

UMOWA NR SP.022. 2020.BK

zawarta w Sulechowie dniu..... roku pomiędzy

Nabywcą :Powiatem Zielonogórskim ul. Podgórna 5, 65-057 Zielona Góra NIP 9730588217 reprezentowanym przez **Odbiorcę**: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie ul. Piaskowa 53 w imieniu którego działa :

1. Jerzy Rozynek – dyrektor
 2. Marzena Dąbrowska - główny księgowy
- zwaną dalej „**Zamawiającym**” z jednej strony

a

NIP:, Regon:reprezentowaną przezzwanym dalej „**Wykonawcą**” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie o następującej treści:

§ 1

- 1.Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie ,zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
- 2.Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie, śniadań i kolacji) dla uczniów Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie.

2.Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć średnio 27 obiadów,
- dziennie należy dostarczyć średnio 27 śniadań,
- dziennie należy dostarczyć średnio 27 kolacji,

3.W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby osób korzystających z posiłków w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający zastrzega sobie prawo do wzrostu lub spadku ilości zamawianych posiłków w stosunku do ilości określonej w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawę do zgłoszenia roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.

4. Realizacja zamówienia będzie realizowana w zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju.

5.Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem na podstawie wystawionych faktur VAT z terminem płatności **14 dni**. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez

Wykonawcę w danym miesiącu. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

6. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01 września 2020r. do 25.06.2021 r. od poniedziałku/ w poniedziałki bez śniadań/ do piątku / w piątki bez kolacji/, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. O zmianie liczby posiłków Wykonawca będzie informował dzień wcześniej do godz. 15.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi.

8. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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. z 2016 r. poz. 1154).

10. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 15-19 lat (szkoła średnia). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb młodzieży, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnianie indywidualnych potrzeb alergików). W jadłospisie przy danym produkcie wyszczególniać proszę alergeny.

12. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe np:

- w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
- zupa: gramatura – ok. 450 ml
- pieczywo – 50 g
- drugie danie:
- sztuka mięsa / drób / ryby /bez panierki, kości i sosu– 100 g
- kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- sos- 100g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 250 g
- surówka / warzywa gotowane – 150 g
- pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
- kompot – 250 ml
- owoc 1 szt – 100g

13. Śniadanie musi spełnić następujące warunki ilościowe np:

- Zupa mleczna 450ml lub napój mleczny-250ml
- Wędlina 70% mięsa/ żółty ser-60g

- masło prawdziwe 82% tłuszczu- 20g
- Kielbasa na gorąco /parówka 70% mięsa/ 2 szt 100-120g
- Pieczywo: bułka razowa/ bułka razowa z ziarnem/ graham/ bułka pszenna- 80g
- Pasztet drobiowy- 80 g 70% mięsa
- Jajecznica ze szczypiorkiem- 120g
- Pieczywo: pełnoziarniste, żytnie, razowe, pszenne, -120g
- Miód prawdziwy/dżem
- Herbata z cytryną i cukrem
- Warzywa: / sałata 2 liście /, /ogórek 50g/, / pomidor 70g/, papryka 60g/
- Sok 1 szt 200ml/ jogurt 100-150g 1 szt/ owoc 100g- 1 szt/ drożdżówka 1 szt/ pączek/ -1 szt
- Ketchup, musztarda

14. Kolacja musi spełniać następujące warunki ilościowe np:

- Wędlina drobiowa/ wieprzowa 70% -60g /żółty ser/- 60g
- Sałatka jarzynowa-180g
- Sałatka z tuńczykiem-180g
- Kielbasa z rusztu z cebulką – 100g
- Masło -20g 82% (prawdziwe)
- Miód prawdziwy/ dżem
- Herbata z cytryną -250ml
- Kawa inka/ kakao/- 250ml
- Pasta z jaj/pasta z makreli-100g
- Ryba po grecku-150g
- Zapiekanka makaronowa/zapiekanka z ziemniaków-250g
- Warzywa:/sałata 2 liście/ogórek 50g/pomidor 70g/ papryka 60g/
- Jajo na twardo 2 szt + sos jogurtowo – majonezowy
- sok 200ml
- owoc 100g 1 szt

15. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
- w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy danie mięsne, 1 rybne, 1 danie bezmięsne lub półmięsne, wszystkie dania drugie z surówką, (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny) kompot i owoc do każdego obiadu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone maksymalnie dwa razy w tygodniu,
- jadłospis tygodniowy powinien zawierać dodatki skrobiowe typu : kasze, makarony, ryż, ziemniaki, kluski śląskie, pyzy drożdżowe, kopytka,
- 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, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

16. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

17. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

19. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

20. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań w których będą dostarczane posiłki zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

21. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt (transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń) pod wskazany adres Zamawiającego.

22. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).

23. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków młodzieży korzystającej z usług cateringu.

24. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i sprzątaniem pomieszczeń, w których wydawany jest catering ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

25. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków – Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

§ 3

Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1, 2, 3 umowy.

§ 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę obiadu, w wysokości zł brutto
słownie: 00/100
/gdzie koszt wsadu stanowizł, a koszt wytworzeniazł
2. Strony uzgadniają jednostkową cenę śniadania, w wysokościzł brutto
słownie:00/100
/gdzie koszt wsadu stanowi zł, a koszt wytworzenia zł
3. Strony uzgadniają jednostkową cenę kolacji, w wysokości zł brutto
słownie:00/100
/ gdzie koszt wsadu stanowi zł, a koszt wytworzenia zł

4. Całodzienny koszt wyżywienia na 1 osobę będzie wynosił :zł brutto
Słownie:złotych 00/100
5. Cena jednostkowa w/w posiłków , o której mowa nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1,2, 3 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1, 2, 3
3. Liczba i rodzaj posiłków ustalana będzie przez jednostkę organizacyjną Zamawiającego, w zależności od sytuacji finansowej w danym roku budżetowym, o czym poinformuje Wykonawcę na co najmniej 1 miesiąc przed zmianą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym , z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawę do zgłoszenia roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków .
6. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.
7. W przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
8. Wykonawca na własny koszt zagospodaruje odpady organiczne pozostałe po posiłkach. Ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach (Dz. U. z 2013r., poz 21.)

§ 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia za posiłki będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę dla Zamawiającego:
Nabywca: Powiat Zielonogórski ul. Podgórna 5, 65-057 Zielona Góra NIP 9730588217
Odbiorca: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie ul. Piaskowa 53, 66-100 Sulechów
2. Wynagrodzenie za przygotowane posiłki przez **Wykonawcę** płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony od 01 września 2020r. do 25.06.2021r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.

3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
- zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
 - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
 - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
 - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

§ 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: