

UMOWA NR/2022

projekt

Zawarta dnia r. w Kleczewie pomiędzy:

Powiatem Konińskim, z siedzibą Al. 1 Maja 9, 62-510 Konin, NIP 6652906178 reprezentowanym przez Panią Anetę Kalinę Szczepaniak-Dyrektora Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie, Pl. J. Piłsudskiego 13, 62-540 Kleczew

zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a

.....
reprezentowanym przez

zwanego w dalszej części umowy **Wykonawcą**.

Zwanych w dalszej części umowy łącznie **Stronami**.

Strony oświadczają, że niniejsza umowa została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego, na podstawie „Regulaminu Zamówień Publicznych, których wartość nie przekracza 130 000 PLN w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie” wprowadzonego do stosowania Zarządzeniem Dyrektora nr 16/2020/2021 z dnia 30.11. 2020 r.

§1

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostarczenie dwudaniowego obiadu dla maksymalnie 22 uczniów oddziału Mistrzostwa Sportowego w wieku 15-16 lat w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie i 2 opiekunów, z zastrzeżeniem codziennego monitoringu liczby osób korzystających z obiadu, w okresie od stycznia do czerwca 2022 r. (z możliwością przedłużenia do końca roku) z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki .

§2

1. Wykonawca jest zobowiązany do sukcesywnego świadczenia usług w terminie funkcjonowania szkoły. Posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.
2. Godziny wydawania posiłków: od godziny 12.10 do godz. 12.25

3. W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, Wykonawca zobowiązuje się do dostawy obiadów o innej godzinie- po wcześniejszym uzgodnieniu z zamawiającym.
4. Na wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się w godzinach określonych w pkt 2 niniejszego paragrafu.

§3

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi , o których mowa w §1 , które będą spełniać następujące wymogi:
 - a) obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich pojemnikach jednorazowych, przeznaczonych do tego celu, wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłek przed wylaniem oraz schłodzeniem
 - b) Pojemniki po obiedzie będą zutylizowane przez wykonawcę
 - c) Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do ZSOT w Kleczewie Zamawiającego realizowana będzie przez Wykonawcę oraz na jego koszt.
 - d) Transport posiłków do Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków. Środki transportu żywności powinny posiadać atesty PZH.
2. Zasady przygotowywania posiłków:
 - a) Posiłki powinny spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP. Personel wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
 - b) Wyklucza się posiłki na bazie Fast-Food
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do przesłania tygodniowego jadłospisu z odpowiednim wyprzedzeniem.
 - d) Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP i aktualnymi przepisami prawa
 - e) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

- f) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć wpływ na zdrowie.

§4

Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) Przygotowywania posiłków zgodnie z przedstawionymi jadłospisami oraz dostarczenia ich do ZSOT w Kleczewie drogą mailową.
- b) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień
- c) Wydawania posiłków przez odpowiedni wykwalifikowany personel, posiadający bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia
- d) Sprzątnięcia pojemników jednorazowych po posiłku wraz z odebraniem resztek żywieniowych. Koszt transportu resztek żywieniowych ponosi Wykonawca
- e) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym
- f) Pobierania i przechowywania próbek potraw na terenie placówki i w siedzibie Wykonawcy
- g) Przedkładania Zamawiającemu kopii każdego protokołu z przeprowadzonej kontroli sanitarnej i aktualnych badań pracowników mających kontakt z żywnością.
- h) Prowadzenia rejestru monitoringu temperatur potraw
- i) Prowadzenia rejestru monitoringu kontroli środka transportu
- j) Zapewnienia osobie wydającej żywność czepka, fartucha, rękawiczek oraz maseczki (w razie obostrzeń epidemiologicznych.

§5

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość oraz estetykę serwowania posiłków
2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno- epidemiologicznymi
3. Przekazanie Zamawiającemu kopii protokołu kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny.
4. Leczenie ucznia i związane z tym koszty powstałe na skutek zatrucia pokarmowego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§6

Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest

.....nr telefonu.....,

adres e-mail:.....

§7

1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.
2. Ceny określone formularzu ofertowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
3. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.
4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
5. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego.
6. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydawanych posiłków.
7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§8

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
 - 2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.
2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

3. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§9

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

3. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§10

Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§11

1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o zamówieniach publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

§12

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

Zamawiający

Wykonawca