## Załącznik nr 3

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 Elizą Bieńkowską – Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciążu

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

* dziennie należy dostarczyć średnio 100 obiadów, w roku kalendarzowym należy dostarczyć około 18000 obiadów, tj. 100 obiadów x 180 dni.

1. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 40%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

Z uwagi na możliwe ustawowe ograniczenia czasu pracy placówek szkolnych (np. COVID 19) Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania planowanej ilości zamówienia, Wykonawca w takim przypadku nie będzie dochodził od Zamawiającego z tego tytułu żadnych roszczeń.

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

02.01.2024 r. do 23.12.2024 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.
2. Posiłki muszą być dobrej jakości o odpowiedniej wadze i wartości odżywczej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz.1448), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 (Dz. U. 2016 poz. 1154) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności.
3. 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.
4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
5. 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
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
7. jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
8. w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne, 1 danie rybne wraz z surówką,
9. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
10. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
11. 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,
12. ważna jest temperatura posiłku w chwili podania jego jakość oraz walory smakowe i estetyczne.
13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
14. Wykonawca stworzy możliwość odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i pracownikom szkół na terenie Gminy Raciąż.
15. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek kontrolnych posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
17. 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.
18. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia.
19. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
21. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu oraz transporcie. stwierdzone m.in. w wyniku kontroli właściwych organów, m.in. Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.
23. W przypadku zatrucia pokarmowego na skutek spożycia oferowanych posiłków Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia.
24. Wykonawca zobowiązuje się posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.

## § 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 § 3 ust. 1 umowy.

## § 3

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku:

drugie danie + kompot 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.

Zmiany, o których mowa w ust. 3 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 § 3 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 40 %.
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 02.01.2024r. do 23.12.2024 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. 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