

## UMOWA NR: .....

zawarta w dniu ..... pomiędzy nabywcą: **Gminą Miasta Gostynina**, ul. Rynek 26, NIP: 971-06-64-961, odbiorcą – **Klubem Dziecięcym „Uśmiech Malucha”**, ul. Wojska Polskiego 23, 09-500 Gostynin, zwanym dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez Kierownika Iwona Rzegocką - Gontarek, działającego na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza miasta Gostynina z dnia 20.09.2018 r. i kontrasygnowana przez Głównego Księgowego Panią Mirandę Śniecikowską – Robacką a ....., zwanym dalej „Wykonawcą”.

### § 1 Przedmiot umowy

Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi cateringowej na rzecz Zamawiającego (z zachowaniem warunków określonych w zapytaniu ofertowym oraz niniejszej umowie).

### § 2 Zakres umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnego dostarczania partiami posiłków dla maksymalnej ilości 30 dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia, które będą przygotowywane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dzieci w danym wieku, od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci), w cenach jednostkowych brutto określonych w Załączniku nr 1 do Zapytania, który stanowić będzie integralną część umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki we własnych termosach/pojemnikach/naczyniach gastronomicznych/jednorazowych pojemnikach, transportem własnym, na swój koszt, do siedziby Klubu Dziecięcego przy ulicy Wojska Polskiego 23 w Gostyninie, wraz z odbiorem, myciem oraz wyparzeniem naczyń po posiłkach, w ilościach określanych w zamówieniach składanych przez Zamawiającego telefonicznie.
3. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w Klubie Dziecięcym powinien zawierać: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie) oraz podwieczerek.
4. Jadłospis zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych.
5. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia wymagane dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zgodne z obowiązującymi przepisami.

b) Wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

**Produkty zbożowe i ziemniaki** - pieczywo: bułka wrocławska, kajzerki, chleb żytni, chleb razowy, chleb graham, pieczywo z ziarnami (pieczywo bezglutenowe – gdy są wskazania medyczne); mąka i makarony: mąka pszenna, mąka żytnia, mąka razowa, mąki bezglutenowe (jaglana, ryżowa, gryczana), makarony bezjajeczne i jajeczne, makaron bezglutenowy. Preferowane są makarony drobne (literki, muszelki, świderki itp.). Mieszanki mąki bezglutenowej (ze znakiem „przekreślony kłos” - gdy są wskazania medyczne). Dodatki węglowodanowe: bułka tarta, bułka tarta bezglutenowa, wafle ryżowe, wafle suche, wafle kukurydziane, chrupki kukurydziane, groszek ptysiowy. Kasze i płatki zbożowe: płatki owsiane, gryczane, ryżowe, jęczmień itp. błyskawiczne, ale wymagające gotowania, musli – bez cukru, kasze drobne: manna, kukurydziana, krakowska, ryż, kasze grube: gryczana, jaglana, pęczak, bulgur, kuskus, kaszki dla dzieci oraz płatki kukurydziane (bez cukru). Ziemniaki: gotowane lub pieczone, jako dodatek do drugiego dania, zup, klusek ziemniaczanych, sałatek. Nie należy planować w jadłospisie tradycyjnych frytek smażonych w tłuszczu i placków ziemniaczanych. Jako urozmaicenie diety, zamiennie można przygotować bataty.

**Warzywa i owoce**: preferowane są warzywa i owoce świeże, ale poza sezonem, w planowanych posiłkach należy stosować półprodukty mrożone, musy owocowe i warzywne dla dzieci oraz okazjonalnie – dodatek warzyw z puszki (np. zielony groszek, kukurydza, ciecierzycy) lub owoców z puszki – jako dodatek do ciast lub deserów, (np. brzoskwinie lub ananas w syropie).

**Mleko i przetwory mleczne:** mleko 2,0 – 3,2 % tłuszczu świeże (pasteryzowane), mleko bezlaktozowe – gdy są wskazania medyczne. Ser twarogowy półtłusty, podpuszczkowy, mozzarella. Jogurt, maślanka, kefir, jogurt typu greckiego – naturalne, bez cukru, aromatów, innych dodatków (typu żelatyna, zagęstniki itp.). Śmietana 12-18% tłuszczu.

**Mięso czerwone, drób, wędliny:** Mięso: drobiowe (kurczak, indyk) – najlepiej filet, chuda wołowina, chuda wieprzowina – schab środkowy, łopatka, cielęcina, królik. Mięso minimum dwa razy w tygodniu.

**Ryby (filety):** dorsz atlantycki, łosoś dziki, mintaj, morszczuk, sola, pstrąg, flądra, makrela atlantycka, śledź, ryba maślana, sieja, sum, karp, szczupak, halibut, plamnik, barwena, tilapia. Ryba raz w tygodniu.

**Tłuszcze:** olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, oliwa z oliwek, olej z pestek winogron. Masło 82% tłuszczu. Dobrej jakości margaryna miękka (kubkowa) bez izomerów trans. (bez „częściowo uwodornionych tłuszczów”). Margaryna miękka bezmleczna (do diety bezmlecznej).

**Cukier i słodycze:** cukier, cukier puder, cukier waniliowy, miód naturalny pochodzący z pasiek z krajów unii europejskiej, biszkopty, biszkopty bezglutenowe, czekolada gorzka, ciasta własnego wyrobu.

**Wędliny:** tylko wysokogatunkowe – szynka i polędwica wieprzowa, szynka i polędwica drobiowa, parówki drobiowe i wieprzowe - o zawartości mięsa w wyrobie gotowym min. 96%

c) Posiłki winny być przygotowywane tak, aby były chętnie spożywane przez dzieci, zapewniały im odpowiednią wartość odżywczą, a jednocześnie aby miały wpływ na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Wszystkie serwowane dania i napoje powinny być najwyższej jakości, atrakcyjne pod względem właściwości sensorycznych (tj. smaku, zapachu, barwy, konsystencji itp.) wartości energetycznej, odżywczej i bezpieczeństwa zdrowotnego.

6. W przypadku dostarczenia posiłku niezgodnego z zapisami jadłospisu lub też niespełniającego wymogów żywienia dzieci do lat 3, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany na produkt właściwy. W przypadku braku możliwości dostarczenia go na czas tj. przed planowanym posiłkiem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu właściwego produktu (lub zamiennika podobnej jakości) i obciążenia kosztami Wykonawcę. Przez obciążenie kosztami strony rozumieją potrącenie przez Zamawiającego części wynagrodzenia odpowiadającej wartości posiłków zakupionych przez Zamawiającego w miejsce tych, co do których stwierdzono niezgodność lub niespełniających wymogów żywienia dzieci do lat 3, z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
7. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany do godz. 7.30 każdego dnia ilości przedmiotu zamówienia, gdyż Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego bądź osobę przez niego upoważnioną.
9. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia ilości maksymalnej opisanej powyżej.
10. Komplety naczyń wykorzystywane będą zamiennie, tj. po posiłku komplet brudnych naczyń zabierany będzie przez Wykonawcę, myty, wyparzony i ponownie dostarczany do Klubu Dziecięcego.
11. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie 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.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia decyzji zatwierdzającej prowadzenie działalności żywieniowej, wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, właściwy dla siedziby prowadzenia działalności oraz oświadczenie o dziennych zdolnościach produkcyjnych przygotowywanych posiłków.
14. Dostawy zamówionych produktów żywnościowych będą się odbywać sukcesywnie, w każdym dniu pracy Zamawiającego:
  - 1) śniadanie i II śniadanie do godz. 8.00,
  - 2) obiad do godz. 11.00,

- 3) podwieczorek do godz. 14.00.
15. Do odbioru dostaw będzie upoważniona osoba wskazana przez Zamawiającego.
16. Jako termin dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na protokole odbioru produktów żywnościowych przez osoby upoważnione przez Zamawiającego. Terminy dostaw, asortyment i ilość produktów żywnościowych określone zostaną każdorazowo pisemnie, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
17. Ilościowy, jakościowy oraz asortymentowy odbiór produktów oraz potraw (posiłków) winien być dokonany – przez osoby upoważnione – w chwili dostawy, chyba, że z okoliczności wynika, iż ustalenie stanu ilościowego, jakościowego lub asortymentowego przy odbiorze było niemożliwe lub utrudnione (w szczególności z uwagi na ilość produktów, sposób ich opakowania, stan produktów – zamrożenie lub ich rodzaj – owoce, warzywa), wtedy niezgodność ilościową, jakościową lub asortymentową można zgłosić – pisemnie, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie – w terminie do 2 dni roboczych od ustalenia ww. niezgodności. Odbioru dokonuje się na podstawie protokołu podpisanego przez obie strony. W przypadku jakichkolwiek wad, szczególnie dotyczących jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia, możliwych do stwierdzenia w trakcie odbioru, Zamawiający odmówi odbioru przedmiotu zamówienia.
18. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonych posiłków lub niedostarczenia całości zamówienia, jeżeli Zamawiający nie skorzysta z możliwości wskazanej w § 4 ust. 5, zostanie zgłoszona reklamacja ilościowa, jakościowa lub asortymentowa w formie pisemnej, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie.
19. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o zamówienie spełniał poprzez oferowane produkty wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. – *O bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U.2023.1448), wraz z przepisami wykonawczymi oraz ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. – *O jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz.U. 2023 poz. 1980). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
20. Dostarczane posiłki powinny być przygotowane z produktów żywnościowych, które winny odpowiadać Polskim Normom (także wtedy gdy stosowanie Polskich Norm nie jest obowiązkowe) oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Jakość dostarczanych produktów oraz sposób ich dostawy winny być zgodne z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku (klasy) w szczególności:
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. – *O bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U.2023.1448);
  - ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. – *O produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. 2023 poz. 872);
  - rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. – *W sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. 2015 poz. 29.);
  - rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – *W sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. UE. L. 2004.139.1);
  - oraz rozporządzenia WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *Ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. UE. L. 2004.139.55).
21. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – *W sprawie znakowania środków spożywczych*, tzn. w szczególności muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę

minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczonych produktów (ukryte i nie ukryte) powstałe m.in. na skutek złego przechowywania, uszkodzenia w wyniku transportu oraz zobowiązany jest do wymiany wadliwych produktów we własnym zakresie i na własny koszt.
23. Cechy dyskwalifikujące dla poszczególnego asortymentu w szczególności:
  - 1) wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości;
  - 2) wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, w osłonkach sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin itp.;
  - 3) wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz lepki, niedopieczony, z zakalcem, z obecnością grudek mąki i soli; smak: gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości;
  - 4) wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań;
  - 5) wspólne dla warzyw i owoców: wykazujące oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, gnicie, zmarznięcie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin; oznaki wrastania korzenia w pęd nasienny;
  - 6) wspólne dla mrożonek: oznaki rozmrożenia, zbrylone i wyczuwalne kostki lodu lub zmrożony w bryły produkt. .
24. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia zamówionych produktów do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko nieodpłatnie, jak również do ich rozładunku i złożenia w miejscu wskazanym przez osobę odbierającą daną dostawę. Produkty będą dostarczone w opakowaniach hermetycznie zamkniętych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz przewożone środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne m.in. stosownie do wymogów określonych w przepisach Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – *W sprawie higieny środków spożywczych*. Wykonawca zobowiązany jest przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego okazać aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zatwierdzającą transport drogowy artykułów spożywczych. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać aktualne ww. decyzje organów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
25. Wykonawca udostępni dokumenty (faktury, rachunki itp. za zakup produktów żywnościowych) związane z realizacją umowy na każde żądanie Zamawiającego.

### **§ 3 Zobowiązania Zamawiającego**

1. Należy założyć, że w grupie mogą znaleźć się dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezglutenowa – Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę w możliwie najkrótszym terminie po zakończeniu rekrutacji dzieci na nowy rok szkolny.

#### § 4 Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji umowy: **01.01.2025 r. - 31.12.2025 r.**
2. Miejsce dostaw: Klub Dziecięcy „Uśmiech Malucha”, ul. Wojska Polskiego 23, 09-500 Gostynin.

#### § 5 Cena i warunki płatności

1. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalane na podstawie poniższych stawek, zgodnie z Formularzem ofertowym Wykonawcy:

		Cena brutto za sztukę wraz z dostawą
1	Śniadanie	
2	II Śniadanie	
3	Obiad ( zupa + II danie )	
4	Podwieczorek	
<b>RAZEM</b>		

2. Powyższe ceny nie ulegną zamianie przez okres trwania umowy.
3. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia ilości maksymalnej opisanej powyżej.

#### § 7 Kary umowne oraz rozwiązanie umowy

1. Jeżeli Wykonawca opóźnia się z realizacją zamówienia tak dalece, że terminy wynikające z niniejszej umowy nie będą mogły być realizowane, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez wyznaczania terminu dodatkowego.
2. W razie nienależytego wykonania zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający jest upoważniony do odstąpienia od umowy bez wyznaczania Wykonawcy terminu dodatkowego, w szczególności dotyczy to:
  - a) nieterminowego realizowania dostaw przez Wykonawcę,
  - b) świadczenia dostaw nienależytej jakości przez Wykonawcę,
  - c) nieterminowego rozliczania świadczonych dostaw przez Wykonawcę,
  - d) uzasadnionych skarg klientów.
3. Ustala się wysokość kar umownych dla Wykonawcy:
  - a) za odstąpienie od umowy z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci karę w wysokości 20 % wartości całego zamówienia.
4. Naliczone kary umowne zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy, na co wyraża on zgodę.
5. Jeżeli wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia przekracza wysokość kar umownych, Zamawiający może dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.

#### § 8 Zmiany w umowie

1. Zmiany postanowień Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień umowy, o ile nie będą one stanowiły zmian istotnych w stosunku do oferty na podstawie której został wybrany Wykonawca.

#### § 9 Postanowienia końcowe

1. Formularz ofertowy Wykonawcy z dnia ..... stanowi Załącznik nr 2 do umowy i jest jej integralną częścią.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 1 do umowy i jest jej integralną częścią.
3. Do spraw nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.
5. Wszystkie spory między stronami (wynikłe z wykonania umowy), których nie da się rozwiązać polubownie, rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**