

Załącznik Nr 3
do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

UMOWA NR OPS.2521.1.2015
Dożywianie uczniów 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 Pszczołą – 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 (t.j. Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.) na wyłonienie Wykonawcy na „Dożywianie uczniów 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 uczniów Gimnazjum i Szkoły 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. 2015 r. do dnia 24. 06. 2015 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.
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 (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 j. t.) 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 pomieszczenia 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 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 noty obciążeniowej 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 i gimnazjum o których mowa w §1 gorącego posiłku w myśl art. 17 ustawy z dnia 12 marca 2004 o pomocy społecznej (Dz. U. z 2015 r. poz. 163 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 (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 j. t.) oraz w przepisach wykonawczych.

3. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania umowy z należytą starannością.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek 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 za 1 porcję zupy wraz z pieczywem;
- 2) zł za 1 porcję drugiego dania wraz z kompotem.

do w/w cen zostanie doliczony / nie zostanie doliczony ¹ podatek VAT obowiązujący w dniu wystawienia faktury.

2. Ceny ryczałtowe, o których mowa w ust. 1 obejmują wszystkie koszty 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 niewłaściwie skreślić

- 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 niewykonywania 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