Załącznik Nr 5

pomiędzy:

UMOWA

Zawarta w dniu ……………… r. w Malczycach

**Gminą Malczyce**, adres ul. Traugutta 15, 55-320 Malczyce, NIP 9131501629, którą reprezentuje:

Wójt Gminy Malczyce Piotr Frankowski

przy kontrasygnacie Skarbnika Marcina Popiuka

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

**……………………………………………….** z siedzibą …………………………………… NIP……………………. reprezentowaną przez:

……………………………………………… zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

o następującej treści

# Przedmiot umowy

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce”, Poddziałanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego - konkursy horyzontalne, Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020. Usługa wyżywienia dzieci będzie świadczona pod adresem funkcjonowania żłobka, tj.: przy ulicy Klonowej w Malczycach.
2. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. O zmianie liczby posiłków Zamawiający będzie informował telefonicznie Wykonawcę do ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
3. Przy braku informacji o zmianie liczby posiłków dostarczana będzie ilość posiłków wynikająca z ostatniej informacji od Zamawiającego.

# § 2

1. Wykonawca przygotowuje posiłki o najwyższym standardzie z produktów o najwyższej jakości. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
2. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy musi posiadać stosowne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.
3. Przygotowywanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr

136, poz.914) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywości i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

* 1. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
	2. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);
	3. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).

# Warunki realizacji umowy

**§ 3**

1. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu na adres wskazany w §1 pkt. 1, obejmuje: I śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek
2. Minimalne wymagania dotyczące posiłków:
	1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki o gramaturze nie mniejszej niż:
		* Dwudaniowy obiad: zupa – 300 ml, danie mięsne – 50 gram, kasza, ryż ziemniaki- 100 gram, surówka lub jarzynka – 50 gram,
		* Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu);
	2. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
	3. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
	4. Produkty wykluczone z menu: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupa grzybowa, zupa pieczarkowa, posiłki na bazie fastfood.
	5. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
	6. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
	7. Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diety ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
3. Układanie jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
4. Końcowy odbiór i zakończenie wykonywania usługi potwierdzone zostanie protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez obie strony.

# § 4

1. Do obowiązków wykonawcy należy:
	1. Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;
	2. Zapewnienia termosów do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw
	3. Mycie, wyparzanie i odbiór termosów;
2. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
3. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni zgłoszonych przez dyrektora żłobka w dwóch zakresach godzinowych: śniadanie pomiędzy 7:45 – 8:00 oraz I danie 10:45 – 11:00, II danie 13:30 – 13:45 wraz z podwieczorkiem.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.
5. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania pozostałości po posiłkach oraz naczyń jednorazowych.
6. Nadzór nad wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będzie:

-ze strony Zamawiającego:.........................................., tel:......, e-mail:…………………………………

-ze strony Wykonawcy: …............................................ tel:......, e-mail:…………………………………

# § 5

Posiłki o których mowa w § 3 pkt. 1, wykonawca będzie dostarczać od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach ustalonych przez strony umowy.

# § 6

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

# Termin realizacji umowy

**§ 7**

Umowa zostanie zawarta na okres od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.

# Wynagrodzenie/warunki płatności

**§ 8**

1. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji niniejszej umowy (przygotowanie, transport, opakowanie, wydanie przedmiotu umowy, ubezpieczenie itp.)
2. Maksymalna wartość niniejszej umowy wynosi netto ………… PLN (słownie: …....................…… złotych), brutto (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) ………..……… PLN (słownie: …................................…….. złotych)
3. Koszt całodobowego wyżywienia wynosi …….. zł netto za 1 dzień, słownie:

………………………, ………. zł brutto (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) (słownie: ……………………………………).

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za okresy miesięczne będzie ustalane w oparciu o iloczyn faktycznie dostarczonej ilości posiłków w ciągu miesiąca oraz ceny jednostkowej posiłku.
2. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy ………………………………………………………………… w terminie 7 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 oraz budżetu Zamawiającego.
4. Z uwagi na fakt, iż wyżywienie 16 dzieci jest współfinansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 a pozostałych 14 dzieci z budżetu własnego Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest wystawiać dwie faktury. Odrębnie na 16 dzieci objętych projektem i odrębnie na 14 dzieci finansowanych ze środków własnych.

# Kary umowne

**§ 9**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niedostarczenie obiadów w danym dniu w wysokości 10% wartości tych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 30 dni od wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy.
3. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy - na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.
4. W przypadku zwłoki w zapłacie wynagrodzenia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe.

# § 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia w następujących przypadkach:
	1. W przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, po trzykrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych pisemnie zastrzeżeń.
	2. w przypadku przerwy w dostawie obiadów dłuższej niż 2 dni.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia a okres wypowiedzenia wynosi jeden miesiąc.

# § 11

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd cywilny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

# Postanowienia końcowe

**§ 12**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w następujących przypadkach:
	1. zmiany nazw, siedziby stron umowy, numerów kont bankowych, innych danych identyfikacyjnych;
	2. ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
	3. znacznejzmianiekosztówwpływającychnaostatecznykosztprzygotowaniaposiłków.
2. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez stronę pisemnego uzasadnienia.
3. Zmiany umowy będą dokonywane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

# Postanowienia końcowe

**§ 13**

Załącznikami do umowy stanowiącymi jej integralną część są następujące dokumenty:

1) Oferta Wykonawcy

2) Formularz cenowy

3) Aktualny odpis z właściwego rejestru, wystawiony nie później niż 6m-cy przed upływem terminu składania ofert (CEIDG, KRS),

4) Kopia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

5) Pozytywna decyzja Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni, w której przygotowywane będą posiłki.

6) Wykaz aut, którymi będą dostarczane posiłki wraz z informacją o dopuszczeniu ich do użytku przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
7) Wykaz osób będących w dyspozycji Wykonawcy wraz z informacją o ich wykształceniu, doświadczeniu oraz przeszkoleniu w zakresie HACCP.

8) Dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego. Wykazanie opłaconej polisy na kwotę nie niższą niż kwota brutto, na którą dany oferent lub oferenci (oferta wspólna) składają ofertę, potwierdzającą że dany oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

………………………………… …………………………………