

UMOWA
NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH
Zawarta w dniu..... 2020 r. w Suchym Lesie pomiędzy:

ZAMAWIAJĄCYM – Szkołą Podstawową nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie, reprezentowanym przez :

Marię Antas - Dyrektora – działającą z upoważnienia Wójta Gminy Suchy Las

a

WYKONAWCĄ –

.....
reprezentowanym przez :

.....
zwanym w dalszej części umowy, o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych (przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków z zachowaniem warunków określonych w niniejszej umowie) dla uczniów uczęszczających do **Szkoły Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie, ul. Szkolna 15, 62-002 Suchy Las.**

§ 2

1. Usługa cateringowa obejmować będzie przygotowanie i dostawa gotowych obiadów (dwa dania) uczniów (7-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie.
2. Podane ilości zamawianych posiłków (obiadów) są wielkościami szacunkowymi - w związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.
3. Wykonawca zapewni w formie elektronicznej zamawianie posiłków na wybrane dni/tygodnie lub cały miesiąc. Jednocześnie zapewni możliwość zmiany, odwoływania, przenoszenia posiłków, wyboru dania, najpóźniej do godziny 8:30 tego samego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość obiadów zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
4. Liczba obiadów może zmieniać się w zależności od frekwencji dzieci korzystających z posiłków.
5. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8:30.
6. obiady powinny być dostarczane bezpośrednio do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie (**pełne obiady**) **od 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.** w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i przerw w pracy szkoły.

7. Obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej w godzinach **11:30 – 12:00**.

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego, godzin dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu.

8. Obiady powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

10. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

11. Dzienny jadłospis obejmuje:

1) OBIAD:

- a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
- b) napój (kompot owocowy/sok/napar/woda): gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
- c) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; /co najmniej trzy razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku surówka, każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).
- d) drugie danie:
 - i. zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron – w zależności od produktu min. 150-200 gram,
 - ii. porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu – min. 80-100 gram,
 - iii. potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti – min. 150 gram,
 - iv. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 80-100 gramów,
 - v. dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcja min 200 gramów,

przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania.

12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką; potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowania posiłku 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; zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny; ważna jest estetyka potraw i posiłków; wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia w przypadku zupy oraz w ciągu dekady w przypadku II dania.

13. Zastrzega się brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszczy smaków.

14. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

15. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu. Jadłospis będzie układany lub zatwierdzany przez dietetyka i będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie), o którym mowa w § 3 pkt.5, na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.

16. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w **Rozporządzeniu 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. z 2016 r. poz. 1154).**

18. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez **Instytut Żywności i Żywienia**, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

19. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 7-15 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla jednej osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal.

20. Obiady mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w **Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.)** oraz zgodnie 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. z 2016 r. poz. 1154).**

21. Obiady muszą być 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.

22. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.

23. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z **Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.).**

24. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

25. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

§ 3

1. Za wykonanie, dostarczenie posiłków oraz wywożenie i utylizację odpadów związanych z umową, Zamawiający zapłaci Wykonawcy za posiłki dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 1 od stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. cenę brutto posiłków w wysokości, w układzie:

- a) **zupa:** zł,(słownie złotych.....),
- b) **zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój):** zł,(słownie złotych),
- c) **drugie danie plus napój):** zł,(słownie złotych.....),

oraz dodatkowo

- a) **danie bezmleczne:** zł,(słownie złotych.....),
- b) **danie bezglutenowe:** zł,(słownie złotych.....),
- c) **zestaw obiadowy(danie bezmleczne i bezglutenowe):** zł,(słownie złotych
.....),
- d) **danie wegetariańskie:** zł,(słownie złotych.....),

2. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny jednostkowej za obiad, podanej w ofercie cenowej. Płatności pobiera Wykonawca. Płatność będzie następować na podstawie faktur (rachunków) częściowych wystawianych każdemu z rodziców z osobna.. Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych.

W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

3. W przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.

4. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w § 3 pkt. 3, kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawianych przez Wykonawcę.

5. Przedstawicielem Zamawiającego będzie Maria Antas - Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie lub osoba przez niego upoważniona.

6. Strony ustalają, iż ceny określone w § 3 pkt. 1 obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość podatku VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.

§ 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 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r.**
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1- miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 6

Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków, gdy są one niezgodne z umową lub normami.

§ 7

Zamawiający jest upoważniony do przeprowadzenia kontroli w dowolnym czasie, co do zgodności usług świadczonych przez Wykonawcę, polegającej w szczególności na sprawdzeniu jakości dostarczanych posiłków.

§ 8

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.

§ 9

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

§ 10

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

ZAMAWIAJĄCY :

WYKONAWCA :

Załącznik – oferta cenowa Wykonawcy

