

## Projektowane postanowienia umowy na usługi cateringowe

Zawarta w dniu pomiędzy:

**Powiatem Belchatowskim z siedzibą: 97-400 Belchatów, ul. Pabianicka 17/19 NIP 7692204721, reprezentowanym przez Grażynę Frontczak – Dyrektora Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kilińskiego w Zelowie: 97-425 Zelów, ul. Kilińskiego 5, działającego z upoważnienia do składania oświadczeń woli związanych z prowadzeniem bieżącej działalności powiatu, wydanego na podstawie art. 48 ust. 2 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz.U. z 2016 poz. 814 i poz. 1579) – zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym**

a wykonawcą usługi ....., prowadzącym działalność gospodarczą  
– ....., NIP: .....,  
REGON: .....,

zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą.

W trybie zapytania ofertowego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego do kwoty 130 000 PLN, zawarto umowę następującej treści:

### § 1. Przedmiot i zakres umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w **Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kilińskiego w Zelowie** w terminie: **od 1 września 2021 r. do 23 grudnia 2022 r.** z zastrzeżeniem możliwości wyłączenia dostaw w okresie przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktycznych przewidzianych w harmonogramie pracy szkoły.

2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie:

2.1. Przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków wraz z napojami dla około 20 wychowanków internatu w wieku od 15 do 19 lat – 85% stanowią chłopcy, **posiłki dostarczane będą w opakowaniach jednorazowych dla każdego ucznia oddzielnie - nabywcą tej usługi będzie Zamawiający,**

- I śniadanie i II śniadanie od wtorku do piątku
- obiad dwudaniowy z kompotem od poniedziałku do piątku,
- kolacja od poniedziałku do czwartku

2.2. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie około 20 obiadów dwudaniowych z kompotem w opakowaniach jednorazowych dla każdego ucznia oddzielnie dla uczniów ZSP w Zelowie. Nabywcą usługi będą uczniowie Szkoły.

3. Wymagane jest dostarczenie posiłków do placówki w ustalonych godzinach, z zachowaniem wyznaczonego cyklu pór posiłków:

| Lp. | Nazwa posiłku                              | Godzina przywozu |
|-----|--|------------------|
| 1.  | I śniadanie i II śniadanie                 | 6 <sup>30</sup>  |
| 2.  | obiad dwudaniowy (szkoła)                  | 12 <sup>20</sup> |
| 3.  | obiad dwudaniowy (wychowankowie internatu) | 12 <sup>20</sup> |
| 5.  | kolacja                                    | 18 <sup>00</sup> |

\*Podane pory przywozu i wydania posiłków dotyczą dni od wtorku do czwartku. W poniedziałki zgodnie z w/w harmonogramem zostaną dostarczone wszystkie posiłki z wyjątkiem śniadania, a w piątki wszystkie posiłki z wyjątkiem kolacji.

3. Wymagane jest dostarczenie obiadów do placówki o ustalonej godzinie.
4. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) lub sms przez Zamawiającego, w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia do godziny 14<sup>00</sup>.
5. W sytuacjach szczególnych np. zorganizowane wyjazdy młodzieży szkolnej Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inną formę przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę, przy udziale dietetyka, na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu pocztą elektroniczną na adres: zsp.kilinski.zelow@gmail.com najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej.
7. W każdym miesiącu musi być zachowana proporcja pomiędzy wkładem (ceną surowców) a pozostałymi kosztami, wynikająca ze złożonej oferty. Proporcja może wynikać z uśrednienia kosztów dla całego miesiąca.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.),
  - b) dotrzymania odpowiednich temperatur dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,

- c) stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie 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).
- d) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.
- e) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 14 do 19 lat wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
- f) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia.
- g) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- h) zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb żywionych uczniów i wychowanków internatu, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików.
- i) natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem,
- j) 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.

## **§ 2. Nadzór nad realizacją umowy**

1. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do nadzoru nad realizacją umowy i kontaktów z Zamawiającym jest....., nr telefonu..... adres e-mail:.....
2. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą jest ..... nr telefonu ..... adres e-mail .....

## **§ 3. Cena i warunki płatności**

1. Strony ustalają cenę jednostkową brutto całodziennego wyżywienia wychowanka internatu ..... PLN, w tym:
  - a) **I śniadanie – ..... PLN brutto,**

b) **II śniadanie** – ..... **PLN brutto**,

c) **obiad** – ..... **PLN brutto**,

d) **kolacja** – ..... **PLN brutto**,

Słownie cena całodziennego wyżywienia od 1 osoby brutto: .....

2. W zakresie określonym przez § 1 pkt 2.2. Strony ustalają cenę jednostkową brutto obiadu dla ucznia na kwotę ..... PLN.

Słownie cena obiadu od 1 osoby brutto: .....

3. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez cały okres trwania umowy.
4. Rozliczenie za wykonane usługi, których nabywcą jest Zamawiający, następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki. W przypadku wykonania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o niewykonanie części usługi.
5. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie rozliczeń dostarczanych posiłków i złożonych zamówień.
6. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja według wzoru określonego przez Zamawiającego, określająca ilość i rodzaj wydawanych posiłków (załącznik nr 7 do zapytania ofertowego).
1. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie usługi określonej w punkcie 2.1. na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy (z wydzielonym subkontem VAT), w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury (wychowankowie internatu).
2. Za realizację przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi fakturę VAT Nabywcy, którym jest:

Powiat Bełchatowski  
ul. Pabianicka 17/19  
97-400 Bełchatów  
NIP 7692204721

z zaznaczeniem odbiorcy i płatnika usługi, którym jest:

Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kilińskiego  
ul. Kilińskiego 5  
97-425 Zelów

3. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
4. Nabywcą usługi określonej w punkcie 2.2. są uczniowie lub rodzice uczniów. Rozliczają się bezpośrednio z Wykonawcą usługi na podstawie imiennie wystawionych faktur lub paragonów.

#### **§ 4. Kary umowne**

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
  - a) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości równowartości 30% kwoty faktury za poprzedni miesiąc,
  - b) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości równowartości 50% kwoty faktury za poprzedni miesiąc.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
3. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
4. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.
5. W przypadku zaistnienia przeszkód technicznych uniemożliwiających zachowanie ciągłości dostaw Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
6. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

#### **§ 5. Odstąpienie od umowy/ rozwiązanie umowy**

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.

#### **§ 6. Zmiany do umowy**

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

#### **§ 7. Postanowienia końcowe**

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

Zamawiający

Wykonawca