

UMOWA

Nr MGOPS.022. 2019

z dnia r.

Na **„Przygotowanie i dostawę posiłków w zakresie jednego dania gorącego dla uczniów szkół znajdujących się na terenie Gminy Nowa Słupia, które nie posiadają zaplecza kuchennego.”**, tj. w: Publiczna Szkoła Podstawowa w Paprociach, Paprocice 1a, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Mirocicach, Mirocice, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Jeleniowie, Jeleniów 85, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Jeziorku, Jeziorko 123a, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Starej Słupi, Stara Słupia 78, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Pokrzywiance, Pokrzywianka 33, 26-006 Nowa Słupia w okresie od 2 stycznia 2020 do 31 grudnia 2020 r., , **a także przygotowanie i dostawa posiłków dla osób dorosłych będących mieszkańcami Miasta i Gminy Nowa Słupia**, zawarta pomiędzy:

Gminą Nowa Słupia z siedzibą w Nowej Słupi ul. Rynek 15, 26-006 Nowa Słupia / Miejsko - Gminnym Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą w Nowej Słupi, ul. Staszica 18, 26-006 Nowa Słupia,

zwanym w dalszej części Umowy ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowanym przez:

Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi, Annę Moruś-Mergalską

a

.....

zwanym (-ą) w dalszej części Umowy WYKONAWCĄ, reprezentowanym (-ą) przez:

.....

§1

Przedmiot Umowy

1.1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Nowa Słupia, które nie posiadają zaplecza kuchennego, tj. w: Publicznej Szkole Podstawowej w Paprociach, Paprocice 1a, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Mirocicach, Mirocice, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Jeleniowie, Jeleniów 85, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Jeziorku, Jeziorko 123a, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Starej Słupi, Stara Słupia 78, 26-006 Nowa Słupia; Publicznej Szkole Podstawowej w Pokrzywiance, Pokrzywianka 33, 26-006 Nowa Słupia („przedmiot umowy”).

- 1.2. Realizacja przedmiotu umowy polega na przygotowaniu i dostawie do wymienionych placówek szkolnych gorących posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w naczyniach jednorazowych oraz sztućców jednorazowych.
- 1.3. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty PZH dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi, a Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń i sztućców jednorazowych, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
- 1.4. Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r., tj. z uwzględnieniem przerw w nauce szkolnej, takich jak dni świąteczne, wakacje, ferie itp.
- 1.5. Szacunkowa liczba uczniów objętych zamówieniem: 44. Liczba ta może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Liczba dzieci objętych dożywianiem powinna być weryfikowana z jednodniowym wyprzedzeniem. Szacowana liczba dni w roku szkolnych, objętych zamówieniem: 184. Szacowana, dzienna ilość posiłków w poszczególnych placówkach objętych zamówieniem (1 posiłek na 1 osobę):

Nazwa placówki, dla której zorganizowane będzie dożywianie	Szacunkowa liczba uczniów
Publiczna Szkoła Podstawowa w Paprociach Paprocice 1a, 26-006 Nowa Słupia	3
Publiczna Szkoła Podstawowa w Mirocicach Mirocice, 26-006 Nowa Słupia	3
Publiczna Szkoła Podstawowa w Jeleniowie Jeleniów 85, 26-006 Nowa Słupia	4
Publiczna Szkoła Podstawowa w Jeziorku Jeziorko 123a, 26-006 Nowa Słupia	18
Publiczna Szkoła Podstawowa w Starej Słupi Stara Słupia 78, 26-006 Nowa Słupia	8
Publiczna Szkoła Podstawowa w Pokrzywiance Pokrzywianka 33, 26-006 Nowa Słupia	8
Razem	44

- 1.6. Zmiana szacunkowej liczby uczniów objętych zamówieniem, szacowanej liczby dni w roku szkolnym objętych zamówieniem oraz dziennej ilości posiłków w poszczególnych placówkach – o której mowa w ust. 5 nie stanowi zmiany niniejszej umowy.
- 1.7. Kaloryczność każdego posiłku nie może być niższa niż: 612 kcal (jedna porcja na osobę fizyczną). Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego przy zachowaniu niezbędnych norm żywieniowych zgodnych z obowiązującymi zasadami i przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, tj. Rozporządzeniem 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

1.8. Proponowane zestawy posiłków:

Gorący posiłek w postaci pożywnej zupy lub tzw. II dania.

Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką w postaci 40 g mięsa lub kielbasy, podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. Drugie danie ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie powinny być podane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą również stanowić: pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krostki, itp. Drugie danie zawierać musi również herbatę, kompot lub sok.

1.9. Wykonawca przygotowuje posiłki w obiekcie dopuszczonym przez właściwego inspektora sanitarnego do produkcji posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.

1.10. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Wykonawca zostanie obciążony kosztami badań. Koszt ten podlega potrąceniu z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przypadającego do zapłaty w najbliższym terminie.

1.11. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do placówek o których mowa w ust. 1 własnym środkiem transportu, na własny koszt, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Środek transportu musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci. Wykonawca ma obowiązek dbać o czystość termosów oraz ponosi koszty załadunku oraz rozładunku wszystkich posiłków.

1.12. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami BHP oraz zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest przez czas realizacji niniejszej umowy posiadać decyzję właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu określonego obiektu do przygotowywania w nim posiłków w zbiorowym żywieniu dzieci oraz o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w zbiorowym żywieniu dzieci. Brak takich decyzji, ich zdezaktualizowanie bądź jakiegokolwiek ograniczenia w wykonywaniu zbiorowego żywienia dzieci wydane przez właściwego inspektora sanitarnego stanowią podstawę do rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.

1.13. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia zużytych naczyń oraz odpadów.

1.14. Wykonawca będzie podawał dwutygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektorów w/w szkół oraz ustali z nimi harmonogram dostarczania posiłków.

1.15. Konkretna ilość posiłków do przygotowania w danym dniu będzie podawana telefonicznie przez Dyrektorów objętych zamówieniem do godziny 9:00 danego dnia.

- 1.16. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do placówek szkolnych objętych zamówieniem tygodniowych jadłospisów z wyszczególnieniem gramatury z oznaczonymi alergenami.
- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi w okresie od 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. – catering. Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad.
- 2.2. Zakup przygotowanych i dostarczonych jednodaniowych obiadów dla maksymalnie 10 osób dorosłych. Średnio około 10 osób dziennie – ilość ta jest wartością szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych posiłkiem. Przewidywana ilość dni, w których będzie realizowane zamówienie: 256. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty za faktycznie dostarczone posiłki.
- 2.3. Realizacja zamówienia odbywać się będzie 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach od 12:00 do 14:00.
- 2.4. Posiłki powinny być dostarczone w opakowaniach jednorazowych, termoizolacyjnych (1 porcja – 1 opakowanie) do miejsca zamieszkania klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi (zgodnie z wykazem otrzymanym od pracownika zajmującego się programem „Posiłek w szkole i w domu”).
- 2.5. Jednodaniowy obiad powinien zawierać:
- a. 3 razy w tygodniu, w tym obowiązkowo w poniedziałek i w piątek:
 - Porcję mięsa, np. kotlet drobiowy, schabowy, mielony, rolada, pieczeń itp., ryby – gramatura (po przygotowaniu) dania min. 200 g.
 - Z dodatkami: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, kluski, itp. – gramatura dania min. 250 g.
 - b. W pozostałe dni dopuszcza się dowolność, np. zupa z wkładką mięsną, pierogi, bigos, fasolka po bretońsku – gramatura min. 550 g, do tego dodatek np. w postaci chleba, bułki, ziemniaków, itp.
- 2.6. Posiłki powinny być różnorodne, niepowtarzalne w ciągu 2 tygodni, wartość kaloryczna i odżywcza powinna spełniać wymogi dla osób dorosłych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.
- 2.7. Przygotowanie posiłków winno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie spełniające wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 2.8. Wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, dysponować odpowiednim potencjałem technicznym, bazą lokalową przystosowaną do sporządzania posiłków do żywienia zbiorowego (decyzja o zatwierdzeniu zakładu, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających

kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) odpowiednim potencjałem transportowym – samochód przystosowany do transportu posiłków dla żywienia zbiorowego (decyzja o zatwierdzeniu środka transportu w zakresie wprowadzenia do obrotu żywności), zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

- 2.9. Opakowania i sztucze jednorazowe muszą posiadać atest PZH.
- 2.10. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych beneficjentom MGOPS w Nowej Słupi do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Wykonawca zostanie obciążony kosztami badań. Koszt ten podlega potrąceniu z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przypadającego do zapłaty w najbliższym terminie.
- 2.11. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia z wymaganymi sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 2.12. Powiadomienie Wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane z co najmniej 1 dniowym wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznie.
- 2.13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
- 2.14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie usługi, m.in. przygotowania, transportu i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi.
- 2.15. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień przygotowany jadłospis z gramaturą dań na następny tydzień z gramaturą dań na następny tydzień i podaniem alergenów.

§ 2

Wartość Umowy

Za wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy Wykonawcy przysługuje miesięczne wynagrodzenie ustalone w wysokości kosztu jednego posiłku, tj. zł, pomnożonego przez ilość faktycznie wydanych posiłków do szkół wymienionych w §1pkt 1.1. oraz miesięczne wynagrodzenie ustalone w wysokości kosztu jednego posiłku, tj. zł pomnożonego przez ilość faktycznie wydanych posiłków do klientów MGOPS w Nowej Słupi, wymienionych w §1 pkt 2.2.

1. Płatność wynikająca z realizacji przedmiotu zamówienia następować będzie raz w miesiącu po przedstawieniu wystawionych końcem każdego miesiąca przez Wykonawcę faktur VAT i wykazu zawierającego wskazanie ilości faktycznie wydatkowanych posiłków, potwierdzonego przez Dyrektorów placówek, o których mowa w § 1 ust. 1.1. oraz wykazu faktycznie wydatkowanych posiłków dla osób dorosłych, potwierdzonych przez klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi, o których mowa § 1 pkt. 2.2. Faktury powinny zostać wystawione najpóźniej do 10-go dnia następnego miesiąca, natomiast w miesiącu grudniu faktury powinny zostać wystawione najpóźniej do 27 grudnia.

2. Strony ustalają, iż ceny ustalone w § 2 pkt. 1 nie wzrosną przez cały okres trwania umowy.

3. Wynagrodzenie za poprawnie wykonaną usługę, o którym mowa w § 2 ust. 1 płatne będzie w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury przelewem na konto WYKONAWCY na podany rachunek przez Wykonawcę.
4. Prawidłowo wystawiona faktura powinna zawierać następujące dane:
 - Nabywca: Gmina Nowa Słupia z siedzibą w Nowej Słupi ul. Rynek 15, 26-006 Nowa Słupia, NIP: 657-24-64-005;
 - Płatnik: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Słupi ul. Świętokrzyska 18, 26-006 Nowa Słupia.

§ 3

Termin realizacji i sposób składania zamówienia

1. Termin wykonania Umowy ustala się od 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.
2. ZAMAWIAJĄCY przewiduje, iż dodatkowe listy osób dożywianych będą przesyłane w miarę zapotrzebowania z wcześniejszym wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznie.

§ 4

Obowiązki stron

1. Zamawiający zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych list uczniów oraz osób dorosłych z odpowiednim wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznie.
2. Osobą wyznaczoną do akceptacji przedstawionych faktur oraz przedstawienia dodatkowych list osób dożywianych jest Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi.
3. Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia wszelkich niezbędnych do należytego wykonania umowy informacji i dokumentów, znajdujących się w jego posiadaniu oraz do udzielenia wszelkich niezbędnych wyjaśnień związanych z realizacją przedmiotowej Umowy.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności:
 - 1) dostarczenie posiłków w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego,
 - 2) dostarczanie posiłków zróżnicowanych pod względem jakościowym przy zachowaniu niezbędnych norm żywnościowych zgodnych z obowiązującymi zasadami żywienia,
 - 3) dostarczenie posiłków w jednorazowych opakowaniach, a następnie wydawanie na terenie szkół w udostępnionych przez Dyrektorów pomieszczeniach,
 - 4) dostarczenie posiłków w jednorazowych opakowaniach do klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi na adres ich zamieszkania,
 - 5) realizowanie przedmiotu umowy zgodnie z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno- epidemiologicznymi.

- 6) dostarczenie do placówek szkolnych objętych zamówieniem do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień tygodniowych jadłospisów z wyszczególnieniem gramatury oraz oznaczonymi alergenami na następny tydzień,
- 7) dostarczenie do Zamawiającego do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień przygotowany jadłospis z gramaturą dań oraz oznaczonymi alergenami na następny tydzień.

§ 5

Kary

1. Wykonawca jest zobowiązany zapłacić Zamawiającemu odszkodowanie umowne w przypadku:
 - 1) rozwiązania umowy z winy Wykonawcy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi winy w wysokości 5.000,00 zł;
 - 2) za każde stwierdzone obniżenie wartości kalorycznej lub pojemności posiłku lub inne zaniedbanie – w wysokości 500,00 zł
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy oraz dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych.

§ 6

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający ma prawo rozwiązać niniejszą umowę w trybie natychmiastowym w przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności §1, § 5 ust. 4 oraz § 7 ust. 7 umowy.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zamawiający może odstąpić od umowy. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy, w każdym czasie, gdy Zamawiający zalega z zapłatą należności za wykonaną usługę za dwa pełne okresy płatności.
4. Prawo do odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1-3 może być zrealizowane w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających skorzystanie z prawa do odstąpienia.

§ 7

Ustalenia końcowe

5. Zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. W sprawach nieuregulowania niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy **Kodeksu Cywilnego**.
7. Wszelkie spory wynikłe na tle niniejszej umowy rozpatrywać będzie sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

8. Integralną część umowy stanowi oferta Wykonawcy oraz dokumentacja przetargowa, w oparciu o którą została złożona oferta.
9. Wykonawca nie może powierzyć wykonania niniejszej umowy osobom trzecim bez pisemnej zgody Zamawiającego.
10. Umowa została podpisana w trzech egzemplarzach – dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA