***Załącznik Nr 7***

UMOWA

# zawarta w dniu ………………….r. w Ostrowitem

pomiędzy:

**Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej***,* z siedzibą w Ostrowitem, ul. Lipowa 2, 62-402 Ostrowite, reprezentowaną przez:

Kierownika Gops-u- Macieja Jabłońskiego

zwanym w treści umowy „ZAMAWIAJĄCYM”,

a

………………………………………………….

NIP……………………. reprezentowaną przez:

………………………… - właściciel

zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

o następującej treści

# Przedmiot umowy

# § 1

1. Przedmiotem umowy są usługi cateringowe polegające na przygotowaniu i dostawie gorących całodziennych posiłków dla 15 osób przebywających w Dziennym Dom Senior + w Giewartowie w ramach projektu współfinansowanego przez Unię Europejską pn. "Dzienny Dom Seniora w Gminie Ostrowite - przeciwdziałanie osamotnieniu i marginalizacji seniorów" w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Wielkopolskiego na lata 2014 - 2020, Oś Priorytetowa 7. Włączenie społeczne, Działanie 7.2 Usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 7.2.2 Usługi społeczne i zdrowotne – projekty konkursowe, na adres: ul. Armii Krajowej 3, Giewartów, 62-402 Ostrowite.
2. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji osób przebywających w danym dniu. O zmianie liczby posiłków Zamawiający będzie informował telefonicznie Wykonawcę do ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
3. Przy braku informacji o zmianie liczby posiłków dostarczana będzie ilość posiłków wynikająca z ostatniej informacji od Zamawiającego.

**§ 2**

1. Wykonawca przygotowuje posiłki z produktów świeżych, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 roku poz.149) rozporządzeniach wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach z zachowaniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACP, zasad żywienia dietetyki stosowanej opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia . Wykonawca w okresie obowiązywania umowy musi posiadać stosowne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, zarówno w zakresie oc. deliktu i oc. kontraktu.
2. Firma Cateringowa winna dostarczyć swoje naczynia stołowe, na których wydawane będą posiłki. Następnie naczynia te zabrane zostaną przez Wykonawcę w celu umycia i dezynfekcji. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.

3.Przygotowywanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz.914) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywości i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);

* 1. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);
	2. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).

# Warunki realizacji umowy

# § 3

1. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu na adres wskazany w §1 pkt. 1, obejmuje: I śniadanie, dwudaniowy obiad
2. Minimalne wymagania dotyczące posiłków:
	1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki o gramaturze nie mniejszej niż:

­ Dwudaniowy obiad: zupa – 400 ml, mięso/ryby/jaja min. (150g), ziemniaki/kasza/ryż min. (200g), dodatek warzywny min. (150g) (np. surówka z marchwi, buraki, mizeria, surówka z kapusty, pomidory) lub dania mączne (placki, bliny, kluski, pierogi (ruskie, z mięsem, z owocami itp.) min.
(400 g) z dodatkiem warzywnym (jak wyżej) oraz kompot wykonany z owoców sezonowych min. (200 ml.).

­ Śniadania : pieczywo mieszane min.(120 g), masło min. (20 g), wędliny/sery/ryby/jaja w ilości nie mniejszej niż 120 g, świeże warzywa, np. pomidory, ogórki, sałatki warzywne, rzodkiew min.(100g), cytryna), napoje gorące (herbata/kawa/mleko min. (250ml), cukier min. 10g oraz dodatku np. jogurt naturalny, owoc,min. (120 g)

* 1. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
	2. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
	3. Produkty wykluczone z menu: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupa grzybowa, zupa pieczarkowa, posiłki na bazie fast food.
	4. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
	5. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
1. Wykonawca zobowiązany jest przedkładać do piątku do godz. 12:00 jadłospis na kolejny tydzień ze wskazaniem gramatury posiłków. Jadłospis będzie zaakceptowany przez Zamawiającego i dostosowany do potrzeb uczestników, z uwzględnieniem schorzeń tych osób wskazanych przez Zamawiającego.

Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

# § 4

1. Do obowiązków wykonawcy należy:
	1. Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;
	2. Zapewnienia termosów do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw;
	3. Mycie, wyparzanie i odbiór termosów.
2. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.
4. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania pozostałości po posiłkach oraz naczyń jednorazowych.

# § 5

Posiłki o których mowa w § 3 pkt. 1, wykonawca będzie dostarczać od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach ustalonych przez strony umowy.

# § 6

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

# Termin realizacji umowy

**§ 7**

Umowa zostanie zawarta na czas określony: **od 02.01.2020r. do 30.04.2020 r..**

# Wynagrodzenie/warunki płatności

# § 8

1. Łączna cena za śniadanie i dwudaniowy obiad to ………zł brutto.
2. Cena jednostkowa przedmiotu umowy uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją umowy i nie podlega zmianie w okresie realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy za okresy miesięczne będzie ustalane w oparciu o iloczyn faktycznie dostarczonej ilości posiłków w ciągu miesiąca oraz ceny jednostkowej posiłku.
4. Łączna wartość faktur w ramach niniejszej umowy nie może przekroczyć kwoty…………zł brutto.
5. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy ………………………………………………………………… w terminie 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury VAT.
6. Wykonawca będzie wystawiał fakturę VAT w terminie do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego faktura dotyczy.

# Kary umowne

# § 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niedostarczenie obiadów w danym dniu w wysokości 10% wartości tych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 30 dni od wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy.
3. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy - na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.

# § 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia w następujących przypadkach:
	1. w przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, po trzykrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych pisemnie zastrzeżeń.
	2. w przypadku przerwy w dostawie obiadów dłuższej niż 5 dni.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia a okres wypowiedzenia wynosi jeden miesiąc.
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie. Zgoda taka wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

# § 11

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd cywilny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

# Postanowienia końcowe

# § 12

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w następujących przypadkach:
	1. zmiany nazw, siedziby stron umowy, numerów kont bankowych, innych danych identyfikacyjnych;
	2. ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
	3. znacznej zmianie kosztów wpływających na ostateczny koszt przygotowania posiłków,
	4. wystąpienia zdarzenia nieprzewidywalnego, losowego, pozostającego poza kontrolą Stron, które nastąpiło po podpisaniu Umowy, a powodującego niemożliwość wywiązania się z Umowy w jej obecnym brzmieniu, w szczególności z uwagi na wystąpienie siły wyższej, rozumianej jako powódź, pożar i inne klęski żywiołowe,
2. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez stronę pisemnego uzasadnienia.

3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie. Zgoda taka wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

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

## ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

………………………………… …………………………………