

UMOWA NR/23
zawarta w dniu2023 r.

pomiędzy:

Gmina Jabłonna
Jabłonna -Majątek 22
23-114 Jabłonna-Majątek
NIP 713 289 28 26

Reprezentowanym przez Dyrektora Zespołu Szkół w Piotrkowie mgr Wioletę Woźnicę.

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a:

.....

.....

.....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”,

zaś wspólnie zwanymi dalej „**Stronami**”, o następującej treści

§ 1

- 1) Zamawiający zleca świadczenie usługi cateringowej - przygotowanie i dostarczenie dwa razy dziennie we własnym zakresie posiłków oraz ich rozładunek do Zespołu Szkół w Piotrkowie, zlokalizowanego w miejscowości Piotrków Pierwszy 105, 23-114 Jabłonna dla:
 - * 69 dzieci w wieku od 3 do 6 roku życia; w tym: dwudaniowy obiad z napojem, podwieczorek; uczęszczających do Przedszkola Publicznego z siedzibą w Piotrkowie Pierwszym 105 od 01 września 2023r. do dnia zakończenia remontu kuchni i stołówki szkolnej (planowany termin zakończenia prac remontowych – 31.10.2023r.)
 - * 62 uczniów w wieku od 7 do 15 lat; w tym: dwudaniowy obiad z napojem; uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Unii Lubelskiej z siedzibą w Piotrkowie Pierwszym 105 od 05 września 2023r. do dnia zakończenia remontu kuchni i stołówki szkolnej (planowany termin zakończenia prac remontowych – 31.10.2023r.)

- 2) Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczane 2 razy dziennie:
 - do godziny 9.30 (zupa dla dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej)
 - do godziny 12.30 (drugie danie i napój dla uczniów SP oraz drugie danie, napój i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych)

- 3) Planowane wielkości dziennych dostaw (średnio 131 posiłków) mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonych ilości posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez intendenta Zespołu Szkół w Piotrkowie. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej

godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczy określoną liczbę posiłków.

4) Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 5 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

5) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku powyżej lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

6) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.

- z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:

Zupa

przedszkole - gramatura ok. 300 ml plus pieczywo ok. 50g.

uczeń - gramatura ok. 380 ml plus pieczywo ok. 70g.

Drugie danie

przedszkole - gramatura ok. 300 g.

uczeń - gramatura ok. 400 g.

Kompot/sok/herbata/woda niegazowana

przedszkole - gramatura ok. 180 ml.

uczeń - gramatura ok. 200 ml.

- podwieczorki (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym).

7) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

- Przygotowywania porcjowanych 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 2023 r., poz. 1448),
- 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).
- Dostarczania porcjowanych 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.
- Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 do 15 lat wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
- Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia.
- Przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
- Na Wykonawcy spoczywa obowiązek pobierania i przechowywania próbek żywności.
- Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku odbierze odpady pokonsumpcyjne (z dnia poprzedniego) lunchboxy oraz naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności z placówki szkolnej, najpóźniej następnego dnia, w którym będzie dostarczany kolejny posiłek.

§ 3

- Wykonawca oświadcza, że dysponuje osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje do wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w §1 ust. 1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy wykona z należytą starannością.
- Wykonawca nie może powierzyć wykonania umowy lub jej części innym podmiotom bez uprzedniego uzyskania w tym przedmiocie pisemnej zgody Zamawiającego. Zastrzeżenie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym nie dotyczy pracowników i współpracowników Wykonawcy.
- W przypadku powierzenia przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy osobom trzecim w całości lub w części, Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania tych osób, jak za własne działania lub zaniechania.
- Wykonawca jest zobowiązany do udzielania Zamawiającemu, na jego żądanie, wszelkich wiadomości o przebiegu realizacji umowy przez Wykonawcę.

§ 4

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za ciągłość żywienia.
2. Za niedostarczanie posiłków w danym dniu z winy Wykonawcy, Wykonawca ponosi konsekwencje finansowe w wysokości kar umownych.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe przechowywanie środków spożywczych oraz higienę produkcji.

§ 5

Zamówienie realizowane będzie w okresie od dnia od 01/09/2023r. (dla Przedszkola Publicznego) i od 05/09/2023r. (dla Szkoły Podstawowej) do dnia zakończenia remontu stołówki i kuchni szkolnej (planowany termin ukończenia prac remontowych – 31.10.2023r.) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy .

Termin może zostać przesunięty w przypadku możliwości kontynuacji korzystania z usług Wykonawcy umowy.

§ 6

1. Strony ustalają wartość brutto jednostkową posiłku w następujący sposób: zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę w dniu2023r. w odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 18.09.2023r na świadczenie usługi cateringowej dla 69 dzieci w wieku od 3 do 6 roku życia; w tym: dwudaniowy obiad z napojem, podwieczorek; uczęszczających do Przedszkola Publicznego z siedzibą w Piotrkowie Pierwszym 105 od 01 września 2023r. do dnia zakończenia remontu kuchni i stołówki szkolnej (planowany termin zakończenia prac remontowych – 31.10.2023r.) oraz 62 uczniów w wieku od 7 do 15 lat; w tym: dwudaniowy obiad z napojem; uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Unii Lubelskiej z siedzibą w Piotrkowie Pierwszym 105 od 05 września 2023r. do dnia zakończenia remontu kuchni i stołówki szkolnej (planowany termin zakończenia prac remontowych – 31.10.2023r.)

Ilość dni żywieniowych (m-ce wrzesień – październik 2023r.) szkoła podstawowa – 41

Ilość dni żywieniowych (m-ce wrzesień – październik 2023r.) przedszkole – 43

uczeń szkoły podstawowej

*obiad (zupa, drugie danie i napój) – „wsad do kotła“ - zł/os;
słownie.....zł/os.
pozostałe koszty - zł/os;
słownie.....zł/os.
w sumie zł/os;
słownie.....zł/os.

dzieci przedszkolne

*obiad (zupa, drugie danie i napój) – „wsad do kotła“zł/os;
słownie.....zł/os.
pozostałe koszty - zł/os;
słownie.....zł/os.
w sumie zł/os;
słownie.....zł/os.

*obiad (zupa, drugie danie i napój) z podwieczorkiem – „wsad do kotła“ zł/os;
słownie.....zł/os.
pozostałe koszty - zł/os;
słownie.....zł/os.
w sumie zł/os;

słownie.....zł/os.

Dzienna wartość brutto zamówienia:

Uczniowie szkoły podstawowej (62 obiady)

„wsad do kotła“.....zł
słownie.....zł
pozostałe koszty - zł
słownie.....zł
w sumie zł
słownie.....zł

Dzieci przedszkolne:

33 obiady

„wsad do kotła“.....zł
słownie.....zł
pozostałe koszty - zł
słownie.....zł
w sumie zł
słownie.....zł

36 obiadów z podwieczorkiem

„wsad do kotła“.....zł
słownie.....zł
pozostałe koszty - zł
słownie.....zł
w sumie zł
słownie.....zł

Łączna wartość brutto zamówienia (szkoła i przedszkole, wrzesień - październik) :

„wsad do kotła“.....zł
słownie.....zł
pozostałe koszty - zł
słownie.....zł
w sumie zł
słownie.....zł

Łączna wartość netto zamówienia (szkoła i przedszkole, wrzesień - październik):

„wsad do kotła“.....zł
słownie.....zł
pozostałe koszty - zł
słownie.....zł
w sumie zł
słownie.....zł

* ceny uwzględniają lunchboxy, jednorazowe sztućce oraz kubeczki, w których Wykonawca dostarcza jednostkowy posiłek dla dziecka

2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie do 14 dni od daty doręczenia faktury, dopuszcza się składanie faktur częściowych w oparciu o protokoły częściowe odbioru dostaw.

3. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia dwóch faktur:

- koszty „wsadu do kotła”
- koszty przygotowania posiłku (usługi cateringowej)

4. Nabywcą faktur VAT będzie **Gmina Jabłonna, natomiast odbiorcą oraz płatnikiem faktur Zespół Szkół w Piotrkowie, Piotrków Pierwszy 105, 23-114 Piotrków Pierwszy, NIP 713-28-92-826.**

Faktury wystawiane będą następująco:

Nabywca :

Gmina Jabłonna

Jabłonna -Majątek 22

23-114 Jabłonna Mjątek

NIP 713 289 28 26

Odbiorca :

Zespół Szkół w Piotrkowie

Piotrków Pierwszy 105

23-114 Piotrków Pierwszy

*5. Wykonawca ponadto oświadcza, że rachunek bankowy, który wskazany będzie we wszystkich fakturach wystawianych do przedmiotowej umowy jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe prowadzony jest rachunek VAT.

*6. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy, który wskazany będzie we wszystkich fakturach wystawianych do przedmiotowej umowy znajduje się w Wykazie podatników VAT ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej tzw. „Białej liście podatników”. W przypadku, gdy wskazany rachunek bankowy nie znajduje się na w/w liście, Zamawiający ma prawo wstrzymania się z zapłatą do czasu jego umieszczenia na tej liście.

§ 7

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.
2. Kary będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) Wykonawca zapłaci kary umowne:
 - a) za niezrealizowanie dostawy chociażby jednego posiłku w danym dniu w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania usługi,
 - b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do posiłku) w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy.
 - c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych,
 - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 2.000,00 złotych.
3. Strony zastrzegają sobie prawo żądania odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.

§ 8

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności :
 - nieprzestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz norm żywienia zbiorowego,
 - dostarczenia ilości posiłków niezgodnych z jadłospisem,
 - dostarczenie posiłków z opóźnieniem,
 - złą jakością posiłków (przypalone, przesolone, nieświeże, zimne itp.),
2. Prawo do odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1 może być zrealizowane w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających skorzystanie z prawa do odstąpienia.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego

§ 10

Sprawy sporne, wynikłe na tle niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Wykonawcy.

§ 11

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 12

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron oraz ZASz Jabłonna.

Podpis i pieczęć Wykonawcy

Podpis i pieczęć Zamawiającego

*Dotyczy Wykonawcy będącego podatnikiem VAT