

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH /projekt/

Zawarta w dniu2019 roku w Ogrodniczkach, pomiędzy:

Gminą Supraśl, ul. J. Piłsudskiego 58, 16-030 Supraśl, NIP 966 176 74 47

Zespołem Szkolno- Przedszkolnym w Ogrodniczkach reprezentowanym przez:

Dyrektora Zespołu – Panią Agnieszkę Martę Kamińską, zwanym w dalszej części umowy

Zamawiającym

a

.....

z siedzibą w

.....

reprezentowanym przez

....., zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**, wybranym w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2018 poz. 1986), o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot zamówienia publicznego z dnia 5 czerwca 2019 roku w trybie art. 138o, o wartości mniejszej niż kwota określona w rozdziale VI art. 138g ust. 1 pkt. 1 ustawy z 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 poz. 1986 ze zm.) zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (przygotowania i dostarczenia posiłków na potrzeby stołówki szkolnej), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

Usługi o których mowa w § 1 charakteryzują się następującymi parametrami:

1. Usługa dotyczy przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych dla dzieci w wieku szkolnym: 6 – 15 lat i przedszkolnym 3- 5 lat.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny

8:45 danego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

3. Parametry ilościowe zestawu obiadowego: zupa – nie mniej niż 250 ml, pieczywo – 50 g drugie danie – mięso, ryba nie mniej niż 120g, ziemniaki /ryż/kasza/makaron nie więcej niż 130 g, surówka nie mniej niż 130g, kompot – nie mniej niż 200 ml i raz w tygodniu danie mączne - nie mniej niż 350 g (w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami, z wyłączeniem musów owocowych). W piątek posiłek bezmięsny.

4. W przypadku zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego na posiłki bezmleczne, wegetariańskie, lakto-wegetariańskie, Wykonawca przygotowuje i dostarczy tego typu posiłki.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć obiady do Zamawiającego zgodnie z zamówieniem do godziny 10³⁰ danego dnia.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania w każdy czwartek poprzedzający kolejny okres dożywiania dwutygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do wiadomości Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

§ 5

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zawartość kaloryczna obiadu musi odpowiadać normom żywienia dzieci w stołówkach szkolnych. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci młodzieży. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za: jakość serwowanych potraw oraz za zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Białymstoku.

§ 6

Obiady Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Odbiór, mycie termosów i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych w zakresie Wykonawcy.

§ 7

Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydaniem posiłków dzieciom.

§ 8

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

§ 9

1. Za świadczone usługi (wykonanie i dostarczenie obiadów) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w wysokości:
obiad – zupa + drugie danie + kompot (1 szt.) **brutto**
(słownie: złotych), w tym
zupa + pieczywo (1 szt.) **brutto** (słownie:
..... złotych);
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) wynosi **brutto** (słownie: złotych),
w tym zupa + pieczywo **brutto** (słownie:
..... złotych);
3. Koszt przygotowania i dostarczenia jednego obiadu wynosi **brutto**
(słownie: złotych), w tym zupa + pieczywo
..... **brutto** (słownie: złotych).

§ 10

Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktur, których miesięczna wartość wynosić będzie iloczyn:

a) ceny wsadu do kotła i faktycznej ilości posiłków dotyczących żywienia uczniów,

- b) ceny przygotowania obiadów i faktycznej ilości posiłków dotyczącej żywienia uczniów,
- c) ceny wsadu do kotła, przygotowania obiadów i faktycznej ilości posiłków dotyczącej żywienia innych osób.

§ 11

Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 21 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

§ 12

Strony zobowiązują się do bieżącej analizy przebiegu współpracy.

§ 13

Umowa zostaje zawarta na czas określony od 9 września 2019 r. do dnia 24 czerwca 2020r. z wyłączeniem okresu ferii zimowych, świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

§ 14

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2-6).

§ 15

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 16

Do umowy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć kserokopie decyzji SANEPID-u w sprawie zatwierdzenia prowadzenia usług cateringowych przez Wykonawcę.

§ 17

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa pozostają w siedzibie Zamawiającego, trzeci otrzymuje Wykonawca.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca