

- WZÓR UMOWY-

w sprawie zamówienia publicznego na „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Lubawa”.

zawarta w dniu r. w Fijewie pomiędzy:

1. Ośrodkiem Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, reprezentowanym przez:

- **Adama Roznerskiego - Kierownika**

przy udziale

- **Anny Rzeźnikiewicz - Główny Księgowy**

zwanym w treści umowy „Zamawiającym”

a:

2. zwanym dalej w treści umowy „Wykonawcą”.

§ 1.

Zamówienia udzielono w trybie art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 roku, poz. 907 z późn. zm.)

§ 2.

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć do szkół posiłki zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy uwzględnionym i podpisanym przez strony.
2. Wykaz szkół do których będą dostarczane posiłki oraz godziny dostawy i wydawania w poszczególnych szkołach posiłków stanowi załącznik nr 2 do umowy uwzględniony i podpisany przez strony.

§ 3.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż od dnia 2014 r. do dnia 2014 r.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia w terminie, o którym mowa w ust. 1 będzie następować we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni, o których wcześniej poinformują dyrektorzy poszczególnych szkół lub Zamawiający.

§ 4.

1. Tytułem zapłaty za wykonanie zamówienia Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kwotę PLN netto (słownie:zł) + podatek VAT % (słownie:.....zł) co łącznie stanowi kwotę PLN brutto (słownie:zł) za jeden posiłek – **porcja normalna**.
2. Tytułem zapłaty za wykonanie zamówienia Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kwotę PLN netto (słownie:zł) + podatek VAT % (słownie:.....zł) co łącznie stanowi kwotę PLN brutto (słownie:zł) za jeden posiłek – **porcja mała**.

§ 5.

3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do pomieszczeń, w których wydawane są posiłki w danej placówce, zgodnie z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 3 do umowy.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie iloczyn ceny ustalonej w pkt 1 oraz pkt 2 i ilości dostarczonych posiłków.
5. Zapłata za wykonanie przedmiotu zamówienia będzie następować przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 14 dni od dnia przedłożenia faktury w siedzibie Zamawiającego.

§ 6.

Bezpośredni nadzór nad prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia sprawuje **Pani Agnieszka Miesikowska – Zastępca kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej Gminy Lubawa**, tel. 89/ 645 – 54 – 62.

§ 7.

1. Przy planowaniu posiłków Wykonawca musi uwzględniać zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku szkolnym, w poszczególnych grupach wiekowych oraz brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowywanych posiłków. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała.
2. Gramatura posiłków nie może być mniejsza niż:
 - 1) w przypadku porcji normalnej:
 - a) zupa (300 ml)
 - b) drugie danie (350 g) w tym:
 - mięso, ryba (100 g)
 - ziemniaki, ryż, kasza (150 g)
 - surówka, buraczki, groszek z marchewką, kapusta zasmażana, ogórek konserwowy (100 g)
 - lub
 - naleśniki lub kopytka (350 g)
 - c) sok 100% w kartoniku (200 ml) – różnorodny smakowo w danym tygodniu
 - 2) w przypadku porcji małej:
 - a) zupa (150 ml)
 - b) drugie danie (175 g) w tym:
 - mięso, ryba, naleśnik lub kopytka (50 g)
 - ziemniaki, ryż, kasza (75 g)
 - surówka, buraczki, groszek z marchewką, kapusta zasmażana, ogórek konserwowy (50 g)
 - lub
 - naleśniki lub kopytka (175 g)
 - c) sok 100% w kartoniku (200 ml) – różnorodny smakowo w danym tygodniu
3. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiórek i darowizn.
4. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami żywienia dzieci, smacznie i atrakcyjnie pod względem wizualnym (organoleptycznym) wg. wskazanego menu.
5. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone i dostarczane do stołówek/punktów wydawania posiłków w poszczególnych szkołach własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień.

6. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
7. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
8. Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.
9. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka).
10. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna wynosić 60°C (+/- 3°C).
11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania gorących posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne.
12. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nie świeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
13. Wykonawca odpowiada za pobór i przechowywanie prób pokarmowych do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań ponosi Wykonawca.
15. Liczba posiłków może ulec zwiększeniu (+/-30 %) lub zmniejszeniu (+/- 30 %) w trakcie realizacji umowy, w zależności od bieżących potrzeb.
16. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu oraz dyrektorom poszczególnych szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji.
17. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zgłoszone zostaną przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00.
18. W miesiącu styczniu, w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości wynikającej z § 7 pkt 15 umowy.
19. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

§ 8.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy:
 - 1) w razie wystąpienia istotnych zmian 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 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach,
 - 2) Wykonawca nie rozpoczął usług bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - 3) jeżeli Wykonawca nie będzie wykonywać należycie postanowień umowy,
 - 4) jeżeli nie otrzyma dotacji z budżetu państwa na dożywianie dzieci,
 - 5) jeżeli Wykonawca realizuje zamówienie nieterminowo lub niezgodnie z zestawem, a sytuacja powtórzy się 3-krotnie.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy jeżeli wydana zostanie decyzja SANEPIDU lub innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewóz posiłków przez Wykonawcę.

§ 9.

1. Strony ustalą, że obowiązującą formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku:
 - dostarczania przez Wykonawcę posiłków nieterminowo i niezgodnie z zestawem w wysokości 2 000,00 zł.
 - opóźnienia w dostarczaniu posiłków w wysokości 1 000,00 zł za każde rozpoczęte 30 minut opóźnienia,
 - za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 5 000,00 zł.
3. Kary umowne będą potrącane przez Zamawiającego z wynagrodzenia Wykonawcy.
4. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokryje poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

§ 11.

1. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i może być dopuszczalne tylko w granicach unormowanych art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - 1) zmiana ilości dożywianych dzieci powyżej lub poniżej 30% planowanej ilości,
 - 2) zmiana ilości dni dożywiania w przypadku nie otrzymania środków finansowych (dotacji) lub zmniejszenia kwoty dotacji.

§ 12.

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają zgody obu stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13.

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 roku, poz. 907 z późn. zm.).

§ 14.

Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonywaniem niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

§ 15.

Umowa zostaje sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: 1 egzemplarz dla Wykonawcy i 2 egzemplarze dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Zestawienie posiłków.

Porcja normalna dla dzieci z klas 4– 6 szkół podstawowych i szkół gimnazjalnych

- **Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek**
 - a) zupa (300 ml)
 - b) drugie danie (350 g) w tym:
 - mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g)
 - ziemniaki, ryż, kasza (150 g)
 - surówka, buraczki, groszek z marchewką, ogórek konserwowy lub kiszony (100 g)
 - c) sok w kartoniku (200 ml)

Porcja mała o łagodnym smaku dla dzieci z klas 0 – 3 szkół podstawowych

- **Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek**
 - a) zupa (150 ml)
 - b) drugie danie (175 g) w tym:
 - mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (50 g)
 - ziemniaki, ryż, kasza (75 g)
 - surówka, buraczki, groszek z marchewką, ogórek konserwowy lub kiszony (50 g)
 - c) sok w kartoniku (200 ml)

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Wykaz szkół do których będą dostarczane posiłki

Szkoła	Liczba uczniów	Liczba posiłków	
		Porcja normalna	Porcja mała
Zespół Szkół w Prątnicy	uczniów	posiłków	posiłków
Szkoła podstawowa w Tuszewie	uczniów	posiłków	posiłków
Zespół Szkół Grabowo - Wałdyki	uczniów	posiłków	posiłków
Zespół Szkół w Samplawie	uczniów	posiłków	posiłków
Zespół Szkół w Kazanicach	uczniów	posiłków	posiłków
Szkoła podstawowa w Rożentalu	uczniów	posiłków	posiłków
Szkoła podstawowa w Złotowie	uczniów	posiłków	posiłków
Szkoła podstawowa w Byszwałdzie	uczniów	posiłków	posiłków
Szkoła podstawowa w Rumienicy	uczniów	posiłków	posiłków
Razem:	324 uczniów*	169 posiłków *	155 posiłków *

****Liczba dożywianych dzieci – posiłków dziennie w poszczególnych szkołach zostanie Wykonawcy przedstawiona przy podpisaniu umowy (w m – cu styczniu liczba posiłków dziennie może nie osiągnąć dopuszczalnej min. ilości – związane to rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach)***

Godziny dostarczania posiłków do szkół i wydawania w poszczególnych szkołach

Zespół Szkół w Samplawie godz. 9.00
Szkoła Podstawowa w Byszwałdzie godz. 9.15
Zespół Szkół w Kazanicach godz. 9.25
Szkoła Podstawowa w Rożentalu godz. 9.35
Zespół Szkół Grabowo – Wałdyki godz. 9.50
Szkoła Podstawowa w Złotowie godz. 10.00
Zespół Szkół w Prątnicy godz. 10.15
Szkoła Podstawowa w Rumienicy godz. 10.30
Szkoła Podstawowa w Tuszewie godz. 10.45

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

JADŁOSPIS

TYDZIEŃ I
Poniedziałek
zupa pomidorowa z ryżem kotlet mielony, ziemniaki, buraczki sok w kartoniku
Wtorek
zupa grochowa filet z kurczaka, ziemniaki z sosem, surówka z marchewki i jabłka sok w kartoniku
Środa
zupa kapuśniak ze świeżej kapusty gulasz mięsny wieprzowy, kasza gryczana, surówka z kapusty pekińskiej sok w kartoniku
Czwartek
zupa ogórkowa kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana sok w kartoniku
Piątek
zupa kalafiorowa filet rybny, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką sok w kartoniku

TYDZIEŃ II
Poniedziałek
zupa jarzynowa udko z kurczaka, ziemniaki z sosem, surówka z czerwonej kapusty sok w kartoniku
Wtorek
zupa – barszcz biały filet rybny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty sok w kartoniku
Środa
zupa – rosół z makaronem kotlet schabowy, ziemniaki, groszek z marchewką sok w kartoniku
Czwartek
zupa - żurek zraz wieprzowy w sosie, kasza jaglana, surówka z ogórka kiszzonego sok w kartoniku
Piątek
zupa fasolowa naleśniki z dżemem, serem sok w kartoniku

TYDZIEŃ III
Poniedziałek
zupa pomidorowa z makaronem kotlet mielony, ziemniaki, surówka z marchewki i selera sok w kartoniku
Wtorek
zupa pieczarkowa udko gotowane z kurczaka, ryż z białym sosem, marchewka gotowana sok w kartoniku
Środa
zupa – kapuśniak z kiszanej kapusty schab wieprzowy w sosie, ziemniaki, ogórek konserwowy sok w kartoniku
Czwartek
zupa kalafiorowa kotlet schabowy, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty sok w kartoniku
Piątek
zupa – barszcz ukraiński kopytka ziemniaczane zasmażane z cebulką sok w kartoniku

TYDZIEŃ IV
Poniedziałek
zupa – rosół z makaronem filet z kurczaka panierowany, ziemniaki, marchewka gotowana sok w kartoniku
Wtorek
zupa jarzynowa bitki wieprzowe w sosie, kasza gryczana, buraczki wiórki sok w kartoniku
Środa
zupa – barszcz biały filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej sok w kartoniku
Czwartek
zupa fasolowa gotowany mielony w białym sosie, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką sok w kartoniku
Piątek
zupa pieczarkowa naleśniki z dżemem, twarogiem sok w kartoniku

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA