

UMOWA
NAŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH
DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH
DO SZKÓŁ PODSTAWOWYCH
NA TERENIE GMINY GŁUCHÓW W ROK 2020
FINANSOWANYCH ZE ŚRODKÓW
WIELOLETNIEGO RZADOWEGO PROGRAMU
„POSILEK W SZKOLE I W DOMU NA LATA 2019-2023”

Zawarta w dniur. w Głuchowie pomiędzy:
ZAMAWIAJĄCYM –Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Głuchowie z siedzibą:
Al. Klonowa 5, 96-130 Głuchów ,
reprezentowanym przez :
Kierownika –Jadwigę Stelmach, działającego z upoważnienia Wójta Gminy Głuchów
a WYKONAWCĄ

.....,
o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia w roku 2020 usług cateringowych (przygotowanie i dostarczanie gotowych posiłków z zachowaniem warunków określonych w niniejszej umowie) w Szkołach Podstawowych na terenie Gminy Głuchów dla dzieci z rodzin, którym na podstawie decyzji GOPS przyznana została pomoc w formie sfinansowania kosztów posiłków w szkole, na podstawie art.17 ust.1 pkt 14, ustawy z dnia 12 marca 2004 roku o pomocy społecznej (Dz.U z 2019 r. poz. 1507 z późn. zm.) w związku z Uchwałą nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu "Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023 (M.P. 2018 poz. 1007). Przedmiot umowy realizowany będzie ze środków otrzymanych od Wojewody Łódzkiego w związku z realizacją wieloletniego rządowego programu "Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 roku oraz ze środków własnych Gminy Głuchów.

§ 2

1. Usługa cateringowa będzie obejmować:
Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków dla 40 osób tj. uczniów (6-14 lat) uczęszczających do szkoły podstawowej i dzieci z oddziału przedszkolnego.

§ 3

1. Posiłki muszą być dostarczane w termosach stalowych. Ilość porcji powinna być dostosowana do frekwencji uczniów w danym dniu.
2. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ceramicznych naczyń, sztućców oraz kubków dla wszystkich uczniów, objętych usługą cateringową.
4. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

5. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
6. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci i uczniów. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8:30.
7. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do siedziby poszczególnych placówek oświatowych w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/oddziału przedszkolnego. Dokładna data uruchomienia cateringu zostanie przekazana Wykonawcy przez Zamawiającego.
8. obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej na godz. od 11:00 do 12.15. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.
9. Dzienny jadłospis obejmuje :
O B I A D, w skład którego wchodzi :
 - a) zupa,
 - b) drugie danie,
 - c) kompot lub herbata
10. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszcaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
12. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie tygodniowego jadłospisu. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (dyrektora placówki oświatowej) na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne na każdy dzień w okresie tygodniowym.
13. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, 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).
15. 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.
16. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
17. 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 (tj. : 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).
18. 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.

19. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.

§ 4

1. 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.

2. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów, w których będą dostarczane posiłki oraz naczyń i sztućców, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

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

§ 5

1. Za wykonanie i dostarczenie posiłków Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę w wysokości :

-cena za pełny obiad od 1 osoby:zł/brutto;

(słownie złotych:.....)

2. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

3. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby obiadów przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

4. 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.

§ 6

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

2. W przypadku niespełnienia 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.

3. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w § 6 pkt. 2, kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawianych przez Wykonawcę.

§ 7

1. Przedstawicielem Zamawiającego będzie Jadwiga Stelmach-Kierownik gminnego Ośrodka Pomocy społecznej w Głuchowie lub osoba przez niego upoważniona.

2. Za realizację przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi fakturę VAT -dane do faktury:

Nabywca :Gmina Głuchów, Al. Klonowa 5, 96-130 Głuchów, NIP : 836-18-33-004,
Odbiorca: Gminny Ośrodek pomocy Społecznej w Głuchowie, Al. Klonowa 5, 96-130
Głuchów tel. (46) 81 57 114 e-mail: gops@gminagluchow.pl

3.Strony ustalają, iż ceny określone w § 5 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:

a) jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.

b) zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno –epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§ 8

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony: od dnia 03.02.2020 r. do dnia 23.12.2020 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.

§ 9

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

§ 10

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie przez Sąd właściwy dla Wykonawcy.

§ 11

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

§ 12

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

ZAMAWIAJĄCY :

WYKONAWCA: