

Załącznik Nr 4

UMOWA 00.ZP.271.55.2019

zawarta w dniu r. w Ostrowitem

pomiędzy:

Gminą Ostrowite, z siedzibą w Ostrowitem, ul. Lipowa 2, 62-402 Ostrowite, reprezentowaną przez:

.....

zwanym w treści umowy „ZAMAWIAJĄCYM”,

a

..... z siedzibą

NIP..... reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

o następującej treści

Przedmiot umowy

§ 1

1. Przedmiotem umowy są usługi cateringowe polegające na przygotowaniu i dostawie gorących całodziennych posiłków dla 20 dzieci uczęszczających do Gminnego Punktu Dziecięcego w Ostrowitem, w wieku od 1 do 3 lat, na adres: Szkolna 4, 62-402 Ostrowite.
2. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w klubie dziecięcym. O zmianie liczby posiłków Zamawiający będzie informował telefonicznie Wykonawcę do ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
3. Przy braku informacji o zmianie liczby posiłków dostarczana będzie ilość posiłków wynikająca z ostatniej informacji od Zamawiającego.

§ 2

1. Wykonawca przygotowuje posiłki o najwyższym standardzie z produktów o najwyższej jakości i musi stosować i mieć wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z normą PN EN-ISO 22000:2006 (HACCP) w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci do lat 3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy musi posiadać stosowne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, zarówno w zakresie oc. deliktu i oc. kontraktu.

4. Przygotowywanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz.914) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
- a) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
 - b) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);
 - c) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).

Warunki realizacji umowy

§ 3

1. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu na adres wskazany w §1 pkt. 1, obejmuje: I śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek
2. Minimalne wymagania dotyczące posiłków:
 - a) Wykonawca będzie dostarczał posiłki o gramaturze nie mniejszej niż:
 - Dwudaniowy obiad: zupa – 300 ml, danie mięsne - 50gram, kasza, ryż ziemniaki - 100 gram, surówka lub jarzynka - 50 gram,
 - Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu);
 - b) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
 - c) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 - d) Produkty wykluczone z menu: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupa grzybowa, zupa pieczarkowa, posiłki na bazie fast food.
 - e) Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
 - f) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - g) Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diety ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
3. Układanie jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

§ 4

1. Do obowiązków wykonawcy należy:
 - a) Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;
 - b) Zapewnienia termosów do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw;
 - c) Mycie, wyparzanie i odbiór termosów.
2. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.
4. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania pozostałości po posiłkach oraz naczyń jednorazowych.

§ 5

Posiłki o których mowa w § 3 pkt. 1, wykonawca będzie dostarczać od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach ustalonych przez strony umowy.

§ 6

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

Termin realizacji umowy

§ 7

Umowa zostanie zawarta na czas określony: od 4.11.2019 r. do 31.10.2021 r..

Wynagrodzenie/warunki płatności

§ 8

1. Łączna cena za I śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek tozł brutto.
2. Cena jednostkowa przedmiotu umowy uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją umowy i nie podlega zmianie w okresie realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy za okresy miesięczne będzie ustalane w oparciu o iloczyn faktycznie dostarczonej ilości posiłków w ciągu miesiąca oraz ceny jednostkowej posiłku.
4. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy
..... w terminie 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury VAT.

Kary umowne

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niedostarczenie obiadów w danym dniu w wysokości 10% wartości tych posiłków.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 30 dni od wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy.
3. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy - na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia w następujących przypadkach:
 - a) w przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, po trzykrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych pisemnie zastrzeżeń.
 - b) w przypadku przerwy w dostawie obiadów dłuższej niż 5 dni.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia a okres wypowiedzenia wynosi jeden miesiąc.

§ 11

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd cywilny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

Postanowienia końcowe

§ 12

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w następujących przypadkach:
 - a) zmiany nazw, siedziby stron umowy, numerów kont bankowych, innych danych identyfikacyjnych;
 - b) ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
 - c) znacznej zmiany kosztów wpływających na ostateczny koszt przygotowania posiłków.
2. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez stronę pisemnego uzasadnienia.
3. Zmiany umowy będą dokonywane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....