

PROJEKT UMOWY

UMOWA NR .....

zawarta w dniu ..... roku pomiędzy

**Szkołą Podstawową nr 28 w Wodzisławiu Śląskim , ul. Mieszka 10**

, reprezentowaną przez **Leszka Wróbla – Dyrektora szkoły** zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....

**NIP:** .....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”

na usługę cateringową w zakresie dożywiania uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dwudaniowych (zupa + drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim.
3. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 7.09.2020 r. do 18.06.2021 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – od godziny 11:20. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany na 5 dni (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.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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).

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
7. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
  - zupa: gramatura – ok. 250 ml
  - drugie danie:
    - sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
    - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
    - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
    - surówka / warzywa gotowane – 80 g
    - pierogi 7 szt. , naleśniki- 2 szt. , krokiety-2 szt. itp.
    - kompot – 200 ml
8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 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,
  - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
  - minimalna temperatura potraw powinna wynosić: zupa -75°C, drugiego dania -65 °C ,a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówka) – 15 °C
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
9. Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. 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.
11. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw , środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
13. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).

14. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem dzierżawionych pomieszczeń ponosić będzie Wykonawca i należy je ująć do kalkulacji ceny obiadu.

### § 3

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

### § 4

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.

### § 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych - dotyczy wyłącznie dzieci zakwalifikowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej.
2. Rozliczenie odpłatności za obiady wydane pozostałym dzieciom nie wymienionym w pkt. 1 Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić indywidualnie z rodzicami.
3. Zamawiający zobowiązuje się do przedstawiania Wykonawcy aktualnej listy dzieci zakwalifikowanych przez MOPS

### § 6

1. Podstawą zapłaty za posiłki wydane dzieciom o których mowa w § 5 pkt. 1 będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę według poniższego wzoru. Zapłata nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury Zamawiającemu.

#### **Nabywca:**

Miasto Wodzisław Śląski  
ul. Bogumińska 4  
44-300 Wodzisław Śląski  
NIP: 6471277603

#### **Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa nr 28  
ul. Mieszka 10, 44-300 Wodzisław Śląski

### § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, 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.

### § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 7.09.2020 r. do 18.06.2021 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 dotyczących norm żywieniowych, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  - uniemożliwienia 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

### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie spory jakie mogą wynikać między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, zostaną poddane rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: