

U M O W A
NA DOSTARCZANIE I WYDAWANIE OBIADÓW (CATERING) DLA UCZNIÓW
ORAZ PRACOWNIKÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 8 W JELENIEJ GÓRZE
nr/2021

Zawarta w dniu pomiędzy Szkołą Podstawową nr 8 w Jeleniej Górze,
ul. Paderewskiego 13, NIP 611-15-45-177, zwaną dalej Szkołą reprezentowaną przez
Dyrektora Szkoły, zwaną dalej Zamawiającym

a

.....
.....NIP.....REGON.....
reprezentowaną przez
zwanego dalej Wykonawcą.

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na dostarczeniu, wydaniu obiadów w Szkole Podstawowej nr 8 w Jeleniej Górze w okresie od **06.09.2021r do 23.06.2022r.** z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki oraz dni dodatkowo wolnych ustalonych przez Zamawiającego.

§ 2

1. Ilość obiadów wynika z zamówień rodziców uczniów i pracowników Szkoły.
2. Godziny podawania posiłków:
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na 2 tygodnie. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
5. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa (HACCP, przepisy SANEPID), o najwyższym standardzie i posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 1 sierpnia 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) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego

zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2015 poz. 594).

8. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
9. Wykonawca dostarczy do każdego obiadu serwetki jednorazowe.
10. Wykonawca będzie serwował posiłki na
11. Osobą odpowiedzialną ze strony Zleceniodawcy za kontakty w sprawach szczegółowej realizacji umowy jest kierownik gospodarczy Szkoły, ze strony Wykonawcy
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
13. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
14. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
15. Wykonawcy zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów i pracowników Szkoły.

§ 3

1. Wykonawca nie ma prawa zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.
2. Naruszenie obowiązku o którym mowa w ust. 1 skutkuje natychmiastowym rozwiązaniem umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków.
4. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
5. W razie nienależycie wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamacje najpóźniej następnego dnia.

§ 4

1. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania lekarskie, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie zawodowe.

§ 5

1. Jednostkowy koszt posiłku ustala się na kwotę **złotych brutto** (słownie:brutto)
2. Na koszt posiłku składają się: przygotowanie posiłku oraz jego wydanie, dowóz posiłku do Szkoły, dostarczenie do każdego obiadu serwetek jednorazowych, zabezpieczenie próbek do badań SANEPIDU wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U Nr 80, poz. 545).
3. Za przygotowane i dostarczone posiłki Wykonawcy rozliczał się będzie bezpośrednio z rodzicami uczniów i pracownikami Szkoły zamawiającymi obiady.
4. Ustalony niniejszą umową koszt posiłku nie podlega zmianie do dnia 31.12.2021r.
5. Po wskazanym czasie Strony umowy mogą uzgodnić inną cenę posiłku.

§ 6

Przetwarzanie danych osobowych.

1. Wykonawca zobowiązuje się do przetwarzania powierzonych danych osobowych wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych
2. Wykonawca zobowiązuje się do przetwarzania danych osobowych zgodnie z art. 31 w/w ustawy.
3. Wykonawca zobowiązuje się dopuścić do przetwarzania danych osobowych wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia aktualnej ewidencji osób upoważnionych do przetwarzania powierzonych danych osobowych.
5. Wykonawca zobowiązuje się w trakcie przetwarzania danych osobowych podjąć środki zabezpieczające, o których mowa w art. 36-39 w/w ustawy oraz spełnić wymagania określone w przepisach, o których mowa w art. 39 w/w ustawy.
6. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego zawiadomienia Zamawiającego o naruszeniu lub powstaniu zagrożenia naruszenia informacji poufnej i okoliczności tego zdarzenia.
7. Wykonawca przetwarzający dane osobowe po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem danych osobowych usuwa lub zwraca mu wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, chyba że szczególne przepisy prawa nakazują przechowywanie danych osobowych.
8. Strony zobowiązują się wykonać zobowiązania wynikające z niniejszej umowy z najwyższą starannością zawodową w celu zabezpieczenia prawnego, organizacyjnego i technicznego interesów stron w zakresie przetwarzania powierzonych danych osobowych

§ 7

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

- Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

WYKONAWCA:

.....

ZAMAWIAJĄCY:

.....