

## **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-227-1/2023 zleca wykonanie usługi- „Przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków dla wychowanków SOSW w Braniewie” w roku szkolnym 2023/2024, w szczególności według kryteriów:
  - 1) W okresie zamówienia Wykonawca będzie przygotowywał dowoził i wydawał 3 pełne posiłki zazwyczaj dla około 35 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 15,74 zł. netto (17,00 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 26,00 zł brutto ( 24,08 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- 8,00 zł ( w tym 5,00zł wsad do kotła);
    - obiad- 11,00 zł ( w tym 7,50zł wsad do kotła);
    - kolacja- 7,00 zł ( w tym 4,50 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 2023r. 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 użyzione pomieszczenia oraz sprzęt w stanie nie pogorszonym. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, naprawy i remonty urządzeń użyzonych w celu zachowania ich w stanie nie pogorszonym. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy, remonty użyzonych pomieszczeń w uzgodnieniu z Dyrektorem Ośrodka. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu użyzione 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 użyzonych pomieszczeń jest mu znany

15) Wykaz wyposażenia pomieszczeń opisany będzie szczegółowo w protokole przekazania użyzonych pomieszczeń.

16) Wydanie pomieszczeń Wykonawcy nastąpi w dniu 18.08.2023r.

17) Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego użyzczać 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 01.09.2023r. do dnia 30.06.2024r. 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