

4. Wykonawca przygotowuje posiłki o najwyższym standardzie z produktów o najwyższej jakości i musi stosować i mieć wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z normą PN EN-ISO 22000:2006 (HACCP) w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku przedszkolnym. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

5. Przygotowywanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz.914) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);

b) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);

c) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).

7. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia dietetyka, który będzie czuwał nad jakością przygotowywanych posiłków oraz opracuje odpowiedni jadłospis zgodny z normami żywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym.

### § 3

#### [Warunki realizacji umowy]

1. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu na adres wskazany w §2 pkt. 1, obejmuje: I śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczerek.

2. Usługa powinna być realizowana zgodnie z zapytaniem ofertowym (KP\_7\_2020), oraz przedstawioną ofertą.

3. Układanie 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.

4. Do obowiązków wykonawcy należy:

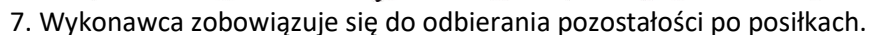
a) Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;

b) Zapewnienia termosów do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw

c) Mycie, wyparzenie i odbiór termosów;

5. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.

6. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.



9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

**[Termin wykonania prac]**

- [Wynagrodzenie/warunki płatności]**

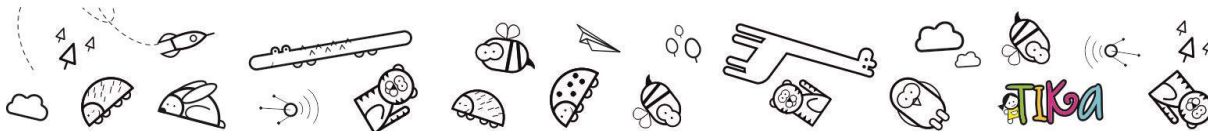
1. Łączna cena za I śniadanie, obiad i podwieczorek to \_\_\_\_\_ zł brutto.
2. Cena jednostkowa przedmiotu umowy uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją umowy i nie podlega zmianie w okresie realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy za okresy miesięczne będzie ustalane w oparciu o iloczyn faktycznie dostarczonej ilości posiłków w ciągu miesiąca oraz ceny jednostkowej posiłku.
4. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
5. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy:

w terminie 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury VAT.

**[Kary umowne]**

**Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niedostarczenie obiadów w danym dniu w wysokości 30% wartości tych posiłków.**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 30 dni od wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy.



2. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy - na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.

3. W przypadku zwłoki w zapłacie wynagrodzenia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia w następujących przypadkach:

a) w przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, po dwukrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych zastrzeżeń.

b) w przypadku przerwy w dostawie obiadów dłuższej niż 2 dni.

5. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia a okres wypowiedzenia wynosi 2 tygodnie.

## § 6

### [Postanowienia końcowe]

1. W zakresie nieobjętym Umową zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu cywilnego.

2. Sędem właściwym do rozstrzygania sporów będzie sąd miejscowo właściwy dla Zamawiającego.

3. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

4. Wykonawca deklaruje gotowość do poddania się w każdej chwili audytowi ze strony Zamawiającego oraz kontrolom przez uprawnione podmioty krajowe i europejskie.

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

---

**Zamawiający**

---

**Wykonawca**