tle stosowania umowy będą rozstrzygane polubownie. W przypadku braku porozumienia, właściwym sądem do rozpatrywania sporów wynikłych z realizacji tej umowy, jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w **trzech** jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający