

(wzór)  
**UMOWA 272/...../2019**

zawarta w Radziłowie w dniu ..... 2018 r. pomiędzy:  
**Gminą Radziłów**, ul. Plac 500 – lecia 14, 19-213 Radziłów NIP 719-154-40-50, REGON: 450669737, reprezentowaną przez:

**Wójta Gminy Radziłów – Krzysztofa Milewskiego**

przy kontrasygnacie Anny Jakubczyk Skarbnika Gminy Radziłów.

zwaną dalej **Zamawiającym**

**a**

firmą .....

NIP ..... REGON .....

zwanym dalej **Wykonawcą**,

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego przeprowadzonego w trybie zgodnym z załączonym do zarządzenia Wójta Gminy Radziłów nr 66/19 z dnia 3 czerwca 2019 r. *Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej kwoty wskazanej w art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.*

**§ 1**

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania następujący przedmiot umowy:  
*„Przygotowywanie oraz dostarczanie posiłków w ramach wieloletniego programu „Posiłek w szkole i domu” do szkół z terenu Gminy Radziłów w roku szkolnym 2019/2020” w okresie od 23.09.2019 r. do 19.06.2020 r. gorących obiadów dwudaniowych.*
2. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w dniach zajęć szkolnych do siedziby poszczególnych punktów wydawania posiłków codziennie od godz. od 10:50 do godz. 11:20.
3. Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego - obiad podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczyć 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Obiad ma spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej *zgodnie z rozporządzeniem 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.*
4. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
  - a) zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml
  - b) drugie danie - w tym:
    - ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 200g
    - mięso, ryba – 80g
    - surówki lub jarzyny gotowane – 100g
    - naleśniki, pierogi – 200g
  - c) sok 200 ml

Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięsna złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięsna

uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa z fileta rybnego. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw.

W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.
6. Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie: minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków : poniżej + 4°C.
7. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej z wyszczególnieniem alergenów podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering).
9. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc.
10. Przy każdorazowej dostawie posiłków, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatkowo, nieodpłatnie pełną porcję obiadową dla każdego punktu wydawania posiłków z przeznaczeniem do celów kontrolnych.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. Ilość zamawianych obiadów na dany dzień, dyrektor każdej ze szkół objętych programem będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 9:00 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej na wskazany przez Wykonawcę adres: e-mail: ....., tel. ....
13. Wykonawca gwarantuje niezmiennosć ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy.

## § 2

1. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się średnio w okresie od 23 września 2019 r. do 19 czerwca 2020 r. dla punktów;
  - Szkoła Podstawowa w Radziłowie ok. 90 obiadów dziennie przez 171 dni, tj. ok. 15 390 posiłków,
  - Szkoła Podstawowa w Słuczu ok. 45 obiadów dziennie przez 171 dni, tj. ok. 7 695 posiłków.Razem szacunkowa ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy ok. **23 085 posiłków**.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych zestawów obiadowych i ich ceny jednostkowej.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia obiadów własnym transportem. Dostarczenie posiłków do siedziby poszczególnych punktów wydawania posiłków powinno odbywać się codziennie od godz. 10:50 do godz. 11:20. Dokładna godzina dostawy do poszczególnych punktów dożywiania zostanie ustalona przez Dyrektorów Szkół w uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki o których mowa w § 1 w specjalistycznych pojemnikach i termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości potraw do punktów wydawania posiłków wskazanych w § 2 ust 1.
5. Posiłki wydawane będą przez osoby uprawnione i zatrudnione przez Zamawiającego.
6. Zamawiający ma prawo zgłaszania uwag do rodzaju oraz jakości przygotowywanych posiłków, Wykonawca zobowiązuje się je uwzględniać.
7. Zamawiający zapewnia utrzymanie czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków oraz mycie naczyń stołowych.

### § 3

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki stanowiące przedmiot niniejszej umowy w cenie:
  - a) brutto: ..... **zł/ 1 posiłek**, (słownie: ...../100),
  - b) netto: ..... **zł/ 1 posiłek**, (słownie: ...../100).Strony ustalają szacunkowe wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia: **w kwocie** ..... **zł brutto** (słownie: ..... i .../100) w tym podatek VAT ... % w wysokości ..... zł.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia wartości przedmiotu zamówienia w zależności od dziennej ilości posiłków zamawianych przez okres trwania umowy. Tym samym możliwe jest jedynie szacunkowe określenie wartości przedmiotu zamówienia, która może być wyższa lub niższa.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie ryzyko i odpowiedzialność Wykonawcy za prawidłowe oszacowanie wszystkich kosztów związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

### § 4

1. Zamawiający zobowiązany jest zapewnić wydzielone pomieszczenia do wydawania oraz spożywania posiłków wraz z odpowiednim wyposażeniem do mycia i dezynfekcji naczyń i sztućców, zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa bhp i ppoż. jak również zgodnie z zaleceniami nadzoru sanitarnego.
2. Wszelkie koszty utrzymania pomieszczeń wskazanych w § 4 ust. 1 tj. koszty eksploatacyjne zużycia wody, energii elektrycznej oraz wywozu nieczystości ponosi Zamawiający.

### § 5

1. Odpowiedzialność wobec organu nadzoru sanitarnego ponosi Wykonawca, a w szczególności za:
  - 1) mycie i dezynfekcję wkładów gastronomicznych, plastikowych pojemników do surówek jak również sprzętu do porcjowania posiłków (nie dotyczy sprzętu Zamawiającego)
  - 2) przygotowanie i dostarczenie posiłków w/g norm ustalonych przepisami (wraz z zawartością próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności niezbędnej do przeprowadzenia badań laboratoryjnych).
2. Wykonawca oświadcza, że według stanu na dzień zawarcia Umowy wszyscy jego pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków, posiadają aktualne książeczki

zdrowia i spełniają wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu.

3. Wykonawca oświadcza, że ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo składania reklamacji do Wykonawcy.
5. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 1% miesięcznej wartości brutto przedmiotu Umowy w przypadku każdorazowego stwierdzenia wadliwości świadczonych usług tj. nieprzestrzeganie warunków sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków, niewłaściwa jakość lub ilość dostarczanych posiłków, nieprzestrzeganie godzin dostaw, nieprzestrzeganie temperatur dostarczanych posiłków po dwukrotnym pisemnym wezwaniu do usunięcia wskazanych uchybień.
6. W przypadku zakwestionowania jakości usług przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania w przypadku zaistnienia szkody przekraczającej wysokość kar umownych.

#### § 6

1. Wysokość zabezpieczenia należytego wykonania umowy ustala się na 5% ceny szacunkowej całkowitej podanej w ofercie tj. .... zł.
2. Zabezpieczenie zostało wniesione w formie gotówki na dobro rachunku Zamawiającego.
3. Kwota wniesionego zabezpieczenia zostanie zwrócona w ciągu 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należyte wykonane.

#### § 7

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach miesięcznych. Wykonawca będzie wystawiał faktury w następujący sposób:  
**Nabywca:** Gmina Radziłów, ul. Plac 500-lecia 14, 19-213 Radziłów, NIP: 719-154-40-50;  
**Odbiorca:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Radziłowie, 19-213 Radziłów, ul. Plac 500 – lecia 15, NIP 719-136-88-54.
2. W fakturze wystawionej za dany miesiąc należy wyszczególnić:
  - 1) ilość wydanych posiłków z wyszczególnieniem na każdy punkt wydawania posiłków;
  - 2) cenę jednostkową posiłku;
3. Zamawiający dokonuje opłaty faktury na konto nr ..... za dany miesiąc w ciągu 30 (trzydziestu) dni od daty jej otrzymania.

#### § 8

Umowa zostaje zawarta na okres **od dnia 23 września 2019 r. do dnia 19 czerwca 2020 r.**

#### § 9

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
  - a) dwukrotnie zostanie nałożona kara Umowna na Wykonawcę w okresie dwóch miesięcy kalendarzowych

- b) gdy pięciokrotnie w okresie jednego miesiąca kalendarzowego Wykonawca dopuści się nieprzestrzegania warunków sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków, dostarczy niewłaściwą jakość lub ilość posiłków, nie będzie przestrzegał godzin dostaw posiłków lub będzie dostarczał posiłki o niższej temperaturze niż ta zawarta w Umowie.
- 2.W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, iż 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 powyższych okolicznościach.
- 3.W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
- 4.Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej, pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
- 5.W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 10% wartości całego przedmiotu zamówienia określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
- 6.W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego, Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości przedmiotu zamówienia określonego w § 3, ust. 1 niniejszej umowy z wyłączeniem sytuacji określonej w art. 145 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

#### § 10

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

#### § 11

Umowa zostanie sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a jeden egzemplarz Wykonawca.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

.....

.....

**Kontrasygnota Skarbnika Gminy**

.....