

Umowa nr /wzór/

zawarta 2021 r. pomiędzy

Gminą Moszczenica – Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Moszczenicy z siedzibą w Moszczenicy pod adresem: ul. Samorządowa 2, 38-321 Moszczenica, reprezentowaną przez Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Moszczenicy – Panią Joannę Kleszyk, zwaną dalej „Zamawiającym”

a

firmą z siedzibą w pod adresem:, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego – rejestru przedsiębiorców pod numerem:, posiadającą NIP: REGON:, reprezentowaną przez Pana/ Panią/ firmę, w imieniu, której działa Pan/ Pani, zwaną dalej „Wykonawcą”,/

Panem/Panią, prowadzącą działalność gospodarczą pod firmą z siedzibą w pod adresem:, posiadającą NIP:, REGON:, reprezentowanym/ reprezentowanym przez Pana/ Panią, zwanymi łącznie dalej „Stronami”

W wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonym przez Zamawiającego w trybie zapytania ofertowego, zgodnie z jego regulacjami wewnętrznymi, Strony zawierają umowę o poniższej treści.

§ 1

1. Zamawiający udziela Wykonawcy zamówienia publicznego pod nazwą **Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Moszczenica w okresie od 3 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.**
2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych prowadzonych przez Gminę Moszczenica w formach i ilościach wskazanych przez Zamawiającego,
3. Usługa, o której mowa w ust. 2, świadczona będzie na rzecz dzieci, w tym w szkole ... - ... dzieci, w szkole ... - dzieci.....

4. Ilość dzieci w trakcie wykonywania zamówienia może ulec zmniejszeniu bądź zwiększeniu.
5. Zamówienie obejmuje przygotowanie, transport i wydanie posiłków w siedzibach placówek oświatowych o odpowiedniej gramaturze oraz kaloryczności minimum 500 kcal/ ilość dzienna dla dzieci przedszkolnych i klas „0” oraz o kaloryczności minimum 700 kcal./ilość dzienna dla dzieci szkolnych. Posiłek dla dzieci przedszkolnych oraz klas „0” stanowić będzie pełny dwudaniowy obiad /zupa, drugie danie oraz kompot/ natomiast posiłek dla dzieci szkolnych stanowi co najmniej 1 gorące danie oraz kompot lub danie dwudaniowe i kompot.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz z normami HACCP.
7. Przygotowując posiłki Wykonawca zobowiązuje się do stosowania przepisów określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 t.j.
 - a. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
 - b. Środki spożywcze, o których mowa w 6.1. dobiera się w taki sposób, aby: na całodienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
 - c. posiłki zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

- d. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników
 - e. od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
 - f. napoje zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
8. Ponadto wykonawca zapewni urozmaicony jadłospis z zachowaniem zasady, iż posiłki nie mogą powtarzać się w ciągu 1 tygodnia.
 9. W jadłospisie przeważać będą potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie cukru i soli.
 10. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasady iż: W ciągu jednego tygodnia co najmniej trzykrotnie /w ramach drugiego dania w przypadku dzieci przedszkolnych i klas „0” oraz jednego gorącego posiłku w przypadku dzieci szkolnych/ sporządzi i wyda posiłek, który stanowi danie mięsne lub rybne z surówką. Do dania takiego zamiennie wydane zostaną ziemniaki, kasza, ryż lub makaron.
 11. W przypadku dzieci przedszkolnych w pozostałe dni w ramach dania drugiego wydane zostanie inne danie bezmięsne w postaci pierogów, naleśników, kopytek, makaronu z sosem, serem lub innym nadzieniem, krokietów, gołąbków itp.
 12. W przypadku dzieci szkolnych, którym wydawany będzie posiłek w formie jednego gorącego dania zgodnie z zasadą określoną w pkt. 9 w pozostałe 2 dni tygodnia wydany zostanie posiłek w formie zupy z mięsną wkładką o pojemności min 500 ml w tym 50 g mięsa lub kielbasy, podanej ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego lub inne danie bezmięsne w postaci pierogów, naleśników, kopytek, makaronu z sosem, serem lub innym nadzieniem, krokietów, gołąbków itp. z zachowaniem odpowiedniej gramatury i kaloryczności posiłków.

13. Posiłki będą przygotowywane w każdym dniu bezpośrednio przed wydaniem, i podane w temperaturze spożycia: zupa 75 °C, gorące drugie danie – 65 °C, kompot 4 °C.
14. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego będą przebiegać bez zbędnych przestołów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych. Posiłki muszą być sporządzone z produktów świeżych, wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. Wykonawca zadba o czystość pomieszczeń, w których przygotowywane, wydawane i spożywane będą posiłki.
15. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wydać posiłki w naczyniach jednorazowych, naczynia i sztucce muszą posiadać atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu. Wykonawca zobowiązany jest po spożyciu posiłków na własny koszt usunąć z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku lub brudne naczynia wielorazowego użytku oraz wszelkie odpadki żywnościowe. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
Posiłki mogą również być wydawane na naczyniach wielokrotnego użytku dostępnych w placówkach oświatowych, których dotyczy postępowanie, na mocy odrębnego porozumienia z dyrektorami placówek oświatowych. Za jakość, higienę i bezpieczeństwo wydania posiłków w ten sposób odpowiadają Wykonawca i Dyrektor placówki.
16. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną, zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład zbiorowego typu zamkniętego.
17. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dni, w których odbywa się nauka w szkołach czy zajęcia w przedszkolu w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora placówki. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia szkolne, dzieci objęte są tą formą pomocy, lecz ten fakt szkoły zgłaszają z 3 dniowym wyprzedzeniem wykonawcy.
18. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio przed ich wydaniem w godzinach pomiędzy 11.00 a 12.30. Dokładna godzina wydawania posiłków

w poszczególnych szkołach będzie ustalana przez wykonawcę indywidualnie dla każdej placówki bezpośrednio z dyrekcją placówki oświatowej.

19. Ilość dostarczanych posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia. Każdorazowo na bieżąco wykonawca będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć.
20. W ofercie wykonawca proponuje jadłospis na okres 1 miesiąca, z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz kaloryczności (w kcal).
21. Wykonawca przygotowywać będzie systematyczne z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospisy posiłków dla poszczególnych placówek i dostarczać je Zamawiającemu oraz prowadzącym placówki oświatowe. Jadłospisy zawierać będą nazwę posiłku, gramaturę, kaloryczność, informację o alergernach.
22. Jadłospisy ustalane będą przez Wykonawcę we współpracy z wykwalifikowanym dietetykiem, którego posiada w swych zasobach kadrowych, bądź z którym podpisaną ma umowę o współpracy.
23. W razie specjalnych wskazań medycznych w zakresie alergii i diet uczniów dożywianych Wykonawca ma obowiązek dostosować jadłospis dla tych dzieci w oparciu o wskazania.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się wykonywać zamówienie w terminie od 03.01.2022 r. do 31.12.2022 r.

§ 3

1. Za wykonywanie zamówienia Wykonawcy przysługuje łączne wynagrodzenie ryczałtowe brutto w wysokości zł, słownie, w tym za przygotowanie, dostarczenie i wydanie jednego posiłku wynagrodzenie brutto zł, w tym stawka podatku od towarów i usług: %, wartość podatku od towarów i usług: zł, cena netto: zł.
2. Wynagrodzenie będzie płatne w okresach miesięcznych z dołu, na podstawie faktur wystawianych przez Wykonawcę po przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu wszystkich posiłków w danym miesiącu, wraz z przedłożonymi przez

Wykonawcę potwierdzeniami należytego wykonania usługi, oraz zestawieniem ilości wydanych posiłków w danym dniu zawierającym ilość posiłków oraz imiona i nazwiska dzieci, którym posiłek wydano, zatwierdzonymi przez upoważnionych przedstawicieli placówki oświatowej, w których usługa była świadczona. Zaznacza się iż zestawienie dzieci korzystających z posiłku winno być zgodne z listą obecności dzieci w szkole w danym dniu.

3. Wystawiona przez Wykonawcę faktura powinna zawierać dane:
 - a) nabywca:
 - b) odbiorca:
4. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 30 dni od przedłożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury, z potwierdzeniami należycie wykonanej w danym miesiącu usługi, wystawionymi przez przedstawicieli każdej placówki oświatowej.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do przewożenia środków spożywczych następującymi środkami transportowymi:

- 1) (*marka, model, nr rejestracyjny*), którym dysponuje na podstawie (*prawa własności, najmu, dzierżawy, użytkowania, leasingu*) – (*zastosowane będzie w treści umowy, tyle razy, ile będzie potrzebne*)

§ 5

1. Wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) za nieprzygotowanie, niedostarczenie i niewydanie jakiegokolwiek posiłku objętego niniejszym zamówieniem, w terminie ustalonym z dyrekcją danej placówki oświatowej – w wysokości 0,1 % wynagrodzenia brutto za wykonanie całości zamówienia za każdy stwierdzony przypadek;
 - 2) za dostarczenie posiłku o wartości kalorycznej niższej niż podana w ofercie przez Wykonawcę na dany dzień świadczenia usługi w miesiącu - w wysokości 0,1 % wynagrodzenia brutto za wykonanie całości zamówienia za każdy stwierdzony przypadek;
 - 3) za przygotowanie, dostarczenie lub wydanie posiłku niezgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia lub

- normami HACCP - w wysokości 0,1 % wynagrodzenia brutto za wykonanie całości zamówienia za każdy stwierdzony przypadek;
- 4) za użycie do transportu środków spożywczych środka transportowego innego niż wskazany w § 4 - w wysokości 0,1 % wynagrodzenia brutto za wykonanie całości zamówienia za każdy stwierdzony przypadek.
 2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 14 dni od dnia otrzymania od Zamawiającego wezwania do jej zapłaty.
 3. W przypadku braku zapłaty kary umownej w terminie określonym w ust. 2, Zamawiającemu przysługują będą odsetki ustawowe za opóźnienie.
 4. Limit kar umownych, jakich może żądać Zamawiający ze wszystkich tytułów określonych w ust. 1 wynosi 20 % wynagrodzenia brutto.
 5. W przypadku, gdy kara umowna nie pokryje wysokości poniesionej przez Zamawiającego szkody, to uprawniony on będzie do żądania odszkodowania uzupełniającego do wartości poniesionej szkody na zasadach ogólnych.
 6. W przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego lub doznania innego rodzaju uszczerbku na zdrowiu przez osobę spożywającą posiłek, spowodowanego przez posiłek przygotowany, dostarczony i wydany Wykonawcą, potwierdzonego stosowną dokumentacją medyczną, jest on zobowiązany do pokrycia wszelkich kosztów leczenia tej osoby, wynikających z nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę.
 7. W przypadku braku zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego w terminie określonym w § 3 ust. 4, Wykonawcy przysługują będą odsetki ustawowe za opóźnienie.

§ 6

1. Zamawiający ma obowiązek kontroli prawidłowości realizacji warunków umowy przez Wykonawcę w tym kontroli jakości i terminowości wydawanych posiłków.
2. Kontrolę tę prowadzi we współpracy z Dyrektorami placówek oświatowych, w których wydawane są posiłki, bądź osobami przez nich upoważnionymi – pracownikami placówek oświatowych którzy są obecni przy wydawaniu

posiłków. Informację o osobach do współpracy w tym zakresie Zamawiający poweźmie od Dyrektorów placówek, i jednocześnie przekaże ją do wiadomości Wykonawcy.

3. Zamawiający otrzyma od Wykonawcy zestawienie godzin wydawania posiłków w poszczególnych placówkach, zatwierdzone przez dyrektorów poszczególnych placówek.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli:
 - 1) suma naliczonych wykonawcy kar umownych przekroczy kwotę, o której mowa w § 5 ust. 4 – w terminie 7 dni od dnia przekroczenia;
 - 2) wystąpi sytuacja określona w § 5 ust. 6 – w terminie 7 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego potwierdzenia znajdującego się w dokumentacji medycznej, że uszczerbek na zdrowiu osoby spożywającej posiłek spowodowany został przez posiłek przygotowany, dostarczony i wydany przez Wykonawcę;
 - 3) wystąpi istotna okoliczność, powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy – w terminie 30 dni od dnia uzyskania przez Zamawiającego informacji o istnieniu tej okoliczności.
2. Odstąpienie od umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.
3. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapłaty kar umownych ani realizacji obowiązku pokrycia przez Wykonawcę kosztów leczenia, wynikającego z wystąpienia sytuacji określonej w § 5 ust. 6.

§ 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Zmiana ilości dzieci, dla których Wykonawca będzie przygotowywać, dostarczać i wydawać posiłki, wymaga jedynie przekazania tej informacji

Wykonawcy, w formie pisemnej lub za pomocą wiadomości w poczcie elektronicznej.

3. Zmiana środka do transportu środków spożywczych, o którym mowa w § 4, jest możliwa jedynie w wypadku, gdy środek ten posiada świadectwo dopuszczenia do przewożenia środków spożywczych, wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną, które Wykonawca przedłoży Zamawiającemu.

§ 9

1. W sprawach sporów wynikających z niniejszej umowy właściwym do ich rozpatrzenia będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach - po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca: