

UMOWA NR – INGK /2020

Zawarta w dniu 2020 roku w Wojcieszowie pomiędzy:

Miejskie Przedszkole Publiczne

z siedzibą przy ulicy Bolesława Chrobrego 50

59-550 Wojcieszów

NIP 694-16-26-166 REGON: 001068804

reprezentowaną przez:

Anna Melska – dyrektor MPP w Wojcieszowie

przy kontrasygnacie Agnieszki Karpińskiej – głównej księgowej MPP w Wojcieszowie

zwaną dalej **Zamawiającym**

a:

.....

z siedzibą

posiadający numer identyfikacji podatkowej nr NIP

REGON:

reprezentowaną przez:

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**,

W wyniku udzielenia zamówienia publicznego na podstawie przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.) zawiera się umowę o następującej treści:

Rozdział I. PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług polegających na.: **przygotowaniu, dostarczeniu posiłków dla dzieci uczęszczających do Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie (ul. Bolesława Chrobrego 50)**
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu niniejszej umowy zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, obowiązującymi przepisami prawa oraz ofertą przetargową.
3. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na:

- 2.1 Przygotowaniu, dowozie w specjalnych termosach, świeżo przygotowanych posiłków do przedszkola (około 90 posiłków dziennie) bezpośrednio przed ich podaniem.
- 2.2 Szacowana ilość posiłków w całym okresie trwania umowy dla przedszkola wyniesie około 11520 sztuk.
- 3 Przygotowanie posiłków musi być zgodne z normami żywienia i racjami pokarmowymi, określonymi dla dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat.
- 4 Dostosowane menu do potrzeb żywieniowych dzieci: alergie pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków, uwzględnienia diet dzieci typu np. bezmleczna, bezglutenowa, bezcukrowa i inne alergie pokarmowe
- 5 Posiłki powinny składać się ze śniadania (zupa mleczna lub płatki z mlekiem, kanapka, owoc, napój) obiadu w postaci zupy, drugiego dania oraz napoju owocowego (w postaci kompotu lub soku) i podwieczorku (kanapka, rogalik, bułeczka drożdżowa, kisiel, budyń, przekąski w postaci suszonych owoców, warzyw, napój). Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczanie maksymalnie 90 posiłków dziennie.
- 6 Poszczególne części posiłków powinny składać się z:
- 7 **Śniadanie dostarczane będzie do Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie do godz. 8.30:**
- codziennie różnorodne zupy mleczne na mleku modyfikowanym z płatkami kukurydzianymi, ryżowymi, jęczmiennymi, jaglanymi, owsianymi, kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, kaszka kukurydziana, kaszka jaglana.
 - kanapki (z pieczywa mieszanego 25 g. 1 kromka/dziecko) w zależności od rodzaju obiadu z jakim, dżemem, serem białym, serem białym smakowym, serem żółtym, wędliną (wysokiej jakości typu szynka, polędwica,), masłem, dżemem, pastami rybnymi, twarogowymi, jajecznymi
- Przygotowane zgodnie z zasadą kolorowego talerza: dużo warzyw do wyboru dla dziecka: papryka, sałata, ogórek, pomidor, szczypior, rzodkiewka itd.
- jajecznica lub jajko na miękko
 - parówki lub kielbasa na gorąco o min. 90 % mięsa
 - napoje herbatka : ziołowa, zwykła lub owocowa; (nie stosować herbat w postaci proszku) kawa zbożowa, kakao
 - owoce umyte,
 - zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych
- 8 **Podwieczorek dostarczany będzie do Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie do godz. 11.30**
- Kisiel z jabłkiem, budyń (na bazie mąki ziemniaczanej), mus owocowy, koktajl owocowy z owoców świeżych, kasza manna na gęsto z sokiem, serki, jogurty naturalne z owocami,
 - Biskopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,
 - Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biskoptowe.
 - Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.
 - Kanapka z wędliną oraz warzywami
 - Bułka z pastą rybną i warzywami itd.
- 9 **Obiad I i II danie**
- Zupa dostarczana będzie do Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie do godz. 11.30**
- należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych, roślin strączkowych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika, zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach, doprawiane zup – niskotłuszczowa śmietaną lub jogurtem naturalnym lub mlekiem ewentualnie mąką.

Przeciętna waga 1 porcji powinna wynosić odpowiednio: ok. 250 ml.

II danie dostarczane będzie do Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie do godz. 11.30

- Ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna, bulgur, jaglana, gryczna), makarony pełnoziarniste, ryż
- Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.
- Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior, kapusta itp.
- Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą , pierogi, kopytka, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.
- Napoje: kompot o zawartości owoców minimum 0,5 kg. na 1 litr wody, woda z sokiem o zawartości soku owocowego minimum 20%, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek, sok owocowy 100%

- 10 Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
- 11 Wyklucz się posiłki na bazie fast food (tnz. zapiekanki, hot dogi, pizza itp.)
- 12 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, (wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu oraz mleka modyfikowanego). Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości.
- 13 Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
- 14 Do przygotowania kanapek należy używać masła 82 %
- 15 Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia, używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.). Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)
- 16 **Zamawiający informuje, że wydawanie posiłków następować będzie w godzinach uzgodnionych z Dyrektorem Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie.**
- 17 Zamawiający przewiduje, że dziennie będą wydawane 90 posiłków.
- 18 Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w przedszkolu w dni, w które odbywają się zajęcia w **Miejskim Przedszkolu Publicznym w Wojcieszowie ul. Bolesława Chrobrego 50** tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 19 Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków na dany dzień zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym do godziny 8.00 danego dnia (tnz. w danym dniu do godziny 8.00 zamawiający poda zapotrzebowanie na liczbę posiłków na dany dzień)
- 20 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na adres Zamawiającego, tj. Wojcieszów ul. Bolesława Chrobrego 50 własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej

temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

21. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia.
22. Jadłospis powinien spełniać wszystkie normy zdrowego żywienia dzieci w wieku do lat 6.
23. Do dodatkowych obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
 - mycie i wyparzanie naczyń (obiad i podwieczorek)
 - dostarczenie i odbiór od Zamawiającego pojemnika na pozostałości po posiłkach (zlewki);
 - czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
 - przechowywanie próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
24. Spożywanie posiłków przez dzieci odbywać się będzie w salach przedszkolnych,
25. Zamawiający, w zależności od potrzeb, zastrzega sobie prawo zmiany ilości wydawanych posiłków w granicach 30 % posiłków dziennie. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu roszczenie odszkodowania..
26. Wykonawca zobowiązuje się skierować do bezpośredniej realizacji przedmiotu zamówienia, na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia(umowy) osoby wykonujące czynności kuchenne (obejmujące minimum jeden pełny etat), w tym osoby z jednej z grup wymienionych w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego tj. ***Oświadczenie o spełnianiu kryterium dotyczącego klauzul społecznych.***
27. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy o których mowa w ust. 26 świadczyć będą pracę w okresie realizacji umowy, na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 29 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2018r., poz. 917 z późn. zm.)
28. Każdorazowo na żądanie zamawiającego w terminie przez niego wskazanym, nie krótszym niż 3 dni robocze, wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z pracownikami o których mowa w ust. 26. W tym celu wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych, które weszły w życie z dniem 25 maja 2018 roku.
29. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kopii umów zawartych przez wykonawcę z pracownikami, o których mowa w ust. 26 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia przedmiotowych pracowników.
30. Za niedopełnienie wymogu zatrudnienia pracowników, o których mowa w ust. 26 wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne w wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujące w chwili stwierdzenia przez zamawiającego niedopełnienia przez wykonawcę przedmiotowego wymogu) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji umowy w których stwierdzono niedopełnienie przedmiotowego wymogu za każdą osobę.
31. Za stan techniczny pomieszczeń, w których wydawane są posiłki odpowiada dyrektor przedszkola.
32. Częstotliwość badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie jest po stronie Wykonawcy.
33. Pobieranie próbek potraw jest po stronie Wykonawcy.

§ 2

Termin realizacji zamówienia

1. Usługi będące przedmiotem zamówienia, wykonawca będzie realizował w okresie **od dnia 02.01.2020 do dnia 30.06.2020 r.**

§ 3

Wynagrodzenie

1. Wstępna wartość szacunkowa umowy wynosi, zgodnie z ilością wydanych przez Wykonawcę posiłków określoną w **§1 pkt. 2.2:** brutto (słownie: złotych), tj. zł netto + ...% VAT
2. Wartość świadczonej usługi nie może przekroczyć kwoty określonej w §3 pkt.1.
3. Ostateczna wartość wynagrodzenia obliczona zostanie przez przemnożenie ilości wydanych posiłków oraz ich ceny jednostkowej (za jedną sztukę) w ciągu całego okresu obowiązywania umowy.
4. Strony ustalają cenę:
 - 4.1 **za przygotowanie i podanie jednego dziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do przedszkola** w wysokości zł brutto (słownie:); tj. zł netto + ...% VAT;
5. Z tytułu wykonanych usług Wykonawcy przysługuje miesięczne wynagrodzenie stanowiące iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu oraz ceny za jeden dzienny posiłek.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w przedszkolu w dni, w które odbywają się zajęcia w **Miejskim Przedszkolu Publicznym w Wojcieszowie ul. Bolesława Chrobrego 50** tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków na dany dzień zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym do godziny 8.00 danego dnia (tzn. w danym dniu do godziny 8.00 zamawiający poda zapotrzebowanie na liczbę posiłków na dany dzień).
7. Wykonawca obowiązany jest udokumentować liczbę wydanych w danym miesiącu posiłków w postaci zestawienia zawierającego ilościowy wykaz podopiecznych uprawnionych do korzystania z posiłków oraz faktycznie podanych tym osobom posiłków (z wyszczególnieniem dni, w których te osoby nie skorzystały z posiłku).
8. W przypadku, gdy pomimo wskazania przez Zamawiającego osoba uprawniona nie skorzysta, jednorazowo lub w dłuższym okresie, z przysługującego jej posiłku, Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu wynagrodzenie, chyba, że nie został uprzedzony o tym fakcie, z co najmniej do godz. 10 dnia bieżącego.
9. Wynagrodzenie będzie płatne w formie przelewu na konto Wykonawcy w ciągu 14 dni od daty dostarczenia do **Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie** dokumentów rozliczeniowych tj. faktury i zestawienia, o którym mowa w ust. 7.
10. Płatnikiem faktur będzie:

10.1 Za posiłki wydane na rzecz dzieci uczęszczających do **Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie** – Gmina Wojcieszów

10.2 Faktury należy wystawiać według następującego schematu:

Nabywca: *Gmina Wojcieszów, ul. Pocztowa 1, 59-550 Wojcieszów, NIP: 694-15-66-091*

Odbiorca: *Miejskie Przedszkole Publiczne ul. Bolesława Chrobrego 50, 59-550 Wojcieszów*

11. Należność za wykonane usługi zostanie wpłacona na konto Wykonawcy nr:
.....

§ 4

Odszkodowanie

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne:
 - 2.1. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego - w wysokości **10 %** całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - 3.1. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy - w wysokości **10%** całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1;
 - 3.2. w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę w zakresie przygotowywania i podawania posiłków w wysokości **1,00 %** szacunkowej wartości umowy brutto określonej w §3 ust.1. – za każdy stwierdzony przypadek nie wywiązania się Wykonawcy z postanowień umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody z powodu wadliwej realizacji umowy.
5. Strony ustalają, że Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dokonać cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy – na rzecz osób trzecich.
6. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła postanowienia Umowy w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez drugą stronę z żądaniem zapłaty. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary przez Wykonawcę, może potrącić ją z jego należności lub dochodzić na drodze sądowej.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe u osób trzecich spowodowane spożyciem posiłków dostarczonych przez Wykonawcę w ramach wykonania niniejszej umowy

§ 5

Odstąpienie od umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od podjęcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Poza przypadkiem, o którym mowa w ust. 1 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

- 2.1.** Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu jednej z niżej wymienionych sytuacji:
- 2.1.1 zostanie ogłoszona upadłość lub likwidacja firmy Wykonawcy;
 - 2.1.2 zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
 - 2.1.3 Wykonawca realizuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z niniejszą umową;
 - 2.1.4 wykonawca zaniecha realizacji zamówienia, na okres dłuższy niż 10 dni.
- 2.2** Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistniałej, uprzednio nieprzewidzianej, okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
- 3** Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz powinno zawierać uzasadnienie.

§ 6

Zmiana treści umowy

- 1.** Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zmiany zostały przewidziane w ogłoszeniu o zamówieniu lub w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, tj. zachodzi co najmniej jedna z okoliczności poniżej:
- 1.1** Dopuszczalna jest zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, po uprzednim przedstawieniu szczegółowej kalkulacji, w przypadku zmiany:
- 1.1.1 stawki podatku VAT, przy czym wynagrodzenie netto Wykonawcy pozostanie bez zmian,
 - 1.1.2 w przypadku powyższych zmian określonych Wykonawca może wystąpić do Zamawiającego z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia, przedkładając odpowiednie dokumenty potwierdzające zasadność złożenia takiego wniosku. Wykonawca powinien wykazać ponad wszelką wątpliwość, że zaistniała zmiana ma bezpośredni wpływ na koszty wykonania zamówienia, oraz określić stopień, w jakim wpłynie ona na wysokość wynagrodzenia.
- 1.2** Wykonawca może wnioskować o dokonanie zmiany osoby posiadającej wymagane kwalifikacje zawodowe(gastronomiczne) w następujących przypadkach:
- 1.2.1 w przypadku śmierci lub długotrwałej choroby (udokumentowanych odpowiednio aktem zgonu lub zwolnienia lub zwolnieniem na druku ZUS ZLA). Za długotrwałą chorobę Zamawiający rozumie chorobę, która wymaga długotrwałego leczenia stałego lub przez długi okres, mającą długotrwały przebieg (choroby przewlekłe, nieuleczalne).
- 1.3** Zamawiający może wnioskować o dokonanie zmiany osoby posiadającej stosowne kwalifikacje zawodowe(gastronomiczne) w następujących przypadkach: gdy osoba nie wywiązuje się należycie z podjętych obowiązków.
- 1.4** Wszystkie zmiany umowy będą dokonywane w formie pisemnej i muszą być podpisane przez upoważnionych przedstawicieli obu stron.

§ 7

Rozstrzyganie sporów

1. W razie powstania sporu na tle wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego.
2. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się w terminie 21 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
3. W razie odmowy przez Zamawiającego uznania roszczenia Wykonawcy lub nie udzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 2, Wykonawca uprawniony jest do wystąpienia na drogę sądową.
4. Do rozpoznania sporów mogących wyniknąć z realizacji niniejszej umowy właściwy jest w pierwszej instancji sąd powszechny wg miejsca siedziby Zamawiającego.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Zamawiający upoważnia do kontaktów z Wykonawcą następującą osobę:
 - 1.1 W zakresie posiłków wydawanych na rzecz dzieci uczęszczających do **Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie** – dyrektor **Miejskiego Przedszkola Publicznego w Wojcieszowie – Anna Melska**
2. Osoba wymieniona w pkt. 1.1 upoważniona jest do nadzorowania prawidłowości świadczenia usług przez wykonawcę.
3. Wykonawca nie może bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności przenieść jakichkolwiek praw lub obowiązków związanych z umową na osoby trzecie.
4. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
5. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wprowadzane będą za zgodą obu stron w formie aneksu.
6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: