

WZÓR UMOWY
NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH
(obowiązujący dla Ośrodka Pomocy Społecznej w Pobiedziskach)

Zawarta w dniu w, pomiędzy:

.....
reprezentowanym przez:,
zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

.....
z siedzibą w
reprezentowanym przez
zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot zapytania ofertowego z dnia 01.09.2017r. w trybie zapytania ofertowego zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (przygotowania i dostarczenia na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

Usługi o których mowa w § 1 charakteryzują się następującymi parametrami:

1. Usługa dotyczy przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych dla beneficjentów pomocy społecznej
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od zapotrzebowania. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. Parametry ilościowe zestawu obiadowego: zupa – nie mniej niż 300 ml, drugie danie – nie mniej niż 450 gram, kompot – nie mniej niż 200 ml.
4. Zapytanie ofertowe z dnia 01.09.2017r. stanowi integralną część umowy.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się wydawać obiady beneficjentom od godz. 13⁰⁰ do 15⁰⁰

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania w pierwszy dzień tygodnia, dekadowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do wiadomości Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

§ 5

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zawartość kaloryczna obiadu musi odpowiadać normom żywienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za: jakość serwowanych potraw oraz za zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania.

§ 6

Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydaniem posiłków.

§ 7

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

Za świadczone usługi (wykonanie i dostarczenie obiadów) Zamawiający zapłaci Wykonawcy :

..... zł brutto za jeden obiad,
w tym: zupa (1 szt.)zł brutto.
drugie danie + kompot (1 szt.)zł brutto.

§ 10

Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, opiewająca na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych zestawów obiadowych na przestrzeni miesiąca. Do faktury dołączona będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość wydanych posiłków oraz imienna lista podpisana przez beneficjentów.

§ 11

Zapłata następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

§ 12

Strony zobowiązują się do bieżącej analizy przebiegu współpracy.

§ 13

Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia zastępstwa w sytuacji braku możliwości zrealizowania zamówienia w danym dniu przez Wykonawcę.

§ 14

Umowa zostaje zawarta na czas określony od 2 października 2017 r. do dnia 29 grudnia 2017r od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych : 1 listopada 2017, 25-26 grudnia 2017r.

§ 15

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 -6).

§ 16

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 17

Do umowy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć kserokopie decyzji SANEPID-u w sprawie zatwierdzenia prowadzenia usług cateringowych przez Wykonawcę.

§ 18

We wszystkich sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 19

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 pozwanego.

§ 20

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa pozostają w siedzibie Zamawiającego, trzeci otrzymuje Wykonawca.

.....

Zamawiający

.....

Wykonawca