



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UE+EFS\_L-kolor

34341-13/2010

Załącznik nr 7 do SIWZ

**WZÓR UMOWY nr.....  
NA USŁUGĘ.....**

Zawarta w dniu ..... pomiędzy::

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

reprezentowaną przez:

**M. Michała Niedźwieckiego – 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 była usługa wyżywienia dzieci – uczestników punktów przedszkolnych na terenie Gminy Płońska prowadzonych w ramach projektu „Dobry start dla najmłodszych”.
2. Zamówienie współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego.

**§ 2**

**Zakres umowy**

1. Przedmiot umowy obejmuje wykonanie, dowóz i wydawanie posiłków w formie śniadania i obiadu, łącznie dla 80 -ciorga dzieci w punktach przedszkolnych na terenie Gminy Płońska: w Wielkim Łęcku, w Gródkach, w Niechłonie oraz w Skurpiu.
2. W zakresie szczegółowym zamówienie obejmuje:
  - a) przygotowanie dwóch posiłków dziennie: śniadania i obiadu:
    - Śniadanie składa się z produktu mlecznego (zamiennie: zupa mleczna, jogurt, kakao), przekąski (zamiennie: owoc, bułka słodka, biszkopty, chrupki kukurydziane) oraz dania typu: (zamiennie: kanapka z różnymi dodatkami np. wędlina, twarożek, pasta, serek, jajecznicza, parówki),
    - obiady winny mieć formę jednodaniowego ciepłego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: dwa dni w tygodniu zupa + deser; trzy dni w tygodniu drugie danie: np. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza + mięso; (zamiennie dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety)+ surówka + kompot.

2. Dzienna ilość posiłków wynosi: 80 śniadań i 80 obiadów:

- a) Przewidywana ilość osobodni w całym okresie realizacji zamówienia: 25040.
- b) Dzienna ilość posiłków dla każdego punktu przedszkolnego zostanie określona w Harmonogramie wydawania posiłków przedstawionym Wykonawcy na etapie realizacji zamówienia.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. O zmianie w ilości śniadań Zamawiający informuje Wykonawcę dnia poprzedzającego przygotowanie śniadań; o zmianie w ilości zamawianych obiadów Zamawiający informuje Wykonawcę najpóźniej do godziny 9<sup>00</sup> w dniu w którym obiad ma być wydany;

4. Ilość dostarczonych posiłków z rozbiem na rodzaje (śniadanie, obiad) oraz punkty przedszkolne Wykonawca zobowiązany jest dokumentować codziennie za pomocą druków tzw. W-Z, potwierdzanych przez nauczyciela danego punktu przedszkolnego.

### § 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.
- e) Przygotowując posiłki Wykonawca zobowiązany jest stosować modelowe racje pokarmowe wyrażone w produktach zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Grupa produktów	Jednostki	Ilość produktów
<b>1.</b>	<b>Produkty zbożowe</b>		
a)	Pieczywo pszenne i żytnie	g	210
b)	Mąka i makarony	g	60
c)	Kasze, ryż, płatki śniadaniowe	g	35
<b>2.</b>	<b>Warzywa i owoce</b>		
a)	warzywa	g	430
b)	Nasiona strączkowe i orzechy	g	12
c)	owoce	g	300
d)	ziemniaki	g	250
<b>3</b>	<b>Mleko i produkty mleczne</b>		
a)	Mleko i mleczne napoje fermentowane	g	550
b)	Sery twarogowe	g	65
c)	Sery podpuszczkowe	g	12
<b>4</b>	<b>Mięso, wędliny, ryby oraz jaja</b>		
a)	Mięso, drób (mięso bez kości)	g	40
b)	wędliny	g	20
c)	Ryby (bez ości)	g	20
d)	Jaja	Szt.	½
<b>5</b>	<b>Tłuszcze</b>		
a)	Zwierzęce: masło, śmietana	g	27
b)	Roślinne: oleje i margaryny	g	21
c)	Mieszane	g	2
<b>6</b>	<b>Cukier i słodczyce</b>	g	45

- f) Wyklucza się posiłki przygotowywane na bazie fast food.
- g) 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.

- a) Posiłki dowożone będą własnym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności;

- b) Posiłki dowożone będą dwukrotnie w ciągu dnia:
- Śniadania należy dostarczyć i wydać w czterech punktach przedszkolnych (Gródki, Wielki Łęck, Skurpie, Niechłonin) w godzinach od 8<sup>00</sup> -10<sup>30</sup> .
  - Obiady należy dostarczyć i wydać w czterech punktach przedszkolnych (Gródki, Wielki Łęck, Skurpie, Niechłonin) w godzinach od 11<sup>00</sup> -13<sup>30</sup> .
- c) Godziny dowozu i wydawania posiłków z zachowaniem określonych powyżej ram czasowych zostaną szczegółowo określone dla poszczególnych punktów przedszkolnych w Harmonogramie wydawania posiłków opracowanym na etapie realizacji zamówienia,
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowozu posiłków w trakcie realizacji zamówienia po uprzednim poinformowaniu i uzgodnieniu z wykonawcą z wyprzedzeniem przynajmniej 24-godzinnym.
3. Ciepłe posiłki muszą dostarczane być w odpowiedniej temperaturze w specjalnie do tego przystosowanych termosach.
- a) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe do wydawania posiłków dostosowane do temperatury posiłków,
  - b) Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych;
  - c) Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej;
  - d) Posiłki będą wydawane w miejscu do wydawania posiłków udostępnionym i wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Pozostałe warunki realizacji zamówienia
- a) Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowanie resztek pokonsumpcyjnych i zużytych naczyń jednorazowych we własnym zakresie Wykonawcy, zgodnie z przepisami o ochronie środowiska;
  - b) Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przygotowania i przechowywania przez Wykonawcę 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

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

#### § 5

##### Wynagrodzenie

1. Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy wynosi z tytułu realizacji umowy wynosi .....
  2. Wynagrodzenie określone w pkt 1 jest górną kwotą jaką może otrzymać Wykonawca za realizację przedmiotu zamówienia.
  3. Wynagrodzenie faktyczne Wykonawcy obliczane będzie na podstawie rzeczywistej ilości zrealizowanych posiłków w okresie realizacji zamówienia.
  4. Wynagrodzenie wykonawcy wyliczane będzie wg cen jednostkowych brutto (cena śniadania i cena obiadu ) podanych w ofercie pomnożonych przez faktycznie zrealizowaną ilość posiłków w okresie rozliczeniowym.
  5. Ceny jednostkowe wynoszą:
- Cena śniadania: ..... Zł netto plus podatek VAT ..... = .....zł brutto.
- Cena obiadu: .....zł 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 14 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 Wykonawcy z poprzedniego miesiąca, za każdy dzień nieuzasadnionego niezrealizowania usługi.
- b) 10 % wynagrodzenia całkowitego brutto Wykonawcy za nieuzasadnione odstąpienie od realizacji umowy.

#### § 8

#### Zmiany umowy

1. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy z wyjątkiem określonych przez Zamawiającego w niniejszej umowie, tj w przypadku:

- Zmiana umowy w sprawie zamówienia publicznego może nastąpić w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT);
- Zmiany ilości dzieci w poszczególnych punktach przedszkolnych i godzin dowozu. Posiłków. W takim przypadku zmienia się tylko harmonogram wydawania posiłków.

#### § 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

.....

.....