Załącznik nr 2

U M O W A - projekt

Zawarta w dniu………………... pomiędzy:

1) Zespołem Szkół w Gałkowie Dużym ul. Dzieci Polskich 14

 reprezentowanym przez Dyrektora - Panią Kystynę Warczyk zwanym dalej

 „Zamawiającym”

 a

1. Firmą

z siedzibą ……………………………..przy ul. ……………………………………reprezentowaną przez: …………zwaną dalej „Wykonawcą” o następującej treści:

Na podstawie Art. 4 pkt 8 do niniejszej umowy nie maja zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. Nr 113/2010 poz. 759 z późniejszymi zmianami).

 **§ 1**

Przedmiot umowy:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie i wydawanie w naczyniach tradycyjnych dwudaniowych obiadów dla uczniów Zespołu Szkół

w Gałkowie Dużym w roku szkolnym 2016/2017.

1. Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 70-100 posiłków i będzie zamawiana w dniach, w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 170 dni nauki.
2. Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 16.700 obiadów (w tym: 9200 obiadów mniejszych dla kl.I-III oraz 7500 obiadów większych dla pozostałych uczniów).
3. Przez obiad Zamawiający rozumie posiłek dwudaniowy o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży- nie mniej niż 750kcal dla kl.I-III, 900 kcal dla pozostałych.
4. Zalecane menu

Pierwsze danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym

Drugie danie:

1. 3 x w tygodniu dania mięsne ( do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów oraz bigosu)
2. 1 x w tygodniu ryba.
3. 1 x w tygodniu jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi- podawane naprzemiennie
4. do posiłków dwudaniowych przynajmniej 2 x w tygodniu musza być podawane: ziemniaki, w pozostałe dni może być podana kasz, ryż lub makaron- obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi.
5. do posiłków dwudaniowych maja być podawane surówki lub jarzyny gotowane lub owoce oraz kompot lub napój.
6. Gramatura posiłków:

- ziemniaki- dla kl. I-III – 200g dla pozostałych 300g,

- kasza, ryż ,makaron – dla kl.I-III 160g, dla pozostałych 220 g,

- mięso schab, ryba lub filet z kurczaka 65 g dla i-III, dla pozostały90g,ch

- udka z kością 120g dla kl.I-III, 160g dla pozostałych,

- pieczona wątróbka 75g dla I-III, 100g dla pozostałych,

- gulasz (mięso + sos)120 g dla I-III, dla pozostałych 160,

- kotlet mielony, klopsiki – 90 g dla I-III, dla pozostałych 120 g,

- surówka lub jarzyna surowa- 100g dla I-III, dla pozostałych 120g,

- marchewka, buraczki gotowane – 95g dla I-III, dla pozostałych 120g,

- naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi- dla kl.I-III 200g, dla pozostałych 280g]

- zupa – 300g dla I-III, dla pozostałych 400g,

- kompot lub napój – 200g.

1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godz. 13.00 dnia poprzedzającego.
2. Jadłospis( z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji) układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia; Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy,
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.
4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecana wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup, (załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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 2015r. poz. 1256)
5. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
6. Porcjowanie i wydawanie obiadów uczniom szkoły podstawowej i gimnazjum w dniach, w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach 11.30 – 12.45 w dwóch turach I – w godz. 11.30-11.45, II w godz. 12.30-12-45
7. Zmywanie naczyń po I turze,
8. Posprzątanie pomieszczeń po wydanych posiłkach,
9. Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady.
10. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
11. Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków , każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.
13. Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenie w budynku szkoły do wydawania posiłków.
14. Zamawiający prowadzi ewidencję wydanych posiłków , która stanowi podstawę do ustalenia kosztów.

**§ 2**

1. Cena netto 1 obiadu dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej – ………..,

słownie złotych: ………….. cena brutto- ………słownie złotych: ………..,

1. Cena netto 1 obiadu dla pozostałych uczniów – ……… słownie zł. …………

cena brutto – ………… słownie złotych: …………….

1. W czasie trwania umowy cena obiadu nie może ulec zmianie.
2. Maksymalna wartość umowy brutto wyniesie nie więcej niż……………zł.

 słownie zł:………………………………………………………………..

**§ 3**

Warunki dostawy:

1. Miejsce dostawy – Zespół Szkół w Gałkowie Dużym do godziny 11.30.
2. Dostawa obiadów odbywa się w specjalnych termosach, które są myte przez Wykonawcę.
3. Transport na koszt i zlecenie Wykonawcy.
4. Umowę zawiera się na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 22 czerwca 2017r. z możliwością rozwiązania niniejszej umowy przez każdą ze stron z 14- dniowym terminem wypowiedzenia bez podania przyczyny.
5. Dostawa obiadów będzie w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj przez 170 dni.

**§ 4**

# 1. Faktury wystawiane będą najwcześniej w ostatnim dniu dostawy w danym

#  miesiącu.

# Płatności regulowane będą przelewem w terminie **14** dni od daty otrzymania

#  faktury.

**§ 5**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

1. naliczania kar w kwocie 200zł. za niedostarczenie obiadów w danym dniu,
2. naliczania kar w kwocie 100zł. za jednogodzinne spóźnienie w danym dniu,
3. wypowiedzenie umowy z terminem natychmiastowym za niewłaściwe wykonanie usługi,
4. wypowiedzenie umowy w przypadku niewykonania usługi bez podania usprawiedliwionej przyczyny.

**§ 6**

Wszelkie spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez właściwy sąd powszechny.

**§ 7**

Sprawy nieuregulowane niniejszą umową rozpatrywane będą zgodnie z Kodeksem Cywilnym.

**§ 8**

Każda zmiana treści umowy wymaga pisemnych uzgodnień.

**§ 9**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

# WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY

 Kontrasygnata głównego księgowego