**U M O W A   
 SR.272.**

**na świadczenie usług cateringowych**

**zawarta w dniu w Besku  
  
pomiędzy:**

**Gminą Besko , ul. Podkarpacka 5, 38-524 Besko   
NIP 687-17-83-988**

**zwanym dalej „Zamawiającym”**

**reprezentowanym przez:**

1. **Wójta Gminy – Mariusza Bałabana**
2. **przy kontrasygnacie Skarbnika- Joanny Burczyk**

**a:**

**zwanym w dalszej części umowy WYKONAWCĄ, o następującej treści:**

**§ 1**

**Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia:  
 Usługa dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci i młodzieży: Szkoły Podstawowej w Besku i Oddziałów Przedszkolnych Szkoły Podstawowej w Besku.**

**§ 2**

**Usługi, o których mowa w § 1 powinny charakteryzować się następującymi parametrami:**

**1. Usługa będzie dotyczyć dzieci i młodzieży Szkoły Podstawowej w Besku i Oddziałów Przedszkolnych Szkoły Podstawowej w Besku.**

**2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i młodzieży korzystających z posiłków.   
Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.**

**3. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.**

**4. Jadłospis na cykliczny okres 20 dni zgodnie z zapisami zawartymi w zapytaniu ofertowym będzie realizowany przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu z uwzględnieniem w jadłospisie odpowiednich diet pokarmowych – załącznik nr 1 do umowy.**

**5. Posiłki będą serwowane z zachowaniem cyklu:**

**a) godzina 10 30 - dostawa posiłków do oddziałów przedszkolnych   
b) godzina 10 30 - dostawa posiłków do oddziałów szkolnych**

**Ze względu na organizację pracy oddziałów szkolnych i przedszkolnych nie ma możliwości zmiany godzin dostaw poszczególnych posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania i gwarantuje dostarczanie posiłków o najwyższej jakości i odpowiedniej temperaturze.**

**6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.**

**7. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki.**

**8. Wykonawca przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z:**

**a) bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom,**

**b) myciem i wyparzaniem naczyń oraz sprzątaniem pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki,**

**c) ponoszeniem kosztów na środki czyszczące i higieniczne zużywane do sprzątania w/w pomieszczeń.**

**d) ponoszeniem kosztów za zużyte przy myciu naczyń media energii elektrycznej, ciepłej i zimnej wody, ścieków.**

**9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli w całym zakresie prowadzonych usług zarówno w miejscu przygotowania jak też w miejscu wydawania posiłków.   
  
10. Utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz odpowiedniej jakości dostarczanych posiłków.**

**§ 3**

**1. Za wykonanie i dostarczenie posiłków Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie   
 w następującej wysokości:**

**- netto za jednodniowe wyżywienie (jedna porcja)-**

**- podatek VAT w kwocie –**

**-brutto za jednodniowe wyżywienie (jedna porcja) – 1**

**słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie (jedna porcja) :**

**2. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura będzie wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych na przestrzeni minionego miesiąca.**

**3. Faktura będzie określać ilość i rodzaj wydanych posiłków.**

**4. 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.**

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

**6. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowych, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.**

**7.Płatność wynikająca z umowy zostanie dokonana za pośrednictwem metody podzielonej płatności (split payment) . Dla wskazanego prze Wykonawcę do płatności rachunku bankowego musi być utworzony rachunek VAT na cele prowadzonej działalności gospodarczej.**

**§ 4**

**Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:**

**1. Jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.**

**2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.**

**§ 5**

1. **Umowa zostaje zawarta na czas określony: od dnia 02.01.2024r. do dnia 31.12.2024r.   
 z uwzględnieniem dni wolnych od nauki.**

**2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia na koniec m-ca.**

**3. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w §2 niniejszej umowy).**

4. **Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.**

**§ 6**

**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 Zamawiającego.**

**§ 7**

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

**§ 8**

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

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

Załącznik nr 1 do umowy SR.272.

**JADŁOSPIS SZKOLNY 2024r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień I** | **Dzień II** | **Dzień III** | **Dzień IV** | **Dzień V** |
| Zupa pomidorowa z makaronem (250ml)  Kotlet drobiowy panierowany (100g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Marchewka z groszkiem na gorąco (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa jarzynowa z ziemniakami (250ml)  Ryż z jabłkami z bitą śmietaną (250g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa koperkowa z lanym ciastem (250g)  Zrazy drobiowo – wieprzowe w sosie pieczarkowym (80/50g)  Kluski śląskie z masłem(150g)  Surówka z białej kapusty (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa kalafiorowa z ziemniakami (250ml)  Makaron spaghetti z sosem bolońskim (300g)  Mandarynka 1szt  Herbata owocowa (200ml) | Zupa ogórkowa z ryżem (250ml)  Paluszki rybne z fileta (100g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Surówka z kiszonej kapusty (100g)  Kompot owocowy (200ml) |
| **Dzień VI** | **Dzień VII** | **Dzień VIII** | **Dzień IX** | **Dzień X** |
| Barszcz czerwony z ziemniakami (250g)  Gulasz z szynki w sosie własnym (150g) Kasza jęczmienna (150g)  Sałatka z buraczków i jabłka (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa grochowa z grzankami (250ml)  Pierogi ruskie z masłem (200g)  Jabłko 1szt  Kompot owocowy (200ml) | Zupa z serków topionych z zacierką (250ml)  Kotlet mielony z drobiu (100g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Surówka z marchewki i jabłka (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa ziemniaczana na jarzynach (250ml)  Gołąbki z ryżem i mięsem (250g)  Sos pomidorowy (100ml)  Kompot owocowy (200ml) | Żurek z jajkiem (250ml)  Racuchy drożdżowe z sosem truskawkowym (200g/100g)  Herbata owocowa (200ml) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień XI** | **Dzień XII** | **Dzień XIII** | **Dzień XIV** | **Dzień XV** |
| Zupa brokułowa z grzankami (250ml)  Klopsiki drobiowo – wieprzowe w sosie pomidorowym(80/50g)  Kluski śląskie z masłem (150g)  Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa pomidorowa z ryżem (250ml)  Makaron z serem (250g)  Jabłko 1szt  Kompot owocowy (200ml) | Zupa pieczarkowa z makaronem (250g)  Udko z kurczaka pieczone 1szt  Ziemniaki z masłem (200g)  Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa fasolowa z ziemniakami (250ml)  Parówki z szynki w cieście francuskim (2szt) (200g).  Sałata lodowa z pomidorem i ogórkiem świeżym z sosem winegret (100g)  Herbata owocowa (200ml) | Krupnik na jarzynach z ziemniakami (250ml)  Filet rybny panierowany (100g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Sałatka z czerwonej kapusty (100g)  Kompot owocowy (200ml) |
| **Dzień XVI** | **Dzień XVII** | **Dzień XVIII** | **Dzień XIX** | **Dzień XX** |
| Zupa koperkowa z lanym ciastem (250ml)  Schab pieczony w sosie własnym(70/50g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Surówka z marchewki i ananasa (100g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa grysikowa na jarzynach (250g)  Pierogi leniwe z masłem (200g)  Gruszka 1szt  Kompot owocowy (200ml) | Rosolnik z zacierką (250g)  Potrawka z kurczaka z warzywami (150g) Ryż na sypko (150g)  Ogórek kiszony (80g)  Kompot owocowy (200ml) | Barszcz czerwony z jajkiem (250ml)  Łazanki z kapustą i mięsem (200g)  Banan(1szt)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa solferino z ziemniakami (250ml)  Naleśniki z serem i jabłkami z cukrem pudrem 2szt ( 200g)  Herbata owocowa (200ml) |