Załącznik nr 4- Wzór umowy

Umowa nr…………..

Zawarta w dniu…………………………. w Dobrowodzie pomiędzy: Gminą Busko-Zdrój ,ul. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój NIP:655-187-96-46 reprezentowaną przez Barbarę Guzińską - dyrektora ZPO w Dobrowodzie na podstawie pełnomocnictwa z dnia 02.01.2017r.,zwaną w dalszej części umowy nabywcą,

Odbiorcą usług określonych w umowie jest Publiczne Przedszkole w Dobrowodzie wchodzące w skład Zespołu Placówek Oświatowych w Dobrowodzie,

a …………………………………………………………….. z siedzibą w………………………. wpisaną/ym do……………………………… NIP……………………………………………………………………… Zwana/ym w dalszej części umowy Wykonawcą

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. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.

2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 7.40, 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.

4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 posiłków ( śniadanie, obiad – pierwsze, drugie danie wraz z podwieczorkiem) dziennie dla dzieci w wieku 3-5 lat, w ilości nie większej niż 23 dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie zlokalizowanego w Gminie Busko-Zdrój.

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się od 01 września 2018r do 31 lipiec 2019r.

§3

Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 posiłków dziennie ( catering) dla dzieci w wieku 3-5 lat uczęszczających do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie.

§4

Do obowiązków Wykonawcy należy:

a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu, b) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych

c) odbieranie termosów i pojemników

d) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy .

e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z nabywcą za dostarczone posiłki.

§ 5

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie o godzinie 9.00, o godzinie 12.00 do kuchni Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2018/2019 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. Nabywca 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. Nabywca 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 nabywcę 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 zmówienie 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 nabywcą.

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 krokiety itp. 6.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.

7. Nabywca nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek-Oświatowych w Dobrowodzie. Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.

8. 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.

9.Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: a) doboru posiłków, b) barwy, c) smaku i zapachu, d) konsystencji, e) sposobu przyrządzenia potraw,

10. 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.Nabywca 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, nabywca kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4.Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, 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 530 do 600 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 Wykonawcy. 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). Nabywca 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.   
13.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) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.   
14. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§8

1. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Nabywcy 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.Nalezność za przygotowanie i dostarczane posiłki ustalona będzie na podstawie ceny jednego posiłku wynikającego ze złożonej oferty wynoszącej: netto:…………………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 Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie.

3. Nabywca 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 w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.

2. Nabywca zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez nabywcę.

§11

1.W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić nabywcy kary umowne: 1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę 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. Nabywcy przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

§14

Wszelakie 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 nabywcy.

§16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwie dla nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

Nabywca: Wykonawca: