

WZÓR UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu 2022 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 30 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 r. do 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 obowiązującej 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 (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 - 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. Jakikolwiek 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 do
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: