

Zawarta w dniu
pomiędzy Panem/ Panią.....,
adres zameldowania:.....,
numer kontaktowy....., rodzicem ucznia Szkoły Podstawowej
w Radwanicach (imię i nazwisko ucznia).....
zwanym/ą dalej Zamawiającym

a

Marcinem Kmieciak, właścicielem firmy cateringowej QsQs catering, NIP 88 62 88
40 47, z siedzibą w Groblicach, ul. Opolska 5G, kod 55-010, zwanym dalej
Wykonawcą.9

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Radwanicach przy ulicy Szkolnej 14a, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, z zastrzeżeniem świadczenia usług podczas dyżuru wakacyjnego w Szkole.
2. Czas trwania umowy: do dnia 31.8.2019r.
3. Zmiany w zadeklarowanych ilościach/ gramaturach posiłków Zamawiający deklaruje się zgłaszać najpóźniej w dniu, którego zmiany dotyczą, do godziny 8:30 do Pani Urszuli Kosmali. Za skutecznie odmówiony posiłek/posiłki, zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy, lub zmniejszoną ich gramaturę wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszt odmówionego posiłku/posiłków lub równicę w ich koszcie (dotyczy zmiany gramatury).
4. Wykonawca deklaruje dostawę posiłków do Szkoły w dwóch turach, żeby zapewnić odpowiednią temperaturę posiłku wszystkim grupom stołówkowym i pozostawienie ich w Szkole do wydania w termosach zbiorczych, o których mowa w § 2 ust. 8 niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu sprawdzonego pod kątem jakości przez specjalistę dietetyka i przekazania do Szkoły najpóźniej w każdą środę w tygodniu poprzedzającym tydzień w jakim jadłospis będzie obowiązywał.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
3. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
4. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 2015 r. Poz. 1256 -Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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), być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 poz. 594).

5. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
6. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

ZESTAW MAŁY:

- 1) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml
- 2) drugie danie: gramatura nie mniej niż 330 gram w tym: ziemniaki – nie mniej, niż 150g, kasza, ryż, makaron – nie mniej, niż 60g (suche), mięso-drób, ryba – nie mniej, niż 100g, wieprzowina – nie mniej, niż 80g, surówka nie mniej niż 80g

ZESTAW DUŻY:

- 1) zupa: gramatura nie mniej niż 400 ml
- 2) drugie danie: gramatura nie mniej niż 450 gram w tym: ziemniaki – nie mniej, niż 250g, kasza, ryż, makaron – nie mniej, niż 70g (suche), mięso-drób, ryba – nie mniej, niż 120g, wieprzowina – nie mniej, niż 100g, surówka nie mniej niż 100g

7. Warunki jakościowe:

- 1) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego ,a raz na dwa tygodnie z daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne (w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych
 - 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - 3) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - 4) 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,
 - 5) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym.
 - 6) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
8. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
 9. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej
 10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny

wpływ ma zdrowie żywionych dzieci.

§ 3

1. Jednostkowy koszt posiłku ustala się na kwoty:
Mała zupa: 4 złote brutto (słownie: cztery złote brutto)
Małe drugie danie: 8 złotych brutto (słownie: osiem złotych brutto)
Duża zupa: 6 złotych brutto (słownie: sześć złotych brutto)
Duże drugie danie: 10 złotych brutto (słownie: dziesięć złotych brutto)
2. Na koszt posiłku składają się:
 - 1) przygotowanie posiłku,
 - 2) zapakowanie w jednorazowe pojemniki termozgrzewalne
 - 3) dowóz do placówki
 - 4) dostarczenie do każdego obiadu dla 1 dziecka sztućców plastikowych
 - 5) zabezpieczenie próbek do badań SANEPIDU wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U Nr 80, poz. 545).
3. W okresie trwania niniejszej umowy cena posiłku nie może ulec zmianie.
4. **Zamawiający za przygotowane i dostarczone posiłki płacił będzie Wykonawcy w okresach miesięcznych z góry, do ostatniego dnia roboczego miesiąca poprzedzającego.**
 - 4.1. **Wyjątkiem jest miesiąc pierwszy czyli grudzień 2018r. w którym płatności Zamawiający dokona z dołu do 31.12.2018r.**
 - 4.2. Ewentualne nadpłaty wynikające z dni ze skutecznie odwołanym posiłkiem (do 8:30 tego dnia), zostaną rozliczone w miesiącu następnym.
5. Numer konta do wpłat: Marcin Kmiecik, Opolska 5G, 55-010 Groblice
10 1050 1575 1000 0092 2898 3764 ING BANK ŚLĄSKI.

§ 4

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 5

Każdej ze stron przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy za dwutygodniowy okres wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 7

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY: