

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

Zawarta w dniu w Woli Zaradzyńskiej pomiędzy:

Gminą Ksawerów z siedzibą przy ul. Kościuszki 3h, 95-054 Ksawerów, numer identyfikacji podatkowej NIP: 731-191-12-33 – Szkoła Podstawowa w Woli Zaradzyńskiej z siedzibą przy ul. mjr Hubala 55, 95-054 Ksawerów, reprezentowaną przez Małgorzatę Koperek – dyrektora szkoły na podstawie upoważnienia Wójta Gminy Ksawerów z dnia 01.12.2016r., przy kontrasygnacie głównego księgowego, zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

.....z siedzibą
....., numer identyfikacji
podatkowej NIP: , reprezentowaną przez:
..... – **właściciela firmy**, zwaną w dalszej części
umowy **WYKONAWCĄ**, o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (przygotowanie i dostarczenie posiłków z zachowaniem warunków określonych w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

Usługi, o których mowa w § 1 powinny charakteryzować się następującymi parametrami:

1. Usługa będzie dotyczyć dzieci w wieku 3 - 14 lat, zapisanych do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej oraz oddziałów przedszkolnych działających przy szkole, w tym dzieci posiadających decyzje o refundacji posiłków z Ośrodków Pomocy Społecznej .
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci korzystających z posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień:

- oddziały przedszkolne – śniadania i obiady w ilości wg zamówienia złożonego u kierowcy dostawcy dzień wcześniej;
- oddziały szkolne – tylko obiady w ilości wg zamówienia złożonego telefonicznie najpóźniej do godz. 12.00 danego dnia.

3. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem. Do oddziałów przedszkolnych w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do oddziałów szkolnych w jednorazowych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

4. Jadłospis na okres 10 dni układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. **Wykonawca zobowiązany jest do zachowania i uwzględniania w jadłospisie diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci (alergie pokarmowe), zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.**

5. Dzienny jadłospis obejmuje:

a) **oddziały przedszkolne:**

- **śniadania tzn.:** zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko-pochodne oraz kanapka, oraz owoc, oraz napój (kakao, mleko, herbata);
- **obiady (w pn., śr. i pt. II danie z surówką i kompotem,; we wt. i czt. zupa)**

b) **oddziały szkolne – obiady (zawsze II danie z kompotem).**

Przez II danie rozumie się: ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp., oraz dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. lub zamiennie ryba, lub **nie częściej niż 1 raz w tygodniu** pierogi, naleśniki, knedle itp.

6. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie.

7. Posiłki będą serwowane z zachowaniem cyklu:

a) **godzina 8.45 – dostawa śniadania do oddziałów przedszkolnych, odbiór termosów po obiedzie z dnia poprzedniego,**

b) **godzina 12.20 - dostawa obiadu do oddziałów szkolnych, w indywidualnych, jednorazowych pojemnikach utrzymujących ciepło.**

c) **godzina 12.25 - dostawa obiadu w termosach do oddziałów przedszkolnych, odbiór termosów po śniadaniu.**

Ze względu na organizację pracy oddziałów szkolnych i przedszkolnych nie ma możliwości zmiany godzin dostaw poszczególnych posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania i gwarantuje dostarczanie posiłków o najwyższej jakości i odpowiedniej temperaturze.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r., poz. 1154) oraz obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

9. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z:

a) bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom,

b) myciem i wyparzaniem naczyń oraz sprzątaniem pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki,

c) ponoszeniem kosztów na środki czyszczące i higieniczne zużywane do sprzątania w/w pomieszczeń.

d) ponoszeniem kosztów za zużyte przy myciu naczyń media: energii elektrycznej, ciepłej i zimnej wody, ścieków.

§ 3

1. **Za wykonanie i dostarczenie posiłków,** Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w następujących wysokościach brutto:

1) za jeden posiłek dla dziecka z oddziału przedszkolnego:

- śniadanie:zł

- obiad: zł (słownie.....).

2) za jeden posiłek dla dziecka z oddziału szkolnego:

- drugie danie: zł (słownie.....)

2. Strony ustalają, iż ceny określone w ust. 1 obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.

3. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura będzie wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych na przestrzeni minionego miesiąca. **Wykonawca będzie dostarczać fakturę za miniony miesiąc najpóźniej do 3 dnia kolejnego miesiąca.**

4. Faktura będzie określać ilość i rodzaj wydanych posiłków.

5. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowych, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 4

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.

2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§ 5

1. **Umowa zostaje zawarta na czas określony: od dnia 01.01.2018r. do dnia 31.12.2018r. z uwzględnieniem dni wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy Zamawiającego.**

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem **1 miesięcznego okresu wypowiedzenia** na koniec m-ca.

3. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 niniejszej umowy).

4. **Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.**

§ 6

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 7

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

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

ZAMAWIAJACY

WYKONAWCA

