

## UMOWA NR 1/2019

zawarta w dniu ..... 2019 roku pomiędzy

**Nabywcą: Gmina Miasto Rzeszów ul. Rynek 1 35-064 Rzeszów NIP: 813-00-08-613 – Szkoła Podstawowa nr 24, 35-602 Rzeszów, ul. Czajkowskiego 11**

reprezentowaną przez :

**dyrektora Szkoły Podstawowej nr 24 w Rzeszowie – Bogusławę Rybkę**  
zwaną dalej „Zamawiającym” z jednej strony

a

reprezentowanym przez:

zwanym dalej „Wykonawcą” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie usługi cateringowej na dostarczanie posiłków do Szkoły Podstawowej nr 24 w Rzeszowie o następującej treści:

### § 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dostarczania posiłków dla punktu przedszkolnego oraz uczniów w Szkole Podstawowej nr 24 w Rzeszowie, 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 przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu oraz przygotowania i dostarczenia pierwszego i drugiego śniadania dla dzieci z punktu przedszkolnego.
2. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 350 obiadów
  - dziennie należy dostarczyć średnio 25 pierwszych i drugich śniadań.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów i śniadań.
4. Posiłki będą dostarczane na bieżąco według zapotrzebowania dziennego składanego codziennie do godziny 8:30 przez Szkołę Podstawową nr 24 w Rzeszowie.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem.
6. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 09.09.2019r. do 20.12.2019r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy lub dodatkowo wolnych od nauki dla uczniów szkoły podstawowej.

7. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 02.01.2019r. do 31.12.2019r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy lub dodatkowo wolnych od nauki dla punktu przedszkolnego.
8. Wykonawca zapewni dostarczenie bemału grzewczego wolnostojącego na kółkach posiadającego 4 strefy grzewcze o wymiarach 1400 x 600 x 850.
9. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (co najmniej z 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
10. 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).
11. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5 – 14 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
12. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
  - pieczywo – 50 g
  - drugie danie:
    - sztućka mięsa / drób / ryby – 100 g
    - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
    - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
    - surówka / warzywa gotowane – 150 g
    - pierogi, naleśniki, krostkiety itp. – 400 g
    - kompot / sok - 200 ml
13. Śniadanie I musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - zupa: gramatura – 200 ml
  - mleczny napój lub inny napój – 250 ml
  - kanapka z chleba lub bułki z dodatkami; masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego – kaloryczność ok. 400 kcal.
14. Śniadanie II:

Do każdego śniadania II owoc lub warzywo lub soczek (200 ml soku 100%) oraz szklanka wody mineralnej lub źródlanej dla każdego dziecka – kaloryczność około 350 kcal.
15. Do obiadów dwa razy w tygodniu dzieci otrzymają: soczek o pojemności 200 ml soku 100% lub owoc.
16. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczonych, 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 – mięsny,

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

17. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
18. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej niezapowiedzianej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz kontroli zgodności przygotowywanych posiłków z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia (np. do sprawdzania wagi posiłku).
20. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywości. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie czystości termosów, w których będą przewożone posiłki.
21. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
22. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
23. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
24. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów po wydaniu posiłków, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny posiłku.

### § 3

1. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4.

### § 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę I śniadania, w wysokości zł brutto (słownie: .....groszy).
2. Strony uzgadniają jednostkową cenę II śniadania, w wysokości zł brutto (słownie: ..... groszy).
3. Strony uzgadniają jednostkową cenę obiadu w punkcie przedszkolnym, w wysokości ..... zł brutto (słownie:..... groszy).
4. Strony uzgadniają jednostkową cenę obiadu dla uczniów w szkole, w wysokości ..... zł brutto słownie:..... złotych ..... groszy).

5. Ceny jednostkowe, o której mowa w ust. 1 - 4, nie ulegną 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.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za usługę stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1- 4.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania cotygodniowo (co piątek na następny tydzień) Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
5. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w opisie przedmiotu zamówienia w przedmiotowym zapytaniu ofertowym.

## § 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na jednostkę organizacyjną Zamawiającego - **Nabywca: Gmina Miasto Rzeszów ul. Rynek 1 35-064 Rzeszów NIP 813-00-08-613 Odbiorca faktury – płatnik: Szkoła Podstawowa Nr 24 35-62 Rzeszów, ul. Czajkowskiego11.**
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

## § 7

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.

## § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. usługa cateringowa na dostarczanie posiłków dla punktu przedszkolnego od 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.
2. usługa cateringowa na dostarczanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej od 09.09.2019r. do 20.12.2019 r.
3. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
4. 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 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

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

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**