

**Załącznik nr 3 do Zaproszenia do składania ofert – Wzór umowy**

**UMOWA NA PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ nr .....**/

zawarta w dniu ..... pomiędzy:

**Gminą Andrespol z siedzibą w Andrespolu przy ul. Rokicińskiej 126, 95-020 Andrespol – w imieniu, której działa Pan Zbigniew Soszka – Dyrektor Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, ul. Łódzka 17, 95-020 Andrespol, NIP 728 255 36 75 REGON 001155414**

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”, a

a .....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”

mającym swą siedzibę w .....

zarejestrowanym w\*/prowadzącego działalność gospodarczą

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

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

Strony zawierają niniejszą umowę przy zastosowaniu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r, poz. 1986 ze zm.): na **Prowadzenie stołówki szkolnej w pomieszczeniach kuchennych znajdujących się w budynku Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie w okresie od dnia 03.09.2019 r. do dnia 30.06.2020 r., wynajmowanych przez Wykonawcę od Gminy Andrespol.**

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest prowadzenie stołówki szkolnej w pomieszczeniach wynajętych przez Wykonawcę od Gminy Andrespol, znajdujących się w budynku Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, ul. Łódzka 17.
2. Przedmiot umowy obejmuje:
  - 1) Świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, ul. Łódzka 17.

- 2) Świadczenie usług żywnościowych dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Justynowie, ul. Łódzka 17 tj. śniadanie, obiad i podwieczorek.
- 3) Wykonawca przystępując do realizacji niniejszej umowy zobowiązany będzie do zawarcia z Dyrektorem Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, ul. Łódzka 17, umowy najmu pomieszczeń kuchennych o pow. 51 m<sup>2</sup>, znajdujących się w budynku Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Justynowie. Wzór umowy najmu stanowi ZAŁĄCZNIK NR 4.
3. Przedmiotem umowy jest codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę i wydawanie przez Wykonawcę obiadów dwudaniowych w ilości około 150 sztuk dla uczniów Szkoły Podstawowej w Justynowie, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej w Justynowie tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 50 sztuk. Ilość posiłków może się zmniejszyć o 50%. Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależnioną od decyzji rodziców i frekwencji dzieci. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy różnicę pomiędzy ceną całkowitą obiadu, a tzw. „wsadem do kotła”.
4. Koszty tzw. „wsadu do kotła” będą pokrywane przez rodziców uczniów korzystających z posiłków poprzez bezpośrednie uiszczanie opłat na rachunek wskazany przez Wykonawcę lub bezpośrednio u Wykonawcy.
5. Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 03.09.2019 r. do dnia 30.06.2020 r. włącznie, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy szkoły, w godzinach 8.00-15.00, wg indywidualnych ustaleń Wykonawcy z Zamawiającym.
6. W wyjątkowej sytuacji, związanej między innymi ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu tej zmiany przez dyrektora szkoły z Wykonawcą.
7. Wykonawca będzie przygotowywał i przedstawiał do akceptacji dyrektora szkoły, z trzydniowym wyprzedzeniem, tygodniowy jadłospis z podaniem kaloryczności posiłków i wyszczególnieniem składników odżywczych oraz z uwzględnieniem gramatury: zupa - 200 ml., drugie danie – mięso/ryby 80 g., kasza/ryż/ziemniaki 150 g., warzywa 70 g., kompot 200 ml. Zaakceptowany przez dyrektora szkoły jadłospis Wykonawca będzie umieszczał przy stołówce szkolnej.
8. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Jadłospisy muszą spełniać wymagania określone w rozporządzeniu 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 (Dz.U. 2016.1154).*

9. Wykonawca w porozumieniu z rodzicami zobowiązany jest dostosować jadłospis indywidualnie do wymogów między innymi religijnych, narodowościowych, kulturowych rodziców lub prawnych opiekunów dziecka, jednakże jadłospis ten musi spełniać podstawowe wymogi żywieniowe określone przepisami prawa.
10. Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia, o których mowa jest w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019.1252 t.j. ze zm.)* oraz rozporządzenia (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady *w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002).*
11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
  - 2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
  - 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych.
  - 4) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,
  - 5) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
12. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
14. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i wydanych posiłków, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. *w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007.80.545).*

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
16. Wykonawca zobowiązany jest przyjąć na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki oraz organizacją zbierania należności za wydawane posiłki oraz terminowe rozliczanie się za najmowane pomieszczenia.
17. Koszty związane z przygotowaniem i wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniami stołówki, wywozem resztek poobiadowych ponosić będzie Wykonawca.

## § 2

1. Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy i zaproszenie do składania ofert.
2. Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni **51 m<sup>2</sup>**, znajdujące się w budynku, o którym mowa w § 1 ust. 1 wraz z instalacjami (wodna, elektryczna, gazowa), zwane w dalszej części umowy przedmiotem najmu. Najem pomieszczeń, o których mowa, uregulowano w odrębnej umowie między Wykonawcą i Gmina Andrespol – reprezentowaną przez dyrektora szkoły, o której mowa.

## § 3

1. Wykonawca obowiązany jest podpisać umowę z firmą wywożącą nieczystości stałe i odpady.

## § 4

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Wykonawca może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i własne ryzyko tylko w jednostkowych przypadkach.
3. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
  - 1) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy;
  - 2) naruszenia przepisów prawa obowiązujących w zakresie zbiorowego żywienia;
  - 3) decyzji odpowiednich organów państwowych uniemożliwiających przygotowywanie posiłków.

## **§ 5**

Strony dopuszczają możliwość rozwiązania niniejszej umowy przez każdą ze stron z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

## **§ 6**

Strony ustalają i zastrzegają, że:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1.1. Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn zależnych od Wykonawcy, w wysokości 60 krotności łącznej szacunkowej ceny dziennego wyżywienia o której mowa w § 9 ust. 1. Odstąpienie od umowy przez Wykonawcę oznacza w szczególności nie wydanie żadnego posiłku przez Wykonawcę przez 3 następujące po sobie dni, w których Wykonawca zobowiązany był do wykonania zobowiązania;
  - 1.2. Za nie wydanie żadnego posiłku w danym dniu w wysokości 1000,00 złotych;
  - 1.3. Za wydanie posiłków innych, niezgodnych - w szczególności co do składników, gramatury, kaloryczności - niż zaakceptowane przez dyrektora szkoły w wysokości 20 zł. – za każdy wydany posiłek niezgodny z zaakceptowanym przez dyrektora szkoły jadłospisem podanym przez Wykonawcę na podstawie § 1 ust. 7 niniejszej umowy;
  - 1.4. Za nie posprzątanie jadalni w ciągu 1 godziny po ostatnim posiłku – 200 zł., za każdy taki stwierdzony przypadek;
  - 1.5. Za nieterminowe, niezgodne z indywidualnym ustaleniem z Zamawiającym, o którym mowa w § 1 ust. 5 niniejszej umowy, wydawanie posiłków – 500 zł. za każde uchybienie tego terminu;

## **§ 7**

Wszelkie opłaty a także ewentualne kary nałożone na Wykonawcę przez organy państwowe w związku z prowadzoną przez niego działalnością, ponosić będzie wyłącznie Wykonawca.

## **§ 8**

Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 03.09.2019 r. do dnia 30.06.2020 r., przy czym umowa nie będzie wykonywana w okresie wolnym od zajęć lekcyjnych.

## § 9

1. Maksymalna, łączna szacunkowa cena dziennego wyżywienia (cena za przygotowanie i wydanie jednego posiłku bez „wsadu do kotła”) wynosi ..... zł netto (słownie: ..... ) plus podatek VAT ..... %, ..... zł brutto (słownie ..... ) z tego:
  - 1a. dla 150 uczniów szkoły podstawowej ..... zł netto (słownie: ..... ) plus podatek VAT ..... %, ..... zł brutto (słownie ..... ).
  - 1b. dla 50 dzieci z oddziałów przedszkolnych ..... zł netto (słownie: ..... ) plus podatek VAT ..... %, ..... zł brutto (słownie ..... ).
3. Cena jednostkowa przygotowanego i wydanego posiłku dla uczniów szkoły podstawowej bez „wsadu do kotła” (obiad dwudaniowy) wynosi: netto ..... zł. (słownie: ..... ) plus podatek VAT ..... %, brutto ..... zł. (słownie ..... ).
4. Cena jednostkowa przygotowanego i wydanego całodziennego posiłku dla uczniów z oddziałów przedszkolnych (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) bez „wsadu do kotła” wynosi: netto ..... zł. (słownie: ..... ) plus podatek VAT ..... %, brutto ..... zł. (słownie ..... ).
4. Ceny jednostkowe netto przygotowanych posiłków nie mogą ulec zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przelewem do 21 dnia kolejnego miesiąca na podstawie faktury wystawianej przez Wykonawcę na konto nr: .....  
Strony przewidują możliwość przekazywania faktur drogą elektroniczną.

## § 10

Ustala się następujące zasady i sposób dopłat do posiłków przygotowywanych przez Wykonawcę:

1. Zamawiający będzie ponosił koszt przygotowania i wydawania posiłków obliczony jako iloczyn wydanych przez Wykonawcę posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej i oddziałów przedszkolnych oraz cen zaproponowana przez Wykonawcę.
2. Dopłaty do cen posiłków, dokonane przez Zamawiającego, następować będą na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę, nie później niż na koniec danego miesiąca

żywieniowego na podstawie ilości sprzedanych i wydanych posiłków. Do faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć imienną listę uczniów, którzy korzystają z posiłków, z podziałem na Szkołę Podstawową i oddziały przedszkolne, z podaniem ilości wydanych im posiłków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli list uczniów korzystających z wyżywienia oraz kontroli ilości wydawanych posiłków.
4. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający ma prawo wstrzymać zapłatę za wystawioną przez Wykonawcę fakturę i żądać wyjaśnienia występujących różnic i nieprawidłowości. Strony zgodnie oświadczają, że podana w zaproszeniu do składania ofert ilość posiłków jest szacunkowa i nie stanowi zobowiązania dla Wykonawcy do przygotowania podanej ilości posiłków. Ilość posiłków (obiadów) uzależniona będzie od faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego. Płatność na rzecz Wykonawcy będzie odbywała się na podstawie ilości wydanych posiłków. Może ona ulec zarówno zwiększeniu jak i zmniejszeniu.

## § 11

Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w następujących przypadkach:

1. Zmiana obowiązującej stawki VAT.
2. Zmiany uzasadnione okolicznościami, o których mowa w art. 357<sup>1</sup> § 1 Kodeksu Cywilnego (tzw. rażąca strata).
3. Gdy zaistnieje inna okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, skutkująca niemożliwością wykonania umowy.
4. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę i nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
5. Nie stanowi zmiany umowy:
  - a) zmiana danych teleadresowych,
  - b) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego),
6. Strona, która występuje z propozycją zmiany umowy, w oparciu o przedstawiony powyżej katalog zmian umowy zobowiązana jest do sporządzenia i uzasadnienia wniosku o taką zmianę.
7. Wszystkie zmiany umowy dla swej ważności wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy, pod rygorem nieważności.

## **§ 12**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

## **§ 13**

Ewentualne spory wynikłe przy wykonaniu niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

## **§ 14**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

## **§ 15**

Strony podpisując umowę parafują każdą ze stron.

**Wykonawca**

**Zamawiający**