

UMOWA NR OPS.2521.1.2019

Przygotowywania, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie Gminy Brojce w roku szkolnym 2019/2020

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 – Skarbnika Gminy w Brojcach

a

.....

z siedzibą w.....

wpisaną/ym w dniu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) pod nr

NIP:

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

.....

.....

o następującej treści:

W wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzona jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) na wyłonienie Wykonawcy na usługę przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie Gminy Brojce w roku szkolnym 2019/2020 została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z Opiszem Przedmiotu Zamówienia oraz ofertą, do świadczenia usług polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Brojce w roku szkolnym 2019/2020.

2. Czas obowiązywania umowy dla czynności określonych w ust.1 i ust. 2 ustala się na okres od dnia 02. 09. 2019 r. do dnia 26. 06. 2020 r.

3. 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. 2 – oraz przestrzegać norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków.

2. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2019 r. poz. 1252 z późn. 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);

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

Wykonawca przygotowywać będzie gorący posiłek, o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal każdy, przez co należy rozumieć:

- dwa dni w tygodniu zupa,
- trzy dni w tygodniu drugie danie.

Przez użyte powyżej pojęcie zupa i drugie danie należy rozumieć:

- zupa: 450 ml zupy wraz z pieczywem (25g-35g)
- drugie danie: ziemniaki 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g, kompot 200 ml.

- W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, kopytka, pierogi, gołąbki, krokiety itp.) o gramaturze 400 g na porcję.

- Temperatura dań winna mieścić się w granicach 60°C – 75°C (+/- 3°C). Posiłki winny być gotowe do spożycia po ich dostarczeniu.

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

- Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez wykonawcę.

- 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 serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.

- Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

- Zupy należy sporządzać na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym z masłem klarowanym. Zupy winny być gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz warzyw, np. cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora, selera i innych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

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,

4. 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.

5. Wykonawca, w sytuacji gdy posiłki będą przygotowywane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach, zobowiązany jest na własny koszt wyposażyć 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.

6. Wykonawca, w sytuacji gdy posiłki będą przygotowywane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach, 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.

7. Wykonawca, w sytuacji gdy posiłki będą przygotowywane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach, 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.

8. 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.

9. 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 gorącego posiłku w myśl art. 17 ustawy z dnia 12 marca 2004 o pomocy społecznej (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1518 ze zm.) w związku z Uchwałą Rady Ministrów z dnia 15 października 2019 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019 - 2023.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - 1) Wykonawca zapewni gorący posiłek dla uczniów Szkoły Podstawowej w Brojcach oraz Szkoły Podstawowej w Dargosławiu oraz dzieci bez obowiązku szkolnego, uczęszczających do ww. szkół.
 - 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 dwóch tygodni kalendarzowych, a jadłospis wywiesić w widocznym miejscu spożywania posiłków oraz przekazać Zamawiającemu i Dyrektorom Szkół.
 - 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 z wyłączeniem wakacji letnich, ferii świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od nauki w szkole. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorami Szkół. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmiany ilości dziennie zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez Dyrektorów szkół. Zmiany, o których mowa powyżej zgłoszone będą przez Dyrektorów lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym dostawę do godz.15.00.
 - 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 z dnia 25 sierpnia 2006 r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2019 r. poz. 1252 z późn. 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 koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem oraz 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 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