

*Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego*

**UMOWA Nr ..... /2023**

zawarta w Sławnie w dniu ..... 2023 r. pomiędzy:

**Gminą Sławno – Urzędem Gminy Sławno** z siedzibą przy ul. I Pułku Ułanów 11, 76 – 100 Sławno, NIP 499-052-36-66, reprezentowaną przez Wójta Gminy Sławno – Ryszarda Stachowiaka (zwaną dalej „Zamawiającym”),

a

..... z siedzibą w ..... reprezentowaną przez ..... (zwaną dalej „Wykonawcą”),

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie zapytania ofertowego została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola Gminnego w Bobrowicach zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia znajdującym się w zapytaniu ofertowym, które stanowi załącznik do niniejszej umowy.
2. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn.: „Radosne przedszkole w Bobrowicach” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa VIII. „Edukacja”, Działanie 8.1. „Upowszechnienie edukacji przedszkolnej”.

**§ 2**

1. Realizatorem umowy jest Przedszkole Gminne w Bobrowicach.
2. Przedstawicielem Zamawiającego upoważnionym do wydawania Wykonawcy poleceń związanych z wykonywanym przedmiotem zamówienia, które są niezbędne do prawidłowego, zgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy, dokonywania kontroli w wykonywaniu przedmiotu umowy oraz wykonania innych czynności niezbędnych do prawidłowego zrealizowania umowy jest Dyrektor Przedszkola Gminnego w Bobrowicach.
3. Wszelką korespondencję związaną z realizacją niniejszej umowy należy kierować na adres: Bobrowice 42b, 76-100 Sławno.
4. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych tj. przygotowanie i dostawa gotowych posiłków (dwudaniowy obiad + napój) w okresie od 01.08.2023 r. do 31.12.2023 r. z wyłączeniem weekendów, świąt i dni ustawowo wolnych od pracy dla 50 dzieci w wieku 3-6 lat, uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Bobrowicach w Gminie Sławno.
5. Jako dwudaniowy obiad z napojem należy rozumieć jeden posiłek.
6. Szacowana ilość posiłków w okresie realizacji zamówienia: 4 400.
7. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w przedszkolu.
8. Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczonych dziennie posiłków może wynieść: 50 porcji obiadu – I dania, 50 porcji obiadu – II dania z napojami.
9. Planowane wielkości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci mogą ulec zmniejszeniu i nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
10. Godzina dostawy cateringu: do 11:00.

11. Zamawiający zastrzega prawo zmiany godzin dostarczania posiłków.
12. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
  - 1) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
  - 2) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych-konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, ze zmniejszoną ilością użytej soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.
  - 3) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
  - 4) W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielonego) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy) używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny, które w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie).
  - 5) Wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
  - 6) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
  - 7) Jadłospis na okres 10 dni układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej w środę przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wszelkie zmiany będą wiążące dla Wykonawcy.
  - 8) W każdym tygodniu dostarczania posiłków Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania:
    - a) 3 razy w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie – zawierające mięso – 80g, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 150g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g;
    - b) 1 raz w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie bezmięsne typu naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, pyzy, kluski, itp. – 200g;
    - c) 1 raz w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie tzw. półmięsne (np.: gołąbki, spaghetti, gulasz),
    - d) przynajmniej 1 raz w dekadzie zupa – 250ml i drugie danie rybne (filet z ryby, kotlet rybny, paluszki rybne) – 80g, ziemniaki, kasza lub ryż – 150g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g.
  - 9) Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność zestawów obiadowych w okresie dekadowym.
13. Wykonawca będzie zobowiązany przedstawiać dyrektorowi przedszkola jadłospisy na nadchodzący tydzień (najpóźniej w piątek poprzedzający rozpoczęcie kolejnego tygodnia) wraz z gramaturą posiłków.
14. Wykonawca na żądanie dyrektora przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
15. Wykonawca zobowiązuje się:
  - 1) Zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków w danym dniu najpóźniej do godziny 8.30 poprzez zamówienie telefoniczne.
  - 2) Przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra

- Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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, (Dz. U. z 2016 poz. 1154)
- 3) Przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.)
  - 4) Przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 tyg. do 3 lat. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów.
  - 5) Przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
  - 6) Dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym zatwierdzonym przez służby sanitarne i zdezynfekowanym transportem w specjalistycznych zdezynfekowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków – zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C.
  - 7) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
  - 8) Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
16. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
  17. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
  18. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie powiadomiony o kontroli z 1-dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzone posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z

przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

19. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
21. Cena brutto jednego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania i dostawy posiłku.
22. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

### § 3

Zamówienie będzie realizowane w okresie od dnia 01.08.2023 r. do dnia 31.12.2023 r.

### § 4

Wykonawca oświadcza, iż zapoznał się z warunkami realizacji zadania oraz nie wnosi do nich zastrzeżeń i uwag.

### § 5

Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia realizacji części lub całości zamówienia podwykonawcom.

### § 6

1. Z tytułu wykonywania niniejszej umowy strony określają stawkę wynagrodzenia za jeden posiłek w wysokości ..... (brutto).
2. Wykonawca za realizację przedmiotu umowy otrzyma ogółem wynagrodzenie brutto ..... wynikające z iloczynu ilości przygotowanych oraz dostarczonych posiłków i stawki za jeden posiłek, jednak nie więcej niż ..... zł brutto.
3. Należność regulowana będzie w okresach miesięcznych za przygotowaną oraz dostarczoną ilość posiłków potwierdzoną przez osobę upoważnioną w placówce oraz na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę.
4. Termin płatności wynosi: 30 dni liczonych od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
5. Forma płatności: przelew na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze.
6. Podstawą zapłaty za realizację przedmiotu umowy będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę na następujące dane:  
Nabywca:  
Gmina Sławno, ul. I Pułku Ułanów 11, 76-100 Sławno,  
NIP: 499-052-36-66,  
Płatnik – odbiorca:  
Przedszkole Gminne w Bobrowicach, Bobrowice 42b, 76-100 Sławno.
7. W przypadku nieterminowej płatności Wykonawcy przysługują odsetki za opóźnienie.
8. Zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym, Wykonawca uprawniony pozostaje do przekazania dla Zamawiającego ustrukturyzowanych faktur elektronicznych przesłanych za pośrednictwem platformy o której mowa w w/w ustawie.
9. Koszt wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu jest niezmienny przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

10. Koszt wynagrodzenia podanego w ust. 1 i ust. 2 obejmuje wszystkie koszty poniesione przez Wykonawcę w celu zrealizowania przedmiotu umowy przez cały czas jej trwania.
11. W przypadku wykonania umowy w sposób nieprawidłowy lub ze szkodą dla Zamawiającego, Zamawiający ma prawo do stosownego obniżenia wynagrodzenia lub odstąpienia od umowy.

#### § 7

Jako koordynatora w zakresie obowiązków umownych ze strony Wykonawcy wyznacza się:

.....

#### § 8

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z następujących tytułów:
  - 1) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy,
  - 2) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy, za każdy dzień opóźnienia.
2. Łączna wysokość kar umownych naliczonych Wykonawcy przez Zamawiającego nie może przekroczyć 20 % kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy.
4. Jeżeli szkoda rzeczywista będzie wyższa niż kara umowna, Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania przekraczającego karę umowną, po bezskutecznym wezwaniu Wykonawcy do naprawienia szkody.
5. W szczególnych przypadkach każda ze stron może odstąpić od naliczania kar lub odsetek ustawowych stronie przeciwnej w celu polubownego załatwienia sprawy.
6. Kara umowna może być potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy.

#### § 9

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy także w następujących przypadkach (co nie pociąga za sobą obowiązku zapłaty kary umownej przez Zamawiającego):
  - 1) postawienia Wykonawcy w stan likwidacji lub upadłości,
  - 2) w razie wystąpienia istotnych okoliczności powodujących, że wykonanie niniejszej umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie jej zawarcia.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

#### § 10

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień umowy, które zostaną wyrażone w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą nastąpić wyłącznie w następujących sytuacjach:
  - 1) wprowadzanie istotnych zmian do przedmiotu zamówienia spowodowanych uwarunkowaniami formalno – prawnymi lub technicznymi, bez konieczności zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy;
  - 2) zmniejszenia zakresu realizacji dostaw, w przypadku wystąpienia zmiany okoliczności powodującej, że:
    - a) wykonanie części przedmiotu zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy lub



- b) wykonanie części przedmiotu zamówienia nie jest możliwe, z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego i Wykonawcy;
  - 3) zmiany kwoty i terminu wykonania umowy, w przypadku:
    - a) wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
    - b) wniesienia przez Zamawiającego istotnej zmiany, na podstawie której Wykonawca wykonuje przedmiot umowy, przez co niemożliwe jest dotrzymanie terminu o którym mowa w umowie,
    - c) wstrzymanie realizacji przedmiotu umowy przez Zamawiającego nie wynikające z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
    - d) wyrażenia zgody przez Zamawiającego na skrócenia terminu realizacji;
  - 4) w zakresie zmiany wynagrodzenia, zwłaszcza w sytuacji zmniejszenia zakresu realizacji dostaw, zmiany stawki obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT),
  - 5) wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia,
2. Warunkiem dokonania zmian, o których mowa w ust. 1, jest złożenie wniosku przez stronę inicjującą zmianę zawierającego:
    - 1) opis propozycji zmiany,
    - 2) uzasadnienie zmiany,
    - 3) obliczenie kosztów zmiany zgodnie z zasadami określonymi w umowie, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy,
    - 4) opis wpływu zmiany na termin wykonania umowy.
  3. Wykonawca nie będzie uprawniony do żądania przedłużenia terminu wykonania umowy i zwiększenia wynagrodzenia, jeżeli zmiana jest wymuszona uchybieniem czy naruszeniem umowy przez Wykonawcę – w takim przypadku koszty dodatkowe związane takimi zmianami ponosi Wykonawca.
  4. Powyższe zmiany nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego.

### § 11

Ewentualne spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### § 12

1. W okresie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego powiadomienia Zamawiającego o:
  - 1) zmianie siedziby lub nazwy firmy,
  - 2) zmianie osób reprezentujących,
  - 3) ogłoszeniu upadłości Wykonawcy,
  - 4) wszczęciu postępowania układowego, w którym uczestniczy Wykonawca,
  - 5) ogłoszeniu likwidacji,
  - 6) zawieszeniu działalności.
2. Niewykonanie przez Wykonawcę obowiązku z ust. 1 pkt. 1 i 2 powoduje skuteczność działań Zamawiającego dokonanych względem osób lub skierowanych na adres wynikający z dotychczasowych danych zawartych w umowie.

### § 13

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego zbywać żadnych wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, w tym również odsetek za zwłokę.

#### § 14

W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mieć będą odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

#### § 15

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

#### § 16

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- 1) oferta Wykonawcy – Załącznik nr 1 do umowy;
- 2) zapytanie ofertowe – Załącznik nr 2 do umowy.

*WYKONAWCA:*

*ZAMAWIAJĄCY:*