

UMOWA NA USŁUGĘ PRZYGOTOWANIA, DOSTAWĘ I WYDANIE GORĄCEGO POSIŁKU DWUDANIOWEGO DLA INTERNATU ZSP NR 1 W SIERADZU

Zawarta w dniu pomiędzy Powiatem Sieradzkim z siedzibą Plac Wojewódzki 3, 98-200 Sieradz, numer identyfikacji podatkowej NIP: 827-22-70-396 - Zespołem Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Sieradzu z siedzibą przy ul. Piłsudskiego 5, 98-200 Sieradz, zwanym dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez pana dyrektora **Michała Klubę** na podstawie Uchwały Nr 56/2019 Zarządu Powiatu Sieradzkiego z dnia 15 kwietnia 2019 r.

a

.....
.....NIP.....REGON.....
reprezentowaną przez.....
zwanego dalej **Wykonawcą**.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu gorącego posiłku dwudaniowego(zupa + drugie danie) do Internatu Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Sieradzu w okresie od **05 września 2019 r. do 05 czerwca 2020 r.** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień uczniów.
3. W przypadku gdy łączna dostawa posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
4. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o ilości zamówionych obiadów w każdy dzień nauki szkolnej do godziny 9.00.
5. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy Internatu, dostawa i wydanie obiadu odbędzie się o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

6. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania dekadowego jadłospisu.

Opracowany jadłospis Wykonawca przekłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane z godnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa

10. Posiłki powinny posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2015 r. Poz. 1256- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup i środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać artykuły spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach), być sporządzane zgodnie z zasadami i przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi tej ustawy (Dz. U. z 2015 poz. 594)

11. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się przez 10 dni,

b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy, gotowane, pieczone i duszone, sporadycznie smażone,

d) do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie ryb i drobiu, umiarkowane stosowanie cukru i soli, natomiast stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także roślin strączkowych,

- 13.** Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 14.** Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości stolików i podłogi w trakcie wydawania posiłków jak i po ich zakończeniu.
- 15.** Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami i systemem HACCP.
- 16.** Dokumenty jakie Wykonawca musi dostarczyć do Zleceniodawcy:
 - a) dokument potwierdzający posiadanie zezwolenia Państwowej Inspekcji sanitarnej na prowadzenie usługi cateringowej -kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną,
 - b) dokument potwierdzający dopuszczenie przez Państwową Inspekcję Sanitarną środka transportu, wykorzystywanego do przewozu posiłków – kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną,
 - c) dokument z Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzający wdrożenie systemu HACCP,
 - d) dokument potwierdzający odbiór i unieszkodliwienie odpadów pokonsumpcyjnych.
- 17.** Wykonawca dostarczy obiad dwudaniowy do Internatu ZSP Nr 1 w dni nauki szkolnej w godzinach od 15.00 do 16.00
- 18.** Osoba odpowiedzialną ze strony Zleceniodawcy za kontakty w sprawach szczegółowej realizacji umowy jest Dyrektor szkoły lub osoba upoważniona.
- 19.** Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 20.** Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności i będzie realizowany na koszt Wykonawcy.
- 21.** W razie nienależycie wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamacje najpóźniej następnego dnia.

22. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w formie telefonicznej.
23. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
24. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, karną i administracyjną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu, transporcie i wydawaniu, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionej młodzieży.
25. Wykonawca nie ma prawa zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.
26. Jednostkowy koszt posiłku ustala się na kwotę **złotych brutto**
(słownie brutto)

Na koszt posiłku składają się:

- a) przygotowanie posiłku
 - b) dowóz do Internatu ZSP Nr 1
 - c) wydanie posiłku przez osobę upoważnioną przez Wykonawcę
27. W okresie trwania niniejszej umowy cena wszystkich kosztów związana z realizacją zamówienia nie może ulec zmianie.
28. Zamawiający za przygotowane, dostarczone i wydane posiłki płacić będzie Wykonawcy w okresach miesięcznych po przedłożeniu faktury.
29. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie do 14 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
30. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.
31. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach:

- 1) za dostarczenie posiłków, do sporządzenia których zostały użyte zepsute produkty, które utraciły datę ważności – równowartość dwukrotnej wartości wynagrodzenia z poprzedniego miesiąca,
- 2) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – równowartość trzykrotnej wartości wynagrodzenia z poprzedniego miesiąca.

32. Umowa ulega rozwiązaniu bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:

- 1) Negatywnej opinii Sekcji Nadzoru Nad Żywnością, Żywieniem i Przedmiotami Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej dotyczącej spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji, transportu i wydawania żywności,
- 2) Negatywnej opinii Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej dotyczącej norm żywieniowych.

33. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku:

- 1) wystąpienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, a odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach,
- 2) wszczęciem postępowania o ogłoszenie upadłości albo likwidacji firmy Wykonawcy, bądź wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
- 3) W sytuacji uporczywego nie wywiązania się Wykonawcy ze swoich obowiązków.

34. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

35. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

36. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego oraz Kodeksu Cywilnego.

37. Strony postanawiają, iż właściwym do rozstrzygania sporów wynikłych na podstawie niniejszej umowy jest Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

38. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego. Jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA ;

ZAMAWIAJĄCY;

...

...

.

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

.