**Załącznik nr 4**

WZÓR UMOWY

**UMOWA NR ….............................**

zawarta w dniu **…...........................** roku

pomiędzy Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Raciążu, ul. 11 Listopada 20 09 – 140 Raciąż, NIP: 567114691 reprezentowanym przez : Panią Elizę Bieńkowską – Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej, któremu zostało udzielone upoważnienie nr…………………..przez Wójta Gminy, które stanowi załącznik do niniejszej umowy zwaną dalej **,,Zamawiającym"** z jednej strony a **….......................................................................................................................................................**

**NIP: …………………………….** reprezentowanym przez**: ……………………………………….**

zwanym dalej **„Wykonawcą” .** Na podstawie niniejszej umowy wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych**.**:

**§ 1**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych ( obiadu) dla uczniów :

* Szkoła Podstawowa w Gralewie,
* Szkole Podstawowej w Koziebrodach,
* Szkole Podstawowej w Krajkowie,
* Szkole Podstawowej w Uniecku,
* Odział Przedszkolny w Raciążu ul 11 Listopada 20

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający planuje, że:

* dziennie należy dostarczyć średnio 120 obiadów,

w roku kalendarzowym należy dostarczyć około 21 600 obiadów, tj. 120 obiadów x 180 dni.

1. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

18.01.2021 r. do 22.12.2021 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół.

1. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**

1. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3-15 lat (szkoła podstawowa, przedszkole).Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw. Ponadto zastrzega się brak możliwości stosowania przez wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.

1. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
   1. drugie danie:
      1. sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
      2. kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
      3. ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
      4. surówka / warzywa gotowane – 150 g
      5. pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
      6. kompot – 200 ml

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
   1. jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
   2. w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne, 1danie rybne wraz z surówką,
   3. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
   4. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
   5. do przygotowania posiłków 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, 6. zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,

7. ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarnoepidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialności za ich przestrzeganie.

1. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbko pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

1. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

1. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia

1. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

1. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

1. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

**§ 2**

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów i nauczycieli .
2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.

**§ 3**

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku:

drugie danie + kompot pieczywo w wysokości …............... zł brutto

(słownie: …...................................................................................................................................),

1. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
2. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.

1. Zmiany, o których mowa w ust. 4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

**§ 4**

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1
3. W przypadku niespełnienia przez wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) Wykonawca zapłaci Zamawiającego karę umowy w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.
4. W przypadku zaistniałych okoliczności, o których mowa w **§** 5 ust. 3. Kwoty wynikające z kary umownej, należne zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawionych przez wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
7. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym

**§ 5**

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę dla:

**Odbiorcy:**

Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciążu, ul. 11 Listopada 20, 09 – 140 Raciąż.

**Nabywca:**

Gmina Raciąż, ul. Kilińskiego 2, 09 – 140 Raciąż, NIP 567 178 55 45

1. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury potwierdzonej wykazem dzieci oraz liczbą wydanych posiłków przez Dyrektorów Szkół.

**§ 6**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

**§ 7**

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 18.01.2021 r. do 22.12.2021 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa obowiązuje w dni nauki szkolnej w roku kalendarzowym 2021r.
4. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:

* 1. zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  2. naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  3. uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
  4. stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

**§ 8**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu cywilnego.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA: