

**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 zwanym dalej „Zamawiającym”**

**NIP 687-17-18-988**

**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:  
 Usługi dostarczania posiłków w formie cateringu dla Uczestników Dziennego Domu Seniora**

**„Senior+”**

**§ 2**

**Usługa, o której mowa w § 1 powinna charakteryzować się następującymi parametrami:**

**1. Usługa będzie dotyczyć Uczestników Dziennego Domu Seniora „Senior+” w Besku   
ul. Kościelna 1**

**2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji osób 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 zawartego w jadłospisie.**

**6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. 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,**

**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.**

**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) –**

**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 przewidzianych w harmonogramie pracy Zamawiającego.**

**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.272.1.2023

**JADŁOSPIS SENIORZY 2023r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień I** | **Dzień II** | **Dzień III** | **Dzień IV** | **Dzień V** |
| Zupa pomidorowa z makaronem (450ml)  Roladki drobiowe nadziewane jarzynami w sosie własnym (100g/50ml)  Ziemniaki z masłem (200g)  Sałatka z buraczków i jabłka (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa jarzynowa z ziemniakami (450ml)  Ryż z jabłkami z bitą śmietaną (350g)  Herbata z cytryną (200ml) | Zupa koperkowa z lanym ciastem (450g)  Zrazy drobiowo – wieprzowe w sosie własnym (90g/50ml)  Kluski śląskie z masłem(200g)  Sałatka z czerwonej kapusty (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa kalafiorowa z ziemniakami (450ml)  Makaron spaghetti z sosem bolońskim (350g)  Herbata owocowa (200ml) | Zupa ogórkowa z ryżem (450ml)  Kostka rybna z mintaja panierowana (100g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Surówka z kiszonej kapusty (120g)  Herbata z cytryną (200ml) |
| **Dzień VI** | **Dzień VII** | **Dzień VIII** | **Dzień IX** | **Dzień X** |
| Barszcz czerwony z ziemniakami (450g)  Gulasz z szynki w sosie własnym (150g)  Kasza jęczmienna (200g)  Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa grochowa z grzankami (450ml)  Pierogi ruskie z masłem (250g)  Herbata owocowa (200ml) | Zupa z serków topionych z zacierką (450ml)  Kotlet mielony z drobiu (100g)  Ziemniaki z masłem (200g)  Surówka z marchewki i jabłka (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa ziemniaczana na jarzynach (450ml)  Gołąbki z ryżem i mięsem (300g)  Sos pomidorowy (100ml)  Herbata z cytryną (200ml) | Żurek z jajkiem (450ml)  Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem i serem feta zapiekana z sosem śmietanowym (350g)  Kompot owocowy (200ml) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień XI** | **Dzień XII** | **Dzień XIII** | **Dzień XIV** | **Dzień XV** |
| Zupa brokułowa z ziemniakami (450ml)  Bitki drobiowe w sosie własnym (90g/50ml)  Kluski śląskie z masłem (200g)  Buraczki na ciepło (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa pomidorowa z ryżem (450ml)  Makaron z serem (300g)  Jabłko 1szt  Herbata z cytryną (200ml) | Rosół z kury z makaronem (450g)  Udko z kurczaka pieczone 1szt  Ziemniaki z masłem (200g)  Marchewka oprószana (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa dyniowa z grzankami (450ml)  Parówki z szynki w cieście francuskim (2szt) (200g).  Sałata lodowa z pomidorem i ogórkiem świeżym z sosem winegret (120g)  Herbata owocowa (200ml) | Krupnik na jarzynach z ziemniakami (450ml)  Ryba po grecku (100g ryba/120g - sos)  Ziemniaki z masłem (200g)  Kompot owocowy (200ml) |
| **Dzień XVI** | **Dzień XVII** | **Dzień XVIII** | **Dzień XIX** | **Dzień XX** |
| Zupa koperkowa z makaronem (450ml)  Schab pieczony w sosie własnym (80g/50ml)  Ziemniaki z masłem (200g)  Surówka z selera i jabłka (120g)  Kompot owocowy (200ml) | Zupa grysikowa na jarzynach (450g)  Pierogi leniwe z masłem (250g)  Surówka z marchewki i jabłka  Herbata z cytryną (200ml) | Rosolnik z zacierką (450g)  Potrawka z kurczaka z warzywami (150g)  Ryż na sypko (200g)  Ogórek kiszony (80g)  Kompot owocowy (200ml) | Barszcz czerwony z ziemniakami (450ml)  Zapiekanka z makaronu z kurczakiem, brokułem, włoszczyzną, kukurydzą i parmezanem (300g)  Herbata z cytryną (200ml) | Zupa solferino z ziemniakami (450ml)  Naleśniki z serem i jabłkami z cukrem pudrem 2szt ( 250g)  Herbata owocowa (200ml) |