

**WZÓR UMOWY – ZSP.428.1.2020
NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH**

Zawarta w dniu w, pomiędzy:

.....
reprezentowanym przez:,
zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

.....
z siedzibą w

reprezentowanym przez

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot zapytania ofertowego z dnia 16.06.2020 r. w trybie zapytania ofertowego zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (*przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły i przedszkola gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 120 osób oraz śniadania i podwieczorku dla 25 dzieci przedszkolnych w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Biskupicach w roku szkolnym 2020/2021*), 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: 6 – 14 lat.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 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, drugie danie – nie mniej niż 400 gram, kompot – nie mniej niż 200 ml.
4. Zapytanie ofertowe z dnia 16.06.2020 r. stanowi integralną część umowy.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki do Szkoły zgodnie z zamówieniem na godzinę

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania w pierwszy dzień tygodnia, jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz wykazem alergenów w posiłkach – 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 oraz przedszkolach. 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 i 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 Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania.

§ 6

Obiady Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Mycie i wyparzenie termosów 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

Za świadczone usługi (wykonanie, dostarczenie obiadów i podwieczorków) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości:

.....zł brutto za jeden obiad:

zupa (1 szt.) zł brutto,

drugie danie + napój (1 szt.) zł brutto,

..... zł brutto za jedno śniadanie,

..... zł brutto za jeden podwieczorek.

§ 10

Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, opiewająca na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych zestawów obiadowych na przestrzeni miesiąca. Do faktury dołączona będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydanych posiłków.

§ 11

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.

§ 12

Strony zobowiązują się do bieżącej analizy przebiegu współpracy.

§ 13

Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia zastępstwa w sytuacji braku możliwości zrealizowania zamówienia w danym dniu przez Wykonawcę.

§ 14

Umowa zostaje zawarta na czas określony od 2 września 2020 r. do 30.06.2021r. z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

§ 15

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).

§ 16

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 17

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

§ 18

We wszystkich sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 19

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 pozwanego.

§ 20

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

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca