**Załącznik Nr 2 – do SIWZ**

**UMOWA NR** …………………….

zawarta w dniu…………… w **Bartoszycach** pomiędzy Gminą **Miejską Bartoszyce** z siedzibą **11-200 Bartoszyce, ul. Boh. Monte Cassino 1. NIP ………….. regon……………..** zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym**, w imieniu której działa:

1. Piotr Petrykowski - Burmistrz Miasta Bartoszyce

przy kontrasygnacie Jarosława Sielawy - Skarbnika Miasta Bartoszyce

zwaną dalej w treści umowy **Zamawiającym,**

a

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

Zwanym/ną dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

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

Po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych została zawarta umowa   
o następującej treści:

**§ 1.**

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dowieźć posiłki dla dzieci Bartoszyckich Przedszkoli

1) Przedszkole Publiczne nr 2 w Bartoszycach

2) Przedszkole Publiczne nr 6 w Bartoszycach

3) Integracyjne Przedszkole Publiczne nr 4 w Bartoszycach

4) Przedszkole Publiczne nr 9 w Bartoszycach

5) Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej nr 4 w Bartoszycach

zgodnie z ofertą przetargową z dnia ……………

**§2**

1. Wykonawca będzie przygotowywał pełne posiłki dla dzieci, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zgodnie ze zgłoszoną dietą oraz gramaturą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie żywienia i higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania dzieciom oraz zgodnie z Rozporządzeniem 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.

2. Wykonawca będzie przygotowywał wyporcjowane posiłki dla każdego dziecka, uwzględniając ewentualne korekty (planowane zapotrzebowanie na dzień następny), które pracownik Wykonawcy będzie zobowiązany zebrać od Zamawiającego do godz. 14,30 każdego dnia (5 dni w tygodniu).

3. Przewidywana przyjęta do postepowania ilość to 250 000 osobodni.

4. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem zgłoszonych diet.

5. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 60°C w momencie wydawania posiłku. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków.

6. Wykonawca zapewni urozmaicone posiłki z owocami i warzywami wykorzystując sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych.

8.Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych,   
a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych każdego dnia.

9. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

10. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.

11. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w czystości pomieszczeń, z których będzie korzystał w okresie obowiązywania umowy.

12. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dzieci, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku z produktów wysoko przetworzonych, z użyciem koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z dodatkiem cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008 oraz innych składników zabronionych zgodnie z rozporządzeniem).

14. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa. Posiłki będą przygotowane z różnego rodzaju mięsa wieprzowego odtłuszczonego wołowego i drobiu.

15. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

16. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni - 10 dni.

17. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki dzieci w wieku przedszkolnym w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia z wyliczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj.: białka, węglowodany, tłuszcze, błonnik, sole mineralne, witaminy z zachowaniem norm żywienia w placówkach publicznych.

18. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych dzieci, np. alergie pokarmowe, diety dla diabetyków, dieta bezmleczna, bezglutenowa itp. a także dostosowany do potrzeb dzieci o specjalnych potrzebach edukacyjnych (tzw. papki, lub inne składniki posiłku) zgłoszonych przez przedstawicieli Przedszkola. Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, tj. dietetyka.

19. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

. Skład posiłków:

-Śniadanie - pieczywo pszenne, razowe, wędliny, ryby, mleko i produkty mleczne i zbożowe, jajka owoce, warzywa - 5 razy w tygodniu

-II śniadanie – owoce, soki, nasiona 5 razy w tygodniu

-Dwudaniowy posiłek składać się będzie z: - zupa na wywarze (250 ml) - 5 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 60 g, nie więcej niż jedną porcję smażoną w ciągu pięciu dni; dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 150 g - minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 200 g - maksymalnie 2 razy w tygodniu nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu pięciu dni; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 60 g - 5 razy w tygodniu; - kompot (150 ml) - 5 razy w tygodniu;

- Podwieczorek – jogurty naturalne z dodatkiem owoców, miodu, pieczywo, owoce, desery, sałatki warzywne, twarogi z owocami, ryż, budynie, kasza manna z musami owocowymi bez cukru - 5 razy w tygodniu.

20. Jakość serwowanych usług: Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), a także Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016 r. poz. 1154). Wyklucza się: - posiłki na bazie Fastfood; - owoce podawane muszą być w całości - niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

21. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw oraz wyposaży zamawiającego w stoły podgrzewane niezbędne do utrzymania właściwej temperatury posiłku a także pojemniki do odbioru resztek pokonsumpcyjnych.

**§ 2**

1.Wykonawca będzie wykonywał usługę zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia .

2. Wykonawca zapewnia, że posiada stosowne zezwolenia i zgody na prowadzenie działalności objętej przedmiotem umowy i na wezwanie Zamawiającego przedłoży je.

3. Wykonawca obowiązany jest posiadać polisę OC obejmującą zakres objęty zamówieniem   
na kwotę 150.000 zł przez cały czas trwania umowy.

**§ 3**

1. Umowa jest zawarta na czas określony od 1 września 2020 r. do 31.08.2023 r.

2. W trakcie roku szkolnego liczba dzieci oraz liczba dni pobytu w przedszkolu może ulec zmianie.

3. Dostawy posiłków będą realizowane do każdego z przedszkoli 3 razy dziennie śniadania do godziny 8.00, obiad do godziny 11:30, podwieczorek do godziny 13.30 chyba, że zamawiający zdecyduje o innym terminie dostawy.

4. W sytuacjach szczególnych (zorganizowane wyjazdy wychowanków przedszkola) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków - suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

5. Ilości posiłków z podziałem na poszczególne diety przekazują wykonawcy dyrektorzy poszczególnych przedszkoli do godz. 14.30 dnia poprzedniego.

**§ 4**

1. Z tytułu przygotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości

a) jeden osobodzień ……………zł netto plus należny podatek VAT w wysokości …..% Łącznie cena brutto ………….

b) Wysokość wynagrodzenia z tytułu przygotowania i dostarczenia posiłków dla 250 000 osobodni wyniesie ……………..netto plus należny podatek VAT w wysokości ………%. Łącznie wynagrodzenie brutto wyniesie ………………….

2. Cena o której mowa w ppkt a) i b) uwzględnia stałą wartość wsadu do kotła w wysokości 8,00zł (słownie osiem złotych).

**§ 5**

1. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywają się na podstawie faktury VAT. Podstawą wystawienia faktury jest kwota należności wyliczona w oparciu o liczbę zamówionych posiłków w danym miesiącu, przekazanych przez dyrektorów przedszkoli   
i cenę posiłku.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wysokości wsadu do kotła w sytuacji pozytywnej opinii i zgody rad rodziców z wszystkich przedszkoli.

3. Zamawiający po przedłożeniu faktury (za dany miesiąc) przez Wykonawcę zapłaci należność przelewem w terminie …………………. dni od dnia jej otrzymania.

4. Fakturę należy wystawić dla każdego przedszkola oddzielnie.

5. Zamawiający dopuszcza możliwość ponoszenia kosztów zatrudnienia przez wykonawcę pracowników skierowanych do realizacji zamówienia publicznego w sytuacji nadzwyczajnych niezależnych od wykonawcy ,strajk stan klęski, stan zagrożenia epidemicznego itp. i panujących na terenie Gminy Miejskiej Bartoszyce.

6. W przypadku pojawienia się sytuacji nadzwyczajnej wysokość wynagrodzenia będzie wynosiła 40% kosztów przygotowania posiłków tzn Cena jednego osobodnia minus wsad do kotła

**§ 6**

Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą względem Zamawiającego z tytułu szkód jakie mogą wystąpić u osób trzecich związanych z wykonywaniem przedmiotu zamówienia.

**§ 7**

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy   
w formie kar umownych w następujących wysokościach:

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za:

a) niewywiązanie się z usługi za każdy dzień – 1 000,00 złotych,

b) spóźniony o więcej niż 15 min przywóz posiłku za każdy przypadek – 100,00 złotych,

c) odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy przed terminem określonym w § 3 – w wysokości 20% wartości umowy brutto.

2. Kary określone w ust. 1 naliczane będą w przypadkach niedostarczenia posiłku lub spóźnionego dostarczenia wynikających z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

3. Za przyczyny niezależne od Wykonawcy uznaje się: niekorzystne warunki atmosferyczne w tym zamknięcie dróg lub ich odcinków przez właściwego zarządcę drogi, wypadki drogowe zaistniałe na trasie przejazdu.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

**§ 8**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy:
   1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie 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. W przypadku o którym mowa Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
   2. Gdy zostanie wydany nakaz prowadzenia działalności Wykonawcy.
   3. Jeżeli Wykonawca nie rozpoczął czynności bez uzasadnionych przyczyn lub nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
   4. Zostanie ogłoszona upadłość Wykonawcy.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 9**

1. Nadzór nad prawidłowym przebiegiem realizacji zapisów umowy pełnić będzie:

a) ze strony Zamawiającego………………………. Tel: …………..email…………

b) ze strony Wykonawcy………………………. Tel: …………..email…………

2. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawić szczegółowa kalkulację wartości wsadu do kotła.

3. Ilość oraz wartości pozycji wskazanych w kalkulacji muszą wynikać z faktur zakupu produktów.

**§ 10**

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

**§ 11**

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dokonać cesji wierzytelności przysługującej mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia na osoby trzecie.

**§ 12**

1. Mogące wyniknąć ze stosunku objętego umową spory, strony poddają pod rozstrzygnięcie przez właściwy rzeczowo sąd powszechny.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks Cywilny.

**§ 13**

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach po dwa egzemplarze   
dla każdej ze stron.

**Zamawiający: Wykonawca****:**