

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

amely létrejött egyrészről a a Budapest Főváros VI. Kerület Terézváros Önkormányzat által fenntartott **Terézvárosi Gondozó Szolgálat** (székhely: 1061 Budapest Király utca 38. adószám: 15506210-2-42, ágazati azonosító: S 0006675, jelen jogügyletben képviselő Havas Pálma, intézményvezető) mint megrendelő (a továbbiakban megrendelő), másrészről a (székhely: cégjegyzékszám: adószám: statisztikai számjele: , a jelen jogügyletben képviselőre jogosult:), mint vállalkozó (a továbbiakban vállalkozó) között az alábbi feltételekkel:

Preambulum:

A jelen a Polgári Törvénykönyvről alkotott 2013. évi V. törvény rendelkezésein nyugvó szerződés létrehozásának a szerződést megkötő felek által egyezően megjelölt célja, hogy a vállalkozó a hét minden napjára kiterjedő hatállyal szociális alapszolgáltatás megvalósítása érdekében napi egyszeri meleg étkezéséről gondoskodik azoknak a szociálisan rászorultaknak, akik azt önmaguk, illetve eltartottjaik részére tartósan vagy átmeneti jelleggel nem képesek biztosítani, különösen koruk, egészségi állapotuk, fogyatékoságuk, pszichiátriai betegségük, szenvedélybetegségük, vagy hajléktalanságuk miatt.

1./ A vállalkozó a jelen szerződésben meghatározott feltételek szerint **2020. október 1. napjától határozott 1 éves időtartamra, 2020. szeptember 30. napjáig** a hét minden napjára kiterjedő hatállyal kötelezettséget vállal hétköznap legfeljebb 250 adag, hétvégén legfeljebb 170 adag komplett **meleg normál és diétás ebédmenü** (a továbbiakban menü) úgynevezett sokkolásos technológiával lehűtött, élelmiszeripari tárolásra alkalmas, mikrohullámú sütőben melegíthető, higiénikus, egyszer használatos, zárt, fóliával ellátott műanyag tálban adagonként elhelyezett formában történő előállítására és szállítására zárt hűtőláncot biztosítva (a továbbiakban szolgáltatás). A nappali ellátásban részt vevők, illetve a tálaló-melegítő konyha számára a meleg normál étkezés esetében kétféle úgynevezett „A” és „B” menü közötti választás lehetőségét kell biztosítani. A teljesítés helye a megrendelő gondozásában álló személyek lakóhelyének bejárati ajtaja a megrendelő által utcák szerint megadott címlista alapján valamint a megrendelő 1068 Budapest Benczúr utca 35/C. szám alatti telephelye. Nem minősül a jelen szerződés módosításának, ha a jogszabály által kihirdetett vészhelyzet miatt a szerződő felek a vészhelyzet időtartamára a szerződésben kikötött darabszámot megnövelik.

2./ A vállalkozó köteles a megrendelő részére legkésőbb a szolgáltatás hetét megelőző hét első munkanapjáig a szolgáltatás hetére vonatkozó étlapot rendelkezésre bocsátani. A megrendelő jogosult az átvételt követő 48 órán belül az étlapra észrevételt tenni. A vállalkozó köteles az észrevételben foglaltaknak eleget tenni, vagy az észrevétel mellőzésének indokait írásban, a kézhezvételt követő 48 órán belül kifejteni.

3./A megrendelő a szolgáltatás hetét megelőző hét harmadik munkanap 12.00 óráig köteles napi bontásban fax vagy e-mail útján történő továbbítással írásban megrendelni a szolgáltatandó adagok számát teljesítés helye szerinti bontásban. A szolgáltatás teljesítésének napján 10.00 óráig a megrendelő jogosult többletigényének, illetve a menüszolgáltatás esetleges lemondásának bejelentésére.

4./ A vállalkozó a megrendelések alapján köteles a menüt a megrendelő által tett észrevételek figyelembe vételével korrigált étlapban foglaltak szerint a mindenkor hatályos jogszabályokban foglaltaknak megfelelően előállítani, az első pontban foglalt technológiát alkalmazva kezelni és csomagolni és a zárt hűtőláncot betartva naponta 12.00 óráig a megrendelt mennyiségű menüt, valamint adagonként minimum 10 dkg kenyeret vagy más pékárút a teljesítés helyén átadni.

5./ A menü legalább kétfogásos, levest és húsételt, illetve húsos levest és főtt vagy sült tésztát kell tartalmazzon.

Az étlap összeállításakor törekedni kell az idényjelleg betartására. Az elkészített menünek meg kell felelni idősek esetén az időskori sajátosságok megkövetelte tartalomnak, gyermekek esetén a gyermeki sajátosság megkövetelte tartalomnak, mindkét esetben törekedni kell a házas jellegű ételek készítésére.

Garantálni kell a menü valamennyi alkotóelemének puhára főzését. Szükséges, hogy a bő zsiradékban sütés helyett a zsiradéktól kímélő konyhatechnológia részesüljön előnyben.

A menü készítése során az alábbi elemek, élelmiszer-alapanyagok felhasználása tilos:

- szójából készült ételek (húsételek helyett)
- instant alapanyagokból készült ételek
- túl fűszeres, csípős alapanyagok és adalékok

A menü elkészítése során a Vállalkozó friss vagy előhűtött, illetve mélyhűtött alapanyagok használatára jogosult.

Az egy menüadagra vonatkozó minimális mennyiségek az egyes összetevők tekintetében a következők:

- szelethús 12 dkg/adag nyersen mérlegelve
- apróhús 10 dkg/adag nyersen mérlegelve
- csirkecomb, csirkemell 15-20 dkg/adag nyersen mérlegelve
 - leveseknél adagonként 4 dl
 - főzelékeknél adagonként 4 dl
 - rakott étel hústartalma adagonként 8dkg
 - rizs köret adagonként 7 dkg szárazrizs
 - burgonya adagonként 25-30 dkg
 - párolt zöldség köret 20-25 dkg
 - főtt tészta, gabonaalapú köret 25-30 dkg
 - savanyúság 10 dkg

A vállalkozó köteles továbbá a menüszolgáltatáshoz többletdíj felszámolása nélkül adagonként 10 dkg kenyeret vagy más pékárút biztosítani.

A vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a menühez heti legalább két alkalommal honi szezonális gyümölcsökből biztosít kiegészítő, harmadik fogást.

A menü készítésekor a vállalkozó köteles a szerződés megkötésekor hatályos tartalommal a 2008. évi XLVI. törvény, 62/2011. (VI.30.) VM rendelet, a 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet, a 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet és a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet előírásait is maradéktalanul betartani.

6./ A kiszállított menü átvételének helye a teljesítés helye. A komplett meleg ebédmenü (menü) egységára szállítással együtt: nettó - Ft/ nap/adag, a szerződés megkötésének napján az AFA-val növelt bruttó összeg: - Ft /nap/ adag mindkét esetben független a menü diétás vagy nem diétás jellegétől, felnőttek vagy gyerekek részére történő szolgáltatástól. Ezen összeg a szolgáltatás teljes ellenértéke, így a szállítás díját

is tartalmazza, más jogcímen a vállalkozó semmilyen további összeget nem követelhet a megrendelőtől vagy bármely harmadik személytől.

7./ A vállalkozó a szerződés teljesítése során folyamatos betekintést, ellenőrzést biztosít a megrendelő számára a teljesítés teljes folyamatába. Ezen kötelezettségén belül a vállalkozó vállalja, hogy a megrendelő kérésére a nyersanyag-kiszabati ívet a teljes lefőzött adagszámra vonatkozóan átadja a megrendelő részére. A megrendelő a betekintés során a vállalkozó üzleti titkait megőrizve és tiszteletben tartva jár el.

8./ A megrendelő a szolgáltatási ellenérték kiegyenlítéséről havonta, tárgyhónapot követően, a megrendelt és teljesített menü darabszáma alapján a jogszabályoknak maradéktalanul megfelelő formában és módon kiállított számla beérkezését követő 15 napon belül átutalás útján köteles gondoskodni a vállalkozó a Bank Zrt.(székhely:) vezetett számú bankszámlájára. A számla mellé csatolni kell a leadott megrendelő másolatát és a megrendelő által igazolt szállítólevelet. A nem megfelelő formában illetve módon kiállított, illetve nem a teljesítésnek megfelelő számla kifizetésének a megtagadása nem minősül a fizetési kötelezettség késedelmes teljesítésének. A vállalkozó a tárgyhónapot követő hónap 10. napjáig köteles a tárgyhónapban szolgáltatott menüszolgáltatás ellenértékét tartalmazó számlát a megrendelő részére leadni.

9./ A megrendelt, de ki nem szállított ebédmenü okán bekövetkezett hibás teljesítés esetén a vállalkozó 2 órán belül köteles korrekciót eszközölni. A nem megfelelő teljesítés esetén – a vállalkozó a nem megfelelő mennyiségben (adagszámban), illetve a jogszabályoknak és a szerződésben vállalt kötelezettségnek nem megfelelő minőségben szolgáltat – a vállalkozó az érintett napi adagárból 100% összegű jóváírást vállal.

A vállalkozó a felróható okból késedelmesen teljesített ebédmenü esetén, amennyiben a késedelem a 30 percet eléri úgy kötbért köteles fizetni, amelynek mértéke érintett menünként a menü nettó egységárának ötöde.

A vállalkozót a Ptk.-ben meghatározott kellékszavatosság terheli. A nem elő osztályú vagy a jogszabályoknak meg nem felelő teljesítést a megrendelő jogosult a vállalkozó költségére visszatásítani, vállalkozó pedig köteles a 2 órán belül a hibát kijavítva a teljesítést megoldani.

10./ A szerződő felek a jelen szerződést indoklási kötelezettség nélkül jogosultak felmondani. A felmondási idő egy hónap. Amennyiben a vállalkozó ebédszolgáltatási kötelezettségének a tárgynapon határidőben nem tesz eleget, úgy a megrendelő jogosult az adott napra szükséges ebédet máshonnan beszerezni, egyidejűleg igényt tarthat az így felmerült kára vállalkozó részéről való megtérítésére.

11./ A vállalkozó a jelen szerződés aláírásával a szolgáltatást a jelen szerződésben foglalt feltételekkel elvállalja.

12./ A jelen szerződést, mely négy egymással szó szerint mindenben megegyező példányban készült, a felek erre felhatalmazott képviselői elolvasás és egyező értelmezés után, mint akaratukkal mindenben egyezőt aláírták.

Budapest, 2020

megrendelő
Terézvárosi Gondozó Szolgálat

vállalkozó