**Załącznik nr 3**

**do zapytania ofertowego na świadczenie usługi wyżywienia dzieci (cateringu) uczęszczających**

**do klubu dziecięcego EKO MALUCH w Rogiedlach**

*Projekt*

**UMOWA**

zawarta w dniu …………….r. w Dobrym Mieście pomiędzy:

Lokalną Grupą Działania „Warmiński Zakątek”, ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto reprezentowaną przez:

Małgorzatę Dorotę Ofierską - Prezes

zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

………………………..

NIP ……………., REGON ……………….

reprezentowanym przez:

…………………..

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”

zaś wspólnie zwanych dalej „Stronami”

została zawarta umowa następującej treści:

# Przedmiot umowy

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi wyżywienia dzieci (catering) w ramach projektu pt: *„EKO*

*MALUCH”* realizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalnego Programu

Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020; Oś Priorytetowa 10 -

Regionalny rynek pracy, Działanie 10.4 - Pomoc w powrocie lub wejściu na rynek pracy osobom

sprawującym opiekę nad dziećmi do lat 3. Usługa wyżywienia dzieci będzie świadczona pod adresem

funkcjonowania klubu dziecięcego, tj.: Rogiedle 27, 11-135 Lubomino.

2. Zakres zamówienia obejmuje:

a) przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie zestawów posiłków dla szesnaściorga

dzieci (lub mniejszej liczby, po wcześniejszym zgłoszeniu zapotrzebowania, zgodnie z

punktem 3 ppkt c zapytania ofertowego),

b) w przypadku zgłoszonego zapotrzebowania Opiekuna, potwierdzonego orzeczeniem

lekarskim przygotowanie posiłków dietetycznych dla określonych dzieci.

c) rozładunek posiłków do miejsca docelowego: wydzielonego pomieszczenia kuchennego w

Klubie Dziecięcym EKO MALUCH (Rogiedle 27, 11-135 Lubomino),

d) dostawę posiłków ciepłych - obiadowych - I i II danie w termosach i pojemnikach izolacyjnych

utrzymujących ciepło posiłków przez co najmniej 4 - 6 godzin.

3. Liczba podopiecznych klubu dziecięcego EKO MALUCH: 16.

4. Faktyczna liczba dziennych dostaw jest zgłaszana w zapotrzebowaniu na dany dzień najpóźniej

do godziny 16.30 dnia poprzedzającego.

5. Przy braku informacji o zmianie liczby posiłków dostarczana będzie ilość posiłków wynikająca z ostatniej

informacji od Zamawiającego.

# § 2

1. Wykonawca przygotowuje posiłki o najwyższym standardzie z produktów o najwyższej jakości. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
2. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy musi posiadać stosowne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.
3. Przygotowywanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz.914) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywości i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
   1. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
   2. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);
   3. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).

# Warunki realizacji umowy

**§ 3**

1. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu na adres wskazany w §1 pkt. 1,

obejmuje dzienny zestaw śniadaniowy: śniadanie, obiad złożony z dwóch dań (każde danie będzie

podawane w różnych godzinach dnia), podwieczorek.

2. Minimalne wymagania dotyczące posiłków:

a) wszystkie posiłki powinny być przygotowywane na podstawie jadłospisu układanego przez

Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i zatwierdzanego przez osobę posiadającą

uprawnienia dietetyka, dostarczanego Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed okresem jego

obowiązywania, z zastrzeżeniem ze Zamawiający może wnosić zmiany do jadłospisu.

Jadłospis powinien uwzględniać zgłoszone diety pokarmowe,

b) składniki, z których przygotowywane będą posiłki z certyfikatami ekologicznymi. Ze względu

na sezonową dostępność produktów ekologicznych menu powinno być dostosowane do

możliwości biorynku. W sezonie do przygotowania posiłków Wykonawca zastosuje świeże

warzywa i owoce. Do słodzenia należy wykorzystać inulinę, ksylitol lub suszone owoce.

Posiłki przygotowywane z minimalnym użyciem soli, w razie konieczności solone wyłącznie

solą himalajską. Nie dopuszcza się użycia sztucznych substancji konserwujących,

zagęszczających, barwiących i aromatyzujących,

d) jadłospis powinien być urozmaicony, zestaw posiłków nie może powtarzać się w tym samym

tygodniu,

e) potrawy w przewadze powinny być gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone,

f) gramatura posiłków jest nie mniejsza niż:

- śniadania i podwieczorki - wg jadłospisu,

- obiad: zupa - 300 ml, danie mięsne - 50 gram, kasza / ryż / ziemniaki - 100 gram, surówka /

jarzynka - 50 gram.

g) łączna wartość kaloryczna posiłków powinna wynosić około 1300 kcal.

h) posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diety ogólnej, bezmlecznej, lub innej

wskazanej przez Opiekunów dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

3. Końcowy odbiór i zakończenie wykonywania usługi potwierdzone zostanie protokołem zdawczo-

odbiorczym podpisanym przez obie strony.

# § 4

1. Do obowiązków wykonawcy należy:
   1. Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;
   2. Zapewnienia termosów do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw
   3. Mycie, wyparzanie i odbiór termosów;
2. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.
4. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania pozostałości po posiłkach.

# § 5

# Posiłki o których mowa w § 3 pkt. 1, wykonawca będzie dostarczać od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach ustalonych przez strony umowy.

# § 6

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

# Termin realizacji umowy

**§ 7**

Umowa zostanie zawarta na okres od 1.05.2020 do 6.10.2021 roku.

# Wynagrodzenie/warunki płatności

**§ 8**

1. Łączna cena za dzienny zestaw śniadaniowy to …zł brutto.
2. Cena jednostkowa przedmiotu umowy uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją umowy i nie podlega zmianie w okresie realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy za okresy miesięczne będzie ustalane w oparciu o iloczyn faktycznie dostarczonej ilości posiłków w ciągu miesiąca oraz ceny jednostkowej posiłku.
4. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy

………………………………………………………………… w terminie 7 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury.

1. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko - Mazurskiego na lata 2014-2020.

# Kary umowne

**§ 9**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niedostarczenie obiadów w danym dniu w wysokości 10% wartości tych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 30 dni od wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy.
3. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy - na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.
4. W przypadku zwłoki w zapłacie wynagrodzenia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe.

# § 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia w następujących przypadkach:
   1. w przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, po trzykrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych pisemnie zastrzeżeń.
   2. w przypadku przerwy w dostawie obiadów dłuższej niż 5 dni.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia a okres wypowiedzenia wynosi jeden miesiąc.

# § 11

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd cywilny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

# Postanowienia końcowe

**§ 12**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w następujących przypadkach:
   1. zmiany nazw, siedziby stron umowy, numerów kont bankowych, innych danych identyfikacyjnych;
   2. ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
   3. znacznej zmianie kosztów wpływających na ostateczny koszt przygotowania posiłków.
2. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez stronę pisemnego uzasadnienia.
3. Zmiany umowy będą dokonywane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

………………………………… …………………………………