**Umowa nr …./M/2022**

Zawarta w dniu …..2022r. r. w Jarocinie, pomiędzy:

Gminą Jarocin z siedzibą : 37-405 Jarocin 159, NIP: 602 00 18 288

zwaną w dalszej części umowy

**„Zamawiającym”**

,reprezentowaną przez :

1. Zbigniew Walczak - Wójta Gminy Jarocin

2. przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy Jarocin -Doroty Urban

a………………………………………………………………………………………………………

**NIP; ……………… REGON; ……………**

zwanym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”,**

reprezentowaną przez:

…………………..- Wykonawca

§ 1

1. Zamawiający zleca świadczenie usługi pn. **„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Jarocin oraz dzierżawa pomieszczeń stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym   
w Jarocinie w 2023 roku.” obejmującą:**

1. przygotowywanie i wydawanie obiadów uczniom w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie z Oddziałem Przedszkolnym i podwieczorków dla oddziału przedszkolnego;
2. przygotowywanie i dowożenie obiadów uczniom Publicznej Szkoły Podstawowej w Domostawie;
3. przygotowywanie i dowożenie obiadów uczniom Szkoły Podstawowej Fundacji „Elementarz” z Odziałem Przedszkolnym im. Św. Stanisława Kostki w Golcach;
4. przygotowywanie i dowożenie obiadów uczniom Publicznej Szkoły Podstawowej w Mostkach – Sokalach;

w okresie od 02 stycznia 2023r. do 22 grudnia 2023r. zgodnie ze złożoną w dniu ……………….ofertą.

2.Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z miesięcznym jadłospisem, który zobowiązany jest do przedkładania z 7-dniowym wyprzedzeniem Dyrektorom Szkół oraz Kierownikowi Ośrodka Pomocy Społecznej.

3.Zleceniodawca oddaje, a Wykonawca przyjmuje w dzierżawę pomieszczenia stołówki   
szkolnej wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem. Mienie ruchome i nieruchome zostanie przekazane protokołem zdawczo – odbiorczym, na czas trwania umowy.

5.Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości dzierżawionych pomieszczeń  
sprzętu i wyposażenia oraz termosów do przewożenia posiłków.

§ 2

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, obiadów do Publicznych Szkół Podstawowych w Domostawie, Szkoły Podstawowej Fundacji „Elementarz” z Odziałem Przedszkolnym im. Św. Stanisława Kostki w Golcach, w Mostkach – Sokalach na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) w termosach ze stali nierdzewnej będących własnością Zamawiającego.

2.Termosy ze stali nierdzewnej służące do przewożenia obiadów zostaną przekazane protokolarnie przez dyrektorów szkół, na okres obowiązywania umowy.

§ 3

1.Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania obiadów zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022r. poz.2132), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 Nr 80, poz. 545), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 z 2016 poz. 1154)

2.Strony ustalają, że obiady będą jednodaniowe wydawane w systemie:

-dwa razy w tygodniu (poniedziałek i środa) zupa z mięsną wkładką o pojemności 350 ml (w tym 50g mięsa lub kiełbasy) podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego, kompot lub herbata.

Wartość kaloryczna posiłku 550 kcal.

- trzy razy w tygodniu (wtorek, czwartek i piątek) drugie danie będące posiłkiem mięsnym lub rybnym z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz kompotem lub sokiem owocowym. Do mięsa mogą być podawane zamiennie ziemniaki, kasza, ryż, makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki jednodaniowe o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze nie mniejszej niż: ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 200 g, mięso lub ryba - 80 g, surówka lub jarzyny - 100 g, pierogi, naleśniki z serem, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne - 200 g, kompot lub herbata– 200 ml. Zamawiający zastrzega, że danie takie jak pierogi, naleśniki z serem, kopytka, makaron z sosem, krokiety winny być maksimum 2x (dwa razy) w miesiącu.

Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte.

Wartość kaloryczna posiłku 850 kcal.

Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

Zamawiający zastrzega, aby dzieciom nie podawano skrzydełek drobiowych.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.

3.Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.

4.Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.

5.Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP.

**6.Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Nie dopuszcza się:**

**- stosowania produktów masło-podobnych,**

**- mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie),**

**- produktów typu instant,**

**- gotowych produktów np. gołąbki, pierogi, klopsy, paluszki rybne i inne .**

7.Posiłki dowożone będą własnym transportem w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury. Przewożenie żywności musi odbywać się zgodnie z systemem HACCP. System HACCP gwarantuje najwyższe standardy żywności, a tym samym zachowanie wysokiej jakości transportowanych produktów. W trakcie transportu potraw należy przestrzegać następujących zasad: - „**potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę: zupa +600C , drugie danie +630C, potrawy na zimno + 40C i czas ich przewozu nie może przekraczać jednej godziny od czasu ich wytworzenia”.** Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.

8.Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki   
 mogące wystąpić u osób korzystających z przygotowanych posiłków.

9.Wykonawca przechowuje próbki posiłków w swojej firmie przez 72 godz. Zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r Nr 80, poz. 545).

9.Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców . W przypadku stwierdzenia , że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zapytaniu ofertowym.

§ 4

1. Całkowity koszt przygotowania, wydania i dostarczenia posiłków w 2023r. wynosi brutto:…………….zł (słownie:……………………………………), w tym

Danie obiadowe:

..………………….. w tym podatek VAT 8% (słownie złotych: …………………………...);

Podwieczorek:

..………………….. w tym podatek VAT 8% (słownie złotych: …………………………...);

2. Strony zgodnie oświadczają, że rzeczywiste wynagrodzenie należne Wykonawcy będzie zależne od ilości faktycznie wydanych obiadów oraz ryczałtowej cenie jednostkowej za danie obiadowe wskazanej w ofercie Wykonawcy.

3. Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowanie mechanizmu podzielonej płatności, tzw. split payment.

4. Podzieloną płatność, tzw. split payment stosuje się wyłącznie przy płatnościach bezgotówkowych, realizowanych za pośrednictwem polecenia przelewu lub polecenia zapłaty dla czynnych podatników VAT. Mechanizm podzielonej płatności nie będzie wykorzystywany do zapłaty za czynności lub zdarzenia pozostające poza zakresem VAT (np. zapłata odszkodowania), a także za świadczenia zwolnione z VAT, opodatkowane stawką 0% lub objęte odwrotnym obciążeniem.

4. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na dokonywanie przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności.

6. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w jego imieniu, jest rachunkiem dla którego zgodnie z rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo bankowe (t.j.Dz. U. z 2022 poz.2324) prowadzony jest rachunek VAT.

7.Zapłata za wydane posiłki dokonywana będzie przez Gminę Jarocin /Ośrodek Pomocy Społecznej   
w Jarocinie w okresach miesięcznych na podstawie faktycznie wydanych posiłków.

Dane zamawiającego na fakturze:

Nabywca: Gmina Jarocin, 37-405 Jarocin 159,NIP: 602 00 18 288 – Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej w Jarocinie, 37-405 Jarocin 113

8.Do faktury Wykonawca dołączy zestawienie faktycznie dostarczonych do szkół posiłków   
z potwierdzeniem przez Dyrektorów Szkół wykonania usług w przyjętym okresie rozliczeniowym.

9.Płatność będzie realizowana w formie przelewu w terminie 14 dni od daty wystawienia   
faktury na rachunek bankowy Wykonawcy nr **………………………………………………..**

**10.Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty dzierżawy pomieszczeń stołówki szkolnej w kwocie brutto 207,25 zł (słownie: dwieście siedem złotych 25/100), w tym podatek 23% VAT.**

11.Opłata za dzierżawę będzie dokonywana z góry na rachunek bankowy Gminy Jarocin nr **77 9434 1025 2006 1691 5102 0001**w terminie do 15 dnia każdego miesiąca, po uprzednim otrzymaniu faktury VAT

12 W przypadku zalegania z płatnością za dzierżawę za okres dwóch miesięcy umowa może zostać rozwiązana z dzierżawcą w trybie natychmiastowym a dzierżawca jest zobowiązany do spłaty zaległości w ciągu 7 dni od dnia wezwania do zapłaty.

13.Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty podatku od nieruchomości na rachunek bankowy Gminy Jarocin do 15-stego dnia każdego miesiąca.

§ 5

1. Listy uczniów którym przysługiwać będzie posiłek, będą aktualizowane przez pracowników socjalnych OPS w Jarocinie.

2.W przypadku nieobecności uprawnionego do posiłku ucznia Wykonawca nie obciąży Zamawiającego kosztami posiłku przysługującego temu uczniowi pod warunkiem zgłoszenia nieobecności ucznia przez rodziców lub opiekunów dziecka nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku.

3.Wykonawca zobowiązuje się do informowania uczniów korzystających z dożywiania o miesięcznym menu posiłków o których mowa w §1 ust.1 z 3-dniowym wyprzedzeniem w formie pisemnej poprzez wywieszenie tego jadłospisu na tablicach ogłoszeń w budynkach szkół.

4.Dyrektorzy szkół sprawdzą zgodność wydanego posiłku z jadłospisem wywieszonym przez Wykonawcę.

5.Korzystać z posiłków mogą również uczniowie, za których zapłaty będą dokonywać rodzice.

§ 6

W przypadku uzyskania niepełnej dotacji z Podkarpackiego Urzędu Wojewódzkiego w Rzeszowie, wstrzymania transz pieniędzy państwowych, otrzymywanych w formie dotacji w ramach programu: „Posiłek w szkole i w domu” umowa może zostać rozwiązana w terminie 1-go miesiąca od zaistniałej sytuacji lub przedmiot zamówienia, o którym mowa w § 1 będzie wykonywany w ograniczonym zakresie, ustalonym poprzednio z Zamawiającym.

§ 7

Po zakończeniu okresu trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest zwrócić protokołem zdawczo – odbiorczym pomieszczenia i mienie ruchome w stanie niepogorszonym, jednak nie ponosi odpowiedzialności za zużycie rzeczy będące następstwem prawidłowego użytkowania.

§ 8

1)Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przekazywać mienia, o którym mowa w § 1 ust. 4 będących przedmiotem dzierżawy osobom trzecim.

2)Wykonawca zapewnia, że w dzierżawionych pomieszczeniach będzie prowadzić działalność będącą przedmiotem umowy.

3) Dopuszcza się możliwość rozszerzenia działalności w zakresie ustalonym z Zamawiającym.

§ 9

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. zapłaty w terminie 21 dni od dnia wystawienia faktury VAT za zużycie i dystrybucję energii elektrycznej, wody, kanalizacji i opłaty licznikowej, które ustalane będą na podstawie urządzeń pomiarowych i obowiązujących stawek netto + odpowiednia stawka podatku VAT u dostawców tych mediów. Odczyty urządzeń pomiarowych będą dokonywane przez osobę upoważnioną przez dyrektora Szkoły Podstawowej w Jarocinie w obecności Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej;
2. dokonywania bieżących remontów i konserwacji pomieszczeń, urządzeń będących przedmiotem użyczenia;
3. utrzymania właściwych warunków sanitarno - epidemiologicznych, zgodnie z wymogami odpowiednich służb;
4. przestrzegania właściwego zabezpieczenia przeciwpożarowego i innych warunków bezpieczeństwa;
5. sprawowanie opieki nad użyczonym mieniem, ponoszenia odpowiedzialności za ewentualne szkody i zniszczenia powstałe w związku z prowadzoną działalnością.

§ 10

Zmiany, przeróbki i remonty dokonywane w użyczonych pomieszczeniach wymagają zgody Zamawiającego.

§ 11

Zamawiający dopuszcza możliwość:

1. wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę pracownikom szkół oraz innym osobom po wcześniejszej konsultacji Wykonawcy z Zamawiającym;
2. prowadzenia działalności innej niż ustalona w umowie z zastosowaniem marży według uznania Wykonawcy. Wykonawca musi uzyskać zgodę Zamawiającego na prowadzenie działalności innej niż określona w umowie.

§ 12

Umowa zawarta jest na czas określony, tj. od 02 stycznia 2023r. do 22 grudnia 2023r

§ 13

Niniejsza umowa może być rozwiązana:

1)na mocy porozumienia stron w każdym czasie;

2)przez Zamawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku niedotrzymania warunków umowy przez Wykonawcę lub korzystania sprzecznego z warunkami umowy;

3) przez każdą stronę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia;

§ 15

1. Wykonawca zapłaci karę umowną za odstąpienie od umowy z jego winy w wysokości 4.000 zł.

2. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę wymogu zatrudnienia do realizacji zamówienia osób bezrobotnych zgodnie z zapisem SIWZ

* zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 2 000 zł. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę wymogu zatrudnienia zgodnie z punktem 2, traktowane będzie na równi z niespełnieniem przez wykonawcę ww. Wymogu.

3.Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne: 1500 - zł za nienależyte wykonanie zamówienia. Przez nienależyte wykonanie tego zamówienia rozumie się w szczególności: nieterminowe wykonywanie konkretnej usługi, opóźnienie powyżej 1 godziny, naruszenie przez Wykonawcę składu oraz ilości potraw określonych w menu, dostarczenie posiłków wadliwych (np. nieświeżych, przeterminowanych nie spełniających standardów higienicznych, jakościowych itp.), zaniżanie wartości wsadu.

4. W przypadku 3-krotnego stwierdzenia nienależytego wykonania umowy Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

§ 16

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

§ 17

Zmiany lub uzupełnienia umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.

§ 18

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, 3 dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

………………………………… …………………………………..

(Zamawiający) (Wykonawca)