

WZÓR UMOWY NA CZĘŚĆ II ZAMÓWIENIA

Zawarta w dniu pomiędzy:

Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Płońnicy

reprezentowanym przez:

Beatę Garncarz – Kierownika GOPS w Płońnicy

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a:

.....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”.

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem była usługa dożywiania dzieci w formie gorącego posiłku dla uczniów szkół podstawowych, gimnazjum i zespołu szkół na terenie Gminy Płońnica.

2. Umowa niniejsza zostaje zawarta na realizację części II usługi obejmującej przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem stołówki dla uczniów Publicznego Gimnazjum i Zespołu Szkół w Gródkach.

§ 2

Zakres umowy

1. Przedmiotem umowy jest realizacja **Części II** przedmiotu zamówienia polegającej na przygotowaniu i wydawaniu gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów:

2. Zamówienie w zakresie szczegółowym obejmować będzie:

2.1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów:

- a) dla ...uczniów Publicznego Gimnazjum w Gródkach w godz. 10⁰⁰ - 14⁰⁰;
- b) dla ...uczniów Zespołu Szkół w Gródkach – w godz. 10⁰⁰ – 14⁰⁰.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem, że zmiana ta nie przekroczy górnej granicy wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 5 pkt 3 niniejszej umowy.

§ 3

Sposób realizacji umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i wydawania posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. 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.

2. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób:

2.1. Trzy dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g);

2.2. Dwa dni w tygodniu drugie danie:

a) ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g + surówka – 100 g;

b) dania typu np.: pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g,

3. Posiłki wydawane będą w lokalu dopuszczonym decyzją państwowego inspektora sanitarnego do żywienia zbiorowego wykazanym w ofercie stanowiącej załącznik do niniejszej umowy.
4. Wykonawca w miejscu wydawania i spożywania przez uczniów posiłków zapewni odpowiednią temperaturę powietrza wynoszącą minimalnie 18°C.
5. Wykonawca przedstawiał będzie jadłospis na co najmniej 5 dni w tym:
 - a) 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi;
 - b) 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany rodzaju i formy dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb warunkiem, że nie spowoduje to zmiany ceny jednostkowej za posiłek określonej w § 5 pkt 2 niniejszej umowy.

§ 4

Terminy realizacji umowy

1. Realizacja usług dożywiania prowadzona będzie w dni nauki szkolnej.
2. Rozpoczęcie realizacji przedmiotu umowy – 01.09.2011r.
3. Zakończenie realizacji przedmiotu umowy – 21.012.2011r.
4. W przypadku zaistnienia potrzeby Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji usługi także w inne dni, niż dni nauki szkolnej (z wyłączeniem niedziel i świąt).

§ 5

Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie pod warunkiem jego należytego wykonania. Za należyte wykonane zamówienie Zamawiający uzna:
 - 1.1. Zamówienie realizowane w zakresie określonym w § 2, zgodnie z zasadami określonymi w § 3;
 - 1.2. Posiłki przygotowywane ze świeżych produktów.
 - 1.3. Zamówienie realizowane z bezwzględnym przestrzeganiem warunków higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171 poz. 122 z późn. zm.).
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości:
 - a) za I danie (zupa z pieczywem):
..... zł netto plus podatek VAT (..... %..... zł co daje wartość brutto zł
 - b) za II danie:
..... zł netto plus podatek VAT (... %) zł co daje wartość bruttozł
3. Zamawiający ustala górny pułap wynagrodzenia Wykonawcy w wysokości zł brutto.
4. Ustalone w § 5 pkt.2 wynagrodzenie wypłacane będzie w miesięcznym okresie rozliczeniowym, a jego wysokość uzależniona będzie od rzeczywistej liczby uczniów korzystających z dożywiania.
5. Podstawą wystawienia faktury (rachunku) przez Wykonawcę za wydawane obiady będzie zestawienie miesięczne, zawierające liczbę wydanych obiadów dla uczniów korzystających z dożywiania.
6. Faktura (rachunek) oraz zestawienie, o których mowa w § 5 pkt. 5 muszą być potwierdzone przez dyrektora szkoły, której uczniowie korzystają z dożywiania.
7. Wykonawca będzie wystawiał faktury (rachunki) za okresy miesięczne, które płatne będą przelewem na wskazane konto bankowe w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.
8. Zamawiający będzie ponosił koszty przygotowania posiłków dla uczniów faktycznie korzystających z dożywiania, a niekorzystających z dożywiania z powodu nieobecności w szkole, wyłącznie w przypadku niespodziewanej jednodniowej nieobecności uczniów.

§ 6
Zamówienia uzupełniające

1. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego w przypadku gdy liczba uczniów uprawnionych do korzystania z dożywiania przekroczy liczbę 85, a zwiększenie tej liczby spowoduje przekroczenie górnego pułapu wynagrodzenia określonego w § 5 pkt 3 umowy.
2. Zamówienie uzupełniające polegać będzie na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówienia.
3. Zamówienie uzupełniające, o którym mowa w pkt.1 nie może przekroczyć łącznie 50% wartości zamówienia na część II określonej w § 5 pkt 3.
4. W celu udzielenia Wykonawcy zamówienia uzupełniającego strony w trybie z wolnej ręki przeprowadzą negocjacje mające na celu ustalenie wszelkich warunków wykonania tego zamówienia i podpiszą umowę.
5. W przypadku gdy strony nie uzgodnią warunków umowy, o której mowa w pkt.4 Zamawiający będzie miał prawo udzielić zamówienia uzupełniającego osobie trzeciej.

§ 7
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.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu okoliczności określonych w pkt.1.
3. Odstąpienie od umowy występuje w części dotyczącej niewykonanego zakresu umowy.

§ 8
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.

§ 9
Postanowienia końcowe

1. Zakazuje się zmian postanowień niniejszej umowy z zastrzeżeniem pkt.2.
2. Zmiana umowy może nastąpić w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT).
3. Strony ustalają, że w sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.
4. W przypadku zaistnienia sporu strony zobowiązują się przekazać sprawę do sądu miejscowo właściwego dla Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w 2 egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....