**Załącznik Nr 2**

do zapytania ofertowego z dnia 14.06.2024 r.

UMOWA nr …………………………………

Zawarta w dniu …………………………………… w Świdnicy pomiędzy:

**Zespołem Szkół Mechanicznych im. Mikołaja Kopernika, 58-105 Świdnica ul. Gen. Wł. Sikorskiego 41**

reprezentowanym przez:

Pana Krzysztofa Anklewicza – Dyrektora Szkoły

Panią Małgorzatę Mika – Głównego Księgowego

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

reprezentowanym przez:

…………………………………………………………………………………………………

zwanym w dalszym ciągu umowy **Wykonawcą**

na „Usługę przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla wychowanków Internatu Technikum Nr 6 Zespołu Szkół Mechanicznych im. Mikołaja Kopernika w Świdnicy, będących uczniami szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Świdnicki”

**§ 1**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczenia i wydania całodziennego wyżywienia składającego się z trzech posiłków (śniadanie, obiad 2-daniowy, kolacja),   
z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci   
i młodzieży w wieku 14 - 19 lat, dla wychowanków Internatu Technikum Nr 6 Zespołu Szkół Mechanicznych im. Mikołaja Kopernika w Świdnicy, będących uczniami szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Świdnicki.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania, dostarczenia i wydania posiłków   
w okresie 02.09.2024 – 27.06.2025 roku wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia   
w placówce, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych,   
w których nie odbywają się zajęcia dla wychowanków internatu. Wykonawca zostanie poinformowany o dniach wolnych od zajęć, z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.

3. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 (Dz.U.2016.1154) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku młodzieży zawartego w zapytaniu ofertowym.

4. Proces przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków musi się odbywać zgodnie   
z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

5. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

6. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres co najmniej 10 dni roboczych   
i udostępniony do wglądu w miejscu wydawania posiłków. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

7. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków w następujących godzinach:

1. śniadanie od godz. 7.00 do godz. 8.00 (od poniedziałku do piątku)
2. obiad od godz. 13.30 do godz. 16.00 (od poniedziałku do piątku)
3. kolacja od godz. 19.00 do godz. 19.45 (od poniedziałku do czwartku)

Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia stron.

8. Wydawanie posiłków będzie się odbywać w stołówce należącej do Zamawiającego, na zastawie porcelanowej należącej do Wykonawcy.

9. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu, w termosach i pojemnikach, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

10. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny wywóz pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

11. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od liczby wychowanków Internatu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z wyżywienia   
i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.

**§ 2**

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy wjazd na teren posesji oraz miejsce do parkowania dla pojazdów.

2. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia: wydawalni posiłków (15,80 m2)   
i zmywalni naczyń (13,8 m2).

3. Przekazanie Wykonawcy pomieszczeń, o których mowa w ust. 2 i ich odbiór po zakończeniu umowy, nastąpi na podstawie protokołu.

4. W trakcie realizacji przedmiotu umowy:

1. Wykonawca za korzystanie z pomieszczeń „Wydawalni” i „Zmywalni” będzie uiszczał miesięczny czynsz w wysokości ustalonej w uchwale Zarządu Powiatu Świdnickiego. Czynsz będzie waloryzowany w oparciu o wskaźnik uchwalony przez Zarząd Powiatu Świdnickiego.
2. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwację i naprawę wykorzystywanych urządzeń, w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły.
3. Wykonawca może doposażyć na własny koszt pomieszczenia, z których korzysta,   
   w urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zapytania (stanowią one własność Wykonawcy).
4. Opłaty za media tj. energię elektryczną, ciepłą i zimną wodę oraz i ścieki pobierane będą wg wskazań podliczników znajdujących się w pomieszczeniach.
5. Wywóz nieczystości stałych Wykonawca będzie opłacał na podstawie samodzielnie zawartej umowy z odbiorcą nieczystości.
6. Obowiązkiem Wykonawcy jest utrzymywanie czystości w wykorzystywanych pomieszczeniach.

5. Wykonawca zobowiązany jest w trakcie trwania umowy do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie   
z przepisami prawa, w siedzibie swojej firmy.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy w zakresie prawidłowości wykonania niniejszej umowy.

**§ 3**

Wykonawca zobowiązuje się do:

1) Używania udostępnionych pomieszczeń w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu, przy przestrzeganiu uwarunkowań formalno-prawnych m.in. przepisów przeciwpożarowych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz sanitarnych

2) Dostarczania Zamawiającemu do wglądu dokumentacji pokontrolnych,   
w szczególności sporządzanych w ramach kontroli prowadzonej przez Sanepid, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia ich otrzymania

3) Niezwłocznego zawiadamiania Zamawiającego o usterkach i wadach w udostępnionych pomieszczeniach, których usunięcie należy do Zamawiającego, tj. doprowadzenie   
i funkcjonowanie mediów, uszkodzenia konstrukcyjne budynku

4) Nieudostępniania użytkowanych pomieszczeń osobom trzecim

5) Prowadzenia działalności w sposób, który nie koliduje z funkcjonowaniem szkoły

6) Uzgadniania z Zamawiającym cen posiłków.

**§ 4**

1. Koszt całodziennego wyżywienia ustala się na kwotę (netto + Vat = brutto) ……………… zł, w tym:

1) jednostkowy koszt śniadania ………………… zł

a) wsad do kotła (netto + Vat = brutto) …………………………

b) przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku (netto + Vat = brutto) ………………. zł

2) jednostkowy koszt obiadu ………………… zł

a) wsad do kotła (netto + Vat = brutto) …………………………

b) przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku (netto + Vat = brutto) ………………. zł

3) jednostkowy koszt kolacji ………………… zł

a) wsad do kotła (netto + Vat = brutto) …………………………

b) przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku (netto + Vat = brutto) ………………. zł

2. Zmiana kosztów całodziennego wyżywienia, z wyszczególnieniem jego składników, może nastąpić na uzasadniony wniosek Wykonawcy, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,   
w uzgodnieniu ze Starostą Świdnickim.

3. Zamawiający będzie ponosił jedynie koszt „przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków”. Koszt tzw. „wsadu do kotła” ponosić będą wychowankowie.

4. Rozliczenie finansowe za wyżywienie między Zamawiającym i Wykonawcą odbywać się będzie co miesiąc, za faktycznie wydane posiłki.

5. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę do 10-tego każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, płatną w ciągu 14 dni od wystawienia.

**§ 5**

1. Za czynsz, o którym mowa w §2 ust.4 pkt1 Zamawiający będzie wystawiał Wykonawcy fakturę płatną w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury za dany miesiąc.

2. Za zużyte media, o których mowa w §2 ust.4 pkt4 Zamawiający będzie wystawiał Wykonawcy fakturę płatną w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury za poprzedni miesiąc.

**§ 6**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od 02.09.2024 r. do 27.06.2025 r.

2. Umowa może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku:

1) zalegania przez Wykonawcę z zapłatą czynszu, za jeden pełny okres płatności   
z zastrzeżeniem, że Zamawiający przed złożeniem odpowiedniego oświadczenia, zobowiązany jest wezwać pisemnie Wykonawcę do zapłaty należnego czynszu w terminie   
14 dni od daty doręczenia wezwania;

2)udostępnienia przez Wykonawcę użytkowanych pomieszczeń osobom trzecim;

3)uzasadnionych skarg dotyczących nieterminowości, ilości i jakości wydawanych posiłków,

4)nie utrzymania przez wykonawcę czystości w użytkowanych pomieszczeniach,

5) nie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów BHP,

5) nie stosowania się przez Wykonawcę do zaleceń pokontrolnych, w szczególności zaleceń Sanepidu.

3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym   
w przypadku:

1) gdy, Sanepid wykryje rażące uchybienia w realizacji przedmiotu umowy,

2) dokonania przez Wykonawcę, bez zgody Zamawiającego, przeróbek i remontów udostępnionych pomieszczeń;

4. W przypadku, gdy Wykonawca bez zgody Zamawiającego wykona w udostępnionych pomieszczeniach zmiany, dla których wymagana jest taka zgoda, Zamawiający wezwie Wykonawcę do bezzwłocznego przywrócenia stanu pierwotnego zgodnie z protokołem zdawczo-odbiorczym.

**§** 7

1. W przypadku rozwiązania umowy Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego opuszczenia lokalu i przekazania go do Zamawiającego w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty rozwiązania umowy.

2. Jeżeli, w związku z rozwiązaniem umowy, Wykonawca odda Zamawiającemu lokal   
w stanie pogorszonym i zostanie to stwierdzone w protokole zdawczo-odbiorczym (nawet nie podpisanym przez Wykonawcę), to Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami poniesionymi na przywrócenie lokalu do stanu z dnia zawarcia umowy.

**§ 8**

1. W przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia działalności zgodnie z przepisami obowiązującymi w okresie zagrożenia epidemiologicznego oraz zaleceniami i wytycznymi MZ, MEN i GIS.

2. W przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego Wykonawca ustali procedury, które zostaną dołączone do obowiązującej umowy.

**§ 9**

1. Wszelkie zmiany treści Umowy wymagają formy pisemnej.

2. Ewentualne spory wynikłe podczas realizacji umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający: Wykonawca: