

Podstawą zawarcia umowy jest art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku  
Prawo Zamówień Publicznych

**Umowa Nr ..... / 2020  
z dnia .....2020 r.**

zawarta pomiędzy **Gminą Bartoszyce, Plac Zwycięstwa 2 , 11-200 Bartoszyce, NIP 743-197-06-69. REGON 510742920 reprezentowaną przez Pana Andrzeja Mieczysława Dycha** przy kontrasygnacie Danuty Głównki – Skarbnik Gminy Bartoszyce zwaną w treści umowy „**Zamawiającym**”  
a

..... zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą zamówienia**” została zawarta umowa następującej treści:

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru Wykonawcy w postępowaniu o zamówienie publiczne o wartości szacunkowej nie przekraczającej progu stosowania ustawy Pzp określonego w art. 4 pkt 8 o następującej treści zwana dalej umową. Numer sprawy: **IB.271.4.2020.BK**. Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci przedszkolnych.**

**§1**

- 1) Zamawiający na podstawie rozstrzygniętego przetargu nieograniczonego zleca, a Wykonawca zamówienia przyjmuje zobowiązanie polegające na przygotowaniu w lokalu Wykonawcy, dowiezieniu i wydaniu posiłków dla 28 dzieci w wieku przedszkolnym od 3 do 5 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach przy ul. Bema 20. Podana liczba dzieci służy oszacowaniu wartości zamówienia i wycenie oferty, oraz jest zgodna z liczbą zgłoszeń dzieci do przedszkola na dzień sporządzania postępowania o zamówienie publiczne.
- 2) Posiłek składać się będzie ze śniadania, obiadu (zupy, drugiego dania z kompotem) i podwieczorku.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki do dwóch pomieszczeń przeznaczonych do wydawania posiłków znajdujących się na parterze i piętrze budynku w Przedszkolu Gminnym Nr 1 w Bartoszycach przy ul. Bema 20.
- 4) Wykonawca zobligowany będzie do dostarczenia rzeczywiście wymaganej na dany dzień liczby posiłków przez cały okres realizacji zamówienia przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy, zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
- 5) Zamawiający zobowiązany będzie do podania ilości posiłków na dany dzień telefonicznie do godziny 7:30. Zgłaszania posiłków będzie dokonywać sekretarka lub osoba ją zastępująca.
- 6) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym terminem jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 7) Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diety bezmlecznej i bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń lekarskich oraz rodziców. Termin wprowadzenia diety pokarmowej w okresie 3 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego.
- 8) Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków.
- 9) Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach wg poniższych wytycznych:
  - 1) śniadanie – dostawa o godz. 8:00,,
  - 2) obiad – dostawa o godz. 11:30,
  - 3) podwieczorek – dostawa w godz. 11:30,
- 10) Dopuszcza się możliwość zmniejszenia ilości posiłków zależnie od dziennej frekwencji dzieci.
- 11) Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalania jadłospisu dekadowego i jakości dostarczanych potraw:
  - 1) Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci muszą spełniać odpowiednie wymagania wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej:

- a) środków spożywczych;
  - b) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczerek) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
  - c) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
  - d) od poniedziałku do piątku powinny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
  - e) napoje przygotowywane na miejscu powinny zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
  - f) każdego dnia będą podawane:
    - co najmniej jedna porcja mleka lub produktów mlecznych,
    - co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
    - warzywa lub owoce w każdym posiłku,
    - co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie lub podwieczorku
  - g) w żywieniu całodziennym będą podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;
  - h) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby
  - i) zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić od 1400 – 1700 kcal. (ok. 70 % na dzień).
- 12) Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
  - 13) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów własnych, o najwyższej jakości, posiadających aktualną datę przydatności do spożycia.
  - 14) Wyklucza się sporządzanie posiłków:
    - 1) na bazie półproduktów i mrożonek,
    - 2) typu instant (w proszku), z wyjątkiem budyniu i kisielu,
    - 3) typu Fast Food,
    - 4) przygotowywania posiłków z półproduktów.
  - 15) Posiłki będą przygotowywane tego samego dnia, w którym będą wydawane dzieciom.
  - 16) Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
  - 17) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
  - 18) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz rozporządzenia 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. 2016 poz. 1154z póź. zm.)
  - 19) Kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Gminnego w Bartoszycach.
  - 20) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń w siedzibie Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach zatwierdzonego przez Dyrektora przedszkola.
  - 21) Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dzieciom gorących posiłków odgrzewanych. Posiłki muszą być dostarczane świeże i gorące.
  - 22) Wykonawca ma obowiązek dysponować kuchnią spełniającą wymagania obowiązujących przepisów prawa.
  - 23) Wykonawca ma obowiązek dysponować niezbędnym do wykonywania przedmiotu zamówienia środkiem transportu, spełniającym obowiązujące przepisy prawa w zakresie wymogów sanitarnych dotyczących środka transportu żywności.
  - 24) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru, utylizacji resztek i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
  - 25) Zaoferowana przez Wykonawcę całodzienna wyżywienia dla 1 dziecka nawet w przypadku zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji

zamówienia.

26) Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

- 1) Śniadania – 6 496 szt.
- 2) Dwudaniowe obiady – 6 496 szt.
- 3) Podwieczorki – 6 496 szt.

27) Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Proces produkcji oraz dystrybucji posiłków odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej HACCP.
- 2) przygotowania i dostarczenia posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 5 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.
- 3) wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie). W celu sprawdzenia jakości oraz dostawcy surowców służących do produkcji dań obiadowych Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów zakupowych podmiotu wykonującego usługę cateringu.
- 4) dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 60°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.
- 5) pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek w miejscu produkcji potraw.
- 6) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
- 7) do obowiązków Wykonawcy należy także zapewnienie codziennego odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w danym dniu po obiedzie w godz. 13:30 – 15:00.
- 8) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. Nie dopuszczalne jest niedostarczenie posiłków.

## §2

1. Ustala się termin wykonania zamówienia do **01-09-2020 roku do 31-07-2021 roku**.
2. Cena za całodienne wyżywienie 1 dziecka (osobodnia) wyniesie: ..... zł brutto, (słownie: .....), w tym  
cena **śniadania** - .....zł **brutto**.  
cena **obiadu** - .....zł **brutto**.  
cena **podwieczorku** - ..... zł **brutto**.  
**Kwota wsadu do kotła żywienia jednego dziecka wynosi** .....zł brutto.
3. W koszt zamówienia wliczono w szczególności:
  - 1) koszt zakupu wszystkich materiałów niezbędnych do realizacji zamówienia,
  - 2) koszt transportu posiłków i odebrania opakowań z Przedszkola,
  - 3) wynagrodzenie pracowników.
4. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia (wraz z kosztami transportu) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie miesięczne według stawki stanowiącej iloczyn ceny jednostkowej całodziennego wyżywienia jednego dziecka i ilości posiłków faktycznie dostarczonych w danym miesiącu do Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach na podstawie zgłoszeń dokonanych przez upoważnionego pracownika.
5. **Wartość szacunkowa umowy wyniesie** ..... złotych **netto**  
**plus podatek VAT** ..... zł, ..... złotych **brutto** (słownie: .....).
6. Faktury/rachunki za dostarczone posiłki wystawiane będą w okresach miesięcznych po wykonaniu usługi i przekazywane do Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach do dziesiątego dnia następnego miesiąca, którego dotyczą.

7. Płatności będą realizowane przez Zamawiającego przelewem na podstawie oryginału faktury/rachunku w terminie 14 dni od daty otrzymania.
8. Faktura VAT powinna zawierać następujące informacje:  
w pozycji nabywca:  
*Gmina Bartoszyce*  
*Plac Zwycięstwa 2, 11-200 Bartoszyce*  
*NIP: 743 197 06 69*  
i dodatkowo w pozycji odbiorca:  
*Przedszkole Gminne Nr 1 w Bartoszycach*  
*ul. Bema 20, 11-200 Bartoszyce*
9. Wykonawca oświadcza, że nr konta bankowego na który nastąpi zapłata należy do Wykonawcy i jest to rachunek rozliczeniowy do którego prowadzony jest rachunek VAT.
10. Strony ustalają niezmiennosc cen w okresie trwania umowy.
11. W sytuacji nieterminowych płatności Wykonawcy nie przysługuje prawo wstrzymania wykonania usługi. W przypadku nie dostarczenia posiłków będą naliczane kary umowne albo nastąpi odstąpienie od umowy.
12. Wykonawca oświadcza, że nie dokona przeniesienia wierzytelności pieniężnych związanych z realizacją niniejszej umowy na rzecz osób trzecich, bez zgody Zamawiającego oraz nie dokona żadnych czynności, w wyniku których doszłoby do zmiany Stron umowy.

### § 3

Do obowiązków Zamawiającego należy:

- 1) Wskazanie (bezpośredni po podpisaniu umowy) Wykonawcy pomieszczenia, do którego ma dostarczyć opakowania z posiłkami i miejsca, z którego odebrać należy puste opakowania oraz udostępnić te pomieszczenia na czas dostawy posiłków i odbierania opakowań
- 2) Zgłoszenia liczby obiadów i podwieczorków przewidywanej do dostarczenia oraz zgłoszenie przyjęcia nowych dzieci, odejścia dzieci z placówki, zgłoszonych przez rodziców/opiekunów planowanych nieobecności dzieci; w przypadku braku porannego zgłoszenia, Wykonawca przyjmie liczbę obiadów i podwieczorków zgodną ze stanem na dzień poprzedni; śniadania każdorazowo wg ilości dzieci uczęszczających do przedszkola (stan z uwzględnieniem długoterminowych absencji podaje na bieżąco dyrektor przedszkola)
- 3) Sprawdzenie i zatwierdzenie listy wydanych posiłków (odrębnie śniadań, obiadów, podwieczorków), która stanowić będzie załącznik do faktury.
- 4) Bieżąca kontrola realizacji zamówienia (w szczególności terminowość dostaw, jakość posiłków, zgodność jadłospisu z wymaganiami zawartymi w SIWZ)
- 5) Wyłożenie posiłków na naczynia wielorazowe (naczynia, w których podawane będą posiłki oraz sztućce zapewnia Zamawiający), umycie naczyń/sztućców i sprzątnięcie po posiłku.

### § 4

1. Do obowiązków Wykonawcy należy wykonanie przyjętego zakresu dostaw, zgodnie z zapisami § 1 niniejszej Umowy.
2. Wykonawca ustala numer kontaktowy oraz adres e-mail do podania liczby obiadów i podwieczorków do wydania w danym dniu.
3. Zlecenie części zadania podwykonawcy innemu niż wymieniony w ofercie wymaga zgody Zamawiającego.

### § 5

Strony ustalają kary umowne z następujących tytułów i w podanych wysokościach:

1. W przypadku każdej nieterminowej dostawy posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł, brutto.
2. W przypadku nieterminowego wprowadzenia diety pokarmowej Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100,00 zł, brutto za każdy dzień opóźnienia.
3. Z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn dotyczących Wykonawcy, Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy karę umowną w wysokości 50% wartości szacunkowej umowy.
4. Z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego kar umownych w wysokości 20% wartości szacunkowej umowy, za wyjątkiem sytuacji określonej w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych,

## § 6

Reklamacje ilościowe i jakościowe dotyczące przedmiotu zamówienia rozpatrywane będą przez Wykonawcę niezwłocznie od zgłoszenia telefonicznego. W przypadku uznania reklamacji braki ilościowe zostaną natychmiast uzupełnione, a wadliwy towar natychmiast wymieniony na pełnowartościowy na koszt Wykonawcy.

## § 7

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej:
  - 1) zmiana regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy, w szczególności zmiana stawki podatku VAT w trakcie trwania niniejszej umowy;
  - 2) zmiana danych teleadresowych określonych w niniejszej umowie;
  - 3) zmiana osób reprezentujących Stronę,
  - 4) zmiana umowy polegająca na zwiększeniu ilości dostarczonych posiłków ponad wartości ustalone, w przypadku zaistnienia okoliczności zwiększenia ilości dzieci podczas okresu trwania umowy, które spowodują zwiększenie zapotrzebowania na ilość posiłków ponad przewidziane szacunki i związane z tym zwiększone zapotrzebowanie na posiłki.
  - 5) zmiana polegająca na zwiększeniu wynagrodzenia wykonawcy z powodu wzrostu płacy minimalnej, jeżeli konieczność ich wprowadzenia wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Zmiany treści niniejszej umowy wymienione w ust. 1 wymagają sporządzenia pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

## § 8

W sprawach nie unormowanych Ustawą Prawo zamówień publicznych oraz niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

## § 9

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu .

## § 10

Ewentualne spory wynikłe przy wykonywaniu niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu Sądowi Powszechnemu właściwemu dla Zamawiającego.

## § 11

1. Niniejszą umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron Urząd Gminy w Bartoszycach, Przedszkole Gminne Nr 1 w Bartoszycach, .....
2. Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy ze strony Zamawiającego jest Pan/Pani ..... tel. 89 721-25-25, natomiast ze strony Wykonawcy: Pan/Pani .....

## §14

1. Integralną częścią niniejszej umowy są:
  - 1) formularz oferty wykonawcy,

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

**KONTRASYGNATA**