**UMOWA nr ................**

**na usługi cateringowe**

Zawarta w dniu ................. pomiędzy: Stowarzyszeniem na rzecz Rozwoju Zespołu Szkół w Ożarowie im. Marii Skłodowskiej - CurieKRS: 0000344423, REGON: 260351614

Reprezentowanym przez Tadeusza Życińskiego – Prezesa Zarządu *–* zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym

a ........................................................................., prowadzącym działalność gospodarczą – ............................................................................., NIP: ....................., REGON: .........................,

zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą.

W trybie przetargu nieograniczonego zawarto umowę następującej treści:

§ 1. 1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w

Klubie Seniora w Ożarowie w terminie: od ................ do31.07.2019 r.

2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie:

W okresie od podpisania umowy do dnia 31.07.2019 r. Wykonawca przygotuje 11 225 posiłków pełnych, dwudaniowych (czyli łącznie 22 450 posiłków licząc pierwsze i drugie danie oddzielnie).

3.Gorący posiłek winien składać się z:

I dania (zupa) 400g. gramatura nie mniej niż 400 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,

II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 250 g, mięso-ryba nie mniej niż 150g, surówka nie mniej niż 100 g

4. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia. Dostawa obiadów będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godz.: 11:00–13:00 z wyłączeniem dni wolnych, świąt.

5. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych,

-jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie,

-w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 5 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki, makaron).

- 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 - mięsnym.

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

6. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

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. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

10. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

11. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku Domu Seniora w Ożarowie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

12. Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczanym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).

13. Jadłospis

Wykonawca/ wykonawcy będzie dostarczał do Zamawiającego jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego dnia tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków ich gramaturę oraz kaloryczność potwierdzona przez dietetyka.

14. Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:

- Wykonawca zobowiązuje się zapewnić plastikowe pojemniki, jednorazowe sztućce oraz wywóz odpadów z posiłków w plastikowych workach.

15. Płatność

Płatność za dostarczone posiłki będzie następowała w cyklach miesięcznych, będzie następowała przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze tożsamy z numerem wykazanym w umowie przez Wykonawcę.

§ 2. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest ............................……….......………, nr telefonu………....…………………………….……,

adres e-mail:.................................

§ 3. 1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do SIWZ.

2. Ceny określone formularzu ofertowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Zamawiający dokonywać będzie comiesięcznej zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

4.Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

5. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego.

6. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydawanych posiłków.

§ 4.1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

1. za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
2. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.
3. z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w SIWZ czynności – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto za każdy stwierdzony przypadek niespełnienia wymogu
4. z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w SIWZ czynności – w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego brutto za każdy dzień zwłoki polegającej na niedostarczeniu wymaganych w SIWZ dokumentów.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

3. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 5.1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

2. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do o rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 6.Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany w wypadkach przewidzianych w SIWZ.

§ 7.1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy Prawo Zamówień Publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

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

Zamawiający Wykonawca