*Załącznik Nr 5*

*do Warunków Zamówienia na Usługi Społeczne*

**Istotne dla stron postanowienia,**

**które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy**

Dotyczy procedury o udzielenie zamówienia na usługi społeczne pn.:

**Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem   
w szkołach i w przedszkolu na terenie Gminy Tłuchowo w 2017 roku**

**§ 1**

1. Podstawę zawarcia umowy stanowi wynik procedury o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzonej według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164   
   z późn. zm.) o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.
2. Warunki Zamówienia na Usługi Społeczne i oferta Wykonawcy stanowią integralną część niniejszej umowy.

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i w przedszkolu na terenie Gminy Tłuchowo   
   w 2017 roku, tj. w:
   * 1. Szkole Podstawowej w Tłuchowie,
     2. Gimnazjum w Tłuchowie,
     3. Szkole Podstawowej w Mysłakówku,
     4. Przedszkolu Publicznym w Tłuchowie,

zwane dalej placówkami.

1. Szacunkowa liczba posiłków wynosi 206 dziennie we wszystkie dni nauki szkolnej   
   w 2017 roku, przyjmuje się 183 dni nauki; łącznie 37 698 posiłków.

Dzienna szacunkowa liczba posiłków w poszczególnych placówkach wynosi:

* + 1. Szkoła Podstawowa w Tłuchowie 80 porcji,
    2. Gimnazjum w Tłuchowie 47 porcji,
    3. Szkoła Podstawowa w Mysłakówku 56 porcji,
    4. Przedszkole Publiczne w Tłuchowie 23 porcji.

**3**. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy społecznej.

**4.** Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji, o której mowa w pkt 3, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

**5**. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej   
w okresie od 03.01.2017 r. do 22.12.2017 r. z uwzględnieniem przerw w nauce szkolenej   
(tj. ferii szkolnych, wakacji, przerw świątecznych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych), z zastrzeżeniem, że może zaistnieć potrzeba dożywiania grupy dzieci w czasie ferii zimowych lub w wybranych okresach wakacji.

**6**. Posiłki dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Tłuchowie i Gimnazjum w Tłuchowie Wykonawca dostarczy do stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Tłuchowie. Posiłki dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Mysłakówku Wykonawca dostarczy do kuchenki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Mysłakówku. Posiłki dla dzieci   
z Przedszkola Publicznego w Tłuchowie Wykonawca dostarczy do kuchenki   
w Przedszkolu w Tłuchowie. W wymienionych placówkach posiłki będą wydawane uczniom przez osoby wyznaczone przez dyrektorów tych placówek. Do spożycia posiłków wykorzystane zostaną naczynia oraz sztućce będące na stanie tych placówek.

**7**. Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu dwóch kolejnych tygodni.

**8.** Dostarczane posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być przygotowywane z pełnowartościowych, posiadających aktualne terminy ważności artykułów spożywczych, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej i wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno- sanitarnych. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) oraz w przepisach wykonawczych do tej ustawy.

**9**. Posiłki muszą być dostarczone do każdej z placówek najpóźniej do godziny 9:00. Pomieszczenia i podawanie posiłków zapewniają poszczególne placówki.

1. Dostarczone posiłki powinny być gotowe do spożycia i o odpowiedniej temperaturze (zgodnie z zasadami wynikającymi z systemu HACCP oraz dobrych praktyk: higienicznej   
   i produkcyjnej).
2. Posiłki będą dostarczone do placówek na koszt Wykonawcy środkiem transportu przystosowanym do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia,   
   w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca na swój koszt zapewnia załadunek i rozładunek dostarczanych posiłków, jak również czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
3. Brudne naczynia i sztućce będą myte, wyparzane i odpowiednio przechowywane   
   w stołówce szkolnej/kuchence szkolnej/przedszkolnej. Obowiązki w tym zakresie nie należą do Wykonawcy.
4. W szkołach każdy posiłek będzie składał się z jednego dania tj. dwa dni w tygodniu   
   z zupy z wkładką (mięso) i kromką chleba oraz surowy owoc podawany w całości (np. banan, jabłko, gruszka, brzoskwinia, pomarańcza), trzy dni w tygodniu z drugiego dania   
   z kompotem owocowym. Jedna porcja zupy z wkładką musi posiadać pojemność nie mniejszą niż 450 ml. Jedna porcja drugiego dania mięsnego lub bezmięsnego musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: mięso – 100g, porcja warzyw (surowych lub przetworzonych) – 150 g oraz ziemniaki lub ryż, kasza, makaron- 150 g   
   z dodatkami. Jeden raz w tygodniu drugie danie bezmięsne musi stanowić ryba pod różną postacią. Ponadto drugie danie bezmięsne mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki. Jeden raz w tygodniu drugie danie mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z serem lub krokiety – w ilości 400 gramów. Dodatkowo do drugiego dania 200 ml kompotu owocowego.
5. W przedszkolu codziennie będzie obiad dwudaniowy (o zmniejszonej gramaturze). Pierwsze danie: zupa 250 ml. Drugie danie musi być posiłkiem mięsnym lub bezmięsnym. Jedna porcja drugiego dania mięsnego musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 160 gramów, w tym: mięso - 60 gramów, porcja warzyw (surowych lub przetworzonych) 50 gramów oraz ziemniaki lub ryż, kasza, makaron - 50 gramów, dodatkowo kompot owocowy – 200 ml. Drugie danie bezmięsne mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki   
   z dodatkami lub krokiety o gramaturze nie mniejszej niż 160 gramów, dodatkowo kompot owocowy – 200 ml.
6. Jadłospisy układane będą przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do dyrektorów placówek i do Zamawiającego z 5 dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania/zupy.
7. Wykonawca będzie przygotowywał jadłospis na okres kolejnych 10 dni żywieniowych   
   i dostarczy go do dyrektorów placówek i do Zamawiającego z 5 dniowym wyprzedzeniem. W jadłospisie Wykonawca musi podać informacje o gramaturze oraz kaloryczności poszczególnych posiłków. Jadłospis powinien być urozmaicony i zbilansowany, a rodzaj dania, zupy lub owocu nie może powtarzać się w ciągu kolejnych 10 dni żywieniowych.
8. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i wydawania posiłków zgodnie   
   z normami żywieniowymi stosowanymi w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży określone w szczególności w rozporządzeniu 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 (Dz. U. poz. 1154) z uwzględnieniem zmian ww. przepisów w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
9. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków są po stronie dyrektorów placówek i z nimi należy uzgadniać wszystkie szczegóły z tym związane.
10. Informacje o dodatkowych dniach wolnych od nauki szkolnej lub o zmianach w liczbie dostarczanych posiłków dyrektorzy poszczególnych placówek lub osoby przez nich upoważnione, przekażą Wykonawcy co najmniej z 3 dniowym wyprzedzeniem. O potrzebie dożywiania grupy dzieci w czasie ferii zimowych lub w wybranych okresach wakacji Zamawiający powiadomi Wykonawcę z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem podając okres dożywiania oraz liczbę dzieci objętych dożywianiem.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz   
    w Warunkach Zamówienia kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
12. Dla potrzeb badań żywności przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną (SANEPID) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez 48 godzin po 150 gramów każdej części składowej potraw; po upływie tego czasu próbki posiłków mogą być zniszczone.

**§ 3**

1. Cena jednego posiłku, o którym mowa w § 1, wynosi ……….. zł netto (słownie złotych…), ……… zł brutto (słownie złotych……………….).
2. W cenie jednostkowej netto uwzględnione są wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym dowóz posiłków do miejsc ich wydawania.
3. Cena jednostkowa netto pozostaje niezmienna do końca realizacji przedmiotu zamówienia i nie podlega waloryzacji.
4. Wykonawca nie może żądać podwyższenia ceny jednostkowej netto, nawet jeśli   
   z przyczyn od niego niezależnych, nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
5. W przypadku zmiany przepisów dotyczących podatku VAT, Wykonawca zobowiązany będzie do naliczania podatku VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami w dniu wystawienia faktury.
6. Wartość umowna za wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z ofertą Wykonawcy wynosi: ……………… zł brutto.

**§ 4**

1. Zapłata za przedmiot umowy odbywać się będzie sukcesywnie, fakturami częściowymi wystawianymi za okres rozliczeniowy trwający jeden miesiąc kalendarzowy.

2. Wartość zrealizowanego przedmiotu umowy w okresie rozliczeniowym, o którym mowa   
w ust. 1, będzie obliczana na podstawie ilości faktycznie dostarczonych w danym okresie porcji posiłków i ceny jednostkowej brutto za jeden posiłek.

3. Należność jest płatna w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

**§ 5**

1. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczanych posiłków Zamawiający najpóźniej w następnym dniu roboczym zgłosi zastrzeżenia Wykonawcy telefonicznie, faxem oraz potwierdzi ten fakt niezwłocznie na piśmie.
2. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia zastrzeżeń i wyeliminowania ich przy najbliższej dostawie posiłków.

**§ 6**

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie lub życie dzieci objętych dożywianiem.

**§ 7**

1. W przypadku nie wywiązywania się stron z postanowień niniejszej umowy, strony mogą rozwiązać umowę za miesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. W przypadku naruszenia przez Wykonawcę warunków sanitarno – epidemiologicznych rozwiązanie umowy nastąpi ze skutkiem natychmiastowym.
3. W przypadku dwukrotnego nienależytego wykonania zamówienia (w szczególności poprzez: niewłaściwą gramaturę posiłku lub niewłaściwą temperaturę posiłku), Zamawiający może odstąpić od umowy z winy Wykonawcy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn.

**§ 8**

1. W przypadku rozwiązania umowy z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, od wartości niezrealizowanej części umowy (ilość dni x ilość dzienna posiłków x cena jednostkowa brutto za posiłek).
2. Poza przypadkiem wymienionym w ust. 1 Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy kar umownych:
3. za pierwszą nieterminową dostawę posiłków w danym miesiącu z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 100,00 zł,
4. za każdą następną nieterminową dostawę posiłków w danym miesiącu z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 200,00 zł,
5. za każdy przypadek dostarczenia posiłków niezgodnie z jadłospisem w wysokości 200,00 zł,
6. za każdy przypadek wystąpienia niewłaściwej gramatury lub niewłaściwej temperatury posiłku w wysokości 200,00 zł.
7. Zamawiający może potrącić kary umowne z wynagrodzenia.
8. W przypadku powstania szkód z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższających wysokość kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych (odszkodowanie uzupełniające).

**§ 9**

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadkach, gdy:

* 1. nastąpi zmiana przepisów wpływających na realizację przedmiotu umowy,
  2. wystąpi możliwość wprowadzenia zmian w sposobie wykonania przedmiotu umowy, jeżeli te zmiany są korzystne dla Zamawiającego,
  3. wystąpi konieczność zmiany terminu lub sposobu realizacji umowy wynikająca   
     z zaistnienia niemożliwej wcześniej do przewidzenia okoliczność, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności i mającej wpływ na wykonanie umowy.

**§ 10**

1. Wszelkie pisma przekazane za pomocą faxu uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.
2. Zawiadomienia będą wysyłane na adresy i numery telefaksów podane przez Strony.
3. Każda ze stron zobowiązana jest do informowania drugiej strony o każdej zmianie siedziby lub numeru telefaksu. Jeżeli strona nie powiadomiła o zmianie siedziby lub numeru telefaksu, zawiadomienia wysłane na ostatni znany adres siedziby lub numer telefaksu, strony uznają za doręczone.

**§ 11**

* 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustaw: Kodeks cywilny i o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
  2. Ewentualne spory wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.