

Istotne postanowienia umowy nr2015

w dniu2015r., w wyniku postępowania przetargowego SOO.272.19.2015 przeprowadzonego w trybie ustawy z dnia 29 stycznia 2009r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2013r. poz 907 z późn zm.), pomiędzy:

Powiatem Kętrzyńskim, Pl. Grunwaldzki 1, 11-400 Kętrzyn reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Kętrzynie w osobach:

..... - Starosta Kętrzyński

..... – Wicestarosta,

działającym w oparciu o art. 16 ust. 4 ustawy PZP i Uchwałę nr 119/2015 Zarządu Powiatu z dnia 29.07.2015r. na rzecz następujących jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego:

- Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie, ul. Poznańska 21, 11-400 Kętrzyn

- Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Kętrzynie, ul. Klonowa 2b, 11-400 Kętrzyn

- Zespół Szkół im. Macieja Rataja, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel

- Powiatowy Dom Dziecka w Reszlu, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel

- Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie, ul. Klonowa 2B, 11-400 Kętrzyn

przy kontrasygnacie - - Skarbnika Powiatu

zwanym „Zamawiającym”

a

..... wpisaną/ym do

z siedzibą:, NIP, REGON

w imieniu którego występują:

..... -

zwaną/ym „Wykonawcą”,

zawarta została umowa o treści następującej:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje obowiązek starannego działania w zakresie świadczenia na rzecz Zamawiającego usług całodziennego żywienia uczniów i podopiecznych następujących jednostek:

- 1) Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie,
- 2) Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Kętrzynie,
- 3) Zespołu Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu,
- 4) Powiatowego Domu Dziecka w Kętrzynie,
- 5) Powiatowego Domu Dziecka w Reszlu.

2. Zadanie obejmuje przygotowanie i dostawę całodziennych posiłków w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury do wyznaczonego przez obsługiwane jednostki pomieszczenia oraz przeładowanie posiłków na wózki transportowe będące własnością Wykonawcy, przeznaczone do dystrybucji – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz. 594 ze zm.), w ilościach szacunkowych określonych w:

- 1) załączniku nr 1 – dla Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie, ul. Poznańska 21, 11-400 Kętrzyn,
- 2) załączniku nr 2 - dla Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Kętrzynie, ul. Klonowa 2b, 11-400 Kętrzyn,
- 3) załączniku nr 3 - Zespół Szkół im. Macieja Rataja, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel,
- 4) załączniku nr 4 - Powiatowy Dom Dziecka w Reszlu, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel,
- 5) załączniku nr 5 - Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie, ul. Klonowa 2B, 11-400 Kętrzyn.

3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą (kuchnią, sprzętem transportowym) do wykonania przedmiotu umowy oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia (dietetyk, kucharze kwalifikowani), spełniającymi wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

§ 2

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza siedzibą jednostek wymienionych w § 1 ust. 1, w bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy.

2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015r. poz. 594 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm („Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2001r., „Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” 2008r., Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012r., „Normy żywienia dla populacji polskiej” – nowelizacja z 2012r.). Posiłki muszą być wykonywane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy przy współpracy ze służbami SANEPID.

3. Posiłki powinny być wydawane uczniom i podopiecznym w naczyniach Wykonawcy przystosowanych do mycia i wyparzania w zmywarkach. Sztućce powinny być metalowe.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp. oraz pozostawienia miejsca przejścia i wydawania posiłków w należytą czystości.

§ 3

1. Prognozowana ilość posiłków wynosi około w czasie obowiązywania umowy:

Lp	Rodzaj posiłku	Szacowana ilość posiłków					
		Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie	Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy w Kętrzynie	Zespół Szkół im. Macieja Rataja	Powiatowy Dom Dziecka w Reszlu	Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie	RAZEM
1.	Śniadanie	2976	10418	4134	8220	3836	29584
2	Obiad	3323	15830	6042	8220	3836	27251
3	Podwieczorek				8220	3836	12056
4	Kolacja	2976	8351	4134	8220	3836	27517
	Razem:	9275	34599	14310	32880	15344	106408

2. Liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie.
 3. W okresie wakacyjnym dla Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie, Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Kętrzynie, Zespołu Szkół im. M. Rataja w Reszlu posiłki mogą być wydawane dodatkowo – wówczas Wykonawca otrzymuje zamówienie min. 3 dni przed terminem realizacji.

§ 4

1. Realizacja przedmiotu zamówienia odbędzie się z uwzględnieniem kaloryczności posiłków. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, drugiego śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej (przy czym drugie śniadania i podwieczorki zarezerwowane są wyłącznie dla podopiecznych Powiatowych Domów Dziecka).
 2. Jadłospis tygodniowy obiadu powinien składać się z:
 1) 2 razy dania jarskie oraz 3 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami (zamiennie) i surówką - w przypadku jednostek, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1-3,
 2) 3 razy dania jarskie oraz 4 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami (zamiennie) i surówką - w przypadku jednostek, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 4-5,
 3. Do śniadania, obiadu i kolacji przewidziane jest po 250 ml napojów.
 4. W ramach podwieczorków przykładowo mogą być wydawane porcja owoców, budyń, kisiel, herbatniki lub inne słodycze.
 5. Zakładane procentowe pokrycie kaloryczności przez poszczególne posiłki zapotrzebowania dobowego na energię dla młodzieży:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków/udział w dziennym zapotrzebowaniu na energię	
	3 posiłki	4 posiłki
śniadanie	30-35%	25-30%
obiad	35-40%	35-40%
podwieczorek		5-10%
kolacja	25-30%	25-30%
RAZEM	100%	100%

6. Temperatura posiłków gorących po dostarczeniu do każdej jednostki nie może być niższa niż:
 - zupy: 75°C,
 - drugie dania: 65°C.
 7. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:
 1) owoce i warzywa (świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte),
 2) wśród owoców maksymalnie 50% w tygodniu mogą stanowić jabłka (w tygodniową ilość owoców nie wlicza się do tej ilości soków, dodatków do kompotów /napojów),
 3) dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
 4) wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków,
 5) ziemniaki (dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane),
 6) zupy (o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion),
 7) chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowaniach z podaną datą przydatności do spożycia,
 8) masło wysokotłuszczowe i margaryna wysokiej jakości, porcjowane po 10 g (kosteczki),
 9) mięso (miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu),
 10) ryby w jednym kawałku,
 11) sosy mięsne (zawartość mięsa w porcji minimum 50%),
 12) przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,

- 13) zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych; na życzenie Wykonawca zastrzega sobie dowóz mleka i makaronu jako dodatek oddzielnie, płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia będą zawsze przywożone oddzielnie,
 - 14) nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych,
 - 15) należy uwzględnić potrawy tradycyjne, polskie, świąteczne w dni takie jak Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia.
8. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości uczniów i podopiecznych w sposób zwyczajowo przyjęty w jednostce, najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.
 9. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku dla planowanej liczby uczniów i podopiecznych wskazanych przez dyrektorów jednostek lub osoby przez nich upoważnione. Liczba osób żywionych zostanie przekazana Wykonawcy na dzień przed rozpoczęciem żywienia, w przypadku zmian ilości osób korzystających z posiłków informacja będzie przekazywana w dniu żywienia do godz. 9.00.
 10. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków codziennie 7 dni lub 5 dni w tygodniu przez cały okres obowiązywania umowy, zgodnie zasadami ustalonymi w załącznikach nr od 1 do 5 do niniejszej umowy.
 11. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem. W szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego.
 12. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

§ 5

1. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych, wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw, umożliwiające umieszczenie ich w wózkach transportowych Wykonawcy przeznaczonych do dystrybucji posiłków. Pojemniki powinny być wykonane z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję.

§ 6

1. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie reagować na uwagi dotyczące wykonywanej usługi kierowane przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i składać wyjaśnienia na piśmie w sytuacjach, gdy Zamawiający się o nie zwróci.
3. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny i specyfiki pracy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu najpóźniej w przeddzień realizacji usługi:
 - 1) aktualnych książeczek zdrowia osób dostarczających posiłki,
 - 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków, np. szkoleń, kursów.
5. Wykonawca zaopatrzy pracowników bezpośrednio realizujących zadanie w czyste i jednolite ubrania robocze z widoczną nazwą lub znakiem firmy Wykonawcy, pozwalające na identyfikację.
6. Wykonawca ponosić będzie wszelkie konsekwencje prawne i finansowe za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy – w zakresie świadczenia usługi oraz czystości swoich pracowników.

§ 7

1. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r., Nr 80 poz. 545).
2. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekaze kopię protokołu Zamawiającemu.

§ 8

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale dietetyka Wykonawcy,
- 2) zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych pojemników transportowych oraz sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania (środki transportu, termosy itp.),
- 3) przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych, dopuszczonych do zasto-

sowania w kontakcie z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami i po zaakceptowaniu przez Zamawiającego,

- 4) mycia i dezynfekcji wszystkich narzędzi i urządzeń, poza doraźnym myciem naczyń i wózków służących do dystrybucji posiłków,
- 5) do przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP, ppoż. i innych obowiązujących w siedzibie Zamawiającego,
- 6) utrzymywania na bieżąco ładu i porządku w miejscu realizacji zamówienia,
- 7) przeprowadzania na koszt własny badań wstępnych, profilaktycznych, kontrolnych oraz szczepień ochronnych swojego personelu,
- 8) zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłości żywienia w przypadkach awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu produkcji lub dystrybucji,
- 9) dołączenia do umowy kopii aktualnej polisy ubezpieczeniowej, potwierdzającej, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością, będącą przedmiotem umowy i utrzyma aktualne ubezpieczenie przez cały okres obowiązywania umowy na kwotę min. 200.000,00 zł.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia pełnej odpowiedzialności wynikającej z przepisów prawa w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego zatrucia pokarmowego powstałego w wyniku świadczonych przez Wykonawcę usług. Na wykonawcy ciąży także obowiązek ponoszenia kosztów mandatów oraz kar nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np. Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy za nieprzestrzeganie przepisów prawa.

§ 9

1. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco dbać o właściwy stan sanitarno - epidemiologiczny pomieszczeń kuchni, otoczenia, środków transportu oraz maszyn i urządzeń służących do wykonania zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania audytów i kontroli jakości usługi u Wykonawcy.
3. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy. Z kontroli sporządzany będzie protokół.
4. Wykonawca udostępni Książkę Kontroli Sanitarnej, a wpisy każdorazowo przedłoży Zamawiającemu wraz z informacją o sposobie i terminie usunięcia ewentualnych nieprawidłowości.

§ 10

Przedmiot zamówienia Wykonawca zrealizuje bez udziału Podwykonawców¹.

lub

Przedmiot zamówienia Wykonawca zrealizuje z udziałem Podwykonawców
w części zamówienia

§ 11

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **01.10.2015r.** do dnia **30.06.2016r.**
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę w okresie jej trwania z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia przypadającego na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:
 - 1) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
 - 2) jeżeli organ administracji publicznej zastosował wobec Zamawiającego lub Wykonawcy karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych lub innych mających zastosowanie do świadczonych usług, a Wykonawca nie wykonał zaleceń pokontrolnych, chyba że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary.
 - 3) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia przedsiębiorstwa Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, w szczególności, gdy mimo trzykrotnego pisemnego wezwania do należytego wykonania umowy i wyznaczenia w tym celu dodatkowego terminu, Wykonawca nie wywiązał się z ciężących na nim obowiązków.
5. Zamawiający może również od umowy odstąpić w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 - ustawy Prawo zamówień publicznych).
6. Strony zastrzegają sobie prawo rozwiązania umowy za porozumieniem stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy określonych w ust. 3 i 4, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty jedynie za należycie wykonaną pracę.
8. Niewykonanie usługi przez Wykonawcę z jego winy, upoważnia Zamawiającego do zlecenia tych usług innej firmie, a całość kosztów z tym związanych pokryje Wykonawca. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie w takim przypadku prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy.

§ 12

1. Wartość umowy określona została na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wg szacunkowej ilości zamawianych posiłków i wynosi:

¹ Niewłaściwe skreślić

<i>Lp</i>	<i>Rodzaj posiłku</i>	<i>Szacowan a ilość</i>	<i>Cena jedn. posiłku netto</i>	<i>Wartość netto zł.</i>	<i>Stawka podatku VAT %</i>	<i>Wartość brutto zł.</i>
1.	Śniadanie	29584 zł zł % zł
2.	Obiad	27251 zł zł % zł
3.	Podwieczorek	12056 zł zł % zł
4.	Kolacja	27517 zł zł % zł
RAZEM:			 zł	 zł

słownie brutto:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamawianych ilości, a tym samym podwyższenia lub obniżenia wartości umowy wynikające z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.
- Zamawiający w imieniu jednostek organizacyjnych, dla których przeprowadził postępowanie przetargowe zastrzega sobie prawo do zmiany ilościowej, pomiędzy poszczególnymi pozycjami wymienionymi w ust. 1, niepowodującej zmiany wartości umowy.
- Faktury będą wystawiane w odstępach miesięcznych. Kwota należności zostanie określona, jako iloczyn ilości wydanych posiłków oraz ich ceny w danym miesiącu. Ilość wydanych posiłków musi być potwierdzona dziennymi raportami, zestawionymi w raporcie miesięcznym. Raport miesięczny dołączony do faktury będzie podpisany będzie przez upoważnione osoby Wykonawcy i Zamawiającego.
- Faktury będą wystawiane osobno na każdą placówkę, w której świadczona będzie usługa, tj.:
 - Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie, ul. Poznańska 21, 11-400 Kętrzyn,
 - Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczego w Kętrzynie, ul. Klonowa 2b, 11-400 Kętrzyn,
 - Zespół Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel,
 - Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie, ul. Klonowa 2B, 11-400 Kętrzyn,
 - Powiatowy Dom Dziecka w Reszlu, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel.
- Płatności wynikające z realizacji niniejszej umowy następować będą przelewem, przez jednostki wymienione w ust. 5 z konta bankowego podawanego każdorazowo w zamówieniu, na wskazany w treści faktury numer rachunku bankowego Wykonawcy w terminie dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego. W przypadku nieterminowej zapłaty faktur, Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki od jednostek, na które wystawione zostały faktury.
- Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego jednostek, na które wystawione zostały faktury.

§ 13

- Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy.
- Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za nienależyte wykonanie usługi (nieodpowiednia temperatura posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą i nieodpowiednia wielkość porcji posiłku, niedostarczenie posiłków wg harmonogramu itp.) – w wysokości 5% wartości miesięcznej faktury wystawionej za okres, którego dotyczyło uchybienie, w przypadku dwukrotnego uchybienia, po jego stwierdzeniu przez Zamawiającego i wskazaniu na piśmie.
- Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za rozwiązanie lub odstąpienie od umowy z przyczyn, za które nie odpowiada Zamawiający w wysokości 5% wartości przedmiotu umowy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
- Zamawiający uprawniony jest do dokonania potrącenia z faktur Wykonawcy, nałożonych kar umownych lub innych należności.

§ 14

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego w żaden sposób rozporządzać prawami wynikającymi z niniejszej umowy, w tym dokonywać cesji wierzytelności. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 15

- Wykonawca wskazuje osobę do kontaktu w sprawie realizacji przedmiotu niniejszej umowy:
p..... tel..... e-mail.....
- Zamawiający informuje, że poszczególne jednostki organizacyjne Powiatu Kętrzyńskiego, uczestniczące w realizacji niniejszej umowy w załącznikach 1-5 wskazują osoby upoważnione do kontaktu w sprawach realizacji przedmiotu umowy.

§ 16

- Wszelkie zmiany wprowadzane do umowy wymagają obustronnej zgody oraz formy pisemnej pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- Strony przewidują możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w następujących przypadkach:
 - zmiany urzędowej stawki podatku VAT,
 - zmiany prognozowanej wielkości zamawianej usługi (+/-20), wynikającej m.in. ze zmian organizacyjnych placówek,
 - zmiany sposobu fakturowania w przypadku zmian organizacyjnych oraz wewnętrznych uwarunkowań podmiotów wymienionych w preambule umowy,

- 4) wystąpienia zdarzeń niezależnych od stron umowy, powodujących potrzebę wprowadzenia do treści umowy zmian neutralnych lub korzystnych dla Zamawiającego, bez zwiększania ustalonego wynagrodzenia.

§ 17

1. Wszelkie sprawy sporne wynikłe z realizacji niniejszej Umowy, Strony będą rozstrzygały polubownie.
2. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
3. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 18

Umowę sporządzono w ośmiu egzemplarzach - jeden dla Wykonawcy, siedem dla pozostałych stron występujących w umowie.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

Kontrasygnata Skarbnika

SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGĘ
Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie, ul. Poznańska 21, 11-400 Kętrzyn*

1. Prognozowane zapotrzebowanie na posiłki w okresie od 01.X.2015r. do 30.06.2016r.:

lp	opis										
		X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	Razem
1	Śniadanie	393	374	281	262	300	356	318	356	337	2976
2	Obiad	439	418	314	293	334	397	355	397	376	3323
3	Kolacja	393	374	281	262	300	356	318	356	337	2976

2. Godziny wydawania posiłków:

lp	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	6.30-8.00	13.30-16.00	18.30-19.00

3. Dane do wystawienia faktury oraz osoba wskazana do kontaktu ze strony jednostki organizacyjnej Powiatu:

lp	NIP	Osoba wskazana do kontaktu w sprawach realizacji usługi:
1	Imię i nazwisko:
2		Telefon:.....
3		Email:

* Zgodnie z § 3 ust.2 umowy liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie

Zamawiający:

Wykonawca:

Kontrasygndata Skarbnika:

.....
Dyrektor Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie

**SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGĘ
Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Kętrzynie, ul. Klonowa 2b, 11-400 Kętrzyn ***

1. Prognozowane zapotrzebowanie na posiłki w okresie od 01.X.2015r. do 30.06.2016r.:

lp	opis										Razem
		X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	
1	Śniadanie	1376	1310	983	917	1048	1245	1114	1245	1179	10418
2	Obiad	2091	1991	1493	1394	1593	1892	1693	1892	1792	15830
3	Kolacja	1103	1050	788	735	840	998	893	998	945	8351

2. Godziny wydawania posiłków:

lp	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	7.00-8.00	13.00-15.00	18.00-19.00

3. Dane do wystawienia faktury oraz osoba wskazana do kontaktu ze strony jednostki organizacyjnej Powiatu:

lp	NIP	Osoba wskazana do kontaktu w sprawach realizacji usługi:
1	Imię i nazwisko:
2		Telefon:.....
3		Email:

* Zgodnie z § 3 ust.2 umowy liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie

Zamawiający:

Wykonawca:

Kontrasygndata Skarbnika:

.....
Dyrektor Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Kętrzynie

**SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGĘ
Zespołu Szkół im. Macieja Rataja, ul. Łukasińskiego 3, 11-440 Reszel ***

1. Prognozowane zapotrzebowanie na posiłki w okresie od 01.X.2015r. do 30.06.2016r.:

lp	opis										
		X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	Razem
1	Śniadanie	546	520	390	364	416	494	442	494	468	4134
2	Obiad	798	760	570	532	608	722	646	722	684	6042
3	Kolacja	546	520	390	364	416	494	442	494	468	4134

2. Godziny wydawania posiłków:

lp	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	6:00-7:30	13.00-15.30	18.30-19.30

3. Dane do wystawienia faktury oraz osoba wskazana do kontaktu ze strony jednostki organizacyjnej Powiatu:

lp	NIP	Osoba wskazana do kontaktu w sprawach realizacji usługi:
1		Imię i nazwisko:
2		Telefon:.....
3		Email:

* Zgodnie z § 3 ust.2 umowy liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie

Zamawiający:

Wykonawca:

Kontrasygnota Skarbnika:

.....
Dyrektor Zespołu Szkół im. Macieja Rataja

**SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGĘ
Powiatowego Domu Dziecka w Reszlu, ul. Łukasieńskiego 3, 11-440 Reszel ***

1. Prognozowane zapotrzebowanie na posiłki w okresie od 01.X.2015r. do 30.06.2016r.:

lp	opis										
		X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	Razem
1	Śniadanie	930	900	930	930	870	930	900	930	900	8220
2	Obiad	930	900	930	930	870	930	900	930	900	8220
3	Podwieczorek	930	900	930	930	870	930	900	930	900	8220
4	Kolacja	930	900	930	930	870	930	900	930	900	8220

2. Godziny wydawania posiłków:

lp	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
1	6;30-7;00	12;00-15;00	Ok. 16;00	18;00-19;00

3. Dane do wystawienia faktury oraz osoba wskazana do kontaktu ze strony jednostki organizacyjnej Powiatu:

lp	NIP	Osoba wskazana do kontaktu w sprawach realizacji usługi:
1		Imię i nazwisko: Elżbieta Sobótka
2	Telefon:
3		Email: pdd.reszel@wp.pl

* Zgodnie z § 3 ust.2 umowy liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie

Zamawiający:

Wykonawca:

Kontrasynata Skarbnika:

.....
Dyrektor Powiatowego Domu Dziecka w Reszlu

**SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGĘ
Powiatowego Domu Dziecka w Kętrzynie, ul. Klonowa 2B, 11-400 Kętrzyn ***

1. Prognozowane zapotrzebowanie na posiłki w okresie od 01.X.2015r. do 30.06.2016r.:

lp	opis										
		X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	Razem
1	Śniadanie	434	420	434	434	406	434	420	434	420	3836
2	Obiad	434	420	434	434	406	434	420	434	420	3836
3	Podwieczorek	434	420	434	434	406	434	420	434	420	3836
4	Kolacja	434	420	434	434	406	434	420	434	420	3836

2. Godziny wydawania posiłków:

lp	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
1	6;30-7;00	12;00-15;00	Ok. 16;00	18;00-19;00

3. Dane do wystawienia faktury oraz osoba wskazana do kontaktu ze strony jednostki organizacyjnej Powiatu:

lp	NIP	Osoba wskazana do kontaktu w sprawach realizacji usługi:
1	Imię i nazwisko: Bożena Biegańska
2		Telefon:
3		Email: pdd.reszel@wp.pl

* Zgodnie z § 3 ust.2 umowy liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie

Zamawiający:

Wykonawca:

Kontrasygnota Skarbnika:

.....
Dyrektor Powiatowego Domu Dziecka w Reszlu