

-----WZÓR-----

UMOWA

zawarta w dniu roku w Lubawie, pomiędzy stronami umowy tj.
Zamawiającym: Gmina Miejska Lubawa ,14-260 Lubawa, ul. Rzepnikowskiego 9 A,
NIP 744-16-60-858, Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Lubawie,
14-260 Lubawa, ul. Rzepnikowskiego 7, zwanym w dalszej części umowy
„Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Mirosława Kowalczyka – Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w
Lubawie.

a:reprezentowanym przez:

..... zwanym dalej „Wykonawcą”.

na podstawie wyniku postępowania przeprowadzonego w trybie zapytania ofertowego w
oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst
jednolity: Dz. U. z 2017r., poz.1579, ze zm.) o treści następującej:

§ 1. Przedmiot umowy

1.1 Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług
zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i ofertą oraz do ich
wykonywania w zakresie następującego działania:

1.2 Przygotowania i dowozu obiadu (zupa i drugie danie z kompotem) dla dzieci w wieku
od 6 do 15 lat, oraz zupy i drugiego dania wraz z kompotem uczniom i innym uprawnionym
osobom korzystającym ze stołówek Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w
Lubawie w dni pracujące dla szkoły w ciągu roku szkolnego 2019/2020 tj.....

1.3 Ilość posiłków została określona szacunkowo, Zamawiający zastrzega sobie prawo
zmniejszenia lub zwiększenia (+30%/ - 30%) zamówienia w trakcie realizacji zamówienia
w zależności od liczby osób objętych dożywianiem.

1.4. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela
Zamawiającego do godz. 15.00 poprzedniego dnia na następny dzień.(w wyjątkowej
sytuacji do 9.00 danego dnia). Informację odnośnie ilości dzieci żywionych w dniu
następnym Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną. (Wykonawca
wskaże numer tel. szybkiego kontaktu).

2. Dowozu obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do
przewożenia posiłków w specjalistycznych termosach, termo boksach, na własny koszt,

gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktów wydawania posiłków w szkole,

3. Terminowego dostarczania posiłków tj. o godzinie **13.10** -budynek przy ul. Rzepnikowskiego 7 i **13.30** - budynek przy ul. Św. Barbary 45 do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły,
4. Dotrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami:
 - zupy - temperatura 77 °C (+/-2°C)
 - II danie - temperatura 65°C (+/-2°C).
 - potrawy na zimno (surówki, desery) - temperatura 30°C (+/-2°C)
5. Przedstawiania dekadowego (10 dniowego) jadłospisu określającego skład posiłku, kaloryczność i gramaturę; jadłospis będzie układanych przez dietetyka i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady;
6. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) zupa: gramatura ok. 400 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 700 kcal,
 - c) kompot: gramatura ok. 250 ml.
7. Wartość kaloryczna potraw w ramach obiadu musi być zgodna z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej;
8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - b) środki spożywcze do przygotowania obiadu powinny być dobrane w taki sposób aby zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - c) w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym i 1 raz rybnym ,
 - d) zupy, sosy, potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych - , z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - g) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
9. Przedmiot umowy realizowany będzie przez Wykonawcę zgodnie ze szczegółowym zakresem i opisem przedmiotu zamówienia i zgodnie ze złożoną ofertą z wyjątkiem podpunktu l. z punktu I-4, gdzie tylko Wykonawca zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2017 poz. 149) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545) będzie pobierał i przechowywał próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.
 10. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP.
 11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, posiada wiedzę, doświadczenie i dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i kadrowym niezbędnym do realizacji zamówienia.
 12. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
 13. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie (do godz.15.00) termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.
 14. Wykonawca obowiązany jest dostarczyć pojemniki na odpady, ich odbiór i utylizację.
 15. 1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.

2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.
17. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, są w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. W konsekwencji dyrektor szkoły może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.
18. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów, innym uprawnionym osobom nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. Zakupy takie będą dokonywane bezpośrednio u Wykonawcy z jednoczesnym informowaniem szkoły o złożonym zamówieniu przez uczniów nie objętych dożywianiem. Obowiązek informacyjny spoczywa na rodzicach tych uczniów zgodnie z przyjętymi w szkole zasadami.

§2. Osoby do kontaktu

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do spraw związanych z realizacją umowy jest: dyrektor szkoły –Mirośław Kowalczyk.
2. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do spraw związanych z realizacją umowy jest:
.....

§3. Termin realizacji umowy

Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy w terminie **od**do.....

§4. Wynagrodzenie Wykonawcy i warunki płatności

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu należytego wykonania umowy nie przekroczy kwoty brutto jednego pakietu posiłku dla dziecka, innej uprawnionej osoby w szkole:złotych.
2. Cena brutto jednodniowego pakietu posiłku dla jednego dziecka nie wzrośnie przez cały okres trwania umowy.
3. Za okres rozliczeniowy przyjmuje się jeden miesiąc kalendarzowy. Wykonawca wystawi rachunek/fakturę VAT po upływie miesiąca w terminie 5 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego. Należność będzie płatna przelewem w terminie 14 dni od

dnia doręczenia rachunku/faktury VAT do siedziby Zamawiającego, na wskazane przez Wykonawcę konto.

Sposób wystawienia faktury:

Nabywca: Gmina Miejska Lubawa ul. Rzepnikowskiego 9A, 14-260 Lubawa
NIP 744-16-60-858

Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Lubawie
ul. Rzepnikowskiego 7, 14-260 Lubawa

4. Rozliczenie miesięczne za realizację zamówienia będzie prowadzone w oparciu o cenę brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka podaną przez Wykonawcę w formularzu oferty i rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków.
5.
 1. Uczniowie, inne uprawnione osoby nie objęte dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie, będą prowadziły rozliczenie indywidualne i na warunkach wskazanych przez Wykonawcę.
 2. Zamawiający zastrzega że warunki, jadłospis są jednolite dla wszystkich uczestników dożywiania.
 3. Zamawiający nie uczestniczy w rozliczeniu i nie ponosi odpowiedzialności za rozliczenia Wykonawcy z uczniami, innymi osobami uprawnionymi nie objętymi dożywianiem przez placówkę.

§5. Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystających z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie niniejszej umowy. Ponadto w zakresie zgodności świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi Wykonawca odpowiada przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Iławie.

§ 6. Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, określonego w § 4 ust. 1 mowy za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - b) w wysokości 30 zł za każdy przypadek niedostarczenia posiłku w danym dniu.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, określonego w § 4 ust 1 umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

§ 7. Odstąpienie od umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 15 dni z przyczyn dotyczących Wykonawcy, w następujących przypadkach:
 - a) likwidacji, ogłoszenia upadłości lub rozwiązania firmy Wykonawcy,
 - b) utrata prawa do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszej umowy,
 - c) przerwania wykonania usługi przez okres dłuższy niż 2 dni,
 - d) realizacji zamówienia niezgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Warunkiem odstąpienia przez Zamawiającego od umowy w przypadkach określonych w pkt c i d jest uprzednie wezwanie Wykonawcy do wykonywania swoich obowiązków oraz wyznaczenie w tym celu dodatkowego trzy-dniowego terminu. W przypadkach zajścia okoliczności opisanych w pkt a i b, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy bez konieczności wyznaczenia dodatkowego terminu.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić pod rygorem nieważności na piśmie i zawierać uzasadnienie.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
5. W przypadku, o którym mowa w § 5 ust 4 umowy, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 8. Postanowienia końcowe

1. Zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą Stron w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Ewentualne spory wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy Strony rozstrzygać będą polubownie w ciągu 30 dni od dnia zaistnienia sporu, a w przypadku braku porozumienia poddadzą pod rozstrzygnięcie Sądowi właściwemu rzeczowo, miejscowo dla Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach,

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA