*Załącznik nr 7 do zapytania ŻŁ.ZAM.2/2022*

UMOWA …………………2022(Projekt)

zawarta dnia …………....................…….r. w Wysiołku Luborzyckim, zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia

29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity, Dz. U. z 2015 r, poz. 2164,

z późn.zm.) pomiędzy:

Samorządowy Żłobek MAŁE MISIE z siedzibą w Głębokiej, Głęboka 1A, 32-010 Głęboka

reprezentowanym przez: Justynę Łakomy - Dyrektora Żłobka, zwanej dalej ,,Zamawiającym”,

a

………………………..........................................…………….................................................................................

z siedzibą………………….......…………….........................................................................................................

reprezentowaną przez: ……………………….............................................................…………........................... zwanego dalej ,,Wykonawcą”.

Par. 1

1. Zgodnie z wynikiem procedury ,,zapytania ofertowego” o nr ***ŻŁ.ZAM.2/2022***

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przedmiot zamówienia pn:

Świadczenie usług cateringowych w Żłobku Samorządowym

„MAŁE MISIE” w Głębokiej

2. Przedmiot zamówienia (nr kodu wg CPV – …......................)

obejmuje: .......................................................................................................................................,...

/zakres zgodny z treścią ,,zapytania ofertowego” o nr ***ŻŁ.ZAM.2/2022***

3. Oferta Wykonawcy złożona w procedurze ,,zapytania ofertowego” o nr ***ŻŁ.ZAM.2/2022*** wraz

z załącznikami, stanowi integralną część niniejszej umowy.

4. Przedmiot zamówienia należy zrealizować w terminie od dnia **19.12.2022 r. do 30.06.2023** r.,

Par. 2

Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z opisem zawartym w niniejszej

umowie oraz zgodnie z:

1) treścią ,,zapytania ofertowego” o nr ***ŻŁ.ZAM.2/2022*** wraz z załącznikami,

2) warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów zasad żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

3) z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,

4) postanowieniami złożonej oferty,

Par. 3

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę cateringową, która będzie spełniać następujące parametry:

a) Posiłki - obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem, oraz schłodzeniem

w szczególności w:

- termosach jednoskładnikowych przeznaczonych do transportu gorących posiłków (zupa,

napoje),

- termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej

konfiguracji, zapewniających dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków;

b) Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami;

c) Brudne termosy nie mogą zostać w placówce do dnia następnego;

d) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno –epidemiologicznych;

e) Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla poszczególnych grup jest Wykonawca;

f) Zamawiający wymaga przygotowywania posiłków – śniadanie dla grup dzieci żłobku w miejscu działalności Wykonawcy i przetransportowanie ich w pojemnikach;

g) Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do wydawalni Zamawiającego realizowana będzie przez Wykonawcę oraz na jego koszt;

h) Transport posiłków do wydawalni Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem

właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego

typu ładunków. Środki transportu żywności powinny posiadać atesty PZH.

Par. 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) Przygotowywania posiłków zgodnie z przedstawionymi jadłospisami oraz dostarczania ich do Żłobka Samorządowego „MAŁE MISIE” w Głębokiej;

b) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;

c) Odbierania resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru

resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

2. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

5. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Żłobka.

Par. 5

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość oraz estetykę serwowania posiłków.

2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

3. Posiadanie odpowiednich naczyń, do transportowania wszystkich posiłków.

Par. 6

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych w siedzibie Wykonawcy.

2. Zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy przez wyznaczonego nauczyciela żłobka. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak   
2 godziny przez planowanym wydaniem posiłku. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

Par. 7

Strony ustalają, że ilość zamawianych posiłków może ulec obniżeniu w razie zmniejszenia się

liczby osób korzystających z wyżywienia. Zamówienie będzie realizowane wg potrzeb

Zamawiającego.

Par. 8

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie, ustalone na podstawie złożonej oferty w procedurze ,,zapytania ofertowego” o nr ***ŻŁ.ZAM.2/2022***.

2. Zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą ustala się następujące ryczałtowe ceny

jednostkowe:

- cena za śniadanie wraz z napojem dla jednej osoby w

wysokości: .....................................................................zł. brutto,

słownie: ….........................................................................zł. brutto,

w tym obowiązująca stawka podatku VAT.

- cena za II śniadanie dla jednej osoby w

wysokości: .....................................................................zł. brutto,

słownie: ….........................................................................zł. brutto,

w tym obowiązująca stawka podatku VAT.

- cena za obiad dwudaniowy wraz z napojem dla jednej osoby w

wysokości: .....................................................................zł. brutto,

słownie: ….........................................................................zł. brutto,

w tym obowiązująca stawka podatku VAT.

- cena za podwieczorek dla jednej osoby w

wysokości: .....................................................................zł. brutto,

słownie: ….........................................................................zł. brutto,

w tym obowiązująca stawka podatku VAT.

3.Wynagrodzenie całkowite wyliczone będzie w oparciu o rzeczywistą ilość wydanych produktów do przygotowania śniadania i podwieczorku oraz obiadów przez cały okres realizacji usługi. Szacuje się, że wynagrodzenie całkowite nie przekroczy kwoty w wysokości:

…..........................................................zł. brutto.

Par.9

Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie

prowadzonej działalności gospodarczej na cały okres realizacji przedmiotu zamówienia, na kwotę

w wysokości min. 100 000,00 zł.

Par.10

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia 19.12.2022r do dnia 30.06.2023 r.

2. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę np.: uchybienia dotyczące jakości posiłków, ilości oraz gramatury posiłków, braku dostarczania jadłospisów.

3.Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

Par. 11

1. Za wykonane usługi cateringowej w danym miesiącu Wykonawca wystawi i przedłoży Zamawiającemu fakturę. Wynagrodzenie miesięczne wyliczone będzie w oparciu o rzeczywistą ilość wydanych śniadań i podwieczorku oraz obiadów przez cały okres realizacji usługi.

2. Podstawą wystawienia faktury VAT miesięcznej będzie zaakceptowane przez Zamawiającego zestawienie Wykonawcy, wskazujące liczbę osób, dla których zamówiono i dostarczono posiłki   
w ciągu całego miesiąca. Dokument ten stanowić będzie załącznik do faktury.

3. Zapłata zostanie zrealizowana przelewem w terminie do 30 dni od otrzymania faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy.

4. Zgodnie z ust. 2 niniejszego paragrafu należne wynagrodzenie będzie przekazane na następujący rachunek bankowy Wykonawcy:

................................................................................................................................................

4. Spóźnienie w zapłacie Wykonawcy wynagrodzenia należnego za wykonanie przedmiotu zamówienia spowoduje obowiązek zapłaty odsetek w wysokości ustawowej.

Par. 12

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

1) za nienależyte wykonywanie umowy w wysokości: 0,2 % wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w Par. 8 ust. 3 niniejszej umowy. Kara naliczona będzie dziennie, za każde zaistniałe zdarzenie, aż do zaprzestania łamania umowy.

2) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w Par. 8 ust. 3 niniejszej umowy.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający karę umowną w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia umownego.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania kar umownych z bieżących należności wynikających z realizacji niniejszej umowy.

Par. 13

Zamawiający przewiduje, że w ramach umowy można zmienić:

1) ilość osób objętych zamówieniem lub ilość dostarczanych produktów, posiłków (dot. zarówno zwiększenia jak i ograniczenia elementów zamówienia). W przypadku zwieszenia ilości osób objętych zamówieniem lub ilość dostarczanych produktów, posiłków zmianie podlegać będzie całkowite wynagrodzenie umowne, przy założeniu, że ceny jednostkowe umowy, ustalone złożoną ofertą pozostają bez zmian. Zmniejszenie ilości osób objętych zamówieniem lub ilości dostarczanych produktów, posiłków nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy. Zmiana ilości osób objętych zamówieniem lub ilości dostarczanych produktów, posiłków wynikać będzie z potrzeb Zamawiającego, jakie ujawnią się w trakcie prowadzonej usługi cateringowej;

2) harmonogram czasowy dot. realizacji usługi cateringowej, wskazany w opisie przedmiotu zamówienia. Niniejsza zmiana wynikać może potrzeb Zamawiającego jakie ujawnią się w trakcie prowadzonej usługi cateringowej. Zmiana harmonogramu czasowego nie może być związana   
z wydłużeniem terminu realizacji umowy;

3) szacunkową ilość dni pracujących, w których realizowana będzie usługa cateringowa (tj. ponad szacowaną ilość dni), bez zmiany terminu realizacji umowy. Zmiana może wynikać z potrzeb organizacyjnych placówki przedszkolnej;

4) pojazd wskazany w ofercie do realizacji zamówienia, tylko w wyjątkowych i uzasadnionych okolicznościach, nie wynikających z winy Wykonawcy. Powodem takiej zmiany może być okoliczność skutkująca niemożliwością wykonywania usługi za pomocą wcześniej wskazanego pojazdu (np.: awaria, wypadek, kradzież, itp).

Potrzeba zmiany może wynikać również z uzasadnionych potrzeb Zamawiającego.

Zmieniany samochód musi spełniać wymagania Zamawiającego określone w dokumentacji przetargowej, w szczególności wymagania w zakresie stanu technicznego, wyposażenia. Cały tabor pojazdów którymi świadczona będzie usługa musi spełniać przy najmniej zaoferowany ofertą standard aspektu środowiskowego, w zakresie norm EURO;

5) adres siedziby Wykonawcy, nr konta bankowego na który ma być dokonany przelew za realizację zamówienia. Wskazane zmiany mogą nastąpić w przypadku zmian organizacyjnych Wykonawcy. Niedopuszczalna jest zmiana strony umowy, tj. Wykonawcy wybranego w drodze postępowania przetargowego;

6) zakres przedmiotu zamówienia (zmniejszenie zakresu zamówienia) w sytuacji wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie całego zakresu umowy nie leży w interesie publicznym/interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Wynagrodzenie zostanie obniżone o wartość robót niezrealizowanych;

7) stawkę podatku VAT w przypadku zmiany przepisów dotyczących jego wysokości.

W takim przypadku o nową stawkę podatku VAT zostanie skorygowane wynagrodzenie Wykonawcy,

Par. 14

1. Oprócz wypadków wymienionych w przepisach Kodeksu Cywilnego Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1) w stosunku do Wykonawcy otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość;

2) 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 przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;

3) Wykonawca nie rozpoczął usługi cateringu bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;

4)Wykonawca przerwał z nieuzasadnionych przyczyn realizację usługi i przerwa ta trwa dłużej niż 1 dzień;

5) Wykonawca nie stosuje się do zapisów niniejszej umowy.

2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i ma zawierać uzasadnienie.

Par. 15

W sprawach nie uregulowanych na mocy niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

Par. 16

Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

Par. 17

Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach ,dla Zamawiającegox1, Wykonawcy X1 oraz 1x CZE.

Z a m a w i a j ą c y: W y k o n a w c a :