

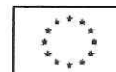


Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



**DOLNY  
ŚLĄSK**

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



(projekt umowy do postępowania: ZSA.26260.19.2018.PM)

Umowa usługi Nr ...../2018

Zawarta w dniu .....2018 r., w Bożkowie pomiędzy :

**Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im Batalionów Chłopskich  
57-441 Bożków 89a, NIP: 8992803047**

reprezentowanym przez:

**Józefa Kochniarczyka – Dyrektora ZSA w Bożkowie, zwanym w dalszej części umowy  
ZAMAWIAJĄCYM**

a

"

NIP: .....

reprezentowanym przez: .....

zwanym dalej w treści Umowy "**WYKONAWCĄ**",

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych na obsługę i wydawanie dostarczonych posiłków przez firmę cateringową: śniadania, obiady i kolacje oraz organizacji przerw kawowych z zaopatrzeniem w niezbędne produkty i artykuły dla uczestników projektu pn. „Czas na zawodowców” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2020 Oś Priorytetowa 10 Edukacja, Działanie 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia oraz z budżetu państwa do potrzeb rynku pacy w Zespole Szkół Agrotechnicznych im. Batalionów Chłopskich w Bożkowie, strony zawierają umowę w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy, o następującej treści:

## § 1

1. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do odpłatnego świadczenia usług polegających na obsłudze i wydawaniu dostarczonych posiłków przez firmę cateringową: śniadania, obiady i kolacje oraz organizacji przerw kawowych z zaopatrzeniem w niezbędne produkty i artykuły dla uczestników projektu pn. „Czas na zawodowców” w Zespole Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie.
2. Usługa realizowana będzie przez Wykonawcę z wykorzystaniem naczyń stanowiących Jego własność a Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty umówionego wynagrodzenia Wykonawcy – zgodnie proporcjonalnie do ilości obsługiwanych uczestników wg stawki za każdą osobę - zgodnie z ofertą z dnia ..... złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

## § 2

### Przedmiot umowy obejmuje

1. a) Obsługa i wydawanie dostarczonych posiłków przez firmę cateringową:
  - śniadania,
  - obiady,
  - kolacje

57-441 BOŻKÓW 89 A  
tel. (074) 871 42 75 kom. 515 152 709  
fax. (074) 871 42 52  
[www.zsa-bozkow.pl](http://www.zsa-bozkow.pl)  
e-mail: [zsa@netgate.com.pl](mailto:zsa@netgate.com.pl)

**DOLNY  
ŚLĄSK**

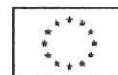


- b) organizacja przerw kawowych z zaopatrzeniem w niezbędne produkty i artykuły (tzw. słodki poczęstunek, kawa, herbata, cukier, słodzik, mleko itp.)  
Szacunkowa ilość obsługiwanych posiłków to **1190 całodziennych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) podczas 5 dniowych obozów naukowych - 7 obozów podzielonych po 34 osoby, które będą się odbywały w okresie od stycznia 2019 r. do 31 sierpnia 2019 r.**
2. Transport produktów na potrzeby poczęstunków podczas przerw kawowych do siedziby Zamawiającego za pomocą środka lokomocji przystosowanego do transportu żywności.
  3. Do obowiązków Wykonawcy należy:
    - wydanie dowiezionych posiłków (zgodnie z harmonogramem tygodniowym obozów naukowych) przez firmę cateringową
    - zebranie i zmywanie brudnych naczyń stanowiących własność Wykonawcy,
    - dostarczenie poczęstunku i przygotowanie tzw. przerw kawowych z zastosowaniem naczyń i sztućców Wykonawcy,
    - dbanie o czystość i porządek w pomieszczeniach : organizacji przerw kawowych, stołówki i kuchni służącej do wydawania posiłków,
    - osoby realizujące przedmiot umowy mają obowiązek przestrzegania reżimu sanitarnego dla usług gastronomicznych (ubiór, higiena osobista, poruszanie się właściwymi drogami komunikacyjnymi, legitymowanie się aktualnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi i postępowanie zgodnie z obowiązującymi instrukcjami u Zamawiającego).
  4. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług stanowiących przedmiot umowy.
  5. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń.
  6. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości ewentualnych naczyń transportowych.
  7. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia proporcjonalnej obsługi kadrowej w/g harmonogramu obozów.

### §3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości obsługiwanych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania 5-dniowych jadłospisów dla przerw kawowych z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy.
3. Dostarczanie 5-dniowych jadłospisów odbywać się będzie na co najmniej 2 dni robocze przed rozpoczęciem każdego obozu naukowego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłową realizacją przedmiotu umowy z obowiązkiem natychmiastowego informowania Zamawiającego o ewentualnych utrudnieniach.
5. Dostarczane produkty dla przerw kawowych muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej, przygotowane ze świeżych i naturalnych półproduktów i surowców wysokiej jakości, gotowe do wydania.
6. Dostarczane produkty muszą:
  - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję





- zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych)
- być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.

7. Proces powstawania produktów musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.1) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

8. Dostarczanie raz dziennie produktów do stołówki szkolnej Zamawiającego oraz przygotowanie pomieszczenia do realizacji tzw. przerw kawowych w wyznaczonym czasie wg następującego wstępnie ustalonego harmonogramu, który będzie precyzowany wg potrzeby grupy:

- śniadanie godz. 8:00-8:30
- przerwa kawowa godz. 10:30-11:30
- obiad godz. 12:30 – 14:30
- kolacja godz. 19:00- 19:30

9. Dostawy produktów spożywczych, wyposażenia, kawy, herbaty, owoców itp. do stołówki szkolnej Zamawiającego muszą odbywać się w przewidzianych porach dostawy wskazanych przez Zamawiającego.

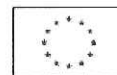
10. Produkty wytwarzane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i zmywania naczyń nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego.

14. **Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostarczonych produktów spożywczych oraz artykułów niezbędnych do przygotowania i realizacji przerw kawowych.**



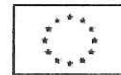
15. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego świadczonej usługi.
16. **Wykonawca oświadcza Zamawiającemu w formie pisemnej, że osoby mające kontakt z produkcją, dostawą i wydawaniem posiłków na rzecz Zamawiającego posiadają właściwe kwalifikacje, wiedzę i aktualne badania lekarskie i sanitarno-epidemiologiczne.**
17. Wykonawca wskazuje przed podpisaniem umowy o świadczenie usług osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
18. Doprowiantowanie - korekta liczby, rodzaju zamawianych artykułów odbywać się będzie w formie telefonicznej, e-mail, fax.
19. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym wydawanie posiłków. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na teren pomieszczeń szkoły, gdzie wydawane będą posiłki.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

#### §4

Wykonawca w zakresie wykonania przedmiotu zamówienia odpowiedzialny jest za:

- 1) utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń wykorzystywanych do wykonania przedmiotu umowy,
- 2) wyposaża osoby przeznaczonej do przygotowywania, produkcji i transportu posiłków w niezbędne środki,
- 3) stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP,
- 4) zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży,
- 5) właściwe przechowywanie środków spożywczych,
- 6) higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych,
- 7) jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
- 8) pobieranie w całym okresie trwania umowy prób posiłków zgodnie z obowiązującymi, przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego,
- 9) pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji,
- 10) dokonywanie na własny koszt okresowych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną oraz przedkładanie na bieżąco wyników tych badań Zamawiającemu,





#### § 5

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca oświadcza, że posiadane środki techniczne służące realizacji przedmiotu zamówienia posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.

#### § 6

Wykonawca nie może realizować części lub całości umowy w sposób odmienny niż przewidziany warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej Umowy.

#### § 7

1. Wykonawca zobowiązuje się:

- 1) realizować przedmiot zamówienia, w oparciu o własnych pracowników,
- 2) we własnym zakresie i na własny koszt zaopatrywać się w niezbędne produkty, artykuły itp.

#### § 8

Strony zawierają Umowę na czas od dnia **01 stycznia 2018 r. do dnia 31 sierpnia 2019r.**

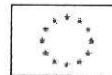
#### § 9

1. Strony uzgadniają :
  - 1) kwotę ..... zł brutto za osobę (słownie:..... zł. .... /100gr),  
tj. kwota : ..... zł netto za osobę (słownie:..... zł. .... /100gr).
  - 2) Łączna wartość przedmiotu umowy jest zależna od ilości uczestników obozów naukowych i nie może przekroczyć:  
kwoty ..... zł brutto (słownie:..... zł. .... /100gr),  
kwoty : ..... zł netto za osobę (słownie:..... zł. .... /100gr).
2. Za realizację przedmiotu umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie stanowiące iloraz obsługiwanych uczestników projektu w ciągu każdego obozu naukowego i ceny określone w ust. 1 pkt 1 Umowy.
3. Ilość obsługiwanych osób kontrolowana będzie codziennie oraz rejestrowana przez Zamawiającego przy udziale Wykonawcy. Rozliczenie następować będzie po wykonaniu usługi po zakończeniu każdego obozu naukowego i zatwierdzeniu przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej i dostarczonej do siedziby Zamawiającego faktury VAT.
4. Zapłata należności realizowana będzie przelewem na konto Wykonawcy w terminie do 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury VAT.

#### §10

Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy.

#### § 11



1. Cena wskazana w § 9 ust. 1 pkt 1 Umowy nie może ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
2. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmianę cen wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian;
3. Każdorazowa zmiana cen wymaga pod rygorem nieważności sporządzenia pisemnego aneksu do niniejszej Umowy.
4. W przypadku zwłoki w terminie płatności, Wykonawcy przysługuje prawo żądania odsetek za każdy dzień zwłoki w wysokości negocjowanej, nie wyższej jednak niż odsetki ustawowe.
5. W przypadku zwłoki w terminie płatności cesja wierzytelności możliwa jest tylko po wyrażeniu pisemnej zgody Zamawiającego.
6. Dokonanie cesji bez pisemnej zgody Zamawiającego nie rodzi skutków prawnych.

#### § 12

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian ilościowych po cenach zgłoszonych w ofercie w granicach 25% wartości przedmiotu umowy.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian zawartej umowy, jeżeli wynikają one z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

#### § 13.

1. Zamawiający zobowiązany jest do:
  - 1) przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej ilości osób przewidzianych do obsługi posiłków,
  - 2) składania zamówienia na posiłki dla uczestników w formie telefonicznej,
  - 3) e-mail lub faxem.

#### § 14

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

#### § 15

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odzieży ochronnej i roboczej pracownikom realizującym przedmiot umowy .
2. Wykonawcę zobowiązuje się do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu do szkoły.
3. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt zabezpieczyć pranie w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne odzieży roboczej pracowników przebywających w szkole w czasie realizacji przedmiotu zamówienia.

#### § 16





1. Wykonawca zapewnia ciągłość żywienia przez 5 dni w tygodniu (a w razie konieczności przez 7 dni).
2. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zapewnia ciągłość świadczonych usług w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację usług.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z ustaloną w § 9 ceną jednostkową, niezależnie od kosztów poniesionych przez Wykonawcę.
4. Wykonawca w przypadku o którym mowa w ust. 3 zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym fakcie i podjętych środkach Zamawiającego
5. Nie zapewnienie ciągłości żywienia uczestników w sytuacji awarii lub innej okoliczności uniemożliwiającej realizację procesu żywienia stanowi podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym bez zachowania terminu wypowiedzenia.
6. Niezależnie od sankcji przewidzianych w ust. 5, Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy otrzymanego za miesiąc poprzedni.

#### § 17

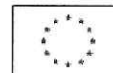
1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji niniejszej Umowy do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p.poż i innych określonych przepisami prawa.
2. Wykonawca odpowiada za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem warunków o których mowa w ust. 1.
3. Wykonawca zobowiązany jest po każdej kontroli do przedłożenia Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania w każdym czasie kontroli w zakresie przewidzianym w ust.1. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
5. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi w toku kontroli o której mowa w ust. 4 uchybieniami.

#### § 18

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich.

#### § 19

1. W przypadku, gdy Wykonawca: uchyla się od wykonania warunków umowy, realizuje przedmiot umowy odmiennie niż w sposób przewidziany warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia, złożoną ofertą lub warunkami



- niniejszej umowy, uchyla się od wykonania zaleceń pokontrolnych, o których mowa § 17, Zamawiający pisemnie zwraca się o podjęcie w określonym terminie działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych uchybień.
2. W przypadku gdy Wykonawca w terminie, o którym mowa w ust.1 nie podejmie działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia kar umownych w wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy otrzymanego za miesiąc poprzedzający stwierdzenie uchybienia.
  3. Niezależnie od postanowień zawartych w ust.1 i ust.2 Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy w trybie przewidzianym § 20 ust. 2.

#### § 20

1. Strony zastrzegają sobie prawo do wypowiedzenia umowy z 1-miesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:
  - 1) pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego nadal w sposób uporczywy uchyla się od wykonania umowy,
  - 2) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
  - 3) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia działalności Wykonawcy,
  - 4) pomimo pisemnych zaleceń pokontrolnych Wykonawca w określonym terminie nie podejmuje działań o których mowa w § 18 ust. 6,
  - 5) pomimo pisemnych upomnień Zamawiającego, Wykonawca nadal w sposób rażący narusza inne postanowienia Umowy lub wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami umowy lub warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia bądź oferty.
  - 6) nastąpiło zajęcie majątku Wykonawcy.

#### § 21

Nieterminowe regulowanie należności przez Zleceniodawcę nie stanowi podstawy rozwiązania umowy w trybie przewidzianym § 21 ust. 2. W tym przypadku zastosowanie mają przepisy § 21 ust. 1.

#### § 22

Osobami uprawnionymi do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy są:  
ze strony Zamawiającego **Piotr Molenda lub inny pracownik szkoły w Jego zastępstwie** ze strony Wykonawcy .....

#### § 23

Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają zgody Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 24

Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy osobom trzecim bez pisemnej zgody Zamawiającego.



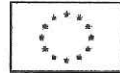


Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



**DOLNY  
ŚLĄSK**

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



**§ 25**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego.

**§ 27**

Ewentualne spory związane z wykonaniem niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 28**

Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

.....  
Zamawiający

.....  
Wykonawca

57-441 BOŻKÓW 89 A  
tel. (074) 871 42 75 kom. 515 152 709  
fax. (074) 871 42 52  
[www.zsa-bozkow.pl](http://www.zsa-bozkow.pl)  
e-mail: [zsa@netgate.com.pl](mailto:zsa@netgate.com.pl)

**DOLNY  
ŚLĄSK**