

PROJEKT UMOWY

Zawarta w dniu w Bolesławcu pomiędzy Miejskim Przedszkolem Publicznym Nr 3 mającym siedzibę w Bolesławcu przy ul. Ceramicznej 5 (NIP:) zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Ewę Niziałek - Dyrektora Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 3

a:

.....
w dalszej części umowy zwanym Wykonawcą, wyłonionym w wyniku przeprowadzonego postępowania przetargowego w trybie przetargu nieograniczonego nr 2/MPP3/SIWZ/12, zgodnie z art. 10 i 39 ustawy - Prawo zamówień publicznych, reprezentowanym przez:

.....

Integralnymi częściami niniejszej umowy są:

1. Oferta wykonawcy,
2. SIWZ wraz z załącznikami,
3. Załączniki nr 1 do niniejszej umowy,

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla dzieci z Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 3 przy ul. Ceramicznej 5 i Filii MPP Nr 3 przy ul. Dolne Młyny 42a w Bolesławcu

2. Przedmiot zamówienia obejmuje:

2.1 Przygotowanie i dostawę posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad.

2.2 Przygotowywanie posiłków i dostarczenie ich do siedziby zamawiającego w każdym dniu roboczym dla około 120 dzieci w wieku od 3 do 6 lat korzystających z I i II śniadania oraz obiadu, a także dla około 10 dzieci korzystających tylko z I i II śniadania.

2.3. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

2.4 Zamawiający przewiduje, iż w okresie wykonywania zamówienia ilość posiłków dziennych, które mają być przygotowane, a następnie dostarczone przez wykonawcę wyniesie 52.500 sztuk.

2.5 Zamawiający będzie codziennie przekazywał wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć przedszkola.

2.6. Posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych.

2.7. Usługa nie będzie świadczona w ogóle przez dwa miesiące wakacyjne: w lipcu 2014 r. i w sierpniu 2015 r. Natomiast w drugim miesiącu wakacyjnym ilość posiłków może ulec znacznemu zmniejszeniu. Zmniejszona liczba dzieci może wystąpić również w okresie świąt oraz ferii zimowych.

3. Wymagania jakościowe przedmiotu zamówienia

3.1 Jakość posiłków powinna być zgodna z zasadami racjonalnego żywienia dla poszczególnych grup wiekowych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225 ze zm.), Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności.

3.2 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCAP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 do 6 lat.

3.3 Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp., nie można używać produktów masłopodobnych i seropodobnych.

3.4 Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545)

3.5 Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

3.6 Posiłki muszą mieć właściwą wartość energetyczną oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, o zmniejszonej zawartości soli, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników.

Wartość energetyczna posiłków dziennych powinna wynosić:

I Śniadanie – **350-425 kkal**

II Śniadanie – **140-170 kkal**

Obiad – **420-510 kkal**

3.7 Posiłki muszą spełniać wymogi normy żywienia zbiorowego dla dzieci przedszkolnych.

3.8 Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zamawiający zgłaszać będzie wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.

3.9 Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Bolesławiec.

3.10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

3.11. Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na koniec miesiąca na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków.

4. Uzgodnienia jadłospisu

4.1 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu z 5-dniowym wyprzedzeniem. Po uzgodnieniu i zatwierdzeniu należy wywieszać jadłospis w wyznaczonym miejscu.

4.2 Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną i normy produktów.

4.3 Dzienny posiłek obejmuje:

4.3.1 **I śniadanie** powinno być wysokokaloryczne i pełnowartościowe. Należy podawać różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, owsiane, kasza manna, kukurydziana, zacierka) , do tego kanapki z różnego rodzaju pieczywa z np.: masłem, twarogiem, serem żółtym, chudą wędliną, rybą wędzoną, dżemem, serem topionym i warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym, ogórkiem świeżym, sałatą, szczypiorkiem, rzodkiewką; a także jajecznicę, chude kielbaski na gorąco, napoje (np.: herbaty ziołowe, owocowe, herbatę z cytryną, kakao, kawa zbożowa).

4.3.2 **II śniadanie** powinno być lekkie, ma się składać np. z: bułki słodkiej (jagodzianka, bułeczki maślane, z serem, jabłkiem, marmoladą) lub kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, miodem , soków owocowo-warzywnych, warzyw i owoców, deserów np: budyn , kisiel , galaretka, ciasta, ciepłych napojów w okresie późno-jesiennym i zimowym;

4.3.3 **obiad** jest najbardziej energetycznym posiłkiem w ciągu dnia, powinien składać się z dwóch dań, kompotu z owoców mrożonych lub świeżych, soku lub deseru. Układając jadłospis należy pamiętać, że jeżeli w skład zupy wchodzi produkty zbożowe, to nie mogą one się powtarzać w drugim daniu. Zupa powinna być przyrządzana na wywarze jarskim lub mięsny. Drugie danie powinno zawierać pełnowartościowe białko, które znajdziemy w mięsie, rybach, jajach, serach, warto je połączyć z ziemniakami, makaronem itp. Na talerzu z drugim daniem obowiązkowo musi być porcja warzyw, gotowanych lub surowych.

4.4 Jadłospis powinien być dostosowany do pory roku.

4.5. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłków.

5. Dowóz posiłków.

5.1 Wykonawca będzie dowoził posiłki we własnych termosach i pojemnikach oraz własnym transportem dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności co najmniej na 30 minut przed wydawaniem posiłków. Posiłki muszą posiadać formę gotowych potraw.

5.2 Godziny wydawania posiłków zgodnie z ramowym rozkładem dnia, tj.:

5.2.1 MPP Nr 3, ul. Ceramiczna 5, Bolesławiec - 8⁰⁰, 11⁰⁰, 13³⁰.

5.2.2 Filia MPP Nr 3, ul. Dolne Młyny 42a, Bolesławiec - 8⁰⁰, 11⁰⁰, 13³⁰.

5.3. Na wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostawy, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

5.4. Posiłki nie mogą być dostarczane jednorazowo do przedszkola.

5.5. Półprodukty lub całe dania dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zup winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.

§ 2

Obowiązki wykonawcy

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:

1.1. Przygotowanie i terminowe dostarczenie posiłków do przedszkola.

1.2. Mycie i wyparzanie termosów oraz pojemników, w których będą dostarczane posiłki.

1.3. Codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

1.4. Comiesięczne rozliczanie wsadu do kotła.

1.5 W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę niewystarczającej liczby posiłków, Wykonawca zobowiązany jest w ciągu pół godziny zegarowej dostarczyć do właściwej siedziby Zamawiającego, a następnie wydać dzieciom, brakującą liczbę posiłków.

1.5.1 W przypadku niespełnienia warunku wymienionego w ust. 1.5 niniejszego paragrafu, zostaną naliczone kary, określone w § 6 ust. 1.3 i ust. 2 odpowiednio.

§ 3

Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie wykonawcy, na podstawie złożonej oferty wynosi:

1.1. Ryczałtowa cena jednostkowa obejmująca stawką dzienną za posiłki składające się z: I śniadania, II śniadania i obiadu przypadająca **na jedno dziecko** przedszkolne uwzględniająca koszt wsadu do kotła, opłatę za przygotowanie i dowóz posiłków, wynosi:

BRUTTO: zł

Słownie:

1.1.1. W tym cena brutto za:

I śniadanie - zł (słownie:)

II śniadanie - zł (słownie:)
Obiad - zł (słownie:)

1.2. Całkowite wynagrodzenie wykonawcy wynosi:

BRUTTO: zł

Słownie:

W tym VAT (8 %):zł

Słownie:

2. Wynagrodzenie określone w ust. 1.2 jest wynagrodzeniem ryczałtowo – ilościowym (kosztorysowe) i będzie ustalane na podstawie zryczałtowanych cen jednostkowych wykazanych w niniejszej umowie oraz ilości wydanych posiłków.

3. Wynagrodzenie ryczałtowo – ilościowe (kosztorysowe) jest wynagrodzeniem opierającym się na przewidywaniach dotyczących planowanych ilości dostarczonych posiłków, które nie są ostateczne i mogą ulec zmianie w zależności od frekwencji dzieci. Tym samym zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie lub zwiększenie planowanej ilości dostarczanych posiłków, a to oznacza, iż wynagrodzenie **ryczałtowo-ilościowe** może ulec zmianie.

4. **Koszt zakupu surowców tzw. wsad do kotła** (opłata za I śniadanie, II śniadanie i obiad) nie może być niższy od wartości ustalonej na podstawie art. 67a ust. 3 ustawy z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty – i wynosi **6 zł brutto na jedno dziecko dziennie**.

§ 4

Rozliczenie i płatności

1. Płatność za wykonanie przedmiotu umowy będzie regulowana raz w miesiącu przelewem na konto wskazane na fakturze, w terminie 14 dni po przedłożeniu faktury VAT przez Wykonawcę.

2. Obciążenie Zamawiającego będzie zawierać faktyczną ilość sporządzonych i wydanych posiłków za dany miesiąc rozliczeniowy.

3. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 5

Okres umowy

Umowę zawiera się na okres **od 01 lutego 2014 r. do 31.12.2015 r.**

§ 6

Kary umowne

1. Strony ustalają, że obowiązującą formą odszkodowania będą kary umowne.

1.1 Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 5 % całkowitego wynagrodzenia wykonawcy brutto, określonego w § 3 ust. 1.2;

1.2 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 5 % całkowitego wynagrodzenia wykonawcy brutto, określonego w § 3 ust. 1.2;

1.3 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu nieterminowego wydawania posiłków, określonego w § 1 ust. 5 w wysokości:

1.3.1 za opóźnienie powyżej pół godziny do jednej godziny w wysokości 100 zł;

1.3.2 powyżej jednej godziny do dwóch godzin w wysokości 500 zł;

2. Opóźnienie w wydawaniu posiłków w żadnym przypadku nie może przekroczyć dwóch godzin. Może to stanowić rażące naruszenie warunków umowy i skutkować może odstąpieniem od umowy i naliczeniem kary zgodnie z zapisami ust. 1.2 niniejszego paragrafu.

3. Stronom przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania przewyższającego karę umowną na zasadach ogólnych.

§ 7

Podwykonawcy

Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy podwykonawcom.

§ 8

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy:

1.1 w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy; odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach,

1.2 w przypadkach wymienionych w treści tytułu XV Kodeksu Cywilnego,

2. Stronom przysługuje również prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

2.1 nastąpi likwidacja lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,

2.2 zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.

2.3 w przypadku braku środków finansowych, czego Zamawiający nie mógł przewidzieć przy zawieraniu umowy; Zamawiający może w takim przypadku ograniczyć zakres rzeczowy umowy,

2.4 w przypadku stwierdzenia, że jakość wykonywanej usługi nie odpowiada warunkom postawionym przez Zamawiającego.

2.5 Zdezaktualizowanie decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej bądź nałożenie na Wykonawcę jakichkolwiek ograniczeń w wykonywaniu zbiorowego żywienia, wydane przez właściwego inspektora sanitarnego, stanowią podstawę do rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy, zgodnie z § 6 ust. 1.2 umowy.

3. W przypadku ogłoszenia upadłości Wykonawcy, sprawę dalszego związania umową lub odstąpienia od niej rozstrzyga się w oparciu o przepisy art. 98 w związku z art. 83 ustawy – Prawo upadłościowe i naprawcze.

4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 9

Zmiany umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zajdzie którykolwiek z niżej wymienionych warunków.

1.1 zajdzie konieczność wprowadzenia zmian w sposobie wykonania przedmiotu umowy;

1.2 przy zawieraniu umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac;

1.3 ustawowej zmianie stawki podatku VAT;

1.4 zajdzie konieczność zmiany terminu wykonania przedmiotu zamówienia;

1.5 zmiany wynagrodzenia wykonawcy;

1.6 wystąpienia usług dodatkowych,

1.7 przedłużającego się oczekiwania na uzgodnienia, zgody, decyzje administracyjne, itp.,

1.8 działania siły wyższej,

1.9 zmiana zasad finansowania zamówienia;

1.10 zmiany osób reprezentujących zamawiającego/wykonawcę w przypadku zmian organizacyjnych, lub wynikłych z przyczyn losowych.

2. W przypadku żądania wprowadzenia zmian do umowy zostanie przeprowadzona następująca procedura:

2.1 Wykonawca prześle Zamawiającemu projekt zmian do umowy (aneks) w terminie co najmniej 14 dni przed datą upływu terminu zakończenia umowy wraz z pisemnym uzasadnieniem,

2.2 Zamawiający udzieli pisemnej odpowiedzi lub odeśle podpisany aneks do umowy przed upływem terminu wykonania umowy.

3. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 10
Postanowienia końcowe

1. W razie gdyby któreś z postanowień niniejszej umowy było lub miało stać się nieważne, ważność całej umowy pozostaje przez to w pozostałej części nienaruszona.
2. W takim przypadku strony umowy zastąpią nieważne postanowienie innym, niepodważalnym prawnie postanowieniem, które możliwie najwierniej oddaje zamierzony cel gospodarczy nieważnego postanowienia. Odpowiednio dotyczy to także ewentualnych luk w umowie.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy *ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego*.
4. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem: trzy egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: