

Załącznik nr 5 do SWZ

OSW.....

UMOWA nr

na wykonanie usługi cateringowych

w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Grodkowie

od 01.09.2026 r. do 25.06.2027 r.

tj. 188 dni nauki szkolnej z dniami ustawowo wolnymi od nauki

zawarta dniar. pomiędzy

Nabywca:

Powiat Brzeski
ul. Robotnicza 20, 49-300 Brzeg
NIP 747-15-67-388

Odbiorca:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy
ul. Krakowska 31,
49-200 Grodków

reprezentowanym przez:

Elżbietę Galus - dyrektor Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Grodkowie

Beatę Wolak- główny księgowy Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Grodkowie

zwanym dalej „Zamawiającym”

a.....
.....
.....

zwanym dalej „Wykonawcą”

o następującej treści:

§ 1

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomiczno-cateringowych obejmujących przygotowanie i dostarczanie czterech posiłków dziennie dla dzieci i młodzieży przebywających w grupach wychowawczych **Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Grodkowie przy ul. Krakowskiej 20 C**. Czas realizacji usługi pokrywa się z datą rozpoczęcia i zakończenia roku szkolnego określoną przez Ministerstwo Edukacji Narodowej za wyjątkiem ustawowych przerw w nauce.

§ 2

1. Strony ustalają wynagrodzenie za całodienne wyżywienie 1 osoby w wysokości:

zł brutto

(słownie)

Stawka brutto dla 1 osoby wyniesie:

Lp	Rodzaj posiłku	Koszt produktów przeznaczonych na przygotowanie posiłków brutto	Koszty związane z przygotowaniem posiłku brutto	Ogółem koszty brutto
1	I śniadanie			
2	II śniadanie			
3	Obiad dwudaniowy z napojem			
4	Kolacja			
	RAZEM			

2. Wysokość wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1 jest traktowana jako ostateczna i nie będzie podlegać żadnym negocjacjom podczas realizacji zamówienia określonego w niniejszej umowie przez cały okres jej obowiązywania.

§ 3

Świadczone usługi cateringowe musi być zgodne z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywieniowych i wartości kalorycznej, jakie obowiązują w placówkach żywienia zbiorowego.

§ 4

1. Wykonawca ponosi bezpośrednią odpowiedzialność przed właściwymi instytucjami za należyte zabezpieczenie sanitarno-epidemiologiczne potraw, pomieszczeń, urządzeń, termosów i naczyń do produkcji, transportu i dystrybucji żywności.

2. Przygotowywanie czterech posiłków (pierwsze śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy z napojem, kolacja) odbywać się będzie w siedzibie i pomieszczeniach Wykonawcy, ma on obowiązek posiadać odpowiednie zezwolenia związane z prowadzeniem działalności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.

3. O ilości dań na następny dzień Wykonawcę poinformuje telefonicznie kierownik grup wychowawczych w godzinach:

- **obiad do godz. 9⁰⁰ z uwzględnieniem I i II tury wydawania obiadów**
- **kolacja od godz. 15⁰⁰ do 20⁰⁰ z możliwością korekty dotyczącej obiadu i kolacji w dniu następnym do godz. 9⁰⁰**
- **pierwsze i drugie śniadanie do godz. 15⁰⁰.**

Liczba zamawianych zestawów i może ulegać zmianie w zależności od ilości przebywających w internacie oraz dodatkowo stołujących się wychowanków.

4. Wykonawca zapewnia dostarczanie posiłków własnym transportem spełniającym wymogi sanitarne we wszystkie 5 dni tygodnia, 2 razy dziennie, o ściśle określonych porach dnia:

- **I i II śniadanie w godz. 6³⁰ do 7⁰⁰**
- **obiad z kolacją w godz. 12³⁰ do 13⁰⁰.**

5. Dania gorące należy przewozić w szczelnych termosach lub pojemnikach

6. Potrawy w chwili dostarczenia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego powinny posiadać temperaturę:

- a) zupy – nie niższą niż 75 ° C,
- b) drugie danie - nie niższą niż 63° C,
- c) gorące napoje – nie niższą niż 75 ° C,
- d) wędliny , sałatki, sosy i surówki nie wyższą niż 3 – 4 ° C.

7. Wykonawca dostarczy na okres realizacji umowy do kuchni Zamawiającego

urządzenie typu Bemar podtrzymujące wymaganą temperaturę żywności określoną w pkt 6 oraz termometr do kontroli temperatury dań.

8. Posiłki powinny być sporządzone z naturalnych, świeżych i dobrej jakości składników, metodą tradycyjną, bez używania produktów typu instant.

9. Przywiezione produkty winny być porcjowane i przygotowane do bezpośredniego spożycia (pieczywo, wędliny, sery – pokrojone, warzywa, owoce – umyte).

10. Napoje do potraw powinny być niesłodzone. Cukier należy dostarczać oddzielnie wraz ze śniadaniem.

11. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przedstawić Zamawiającemu jadłospis z wyprzedzeniem czasowym 7 dni roboczych z uwzględnieniem racji pokarmowych i wartości odżywczych w oparciu o przepisy dotyczące całodziennego wyżywienia dzieci i młodzieży.

Jadłospis powinien być jednolity i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia (dietetyka). Dopuszczalna jest jego modyfikacja.

12. Bieżący nadzór w zakresie kaloryczności, ilości, temperatury i jakości posiłków powinna sprawować osoba odpowiedzialna za jakość i temperatury potraw.

13. W jadłospisie należy przewidywać przygotowanie dań tradycyjnych (np. w okresach świątecznych) oraz dań z użyciem produktów sezonowych.

14. Potrawy, które nie spełniają określonych wymogów będą podlegać wymianie na koszt Wykonawcy.

15. Pracownicy Wykonawcy przygotowujący posiłki powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarnych z możliwością ich okazania Zamawiającemu.

16. Wykonawca będzie dostarczał na bieżąco pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, zapewni odbiór odpadów, mycie i dezynfekcję wszystkich pojemników we własnym zakresie.

17. Naczynia do przewożenia żywności powinny być czyste, bez uszkodzeń i znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, oraz posiadać wymagane atesty i dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

18. Wykonawca jest zobowiązany pobierać i przechowywać w wymaganej temperaturze próbki pokarmów do celów epidemiologicznych przez czas określony przez odpowiednie przepisy.

19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ujawnione uchybienia wskazane przez uprawniony organ kontrolny, które dotyczą wykonania usługi cateringowej.

20. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny u Wykonawcy ma on obowiązek przekazać kopię protokołu Zamawiającemu.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli kuchni Wykonawcy, procesu przygotowania i dostarczania posiłków oraz ich jakości.

§ 5

1. Faktury za wykonane usługi należy wystawiać na podstawie cen jednostkowych brutto określonych w § 2 ust.1 oraz liczby wydanych i potwierdzonych przez Zamawiającego posiłków w ciągu danego miesiąca. Nie przewiduje się wystawiania faktur częściowych.

2. Do faktury należy dołączać miesięczne zestawienie wydanych posiłków potwierdzone przez Zamawiającego.

3. Zamawiający zobowiązany jest dokonać zapłaty wynagrodzenia za wykonane usługi w terminie do 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

§6

Waloryzacja wynagrodzenia

1. Strony przewidują możliwość zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, zgodnie z art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Waloryzacja wynagrodzenia może nastąpić w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją usług objętych umową, w szczególności dotyczących:

- a) artykułów spożywczych,
- b) energii elektrycznej, gazu i paliw,
- c) kosztów transportu,
- d) kosztów zatrudnienia personelu realizującego usługę.

3. Strony ustalają, że pierwsza waloryzacja może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

4. Warunkiem wystąpienia o zmianę wynagrodzenia jest zmiana wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego o co najmniej 5% w stosunku do wskaźnika obowiązującego w miesiącu zawarcia umowy.

5. Zmiana wynagrodzenia następuje wyłącznie na wniosek Strony zawierającej:

- a) szczegółowe wyliczenie wpływu zmiany kosztów na realizację przedmiotu umowy, dokumenty potwierdzające wzrost lub spadek kosztów,
- b) kalkulację proponowanej zmiany wynagrodzenia.

6. Wykonawca zobowiązany jest wykazać rzeczywisty wpływ wzrostu kosztów na koszt realizacji przedmiotu umowy. Zamawiający ma prawo żądać dodatkowych dokumentów i wyjaśnień.
7. Waloryzacja obejmuje wyłącznie tę część wynagrodzenia, która odpowiada kosztom faktycznie ponoszonym przez Wykonawcę przy realizacji usług po dniu wejścia w życie zmiany.
8. Zmiana wynagrodzenia nie może następować częściej niż raz na 6 miesięcy.
9. Maksymalna łączna wartość zmian wynagrodzenia w całym okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć 10% wartości brutto umowy.
10. W przypadku zmniejszenia kosztów realizacji umowy Zamawiający ma prawo żądać odpowiedniego obniżenia wynagrodzenia na zasadach analogicznych jak w przypadku wzrostu kosztów.
11. Zmiana wynagrodzenia wymaga zawarcia aneksu do umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
12. Waloryzacja wynagrodzenia nie obejmuje kosztów wynikających z działań lub zaniechań Wykonawcy, w szczególności wzrostu kosztów spowodowanych niewłaściwą organizacją pracy, zmianą podwykonawców lub zmianą struktury zatrudnienia niezwiązaną bezpośrednio z realizacją umowy.
13. Faktury należy wystawiać na:

Nabywca:

Powiat Brzeski
ul. Robotnicza 20
49-300 Brzeg
NIP: 747-15-67-388

Odbiorca:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy
ul. Krakowska 31
49-200 Grodków
NIP-753-19-10-684

- 14 Za datę zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
15. Faktura wystawiona bezpodstawnie lub nieprawidłowo zostanie zwrócona Wykonawcy.
16. Faktury za wykonanie usługi cateringowej wystawione w formie ustrukturyzowanej za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur(KSe-F) zgodnie z obowiązującymi przepisami. Strony uznają fakturę za doręczoną w momencie jej udostępnienia w KSeF

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych i dostarczonych posiłków oraz za skutki wynikające

z zaniedbań przy przygotowaniu, transporcie i wydawaniu potraw mogących mieć wpływ na zdrowie żywionej młodzieży. Odpowiedzialność obejmuje również szkody (zatrucia pokarmowe) wyrządzone osobom trzecim, związane

z wykonywaniem usługi objętej niniejszą umową.

2. Wykonawca powinien posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (1.000000) jeden milion złotych w zakresie świadczonych usług obejmujące cały okres obowiązywania umowy. Kopię polisy należy dostarczyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.

§ 8

1. Zawarta umowa ulegnie rozwiązaniu z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, jeżeli któraś ze stron rażąco narusza jej postanowienia. Jeżeli niedotrzymanie takich samych punktów umowy powtarza się co najmniej trzykrotnie, w tej sytuacji Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.

2. W przypadku nienależytego realizowania umowy przez Wykonawcę Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego jej wypowiedzenia. Wykonawca w tym czasie zobowiązany jest świadczyć usługę do momentu podpisania umowy z innym podmiotem.

3. W razie wystąpienia istotnych i nieprzewidzianych okoliczności powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od momentu poinformowania o tej sytuacji. W takim przypadku Wykonawca może żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej w przypadku:

a) braku dostawy lub dostarczenia posiłków w stanie nie nadającym się do spożycia - kara wyniesie 100 % wartości dziennego zamówienia brutto,

b) w razie naruszenia postanowień umowy dotyczących dziennych wartości odżywczych racji pokarmowych - kara wyniesie 5% miesięcznego wynagrodzenia brutto przypadającego Wykonawcy za okres rozliczeniowy

za każdy potwierdzony przypadek.

2. Za dostarczone potrawy niespełniające norm jakościowych, ilościowych,

dietetycznych lub higienicznych naliczone będą kary umowne w wysokości proporcjonalnej do wartości posiłków dostarczanych przez Wykonawcę. Informacja o złej jakości dań będzie przekazana Wykonawcy w formie pisemnej w dniu dostawy a w przypadku kolacji do godz. 10⁰⁰ dnia następnego.

3. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej w wysokości 1.500,00 zł brutto za każdy przypadek opóźnienia w wykonaniu usługi wynoszący więcej, niż 30 minut.

4. W przypadku braku możliwości realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy zapewni on, po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym, dostawę posiłków na własny koszt od innej firmy, jednak nie gorszej niż w ofercie.

5. W sytuacji niewykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający zleci Wykonanie zastępcze innemu podmiotowi. Wykonawca poniesie pełne koszty zamówienia zastępczego.

6. Kary umowne w pierwszej kolejności potrącane będą z kwoty miesięcznego rozliczenia, o którym mowa w § 5. Powyższe postanowienia nie uchybiają prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych. W takim przypadku zapłacone kary umowne będą zaliczone na poczet należnego odszkodowania.

7. Strony postanawiają, że Wykonawca nie może przenieść na osoby trzecie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 11

1. Kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie.

2. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla Zamawiającego.

3. Do umowy stosuje się przepisy kodeksu cywilnego.

4. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA