

Wzór umowy

Umowa zawarta w dniu w Braniewie pomiędzy:

Nabywcą: Powiat Braniewski, Pl. Józefa Piłsudskiego 2, 14-500 Braniewo,
NIP 582-160-80-53,

Odbiorcą: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy ul. Moniuszki 22E, 14-500
Braniewo

zwanym dalej **Zamawiającym a**

.....

zwanym **dalej Wykonawcą**

W wyniku wyboru Wykonawcy w trybie postanowień regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 130 000zł (uchwała Zarządu Powiatu Braniewskiego z dnia 21 grudnia 2020 - Nr 299/20).

została zawarta umowa następującej treści:

§1

1. Zamawiający na podstawie rozstrzygnięcia zamówienia w trybie rozeznania rynku nr sprawy P-SOSW-227-3/2022 zleca wykonanie usługi- „Przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków dla wychowanków SOSW w Braniewie” w roku szkolnym 2022/2023, w szczególności według kryteriów:
 - 1) W okresie zamówienia Wykonawca będzie przygotowywał dowoził i wydawał 3 pełne posiłki zazwyczaj dla około 40 wychowanków SOSW w Braniewie dziennie przez 4 pełne dni żywieniowe (od poniedziałku -obiad do piątku -śniadanie) w tygodniu uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zgodnie ze zgłoszonymi przez zamawiającego dietami, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania dzieciom.
 - 2) Ilość posiłków przewidzianych do wydania w okresie obowiązywania umowy określona w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna a zamawiający zapłaci wykonawcy wynagrodzenie za zamówioną ilość wydanych posiłków przypadających na jedną osobę w okresie obowiązywania umowy.
 - 3) Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej z wyjątkiem przerw świątecznych, wakacji letnich i zimowych, weekendów oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
 - 4) Posiłki mogą być wyjątkowo wydawane w soboty, niedziele i inne dni wolne od pracy, po uprzednim złożeniu zamówienia przez zamawiającego (telefonicznie, faksem lub na piśmie)

- 5) Wykonawca obowiązany jest do wydawania wszystkich posiłków na bazie pomieszczeń zamawiającego, mieszczących się w SOSW przy ul. Moniuszki 22E w Braniewie.
- 6) Korekty w liczbie i rodzaju wydawanych posiłków na dzień następny uwzględniane będą przez wykonawcę na podstawie dokumentu wydanego przez upoważnionego pracownika zamawiającego do godz. 13:00 każdego dnia. Zapotrzebowanie na liczbę i rodzaj posiłków wydawanych w soboty, niedziele czy inne dni wolne od pracy zgłaszane będą przez upoważnionego pracownika zamawiającego do piątku do godz. 15:00. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron.
- 7) Wykonawca obowiązany jest wydawać posiłki o stałych godzinach:
 - śniadanie 7:00 - 8:00
 - obiad 14:00 - 16:00
 - kolacja 18:00 - 19:00Godziny wydawania posiłków mogą ulec zmianie jeżeli zamawiający ustali inne - w takim wypadku zamawiający obowiązany jest poinformować wykonawcę o takiej zmianie przynajmniej na dzień przedtem.
- 8) Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 63 stopnie wewnątrz w momencie wydawania posiłku. Zamawiający na każde żądanie może przeprowadzić monitoring temperatur posiłków.
- 9) Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania tygodniowych jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i diety w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia z podaniem średniej wagowej przygotowywanych posiłków. Jadłospis winien być zgodny z przedstawianym przez Wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Jadłospis należy przedstawić do akceptacji osobie wyznaczonej przez zamawiającego w piątek poprzedzający kolejny tydzień żywienia. W ciągu trzech dni od dnia otrzymania jadłospisów zamawiający przedstawia korekty, które wykonawca obowiązany jest uwzględnić.
- 10) Tzw. wsad do kotła wynosi 14,81 zł. netto (16,00 brutto) na osobę dziennie. Wsadem do kotła uznaje się koszt surowców potrzebnych do przygotowania posiłków wraz z kosztami przygotowania posiłków. Do wsadu do kotła nie wlicza się zysku Wykonawcy.
- 11) Struktura śniadań w okresie tygodniowym musi uwzględniać: pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło i margarynę, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), produkty mleczne: płatki z mlekiem, kakao, herbatę, kawę zbożową, dżem, jogurt, twaróg, ser żółty, jaja ugotowane lub usmażone, grzane parówki.
- 12) Struktura obiadów: co tygodniowy jadłospis musi uwzględniać minimum trzy obiady mięsne (w ramach tzw. drugiego dania, z uwzględnieniem mięsa wieprzowego i mięsa drobiowego a raz na trzy tygodnie mięsa wołowego), jeden obiad z rybą (raz na dwa tygodnie), jeden obiad kluski, naleśniki, pierogi, makarony itp. Obiady składać się muszą z minimum dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz kompot lub napój. Do czterech obiadów w tygodniu dodatkami muszą być gotowane warzywa lub sałatka lub surówka.
- 13) Struktura kolacji musi uwzględniać dwa dania na ciepło w tygodniu i dwie sałatki (bez dodatku makaronu), pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło i margaryna, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe, kakao, herbatę, kawę zbożową, dżem.

- 14) Wykonawca zapewni urozmaicone posiłki z owocami i warzywami w zależności od sezonowości. Przynajmniej raz dziennie do posiłku podany musi być owoc lub warzywo.
 - 15) W przypadku wyjazdów wychowanków na wycieczki, obozy, zawody po uprzednim zgłoszeniu przez zamawiającego, wykonawca jest obowiązany przygotować suchy prowiant wg stawki wsadu do kotła na poszczególne posiłki.
 - 16) Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U. z 2006 roku, Nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami).
2. Wartość zamówienia strony ustalają na kwotę 24,00 zł brutto (22,22 netto) za 1 osobodzień żywienia.
 3. Cena obejmuje wszystkie koszty związane z zakupem, przygotowaniem i wydaniem posiłków wraz z podatkiem VAT. Cena określona w umowie nie może podlegać waloryzacji.
 4. Strony przyjmują do ustalenia kosztu usług świadczonych przez Wykonawcę stawkę w wysokości:
 - śniadanie- 7,00 zł (w tym 4,50zł wsad do kotła);
 - obiad- 11,00 zł (w tym 7,50zł wsad do kotła);
 - kolacja- 6,00 zł (w tym 4,00 zł wsad do kotła).

§2

- 1)W okresie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości i porządku na terenie wydawalni posiłków. Do czynności Wykonawcy należy sprzątanie: wydawalni posiłków i pomieszczeń do niej przyległych, zmywalni, oraz stołówki szkolnej. Za ład i porządek we wskazanych pomieszczeniach przed organem sanitarnym odpowiada Wykonawca. Po podpisaniu umowy, do końca sierpnia 2022r. Wykonawca zobowiązuje się do odmalowania wszystkich wynajmowanych pomieszczeń.
- 2) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną.
- 3)Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
- 4) Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 5)Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących.
- 6)Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku nie przygotowania zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełnia braki, natomiast przy wydaniu zamiennika posiłku zapewnia taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy.

- 8) Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachowanie ciągłości usługi. Wykonawca winien wskazać podwykonawcę, który wykona usługę na właściwym wymaganym przez Zamawiającego poziomie.
- 9) Wykonawca jest odpowiedzialny za gospodarkę odpadami powstałymi w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia.
- 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny, oraz przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
- 11) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydawanie posiłków odbywa się na terenie placówki Zamawiającego. Na tą okoliczność zostanie zawarta odrębna umowa uwzględniająca opłatę za zużyte media zgodnie z licznikami pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą, płatna przez Wykonawcę przelewem w ciągu 14 dni. Po zakończeniu umowy Oferent przekaze Zamawiającemu użyte pomieszczenia oraz sprzęt w stanie nie pogorszonym. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, naprawy i remonty urządzeń użytych w celu zachowania ich w stanie nie pogorszonym. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy, remonty użytych pomieszczeń w uzgodnieniu z Dyrektorem Ośrodka. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu użyte pomieszczenia i sprzęt w stanie nie pogorszonym.
- 12) Po zakończeniu umowy nastąpi komisyjny odbiór pomieszczeń i sprzętu.
- 13) Wykonawca przed złożeniem oferty może dokonać oględzin wydawalni posiłków, pomieszczenia magazynowego i socjalnego oraz wyposażenia będących przedmiotem zamówienia w godzinach od 08:00 do 12:00.
- 14) Wykonawca oświadcza, że stan techniczny użytych pomieszczeń jest mu znany
- 15) Wykaz wyposażenia pomieszczeń opisany będzie szczegółowo w protokole przekazania użytych pomieszczeń.
- 16) Wydanie pomieszczeń Wykonawcy nastąpi w dniu 19.08.2022r.
+6r.
- 17) Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego używać pomieszczeń osobom trzecim.
- 18) Wykonawca zapewni miejsce praktyk dla co najmniej pięciu uczniów Branżowej Szkoły I stopnia SOSW w Braniewie. W przypadku gdy miejsce praktyk będzie oddalone od szkoły więcej niż 5 km, Wykonawca/Pracodawca zapewni transport uczniom we własnym zakresie.

§3

1. Strony ustalają formę rozliczeń i płatności za przedmiot zamówienia na podstawie rejestrów żywieniowych z wykazem ilości poszczególnych posiłków, z zastrzeżeniem pkt 2 i 3.

2. Spóźnienia Wykonawcy dotyczące wydawania posiłków tj. śniadań od godz. 7.00; obiadów od godz.14.00 i kolacji od godz. 18.00 skutkują pomniejszeniem należnej mu opłaty (za opóźnione posiłki) o 50% za spóźnienie ponad 20 min. Szczegółowy wykaz opóźnionych posiłków będzie prowadzony przez Zamawiającego w porozumieniu z przedstawicielem Wykonawcy (osobą wydającą posiłki).
3. W przypadku nie przygotowania zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełnia braki , natomiast przy wydaniu zamiennika posiłku zapewnia taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy. Niedostosowanie wymogów żywieniowych do obowiązującego jadłospisu i gramatury skutkują pomniejszeniem należnej Wykonawcy opłaty (za niedostosowane posiłki) o 50%.
4. Zapłata nastąpi w formie przelewu na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od daty wpływu do Zamawiającego faktury Wykonawcy za okres rozliczeniowy wraz z rejestrem żywieniowym za ten okres i jadłospisem z gramaturą.

§4

1.Umowa zostaje zawarta na okres od dnia 01.09.2022r. do dnia 30.06.2023r. przy czym każdej ze stron przysługuje prawo jej rozwiązania za 3-miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkami na koniec miesiąca. Zamawiający ma prawo zerwać umowę ze skutkiem natychmiastowym jeżeli Wykonawca nie będzie przygotowywał posiłków zgodnie z przedstawionymi Zamawiającemu jadłospisami i ich gramaturą, o których mowa w §3 pkt 3 lub trzykrotnie w okresie rozliczeniowym spóźni się z wydawaniem posiłków o ponad 20 minut.

2. Umowa zostanie rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym w przypadku utraty przez wykonawcę uprawnień lub na podstawie zakazów wydanych przez właściwe organy.

3.W przypadku wad żywności, Zamawiający powiadomi Wykonawcę niezwłocznie o wykryciu wad.

§5

1. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

2. W przypadku rozwiązania umowy Wykonawca zobowiązuje się uregulować wszelkie zobowiązania wobec Zamawiającego tj. przekazać pomieszczenia oraz urządzenia wg protokołu zdawczo- odbiorczego, z zastrzeżeniem §2 pkt 11.

§6

1. Obowiązki kierownika żywienia i koordynatora obowiązków umownych ze strony Wykonawcy pełnić będzie:

Ze strony Zamawiającego wyznacza się koordynatora w zakresie obowiązków umownych w osobie Pani mgr inż. Moniki Kowiako biotechnologa żywności i żywienia.

§7

1. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§8

1. Wszelkie spory mogące wyniknąć w realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§10

1. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem po 1 dla każdej ze Stron.

§11

1. Integralną część postanowień umowy stanowi: Kryterium wyboru oferty przygotowane na potrzeby postępowania na udzielenie zamówienia publicznego i oferta Wykonawcy.

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający