

WZÓR UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu 2021 roku

pomiędzy Miejsko - Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą, NIP: 774 22 78 094 reprezentowanym przez : Panią Krystynę Osuch – Kierownika Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej, któremu zostało udzielone upoważnienie nr.....przez Burmistrza Miasta i Gminy Czerwińsk nad Wisłą, które stanowi załącznik do niniejszej umowy zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....
NIP: reprezentowanym przez:

zwanym dalej „Wykonawcą” .

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych gorących posiłków jednodaniowych (drugie danie) dla uczniów:

- Niepublicznej Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Radzikowie,
- Szkoły Podstawowej im. J. Pawła II w Grodźcu,
- Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Chociszewie,
- Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Goławinie.

2 .Zamawiający planuje, że dziennie do szkół należy dostarczyć średnio 40 obiadów,

3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 30%.
Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się bezpośrednio do szkół począwszy od dnia **01.10.2021 r. do 24.06.2022 r.** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół.

6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-14 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw. Ponadto zastrzega się brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.

9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką a 2 razy danie jarskie (**przykład**):

sztuka mięsa / drób / ryby 100g

kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g ziemniaki,

kasza, ryż, makaron – 150 g surówka / warzywa

gotowane – 150 g pierogi, naleśniki, krokiety,

makarony - itp. - 400 g

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,

b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

d) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także

nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialności za ich przestrzeganie.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia jednorazowe.

16. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem po posiłku ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny posiłku.

§ 2

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów i nauczycieli .

2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 3 ust. 1 umowy.

§ 3

1.Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku w wysokości zł brutto:

(słownie.....),

2.Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

3.W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.

4. Jakiegokolwiek zmiany w niniejszej umowie zostaną wprowadzone aneksem podpisanym przez Zamawiającego i Wykonawcę.

§ 4

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 3 ust. 1
3. W przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe), Wykonawca zapłaci Zamawiającego karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.
4. W przypadku zaistniałych okoliczności, o których mowa w § 4 ust. 3. Kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawionych przez Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 30 %.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
7. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym

§ 5

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę dla:

Nabywca:

Miasto i Gmina Czerwińsk nad Wisłą, ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą, NIP 567 18 51 791

Odbiorca:

Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą.

2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury potwierdzonej wykazem dzieci oraz liczbą wydanych posiłków przez Dyrektorów Szkół.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

§ 7

1. W przypadku wystąpienia okoliczności związanych z COVID-19 mających wpływ na należyte wykonanie umowy, Zamawiający i Wykonawca będą się wzajemnie informować.
2. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 mogą mieć wpływ na należyte wykonanie umowy, może w uzgodnieniu z Wykonawcą dokonać zmiany umowy, w szczególności zmienić termin wykonania umowy, czasowo zawiesić wykonywanie umowy lub zmienić sposób wykonania umowy bądź jej zakres.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 01.10.2021 r. do 24.06.2022 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
 - zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
 - naruszenia zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
 - uniemożliwienia przez Wykonawcę Zamawiającemu kontroli,
 - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

§ 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu cywilnego.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: