# Projekt umowy

# UMOWA ………………

na wykonanie i dostarczanie posiłków w formie cateringu gotowych potraw dla dzieci

w wieku od 20 tygodnia do 3 lat do Żłobka Gminnego w Skrzeszewach

zawarta w dniu **…………… 2024 roku** w Pacynie pomiędzy:

Gminą Pacyna z siedzibą w Pacynie, ul. Wyzwolenia 7, 09-541 Pacyna,

reprezentowaną przez Wójta Gminy Pacyna – Tomasza Klimczaka

przy kontrasygnacie – skarbnika Gminy

NIP 9710664197 REGON 611015810

zwaną dalej Zamawiającym

a

…………………………………………….. ………………………………………………. reprezentowanym przez :……………………………. zwanym dalej Wykonawcą

NIP ………………………..

REGON ……………………………………………

# § 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca podejmuje się zrealizować na rzecz Zamawiającego Wykonanie i dostarczanie posiłków w formie cateringu gotowych potraw dla dzieci w wieku od +20 miesiąca do 3 lat do Gminnego Żłobka w Skrzeszewach, adres : Skrzeszewy 21, 09-541 Pacyna.
2. Przedmiotem zamówienia są usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia pełnego wyżywienia w formie: śniadania, II śniadania, obiadu dwu daniowego i podwieczorku.

**Cena brutto dziennego wyżywienia na jedno dziecko wynosi: …………. zł.(słownie: ………………. 00/100) brutto.**

1. Wykonawca wystawia faktury zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków.
2. Catering obejmuje pełne wyżywienie dla 20 dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat w okresie ………………………………………………………. r. tj.
	* + śniadanie – do 20 posiłków dziennie,
		+ II śniadanie – do 20 posiłków dziennie,
		+ obiad (2 dania) - do 20 posiłków dziennie,
		+ podwieczorek - do 20 posiłków dziennie.
3. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.
4. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco do godziny 8.30 danego dnia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych, jednorazowych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych w umowie t.j.:
	* 1. śniadanie i II śniadanie do godz. 8.00,
		2. obiad i podwieczorek do godz. 11.00
7. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.
8. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
10. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
11. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
12. Z jadłospisu należy wykluczyć posiłki na bazie fast food.
13. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
14. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
15. Posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:

Dwudaniowy obiad: zupa – 300 ml, danie mięsne – 50 gr., kasza, ryż, ziemniaki – 100 gr., surówka lub jarzynka – 50 gr.,

Śniadania i podwieczorki ( według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym).

Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa)

 **Śniadanie:** powinno zawierać produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego: mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby, pasty kanapkowe, przygotowane z wymienionych produktów. Co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna. Pieczywo powinno zawierać dodatek warzywny – zgodnie z sezonowością. Do każdego śniadania musi być napój (mleko, kakao, herbata),

**Obiad:** powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia, tj. ok. 300 kcal. Obiad powinien składać się z dwóch dań i kompotu. Pierwsze danie obiadu stanowić powinna zupa przyrządzona na wywarach jarskich lub z dodatkiem mięsnym np. wędliną, dobrej jakości kiełbasą. Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości. Jeśli w skład zupy wchodzić będą np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu. Drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe – mięso, ryby, jajka, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt. W zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak: ziemniaki, kluski śląskie, kasze, makarony, produkty mączne. W skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa w postaci surówki lub sałatki (lub owoc – w przypadku braku surówki). W każdy piątek mają być dania bezmięsne. Należy pamiętać, aby w każdym posiłku głównym występowało białko pełnowartościowe. Posiłki powinny być urozmaicone, przygotowane metodami kulinarnymi właściwymi dla żywienia dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia.

**Podwieczorek**: powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka( budyń, napój mleczny, kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych. Podwieczorek może składać się z kanapki i napoju. Sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.

# § 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
2. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
3. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i pojemników, w których będą dostarczane posiłki.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP. Przestrzeganie przepisów prawnych zgodnie z zapisami ustawy z dnia 04 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 min. Art. 22 Dz. U. 2011 Nr 45 poz. 235 (wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. Dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
6. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach próbek.

# § 3

1. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku.
2. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie odpadów oraz dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki po zakończeniu miesiąca na podstawie faktury obejmującą należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określona w ofercie.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

# § 4

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wyłącznie w dni, w których odbywają się zajęcia w Żłobku Gminnym w Skrzeszewach tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci.

# § 5

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonania przedmiotu zamówienia.

# § 6

1. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia (wraz z kosztami transportu)

 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie miesięczne brutto obliczone jako iloczyn: ilość dzieci × ilość dni żywieniowych × dzienna stawka żywieniowa za 1 dziecko, która wynosi: brutto: ………….. zł. (słownie: ……………. złotych 00/100).

1. Strony ustalają, iż cena jednostkowa dziennego wyżywienia na 1 dziecko nie wzrośnie przez cały okres trwania umowy.
2. Do faktury dołączona będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydanych posiłków (śniadań, obiadów i podwieczorków).
3. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy, w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT na rachunek w niej wskazany.
4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
5. Wykonawca wystawi i przedłoży fakturę/rachunek Zamawiającemu za wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie do 7 dni następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, która będzie opiewała na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych na przestrzeni minionego miesiąca. \

**§ 7**

Umowa została zawarta na okres **od …………………………………………………….roku.**

# § 8

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

* naliczenia kary umownej w wysokości 10 % miesięcznego wynagrodzenia w przypadku niewłaściwego wykonywania umowy przez Wykonawcę,
* wypowiedzenia umowy z terminem natychmiastowym w przypadku niewłaściwego wykonywania usługi,
* wypowiedzenia umowy w przypadku niewykonywania usługi bez podania usprawiedliwionej przyczyny.

# § 9

Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z wykonywaniem niniejszej umowy.

**§ 10**

Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

# § 11

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może zażądać wyłącznie

wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

# § 12

1. W sprawach nieuregulowanych treścią zawartej umowy mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Kodeks Cywilny (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1061, ze. zm.) oraz inne przepisy dotyczące przedmiotu umowy.
2. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.

# § 13

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

 **Zamawiający Wykonawca**