

UMOWA NR

zawarta w dniu
 pomiędzy Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Czerwieńsku
 NIP 973-06-64-467
 REGON 971270160
 reprezentowanym przez Kierownika – Beatę Przymus zwanym
 dalej „Zamawiającym”
 a
 z siedzibą w
 działającym w oparciu o
 NIP
 REGON
 reprezentowanym przez
 zwanym dalej „Wykonawcą”.

Na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego przeprowadzonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 3 sierpnia 2015 roku została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia dwudaniowego posiłku (obiadu) w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 11.00 do 13.30 dla osób objętych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku pomocą w formie posiłku, w tym:
 - 1) dla dzieci w okresie od dnia 12 września 2016 roku do dnia 22 grudnia 2017 roku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w niżej wymienionych szkołach:
 - Gimnazjum im. Jana Pawła II w Czerwieńsku;
 - Publicznej Szkoły Podstawowej im. K. Makuszyńskiego w Leśniowie Wielkim;
 - Publicznej Szkoły Podstawowej z Oddziałem Integracyjnym im. J. Brzechwy w Nietkowicach;
 - Publicznej Szkoły Podstawowej im. S. Wróblewskiego w Nietkowie.
 - 2) dla osób dorosłych będących klientami Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku w okresie od dnia 12 września 2016 roku do dnia 31 grudnia 2017 roku.
2. Dopuszcza się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia żywionych uczniów o 50 osób oraz dorosłych o 20 osób.
3. Dopuszcza się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach.

4. Dopuszcza się możliwość żywienia osób dorosłych w czasie
5. Wykaz osób uprawnionych do korzystania z gorącego posiłku Zamawiający doręczy Wykonawcy dnia 9 września 2016 roku.
6. Wykaz, o którym mowa w ust. 4 może być zmieniony przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków pod nadzorem dietetyka przy współpracy ze służbami SANEPIDU.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki we własnym zakresie.
6. Wykonawca wydaje posiłki w świetlicy szkolnej w dni nauki, następnie sprząta świetlicę szkolną i pozostawia ją w należyтым porządku. Każdorazowo odbiera pozostałości pokonsumpcyjne.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
8. Posiłki Wykonawca dostarcza w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
9. Wykonawca zobowiązuje się do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy.
10. Posiłki będą urozmaicone, będą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
11. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Posiłki muszą być wykonywane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych.
12. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).
13. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa.
14. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
15. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu tygodnia – 5 dni.

16. Przy planowaniu posiłków Wykonawca będzie uwzględniał zalecaną wartość energetyczną oraz normy produktów. Posiłki nie będą sporządzane na bazie półproduktów.
- 1) Posiłek będzie dwudaniowy i składać się będzie z:
- a. uczniowie:
- zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu;
 - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu;
 - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu;
 - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu;
 - kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu;
 - dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu.
- b. osoby dorosłe:
- zupa na wywarze (350 ml) – 5 razy w tygodniu;
 - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 150 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 250 g – minimum 3 razy w tygodniu;
 - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 400 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu;
 - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 150 g – 5 razy w tygodniu;
 - kompot (200 ml) – 5 razy w tygodniu.
17. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy zgodnie ze SIWZ i obowiązującymi w tym względzie normami i przepisami. Na podstawie art. 72 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* ustala się, że obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw dotyczy Wykonawcy, który potrawy wyprodukuje. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
18. Zgodnie z art. 72 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* Wykonawca zobowiązany jest udostępnić organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na ich żądanie pobrane próbki potraw.
19. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla Gminy Czerwieńsk oraz przed Rodzicami dzieci.

§ 3

1. Dyrektor szkoły zawiadamia Wykonawcę do godziny 9.00 o liczbie koniecznych posiłków w danym dniu.
2. W przypadku nie zawiadomienia do godziny 9.00 Wykonawca będzie wydawał posiłki w liczbie zgodnej z listą uczniów sporządzona przez Zamawiającego pod koniec poprzedniego miesiąca.
3. Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku najpóźniej w pierwszym dniu miesiąca poinformuje o liczbie posiłków dla dorosłych osób uprawnionych do posiłku na podstawie decyzji wydanej przez OPS.

§ 4

1. W imieniu Zamawiającego fakt wydania posiłków potwierdza Dyrektor szkoły.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo uczestniczenia przy wydawaniu posiłków.
3. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych lub jakościowych Zamawiający skieruje do Wykonawcy reklamację, na którą Wykonawca udzieli odpowiedzi w terminie 3 dni od jej otrzymania.

§ 5

1. Ustala się cenę jednego posiłku w wysokości
brutto (słownie: złotych)
dla uczniów szkół oraz
cenę jednego posiłku w wysokości
brutto (słownie: złotych)
dla osób dorosłych.
2. Podstawą rozliczenia wykonania zamówienia dla uczniów szkół będzie faktura VAT sporządzona na koniec miesiąca na podstawie faktycznie wydanych posiłków, potwierdzonych wykazem żywionych dzieci oraz liczbą wydanych posiłków przez Dyrektora szkoły.
3. Podstawą rozliczenia wykonania zamówienia dla osób dorosłych będących klientami Ośrodka Pomocy Społecznej będzie faktura VAT sporządzona na koniec miesiąca, której załącznikiem będzie lista udostępniona przez OPS, a potwierdzona własnoręcznym podpisem osób uprawnionych do posiłku odrębnie dla każdego dnia. Lista będzie stanowiła dowód liczby faktycznie wydanych posiłków.
4. Należności za wykonaną usługę będzie regulowana przelewem na rachunek Wykonawcy:
Nr rachunku:
5. Należność za wydane posiłki będzie płatna przez Zamawiającego na podstawie wystawionych przez Wykonawcę faktur VAT w terminie do 14 dni od daty ich otrzymania po zakończeniu każdego miesięcznego okresu żywieniowego.
6. Stawka za jeden posiłek brutto wynikająca z oferty Wykonawcy jest niezmienna przez czas trwania umowy, nawet w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT).

§ 6

Umowa zostaje zawarta od dnia 12 września 2016 roku do dnia 31 grudnia 2017 roku.

§ 7

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona następujące prace:
.....
.....
.....

3. Zlecenie części usług Podwykonawcy nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego pracowników.
4. Zamawiający nie odpowiada za rozliczenia finansowe Wykonawcy z Podwykonawcami.

§ 8

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Zamawiający przewiduje zastosowanie pieniężnej kary umownej w wysokości 1.000 zł za każdy dzień nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy wynagrodzenie nie przysługuje.
3. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej straty.

§ 9

1. Strony ustalają, że umowa może być rozwiązana bez wypowiedzenia:
 - a) przez Wykonawcę – gdy Zamawiający zalega z zapłatą za odebrany towar przez okres jednego miesiąca, pomimo uprzedzenia na piśmie i wyznaczenia dodatkowego terminu do zapłaty zaległych należności,
 - b) przez Zamawiającego – gdy Wykonawca nie wywiązuje się z warunków określonych niniejszą umową, a w szczególności z realizacji zamówień zgodnych z dyspozycją Zamawiającego, co do ilości i jakości posiłków oraz terminu dostawy.

§ 10

1. Strony dopuszczają zmianę niniejszej umowy w przypadku zmiany przepisów w zakresie pomocy społecznej odnośnie kwalifikacji dzieci objętych programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, bądź zmiany ilości uprawnionych do korzystania z ww. programu.
2. Wszelkie zmiany i uzgodnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony.

§ 11

1. W przypadku naruszenia przez stronę postanowień niniejszej umowy, drugiej stronie przysługuje prawo odstąpienia od umowy z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia dokonanego na piśmie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego rozwiązania umowy, gdy Wykonawca nie będzie się wywiązywał z jej postanowień poprzez realizację przedmiotu zamówienia w sposób zgodny z wymogami umowy i specyfikacji.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego oraz przepisy ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

§ 13

Spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze stron.

.....
(Pieczęć i podpis Wykonawcy)

.....
(Pieczęć i podpis Zamawiającego)