*Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego*

**U M O W A**

Zawarta w dniu .........................r. pomiędzy Gminą Myszyniec - Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Myszyńcu ( NIP 758 215 35 37) reprezentowanym przez Panią Julitę Dawid **Kierownika Ośrodka** zwanym dalej w treści **umowy Zamawiającym**,

# a ................................................................................................................................................. wpisaną do ewidencji NIP

# reprezentowaną przez ...................................................... zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy   
w trakcie postępowania o zamówienie publiczne została zawarta umowa   
o następującej treści:

**§ 1**

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się przygotować, dostarczyć i wydać gorące posiłki:

-  **zupa oraz dwie kromki chleba lub zwykła bułka przez dwa dni w tygodni tj. poniedziałek, piątek,**

**- trzy dni w tygodniu tj. wtorek, środa, czwartek drugie danie**

w następujących placówkach oświatowych:

- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kazimierza Stefanowicza w Myszyńcu,

- Publiczna Szkoła Podstawowa w Wolkowych,

* Publiczna Szkoła Podstawowa im. Brata Zenona Żebrowskiego w Wykrocie,
* Publiczna Szkoła Podstawowa im. Armii Krajowej w Krysiakach,
* Publiczna Szkoła Podstawowa w Olszynach,
* Szkoła Podstawowa SIGIE im. Karola Adamieckiego w Pełtach,
* Publiczna Szkoła Podstawowa w Wydmusach,
* Publiczna Szkoła Podstawowa w Zalesiu
* Przedszkole Samorządowe w Myszyńcu

Przewiduje się możliwość dożywiania dzieci uczęszczających do Punktów Przedszkolnych i Zespołu Szkół Powiatowych.

**§ 2**

1. Liczba posiłków w danej szkole może ulec zmianie w czasie trwania umowy. Wykonawca będzie powiadamiany o zmianie dotyczącej ilości wydawanych posiłków dwa razy w miesiącu tj. 14 i 30 lub 31 dnia danego miesiąca, z zastrzeżeniem ust.2 drogą elektroniczną lub telefoniczną. W wyjątkowych sytuacjach wykonawca może być powiadamiany o zmianie ilości wydawanych posiłków w innej dacie.
2. Zamawiający zastrzega, iż liczba dzieci wykazanych w wykazach w danym miesiącu może ulec zmianie w sytuacjach, których zamawiający nie mógł przewidzieć np. z powodu choroby dziecka.
3. Zamawiający ze względu na trwającą epidemię COVID-19 i niemożność przewidzenia sposobu realizacji zajęć zastrzega sobie prawo wstrzymania realizacji programu, o czym poinformuje Wykonawcę zadania.

**§ 3**

**Wymagania dotyczące przygotowywanych posiłków:**

1. Posiłki powinny być dystrybuowane z uwzględnieniem zasad przeciwdziałania stygmatyzacji i dyskryminacji odbiorców. Przygotowywanie posiłków odbywać się powinno zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa w szczególności 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. z 2016 r. poz. 1154). Ponadto posiłki muszą były gorące i urozmaicone, charakteryzować się odpowiednim smakiem, zapachem i konsystencją, a ich skład musi gwarantować właściwą wartość odżywczą.
2. Wartość kaloryczna porcji dla dziecka musi być zgodna z wymogami sztuki kulinarnej   
   i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
3. Ustala się temperaturę i gramaturę posiłku:

* temperatura posiłków – minimum 75 stopni C,
* objętość porcji zupy – odpowiednio 250 - 300 ml/ w zależności od wieku dziecka/,
* waga drugiego dania **–** 350 mg - 420g /w zależności od wieku dziecka/

1. Posiłki do placówek oświatowych wskazanych w § 1 Wykonawca dowiezie własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów zadba Wykonawca.
2. Wykonawca podczas realizacji zlecenia będzie przestrzegał przepisów sanitarnych w zakresie przygotowywania i dowiezienia posiłków oraz zabezpieczenia bezpieczeństwa   
   i higieny w czasie wydawania posiłków.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy osób, które uczestniczą w realizacji zadania, zatrudniając personel posiadający odpowiednie kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie. Odpowiada za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych wraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).
4. Do wydawania posiłków, o których mowa w § 1 pkt 1 Wykonawca użyje naczyń, sztućców wielorazowego użytku spełniających wymogi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za utrzymanie higieny naczyń i sztućców zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi funkcjonowania żywienia zbiorowego.
5. Po spożyciu posiłków, Wykonawca zadba o usunięcie z terenu szkół odpadów pokonsumpcyjnych.
6. Za sprzątnięcie pomieszczeń, w których wydawane są posiłki odpowiedzialny jest wykonawca.

**§ 4**

1. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dniach nauki szkolnej.   
 Przewiduje się dożywianie dzieci w okresie przerw w nauce – tj. wakacji, ferii zimowych,   
 przerw świątecznych, dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.   
 ustalonych przez poszczególne placówki szkolne.

2. Wykonawca będzie dostarczać Zamawiającemu miesięczny jadłospis z tygodniowym   
 wyprzedzeniem do akceptacji. Akceptacja lub odrzucenie jadłospisu będzie dokonywane   
 drogą elektroniczną lub telefoniczną w ciągu 4 dni od dnia dostarczenia jadłospisu.

3. Wykonawca dostarczać będzie dyrektorom placówek, w których będzie realizowane   
 dożywianie jadłospis na okres jednego miesiąca z tygodniowym wyprzedzeniem.

4. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność   
 tej samej zupy, dania.

5.Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorami poszczególnych szkół.

**§ 5**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym.
2. Zamawiający udostępni nieodpłatnie pomieszczenia do porcjowania, wydawania oraz spożywania posiłków.

**§ 6**

1. Cena jednego dania gorącego netto wynosi ........................ zł.

(*słownie:* )

1. Przybliżona wartość netto przedmiotu umowy wynosić będzie ......................... zł. (*słownie*: ........................................................złotych........................... groszy), plus podatek VAT …..….%, co stanowi wartość brutto:.......................zł.  
   (*słownie:* ..............................................................................)
2. Umowa zawarta zostaje na okres od dnia 02 stycznia 2023 r do dnia 29 grudnia 2023 r.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w każdym czasie w przypadku naruszenia przez wykonawcę istotnych postanowień umowy lub stwierdzenia przez organy uprawnione zaniedbań higieniczno – sanitarnych przy przygotowywaniu, dowożeniu lub wydawaniu posiłków.

**§ 7**

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonaną usługę będzie dokonywane   
   w cyklach miesięcznych na podstawie faktury za wykonaną usługę, a zapłata nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury zamawiającemu.
2. Podstawą do wystawienia faktury będzie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków w danej placówce oświatowej potwierdzona przez dyrektora lub innego pracownika szkoły.
3. Fakturę należy wystawiać na:

Nabywca: Gmina Myszyniec, Plac Wolności 60, 07-430 Myszyniec   
NIP 758-21-53-537

Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej w Myszyńcu, Plac Wolności 60, 07-430 Myszyniec.

**§ 8**

Wykonawca zamówienia nie może powierzyć wykonania umowy innej osobie.

**§ 9**

## 1. Zamawiający rozwiąże umowę ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli wykonawca przez kolejne 3 dni nie dostarczy zamówionych posiłków.

2. Z tytułu rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym /§ 8 umowy/ Wykonawca   
 zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3000 zł., w terminie 3 dni od   
 rozwiązania umowy.

§ 10

1. W razie rozwiązania umowy z przyczyn określonych w § 6 ust 5 i w § 8 Wykonawca zobowiązany jest zapłacić zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wartości usługi za poprzedni miesiąc.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, gdy wartość szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 11**

Integralną częścią umowy jest oferta wykonawcy wraz z wymaganymi dokumentami.

**§ 12**

W sprawach nie uregulowanych postanowieniami umowy będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 13**

Sprawy sporne nie rozwiązane w drodze polubownej, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądom właściwym miejscowo dla zamawiającego.

**§ 14**

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 15**

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający Wykonawca**