

Załącznik nr 2-

Umowa nr.....

Zawarta w dniu.....w Gorzędowie pomiędzy:

Gminą Kamieńsk, ul. Wieluńska 50, 97-360 Kamieńsk NIP: 772-22-60-719 reprezentowaną przez Barbarę Jędrzejek - dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie, zwaną w dalszej części umowy **nabywcą**,

a

..... z siedzibą

w..... wpisaną/ym do.....

NIP.....

Zwana/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w trybie art.4 pkt.8 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U.z 2013r. poz. 907 z późn. zm.), **o następującej treści:**

§1

1. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.
2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 8.30, telefonicznie lub sms.
3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.
4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku dla dzieci w wieku 4-15 lat, w ilości prognozowanej **44** dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie.

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się **od 01 października 2022 r. do 23 czerwca 2023 r.**

§3

Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku dziennie dla dzieci w wieku 4-15 lat uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie.

§4

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku,
- b) dostarczenie poporcjowanych posiłków w pojemnikach jednorazowych ze sztućcami,
- c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,

§ 5

1. Posiłki będą dostarczane do godziny 10.35, do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2022/2023 z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych Zespołu.
1. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
3. Szacunkowa liczba dzieci spożywających posiłki zgodnie z zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
4. Nabywca dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

§6

- 1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność zestawów żywieniowych). Jadłospis przedstawiany będzie na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 2) Tygodniowy jadłospis obejmuje tylko drugie danie.
- 3) Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, kluski śląskie, makaron z sosem i krokiety itp.
- 4) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.
2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-6 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Nabywca zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę porcji. W przypadku stwierdzenia, że porcja nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, nabywca kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.
4. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
5. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: -drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.
6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
7. Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach jednorazowych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę porcji.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Nabywca zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
11. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wliczyć w cenę całodziennego wyżywienia.

12. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.**

13. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§8

1. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Nabywcy każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich pojemnikach jednorazowych, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

§9

1. Należność za tzw. „wsad do kotła” oraz przygotowanie i dostarczanie posiłki ustalona będzie na podstawie ceny jednego posiłku wynikającego ze złożonej oferty wynoszącej:

Brutto „wsad do kotła”zł (słownie.....)

brutto: przygotowanie i dostarczenie posiłków :.....zł (słownie.....)

2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Gorzędowie.

3. Nabywca zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem (zamówieniem).

§10

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.

2. Nabywca zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez nabywcę.

§11

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić nabywcy kary umowne:

- 1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.
- 2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.

2. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§12

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

§13

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Nabywcy przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

§14

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

§15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby nabywcy.

§16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwie dla nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

Nabywca:

Wykonawca: