



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



ZP.271.3.2.02.2013

Załącznik nr 8do SIWZ

WZÓR UMOWY
Umowa nr.....
na usługę.....

zawarta w dniu pomiędzy::

Gminą Płońnica z siedzibą w Płońnicy, 13-206 Płońnica, ul. Dworcowa 52 NIP 571-16-30-956

reprezentowaną przez:

Krzysztofa Groblewskiego – Wójta Gminy

Przy kontrasygnacie:

Anny Lempek – Skarbnika Gminy

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

Firmą:

.....

Reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”

wspólnie dalej zwanymi „Stronami”, oddzielnie zaś „Stroną”.

§ 1
Postanowienia ogólne

1. Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego nr..... którego przedmiotem jest **Usługa wyżywienia dzieci – uczestników punktów przedszkolnych na terenie Gminy Płońnica prowadzonych w ramach projektu „Na dobry początek” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego**

§ 2
Zakres umowy

1. Przedmiot umowy obejmuje wykonanie, dowóz i wydawanie posiłków w formie śniadania i obiadu, łącznie dla 85-ciorga dzieci w punktach przedszkolnych na terenie Gminy Płońnica: w Płońnicy, Wielkim Łęcku, w Gródkach, w Niechłonie oraz w Skurpiu.
2. Szczegółowy zakres i sposób realizacji zamówienia:
 - 2.1. Rodzaj posiłków: codzienne wyżywienie dzieci podczas pobytu w punkcie przedszkolnym stanowić będzie: śniadanie i obiad;
 - a) śniadanie składać będzie się z ciepłego napoju (stosowanych zamiennie: kakao, mleko, herbata) oraz kanapki z różnymi dodatkami (stosowanymi zamiennie np. wędlina, twarożek, pasta, serek), owoc;

- b) obiad składać będzie się z jednodaniowego ciepłego posiłku serwowanego na przemian w ciągu tygodnia, w następujący sposób: dwa dni w tygodniu zupa + deser (np. owoc, galaretka, bułka słodka, biszkopty, chrupki kukurydziane); trzy dni w tygodniu drugie danie, na które złożą się: danie główne (np. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza) + mięso (zamiennie dania typu np. pierogi, naleśniki, makaron z sosem, dania bezmięsne lub krokiety) + surówka (zamiennie warzywa gotowane) + kompot + deser.

2.2. Dzienna ilość posiłków. Dzienna ilość posiłków wynosi 85 śniadań i 85 obiadów, w tym:

- a) w Punkcie Przedszkolnym w Płońscy: 22 śniadania i 22 obiady;
- b) w Punkcie Przedszkolnym w Wielkim Łęcku : 16 śniadań i 16 obiadów;
- c) w Punkcie Przedszkolnym w Gródkach: 15 śniadań i 15 obiadów;
- d) w Punkcie Przedszkolnym w Niechłonie: 17 śniadań i 17 obiadów;
- e) w Punkcie Przedszkolnym w Skurpiu: 15 śniadań i 15 obiadów.

2.3. Przewidywana ilość osobodni w całym okresie realizacji zamówienia: 31 280 osobodni.

- a) przewidywana ilość osobodni: 31 280, jak również ilość posiłków w ciągu dnia: 85 jest wartością docelową. Na bazie tych ilości zostanie skalkulowana cena oferty a tym samym górna granica wynagrodzenia do której realizowane będzie zamówienie.
- b) Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia zastrzega sobie zmianę ilości osobodni - dostosowaną do ilości dni, w których faktycznie działają punkty przedszkolne oraz zmianę ilości posiłków w ciągu dnia uzależnioną od faktycznej liczby dzieci obecnych w punkcie przedszkolnym, Zmiany ilości posiłków nie wymagają zmiany umowy.
- c) o zmianie ilości śniadań i obiadów Zamawiający informuje Wykonawcę dnia poprzedzającego ich przygotowanie;
- d) w przypadku, gdy ilość posiłków ulegnie zmniejszeniu w trakcie realizacji zamówienia, w stosunku do górnej granicy określonej w przedmiocie zamówienia z powodu absencji dzieci, lub innych obiektywnych przyczyn, Zamawiający dopuści łączenie posiłków w ramach obiadu, które obejmować będzie mogło jednego dnia zarówno zupę jak i drugie danie. Łączenie posiłków w ramach obiadu nie wymaga zmiany umowy.

2.4. Dokumentowanie dostarczonej ilości posiłków. Ilość dostarczanych posiłków z rozbiem na rodzaje: śniadanie, obiad z rozbiem na zupę, drugie danie oraz z rozbiem na poszczególne punkty przedszkolne Wykonawca zobowiązany jest dokumentować codziennie za pomocą druków tzw W-Z. Druk W-Z potwierdzany będzie podpisem przez nauczyciela danego punktu przedszkolnego, stanowić będzie dowód ilości i rodzaju wydanych posiłków i będzie podstawą do wystawienia faktur za wykonanie zamówienia w danym miesiącu.

§ 3

Sposób realizacji umowy

1. Sposób przygotowania posiłków

- a) Posiłki spełniać muszą normy zbiorowego żywienia dzieci.
- b) Posiłki muszą mieć właściwą wartość odżywczą oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych o zmniejszonej zawartości soli, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników.
- c) Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach.
- d) Przygotowując posiłki Wykonawca zobowiązany jest stosować modelowe racje pokarmowe wyrażone w produktach zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Grupa produktów	Jednostki	Ilość produktów
1.	Produkty zbożowe		
a)	Pieczywo pszenne i żytnie	g	210
b)	Mąka i makarony	g	60
c)	Kasze, ryż, płatki śniadaniowe	g	35
2.	Warzywa i owoce		
a)	warzywa	g	430
b)	Nasiona strączkowe i orzechy	g	12
c)	owoce	g	300
d)	ziemniaki	g	250

3	Mleko i produkty mleczne		
a)	Mleko i mleczne napoje fermentowane	g	550
b)	Sery twarogowe	g	65
c)	Sery podpuszczkowe	g	12
4	Mięso, wędliny, ryby oraz jaja		
a)	Mięso, drób (mięso bez kości)	g	40
b)	wędliny	g	20
c)	Ryby (bez ości)	g	20
d)	Jaja	Szt.	½
5	Tłuszcze		
a)	Zwierzęce: masło, śmietana	g	27
b)	Roślinne: oleje i margaryny	g	21
c)	Mieszane	g	2
6	Cukier i słodycze	g	45

e) Wyklucza się posiłki przygotowywane na bazie „fast food”.

f) Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zgodnie z jadłospisem, opracowanym na 10 dni, zaakceptowanym przez Zamawiającego. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w okresie objętym jadłospisem.

2. Dowóz i wydawanie posiłków.

- posiłki dowożone będą transportem Wykonawcy przystosowanym do wykonywania tego rodzaju usług;
- śniadania należy dostarczyć i wydać w 5 punktach przedszkolnych w godzinach od 8:00 do 10:30;
- obiady należy dostarczyć i wydać w 5 punktach przedszkolnych w godzinach od 11.30 do 13.30;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowozu posiłków w trakcie realizacji zamówienia po uprzednim poinformowaniu i uzgodnieniu z wykonawcą z wyprzedzeniem przynajmniej 24 godzinnym;
- ciepłe posiłki muszą dostarczone być w odpowiedniej temperaturze min. 63 st. w specjalnie do tego przystosowanych termosach;
- Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe do wydawania posiłków dostosowane do temperatury posiłków;
- Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno - epidemiologicznych;
- osoba wydająca posiłki zobowiązana jest o zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej.
- posiłki wydawane będą w miejscu do wydawania posiłków udostępnionym i wyznaczonym przez Zamawiającego.

3. Pozostałe warunki realizacji zamówienia:

- Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania resztek pokonsumpcyjnych i zużytych naczyń jednorazowych zgodnie z przepisami o ochronie środowiska;
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku na zasadach i do celów wskazanych w art. 71 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

§ 4

Terminy realizacji umowy

- Realizacja usług dożywiania prowadzona będzie w dni nauki szkolnej.
- Rozpoczęcie realizacji przedmiotu umowy –
- Zakończenie realizacji przedmiotu umowy -

§ 5

Wynagrodzenie

- Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy wynosi z tytułu realizacji umowy wynosi
- Wynagrodzenie określone w pkt 1 jest górną kwotą jaką może otrzymać Wykonawca za realizację przedmiotu zamówienia.
- Wynagrodzenie faktyczne Wykonawcy obliczane będzie na podstawie rzeczywistej ilości zrealizowanych posiłków w okresie realizacji zamówienia.

4. Wynagrodzenie wykonawcy wyliczane będzie wg cen jednostkowych podanych w ofercie przemnożonych przez faktycznie zrealizowaną ilość posiłków w okresie rozliczeniowym.

5. Ceny jednostkowe wynoszą:

Cena śniadania: zł netto plus podatek VAT =zł brutto.

Cena obiadu:

Zupa + deserzł netto plus podatek VAT..... =zł brutto

II danie + deserzł netto plus podatek VAT..... =zł brutto

6. Za okres rozliczeniowy przyjmuje się okres jednego miesiąca.

7. Podstawą wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT będzie zestawienie faktycznie zrealizowanych posiłków, poświadczonych drukami W-Z w okresie rozliczeniowym.

8. Wynagrodzenie płatne będzie w ciągu 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.

9. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek Wykonawcy

nr

prowadzony w

10. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT zarejestrowanym w Urzędzie Skarbowym w i posiada NIP

§ 6

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli zajdzie istotna zmiana okoliczności powodująca że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

§ 7

Odpowiedzialność Wykonawcy

1 Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia w każdej chwili przez upoważnionych przez siebie pracowników, lub organy.

3. W przypadku rażących naruszeń postanowień niniejszej umowy, co do realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne w wysokości:

a) 10% miesięcznego wynagrodzenia brutto z poprzedniego miesiąca, za każdy dzień nieuzasadnionego niezrealizowania usługi.

b) 10 % wynagrodzenia całkowitego brutto za nieuzasadnione odstąpienie od realizacji umowy przez Wykonawcę.

c) 10 % wynagrodzenia całkowitego brutto za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 8

Zmiany umowy

1. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Strony ustalają, że w sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

2. W przypadku zaistnienia sporu strony zobowiązują się przekazać sprawę do sądu miejscowo właściwego dla Zamawiającego.

3. Umowę sporządzono w 4 egzemplarzach: 1 egz. dla Wykonawcy, 3 egz. dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....