

ROZDZIAŁ IV

PROJEKT UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

PROJEKT UMOWY

Zawarta w dniu w Sulmierzycach pomiędzy Gminą Sulmierzyce ul. Urzędowa 1; 98-338 Sulmierzyce NIP 508-00-18-848 reprezentowaną przez Wójta Gminy Sulmierzyce – Gabriela Orzeszka przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy – Ewy Bęczkowskiej

zwaną dalej „Zamawiającym”

a.....

z siedzibą w NIP.....

reprezentowaną /-ym przez:

1.

2.

zwanym dalej „Wykonawcą”

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn. **„Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce”** Strony oświadczają co następuje:

§ 1

1. Zamawiający powierza a Wykonawca przyjmuje do realizacji Przedmiot Umowy, na który składa się sukcesywnie przygotowywanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce.

Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (181 dni świadczenia usługi w okresie od 4 września 2017r do 21 czerwca 2018r dla wszystkich placówek oświatowych plus 33 dni świadczenia usługi w okresie od 8 maja 2017 do 22 czerwca 2017r. dla Zespołu Szkolno – Gimnazjalnego w Sulmierzycach). Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły.

Poniższa Tabela przedstawia rozkład posiłków dla poszczególnych placówek oświatowych z terenu Gminy Sulmierzyce (porcja mała stanowi $\frac{3}{4}$ porcji dużej).

Lp.	Zadanie	Rodzaj posiłku	Podział wiekowy dzieci	Ilość dni do żywienia	Ilość dzieci objętych żywieniem	Dyżur wakacyjny (liczba dzieci)	Dyżur wakacyjny (ilość dni żywienia)	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	I ZSG w Sulmierzycach	obiad jednodaniowy II danie	I-III (mała porcja)	181	84	0	0	
2			IV i wyżej(duża porcja)	181	150	0	0	
3			I-III (mała porcja)	33	56	0	0	
4			IV i wyżej(duża porcja)	33	92	0	0	
5		Przedszkole w Sulmierzycach	śniadanie	3-6 latki	181	75	15	22
6			obiad dwudaniowy	3-6 latki	181	75	15	22
7			podwieczorek	3-6 latki	181	43	15	22
8	II Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bogumiłowicach	obiad jednodaniowy II danie	I-III (mała porcja)	181	22	0	0	
9			IV i wyżej(duża porcja)	181	35	0	0	
10		Przedszkole w Bogumiłowicach	śniadanie, obiad dwudaniowy	3-6 latki	181	47	0	0
11		podwieczorek	3-6 latki	181	20	0	0	
12	III Szkoła Podstawowa w Dworszowicach Pakoszowych	obiad jednodaniowy II danie (Szkoła)	I-III (mała porcja)	181	16	0	0	
13			IV i wyżej(duża porcja)	181	32	0	0	
14			śniadanie i obiad dwudaniowy (Przedszkole)	3-6 latki	181	8	0	0

Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej placówki oświatowej.

Uwaga:

Ilości przewidywane w ramach każdej pozycji są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Usługi objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

2. Szczegółowa charakterystyka Przedmiotu Umowy:

Część 1 zamówienia - Zadanie I obejmuje:

- a) Zespół Szkolno-Gimnazjalny w Sulmierzycach, w którym:
 - odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 11:30 oraz 12:30. Codzienne do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły,

wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

- jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne danie: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-16 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

b) Publiczne Przedszkole w Sulmierzycach, w którym:

- odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:15 do 08.45, obiad od 11.30 do 12.00, podwieczorek od 14.00 do 14.15. Codzienne do godziny 8:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek.
- jadłospis:
 - śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierki) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kiełbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao)
 - obiad zupa i II danie: ziemniaki(lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz/ z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój,
 - podwieczorek: bułka słodka (np.: jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, erem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną (wysokiej jakości), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski
- posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Część 2 zamówienia - Zadanie II obejmuje:

a) Szkoła Podstawowa im. M. Konopnickiej w Bogumiłowicach, w której:

- odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 12.00 do 12.30. Codzienne do godziny 8:10 rano. Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.
- jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne danie: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-13 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

b) Przedszkole w Bogumiłowicach

- odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:50 do 09.10, obiad od 11.50 do 12.10. Codzienne do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek.
- jadłospis:
 - śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierki) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałata, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kiełbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao)
 - obiad zupa i II danie: ziemniaki(lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz/ z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój,
 - podwieczorek: bułka słodka (np.: jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, erem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną (wysokiej jakości), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski

- posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Część 3 zamówienia - Zadanie III obejmuje:

a) Szkoła Podstawowa w Dworszowicach Pakoszowych, w której:

- odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków to 8.30, w dniu którego dotyczy zapotrzebowanie. Codzienne do godziny 8:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.
- jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne danie: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-13 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

b) Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej w Dworszowicach Pakoszowych

- odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:50 do 09.10, obiad od 11.50 do 12.10. Codzienne do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek.
- jadłospis:
 - śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierki) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kiełbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa herbata z cytryną, kakao)
 - obiad zupa i II danie: ziemniaki(lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz/ z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój,

- posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do szkoły własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (noż+widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców, najpóźniej do następnego dnia po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników przez uczniów.

Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi.

Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

Wykonawca biorący udział w niniejszym przetargu powinien zaoferować taką cenę, która będzie zawierała w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców.

Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół i Przedszkoli będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół i Przedszkoli lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 149 z późn. zm.). wraz z aktami wykonawczymi.

Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.

Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.

Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawińnięć leżących po stronie Wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie lub faksem.

Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

§ 2.

1. Zamówienie należy zrealizować w terminie **od zawarcia umowy lecz nie wcześniej niż: od 08.05.2017r. do 21.06.2018r. dla Zespołu Szkolno-Gimnazjalnego w Sulmierzycach od 04.09.2017r. do 21.06.2018r. dla pozostałych placówek oświatowych**
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkół i przedszkoli, dostawa posiłków odbywać się będzie o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

§ 3

1. Strony ustalają, że Wykonawca będzie wykonywać za pomocą podwykonawcy następujący zakres usług:....., natomiast pozostały zakres usług będzie wykonywać siłami własnymi.
2. Realizacja części umowy przez podwykonawcę nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności ani obowiązków wynikających z umowy. Wykonawca odpowiada za działania lub zaniechania podwykonawców jak za działania własne.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy zmiany podwykonawcy, jeżeli ten realizuje usługi w sposób wadliwy, niezgodny z założeniami i przepisami.

§ 4

1. Maksymalna nominalna wartość zobowiązania Zamawiającego wynikająca z realizacji przedmiotu zamówienia wynosi:

netto (bez Vat)

słownie złotych

stawka podatku VAT %

brutto (z Vat)

słownie złotych

z zastosowaniem cen jednostkowych określonych w poniżej

Lp.	Zadanie	Rodzaj posiłku	Podział wiekowy dzieci	Ilość dni do wyżywienia	Ilość dzieci objętych żywieniem	Cena jednostkowa netto wyżywienia dziennego	Wartość netto dziennego wyżywieni	Dyżur wakacyjny (liczba dzieci)	Dyżur wakacyjny (ilość dni wyżywienia)	Wartość netto dziennego wyżywienia podczas dyżuru wakacyjnego
1	2	3	4	5	6	7	(5x6x7)	9	10	(7x9x10)
1	I ZSG w Sulmierzycach	obiad jednodaniowy II danie	I-III (mała porcja)	181	84			0	0	
2			IV i wyżej(duża porcja)	181	150			0	0	
3			I-III (mała porcja)	33	56			0	0	
4			IV i wyżej(duża porcja)	33	92			0	0	
5			śniadanie	3-6 latki	181	75		15	22	
6			obiad dwudaniowy	3-6 latki	181	75		15	22	
7			podwieczorek	3-6 latki	181	43		15	22	
8	II Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bogumiłowicach	obiad jednodaniowy II danie	I-III (mała porcja)	181	22			0	0	
9			IV i wyżej(duża porcja)	181	35			0	0	
10			śniadanie, obiad dwudaniowy	3-6 latki	181	47		0	0	
11	Przedszkole w Bogumiłowicach	podwieczorek	3-6 latki	181	20			0	0	
12	III Szkola Podstawowa w Dworszowicach Pakoszowych	obiad jednodaniowy II danie (Szkola)	I-III (mała porcja)	181	16			0	0	
13			IV i wyżej(duża porcja)	181	32			0	0	
14			śniadanie i obiad dwudaniowy (Przedszkole)	3-6 latki	181	8			0	0
1Razem netto									2 Razem netto	
									Razem netto(1+2)	
									VAT 8%	
									Razem brutto	

2. Kwota brutto zawiera podatek od towarów i usług (VAT) w wysokości 8 % wg przepisów obowiązujących w dniu zawarcia umowy.
3. W przypadku zmiany przez władzę ustawodawczą określonej procentowej stawki podatku od towarów i usług (VAT), kwota brutto wynagrodzenia oraz stawka podatku VAT zostanie aneksem do niniejszej umowy odpowiednio dostosowana.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1 nie podlega waloryzacji w okresie trwania umowy. Podane ceny są stałe przez cały okres trwania umowy.

§ 5

1. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 niniejszej umowy, rozliczone będzie miesięcznie na podstawie sporządzonego przez Wykonawcę sprawozdania zawierającego ilość wydanych w danym miesiącu posiłków z podziałem jak w powyższej tabeli. Sprawozdanie Wykonawca zobowiązany jest złożyć najpóźniej 5 dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu, w którym świadczona była usługa. Zamawiający zatwierdza złożone sprawozdanie w terminie 3 dni roboczych od jego otrzymania. Zatwierdzone przez Zamawiającego sprawozdanie stanowi podstawę do wystawienia faktury przez Wykonawcę.
2. Należność z tytułu faktury będzie płatna przez Zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy. Zamawiający ma obowiązek zapłaty faktury w terminie 30 dni licząc od daty jej otrzymania. Datą zapłaty jest dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 6

Prawa i obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy regulują obowiązujące w Polsce przepisy, a przede wszystkim:

- 1) Kodeks Cywilny,
- 2) Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- 3) Prawo zamówień publicznych,

§ 7

Przedstawicielem przewidzianym niniejszą umową z ramienia Zamawiającego do koordynowania i rozliczania usług będą Dyrektorzy placówek oświatowych.

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za zwłokę w dostarczeniu posiłków w wysokości 0,2 % maksymalnej nominalnej wartości zobowiązania Zamawiającego wynikającej z realizacji niniejszej umowy, wskazanej w § 4 umowy, za każdy dzień w którym stwierdzono nieterminowe dostarczenie posiłków, maksymalnie do wysokości 30 % wynagrodzenia brutto,
 - b) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % maksymalnej nominalnej wartości zobowiązania Zamawiającego wynikającej z realizacji niniejszej umowy, wskazanej w § 4 umowy,
 - c) za niedostarczenie posiłków do którejkolwiek z placówek wskazanych w § 1 niniejszej umowy – każdorazowo w wysokości 2- krotności ceny niedostarczonych posiłków oraz Zamawiający zastrzega możliwość rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w przypadku 3-krotnego stwierdzenia nie dostarczenia posiłków w godzinach wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia,
 - d) za przygotowanie i dostarczenie posiłków do którejkolwiek z placówek wskazanych w § 1 niniejszej umowy niezgodnie z postanowieniami umowy i opracowanym przez Wykonawcę jadłospisem – w wysokości 1000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek,
 - e) za stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych – w wysokości 1000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek,
 - f) za nieodebranie odpadów pokonsumpcyjnych we wskazanym terminie w wysokości 500,00 zł za każdy dzień opóźnienia,
 - g) w przypadku niezrealizowania obowiązku zatrudnienia osób, o których mowa w § 10 ust. 2 Umowy na podstawie umowy o pracę zgodnie z zasadami określonymi w § 10

Umowy lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających zatrudnienie takich osób w terminach określonych w § 10 Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3.000,00 zł odpowiednio za każdą osobę lub stwierdzony taki przypadek. W przypadkach określonych w zdaniu pierwszym Wykonawca lub podwykonawca usług będzie zobowiązany w terminie 7 dni od dnia wezwania przez Zamawiającego dokonać zatrudnienia wskazanej osoby na umowę o pracę oraz przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających zatrudnienie takiej osoby,

- h) w przypadku nie wywiązania się z obowiązku, o którym mowa w pkt. g) powyżej w zdaniu drugim w terminie w nim określonym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3.000,00 zł odpowiednio za każdą osobę lub stwierdzony taki przypadek,
 - i) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia ww. osób przez okres realizacji wykonywanych przez nich czynności. W przypadku uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli wymagań, o których mowa w § 10 ust. 2 Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 3.000,00 zł za każde uniemożliwienie przeprowadzenia takiej kontroli,
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
 3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10 % w maksymalnej nominalnej wartości zobowiązania Zamawiającego wynikającej z realizacji niniejszej umowy, wskazanej w § 4 umowy. Kary nie obowiązują jeżeli odstąpienie od umowy nastąpi z przyczyn, o których mowa w § 9 ust. 1.
 4. Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego w przypadku gdy kary umowne nie pokrywają poniesionej szkody.

§ 9

Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli:

- 1) Wykonawca nie rozpoczął świadczenia usług w terminie wskazanym w § 3 lub przerwał świadczenie usług i ich nie wznowił, mimo wezwania Zamawiającego, przez okres dłuższy niż 2 dni — odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.,
- 2) Wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy — odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
- 3) Wykonawca realizuje usługi przewidziane niniejszą umową w sposób niezgodny ze wskazaniami Zamawiającego lub niniejszą umową — odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach,

§ 10

1. Wykonawca i jego podwykonawcy uwzględnią w umowach zawieranych w związku z wykonaniem niniejszej Umowy koszty pracy, których wartość nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r., o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015r., poz. 2008 oraz 2016r. Poz. 1265).

2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie czynności składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia były wykonywane w oparciu o umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666 ze zm.).
3. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - żądania wyjaśnień i dokumentów w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności w trakcie realizacji zamówienia - **oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy – z wykorzystaniem wzoru stanowiącym załącznik do projektu umowy.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności, po złożeniu wymaganego przez Zamawiającego oświadczenia przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może **żądać od Wykonawcy lub podwykonawcy:**
 - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o ochronie danych osobowych*.

6. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę Dokumentów w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 4 i 5, bądź też przedstawienie dokumentów, które nie będą potwierdzać spełnienia wymagań, o których mowa w ust. 2 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę.
7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 11

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- 1) pismo akceptujące;
- 2) oferta Wykonawcy;
- 3) SIWZ,

§ 12

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Postanowienia umowy będą mogły zostać zmienione w stosunku do treści oferty, jeżeli wystąpią okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy i będą one dotyczyć następujących przypadków:
 - 1) zmiany ustawowej stawki VAT zgodnie z § 4 ust. 3 niniejszej umowy,
 - 2) wystąpi zmiana przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mająca wpływ na zakres wykonania przedmiotu zamówienia,
 - 3) z powodu działań osób trzecich uniemożliwiających wykonanie usług, które to działania nie są konsekwencją winy którejkolwiek ze stron.
3. Wszelkie zmiany, niniejszej umowy wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13

Strony zgodnie postanawiają, że wierzytelności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być zbywane w drodze cesji.

§ 14

Spory powstałe na tle wykonania niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie, a w przypadku niemożności ich rozstrzygnięcia, spory mogą być kierowane na drogę postępowania sądowego przed sądem właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 15

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: