

Umowa nr.....

Zawarta w dniu roku w pomiędzy

.....
Reprezentowanym przez.....,
zwanym dalej Zamawiającym

a firmą:

.....
zwaną dalej Wykonawcą,

reprezentowaną przez.....,

NIP REGON tel.

o następującej treści:

§1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przygotowanie i dostawa śniadań, obiadów, kompotów, podwieczorków do **Publicznego Przedszkola w Sobienkach**.

§2

1. Umowa niniejsza obowiązuje od..... roku do roku.
2. Usługa będzie wykonywana od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć w przedszkolu.
3. Przewidywana maksymalna liczba posiłków dziennie:
4. Cena jednostkowa brutto wynosi: zł.
5. Liczba posiłków dziennie może ulec zmianie i zostanie zgłoszona telefonicznie dnia poprzedniego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Obiady będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie do godziny 9: 30 w dniu bieżącym.
6. Obiady gorące, dowożone będą do godziny 11:15 (nie wcześniej niż do godz. 10:45) w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne. Termosy oraz odpady pokonsumpcyjne zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
7. Łączna wartość umowy nie może przekroczyć kwoty bruttozł
słownie.....
8. Rozliczenie usługi z tytułu wykonania umowy nastąpi na podstawie faktur wystawionych za okresy miesięczne z uwzględnieniem faktycznej liczby dostarczonych posiłków, po potwierdzeniu wykonania usługi przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

9. Faktury zostaną zapłacone przez zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie 14 dni od daty złożenia faktury.
10. Fakturę należy wystawić, zgodnie z danymi: **Nabywca:** Gmina Osieck, ul. Rynek 1, 08-445 Osieck, NIP: 826-11-70-716; **Odbiorca:** Publiczne Przedszkole w Sobienkach, Sobienki 13A, 08-445 Osieck

§3

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Uwzględnienia produktów w dziennym jadłospisie zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r. poz. 1154).
2. Przygotowania posiłków zgodnie z normami określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym, na podstawie jadłospisu przygotowanego przez dietetyka lub technologa żywienia. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.
3. Urozmaicenia jadłospisów oraz dostosowania rodzajów podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania z różnego rodzaju mięsa, półmięśne oraz jarskie) jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
4. Zapewnienia 2 rodzajów jadłospisów: jadłospis jesienno-zimowy i wiosenno-letni uwzględniających sezonowość owoców i warzyw. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę, przy udziale dietetyka, na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
5. Samodzielnego przygotowywania posiłków.
6. Zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń.
7. Zapewnienia posiłków dla grupy dzieci specjalnej diety, w przypadku zaistnienia takiej potrzeby.
8. Dowiezienia posiłków gorących w wyznaczonej porze w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymogi sanepidu.
9. Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego

Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

10. Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 60°C, drugiego dania 75°C, herbaty/kawy/kakao 70 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C.
11. Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu odbywać się będzie na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.
12. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.
13. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia.
14. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

§4

1. Za nienależyte wykonanie umowy uznaje się uzasadnione zgłoszenie reklamacji przez Zamawiającego, w szczególności w zakresie : niezgodności ilościowej, jakościowej, sposobu transportu.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający może, w zależności od rodzaju wady;
 - a) odmówić wypłaty wynagrodzenia lub obniżyć wynagrodzenie Wykonawcy za posiłek obciążony wadą,
 - b) naliczyć Wykonawcy karę umowną w wysokości do 50 % wartości posiłku obciążonego wadą,
 - c) odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Odstąpienie od umowy nastąpi z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia. W tym czasie Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki Zamawiającemu
4. W razie rozwiązania umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości przedmiotu umowy pozostałej do realizacji.
5. Zamawiający płaci Wykonawcy z tytułu niezapłaconych faktur w terminie ustalonym w § 2 ust. 9 odsetki ustawowe.

§5

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Dopuszcza się zmianę cen jednostkowych w przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT w okresie trwania umowy.

§6

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§7

Wykonawca nie może zbywać wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy.

§8

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....