

Załącznik Nr 3
do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

UMOWA NR OPS.2521.1.2018

Dożywianie dzieci w szkołach z terenu Gminy Brojce

Zawarta w dniuw Brojcach pomiędzy:

Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Brojcach

NIP: 857-183-24-65, REGON: 811025765

z siedzibą w Brojcach ul. Długa 48, 72-304 Brojce

zwanym dalej "Zamawiającym", reprezentowanym przez:

Małgorzatę Pszczołę – Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej

Przy udziale Edyty Jankowskiej – Głównego księgowego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brojcach

a

.....

z siedzibą w.....

wpisaną/ym w dniu..... do rejestru ewidencji działalności gospodarczej pod nr

NIP:

zwaną/ym dalej "Wykonawcą" reprezentowaną/ym przez:

.....

.....

o następującej treści:

W wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w trybie przetargu nieograniczonego o wartości niższej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.) na wyłonienie Wykonawcy na „Dożywianie dzieci w szkołach z terenu Gminy Brojce”, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia oraz ofertą, do świadczenia usług dożywiania polegających na przygotowaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci w Szkole Podstawowej w Brojcach oraz Filii Szkoły Podstawowej w Dargosławiu.

2. Wykonawca przyjmuje, iż posiłki przygotowywane będą w kuchni budynku szkolnego w Szkole Podstawowej w Brojcach, ul. Długa 19 i wydawane w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.

3. Czas obowiązywania umowy dla czynności określonych w ust.1 i ust. 2 ustala się na okres od dnia 01. 09. 2018 r. do dnia 22. 06. 2019 r.

4. Dyrektorzy szkół wymienionych w ust. 1 w porozumieniu z kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Brojcach ustalą szczegółowy plan wydawania posiłków przez Wykonawcę, obejmujący okresy miesięczne, w którym określą:

- 1) dni i godziny wydawania posiłków,
- 2) liczbę uczniów objętych dożywianiem.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać i wydawać posiłki z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, o których mowa w ust. 3 – oraz przestrzegać norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków:

- 1) jedna porcja zupy: 500 ml zupy wraz z pieczywem (25g – 35 g);
- 2) jedna porcja drugiego dania: ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) 200g, mięso 100g, surówka 150g albo – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 400g na porcję + kompot 200ml.

Na podstawie 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:

- Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywieniowych dla populacji polskiej;
- Dania obiadowe winny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- Od poniedziałku do piątku były 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%;

- Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

- Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.

- Każdego dnia żywienia winny być podawane:

a) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,

b) warzywa lub owoce w każdym posiłku.

2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w pomieszczeniach, o których mowa w § 1 ust. 2.

3. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 poz. 149 ze zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);

2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);

3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków; składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);

4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety z uwzględnieniem specyfiki żywienia dzieci i młodzieży);

4. Wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury oraz dostarczania posiłków:

1) posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach;

2) Wykonawca jest zobowiązany do transportu artykułów żywnościowych i półproduktów środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne.

3) gramatura poszczególnych porcji żywnościowych musi być zgodna z ust. 1;

4) wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,

5) gorące posiłki muszą być podawane w naczyniach jednorazowych + sztućce.

6) brudne i zużyte naczynia oraz inne odpady muszą być uprzątnięte przez Wykonawcę natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku, wywiezione ze szkoły i zutylizowane.

5. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego przedstawić umowę z podmiotem uprawnionym do odbioru i utylizacji odpadów lub inne dowody usunięcia i zutylizowania odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6. Wykonawca na własny koszt wyposaży kuchnię w urządzenia, sprzęt i akcesoria niezbędne do wykonywania usługi, które po zakończeniu okresu umowy zdemontuje w ten sposób, iż przywróci po-

mieszkania kuchenne do stanu pierwotnego – tj. z dnia przyjęcia pomieszczeń kuchennych od Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się płacić czynsz za korzystanie z pomieszczeń o których mowa w § 1 pkt 1 i 2 w wysokości 1000 zł netto (słownie: jeden tysiąc złotych) za każdy miesiąc korzystania z pomieszczeń. Do ceny czynszu zostanie doliczony podatek VAT zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu wystawienia faktury. Czynsz za korzystanie z w/w pomieszczeń jest płatny z góry, w okresach miesięcznych na podstawie faktur, wystawionych przez Gminę Brojce, do piątego dnia miesiąca, za który ma być dokonana płatność czynszu.

8. Wykonawca zobowiązuje się uiszczać opłaty za pobraną energię elektryczną, wodę, korzystanie z kanalizacji. Opłaty za wymienione czynniki naliczane będą na podstawie wskazań podliczników w oparciu o obowiązujące normy, stawki i taryfy.

9. Opłaty za czynniki wymienione w ust. 8 rozliczane będą w okresach 1-miesięcznych, na podstawie faktury wystawianej w terminie 7 dni od dnia zakończenia okresu rozliczeniowego.

10. Opłaty wymienione w pkt 7 i 8 płatne są w złotych polskich, przelewem bankowym w ciągu 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury / noty obciążeniowej, na rachunek bankowy wskazany na fakturze / nocie obciążeniowej. Spełnienie świadczenia przez Wykonawcę następuje w dniu wpływu opłat na wskazane konto.

10. Wykonawca odpowiada za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie obowiązujących przepisów BHP, p. poż. i higieniczno-sanitarnych.

11. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie przestrzegania przepisów, o których mowa w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i niniejszej umowie.

§ 3

1. W ramach wykonania Umowy wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostawy i wydawania uczniom szkoły podstawowej o których mowa w §1 gorącego posiłku w myśl art. 17 ustawy z dnia 12 marca 2004 o pomocy społecznej (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1769 ze zm.) w związku z Uchwałą Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” na lata 2014 – 2020.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca zapewni gorący posiłek dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum
- 2) Gorący posiłek stanowi: jedna porcja zupy wraz z pieczywem dwa razy w tygodniu i drugie danie trzy razy w tygodniu wydawane przemiennie
- 3) Obiad powinien być urozmaicony i zawierać: mięso, warzywa ,owoce, ryby, kompot lub owoc.

- 4) Porcje powinny być równe dla wszystkich .
 - 5) W stołówkach należy planować posiłki na okres jednego tygodnia kalendarzowego, a jadłospis wywiesić w widocznym miejscu oraz przekazać Zamawiającemu,
 - 6) Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół i kierownikiem OPS.
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług od poniedziałku do piątku /czas pobierania nauki/.
 - 8) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć stołówkę po zakończeniu przez uczniów posiłku.
 - 9) Wykonawca powinien wydawać uczniom obiady w pierwszej kolejności w czasie przerw międzylekcyjnych.
 - 10) Czas wydawania gorącego posiłku powinien być dostosowany do planu zajęć lekcyjnych uczniów objętych dożywianiem.
 - 11) Sposób przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa ,w szczególności w ustawie a dnia 25 sierpnia 2006 r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 poz. 149 ze zm.) oraz w przepisach wykonawczych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania umowy z należytą starannością.
 4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 4

1. Strony ustalają wynagrodzenie Wykonawcy za każdy wydany posiłek w wysokości zgodnej z ceną ryczałtową oferty, tj:

- 1) zł brutto za 1 porcję zupy wraz z pieczywem;
 - 2) zł brutto za 1 porcję drugiego dania wraz z kompotem.
- do w/w cen został doliczony podatek VAT.

2. Ceny ryczałtowe, o których mowa w ust. 1 obejmują wszystkie koszt związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłku oraz utrzymaniem pomieszczeń w sposób zgodny z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczenie za posiłki wydane uczniom nastąpi w okresach miesięcznych.
2. Rozliczenie za posiłki nastąpi w oparciu o faktury wystawione przez Wykonawcę na podstawie dziennych zestawień wydanych posiłków potwierdzonych przez dyrektorów szkół.
3. Należność za wystawioną fakturę Zamawiający przeleje na konto Wykonawcy

..... w terminie
..... dni od daty dostarczenia faktury.

4. W przypadku zwłoki w zapłacie w terminie przewidzianym w ust. 3 Wykonawca może domagać się zapłaty odsetek ustawowych.

§ 6

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wynikłe z wykonywania przedmiotu niniejszej umowy.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

- 1) w wysokości umownej stanowiącej równowartość 5000 porcji drugiego dania wycenionych według stawki określonej w ofercie wraz z podatkiem VAT, gdy Wykonawca odstąpi od umowy lub gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
- 2) za każdy dzień niewykonania lub nienależytego wykonania usługi w wysokości stanowiącej równowartość 560 porcji drugiego dania wycenionych według stawki określonej w ofercie wraz z podatkiem VAT.

2. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

3. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrącenia kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

§ 8

1. W razie wystąpienia 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 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie zapłaty należnego wynagrodzenia z tytułu wykonania części umowy.

3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.

§ 9

1. Poza przypadkiem, o którym mowa w § 7, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w następujących sytuacjach :

- 1) Wykonawca nie rozpoczął świadczenia usługi bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
- 2) Wykonawca przerwał realizację usługi i przerwa trwa dłużej niż 2 dni;

2. Postanowienie § 7 ust. 3 stosuje się odpowiednio.

3. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w przypadku naruszenia istotnych postanowień umowy.

§ 10

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 11

Kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych - przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

§ 13

Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY