

Załącznik nr 4-
Wzór umowy

Umowa nr.....

zawarta w dniu..... w Dubiecku pomiędzy:

1. **Gminą Dubiecko** z siedzibą w Dubiecku, ul. Przemyska 10, 37-750 Dubiecko, NIP 795-23-11-403, zwaną w treści umowy **Zamawiającym**, reprezentowaną przez:

- **Wójta Gminy Dubiecko – Wiesława Bembenka**
- przy kontrasygnacie **Skarbnika Gminy Dubiecko – Ireny Król**

a

2.

NIPzwanym w treści umowy **Wykonawcą**,

reprezentowanym przez:

.....

w trybie art.4 pkt.8 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.), **o następującej treści:**

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Samorządowego Przedszkola w Nienadowej prowadzonego w ramach projektu „Otwórzmy świat dzieciom” w okresie od **01.09.2016r.** do **31.08.2017r.**
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 8.30, telefonicznie lub sms.
3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się **od 01 września 2016r do 31 sierpnia 2017r.**

§3

Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie po 3 posiłki (śniadanie, obiad – pierwsze, drugie danie wraz z podwieczorkiem) dziennie dla dzieci w wieku 3-5 lat, w ilości nie większej niż 25 dzieci uczęszczających do Samorządowego Przedszkola w Nienadowej.

§4

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
- 2) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
- 3) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
- 4) odbieranie termosów i pojemników,
- 5) mycie i wyparzenie termosów w siedzibie Wykonawcy.

§ 5

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie o godzinie 9.00 i 12.00 od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2016/2017 z wyłączeniem świąt.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
4. Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
5. Zamawiający dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

§6

1. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie

zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

2. Dzienny jadłospis obejmuje: **pierwszy posiłek:** kanapka lub bułka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem lub masło orzechowe do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zamówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku; **drugi posiłek:** pożywna zupa, drugie danie, napój(kompot lub sok), **trzeci posiłek:** podwieczorek: owoc (w całości), bułka słodka, kanapka, napój (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 zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.
5. Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć 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 i kromki itp. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie – surówka.
6. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Przedszkola. Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.
7. 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.
8. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
 - 1) doboru posiłków,
 - 2) barwy,
 - 3) smaku i zapachu,
 - 4) konsystencji,
 - 5) sposobu przyrządzenia potraw,

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

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.
2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-5 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. 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 kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.
4. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia np. Żywnienie dzieci w Przedszkolach - Zofii Wachowiak, Haliny Weker, podstawę wyżywienia 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°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.
6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 840 do 1050 kcal 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. 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.

11. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
12. 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. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów w konserwach np. ryby z puszki.
13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§8

1. 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.

§9

1. Należność za przygotowanie i dostarczanie posiłki ustalona będzie na podstawie ceny jednego posiłku wynikającego ze złożonej oferty wynoszącej:

netto:zł (słownie:.....)

VAT:zł (słownie:.....)

brutto:zł (słownie:.....)

2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Samorządowego Przedszkola w Nienadowej.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem (zamówieniem).

§10

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.

§11

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.
 - 2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.
2. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§12

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

§13

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

§14

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.

§15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca:

Kontrasygnata Skarbnika Gminy