**UMOWA NR ZP……..**

zawarta w dniu …………… r. w Jaśliskach pomiędzy: **Gminą Jaśliska, 38-485 Jaśliska 171,** NIP 6842586647, REGON 180515339reprezentowaną przez **Pana Adama Dańczak -** **Wójta Gminy Jaśliska** i kontrasygnacie **Skarbnika Gminy – Agnieszki Kurdyła**, zwaną dalej Zamawiającym,

a**……………………………………………………………………………………………..,** NIP………………, REGON………………reprezentowaną przez ……………zwaną dalej Wykonawcą.

Podstawę zawarcia umowy stanowi dokumentacja podstawowych czynności z zapytania ofertowego na: „Dożywianie uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum z terenu Gminy Jaśliska oraz wynajem pomieszczeń służących do przygotowania posiłków w Zespole Szkół Publicznych w Jaśliskach w roku 2017”.

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się we wszystkie dni nauki i zajęć szkolnych:

a) Przygotowywać i wydawać obiady uczniom Zespołu Szkół Publicznych w Jaśliskach;

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z jadłospisem, który musi być przedłożony dyrektorowi szkoły oraz dostarczony do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej.

3. Zleceniodawca oddaje, a Wykonawca przyjmuje pod wynajem pomieszczenia stołówki szkolnej ( tj. kuchnia 49, 94 m2; pomieszczenie do obróbki wstępnej 13,54 m2; magazyn warzyw 10,94 m2; pomieszczenie z chłodniami 11,30 m2; magazyn towarów suchych 10,23 m2; pomieszczenie socjalne 10,29 m2; WC personelu 5,21 m2; korytarz 20,33 m2) łączna powierzchnia do opodatkowania wynosi 131,78 m; wraz z urządzeniami i sprzętem będącym na wyposażeniu (tj. piec, zmywarka z funkcją wyparzania, szafa mrożąca, chłodnia, lodówka do przechowywania próbek, lodówka, baner jezdny, krajalnica do sera, robot wielofunkcyjny do warzyw, zlewozmywak z młynkiem, patelnia elektryczna, kuchnia elektryczna, reszo pojedyncze i podwójne)

Mienie ruchome i nieruchome zostanie przekazane protokołem zdawczo – odbiorczym, na czas trwania umowy.

4. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości wynajmowanych pomieszczeń sprzętu i wyposażenia, a także stołówki szkolnej.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania obiadów zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2015.594 j.t.), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia a także zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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.2015.1256).

2. Strony ustalają, że obiady będą składać się z dwóch dań :

Pod pojęciem obiadównależy rozumieć:

* zupę, zupę z wkładką mięsną podaną ze świeżym pieczywem , kompot lub herbata,
* danie bezmięsne (np. naleśniki, pierogi, ryba, placki ziemniaczane), kompot lub herbata,
* drugie danie: ziemniaki, mięso, surówka, kompot lub herbata.

W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków, tj. makaron, ryż lub kasza.

Zamawiający dwa razy w tygodniu dopuszcza wydawanie dania bezmięsnego

.

Gramatura posiłków dla przedszkola i klas zintegrowanych (1-3):

- zupa – 250 ml

- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 100 g

- mięso lub ryba – 80 g

- surówki, jarzyny – 100 g

- naleśniki, kluski, pierogi itp. – 200 g

- wkładka mięsna – 50 g

- pieczywo – 50g

- kompot lub herbata – 200 ml

Gramatura posiłków dla szkoły podstawowej i gimnazjum:

- zupa – 350 ml

- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200 g

- mięso lub ryba – 100 g

- surówki, jarzyny – 100 g

- naleśniki, kluski, pierogi itp. – 250 g

- wkładka mięsna – 50 g

- pieczywo – 100g

- kompot lub herbata – 200 ml

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.

Przygotowanie posiłków musi odbywać się w wynajmowanych pomieszczeniach.

3. Dla potrzeb badań żywności przez Sanepid codziennie muszą być odkładane próbki po 150 g każdej składowej części potrawy w tym zup, mięs, potraw mięsnych i rybnych, jarzyn gotowanych, sosów, potraw mącznych lub mlecznych, sałatek, surówek, wyrobów garmażeryjnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), 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. 2007. Nr 80, poz. 545).

4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość obiadu, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

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

**§ 3**

1. Koszt przygotowania i wydania jednej porcji posiłku wynosi …………… zł brutto (słownie złotych: …………………………………………………………………………… zł);

2. Zapłata za wydane posiłki dokonywana będzie przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jaśliskach (w okresach miesięcznych na podstawie faktycznie wydanych posiłków, potwierdzonych wykazem żywionych dzieci oraz liczbą wydanych posiłków ) płatność będzie realizowana w formie przelewu w terminie 7 dni od daty wystawienia faktury na rachunek bankowy Wykonawcy nr ……………………………………………………….

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty za wynajmowane pomieszczenia stołówki szkolnej w kwocie …………………………….. zł (słownie złotych: ……………………..zł );

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

**§ 4**

1. Listy uczniów którym przysługiwać będzie posiłek, o którym mowa w § 3 ust.1 będą aktualizowane przez pracowników socjalnych z GOPS w Jaśliskach.

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 tygodniowym menu posiłków, o których mowa w §1 ust. 2 z tygodniowym wyprzedzeniem w formie pisemnej poprzez wywieszenie tego jadłospisu na tablicy ogłoszeń w budynku szkoły.

4. Dyrektor szkoły sprawdza zgodność wydanego posiłku z jadłospisem wywieszonym przez

Wykonawcę.

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

**§ 5**

W przypadku nieotrzymania pełnej dotacji z Podkarpackiego Urzędu Wojewódzkiego   
w Rzeszowie 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.

**§ 6**

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.

**§ 7**

1) Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przekazywać mienia, o którym mowa   
w § 1 ust. 3 będących przedmiotem wynajmu osobom trzecim.

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

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

**§ 8**

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Zapłaty raz w miesiącu rachunku za zużycie energii elektrycznej, na podstawie odczytu urządzenia pomiarowego. Opłaty za wodę, ogrzewanie i odprowadzenie ścieków będą naliczane w formie ryczałtu i wynoszą 50,00 zł miesięcznie. Odczyt urządzenia pomiarowego będzie dokonywany przez osobę upoważnioną przez dyrektora Zespołu Szkół Publicznych w Jaśliskach w obecności Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej;

Zapłaty będą dokonywane z góry na rachunek bankowy Zespołu Szkół publicznych w Jaśliskach nr: 52 8642 1096 2010 9602 7140 0006 w terminie 21 dni od daty wystawienia.

2. Opłata za wynajem będzie dokonywana na rachunek bankowy Gminy Jaśliska nr: 43 8642 1096 2010 9606 1475 0001 w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury.

Ponadto wykonawca zobowiązany jest do uiszczenia podatku od wynajmowanej powierzchni oraz innych opłat (śmieci) zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3. Dokonywania bieżących remontów i konserwacji pomieszczeń, urządzeń będących przedmiotem użyczenia;

4. Utrzymania właściwych warunków sanitarno - epidemiologicznych, zgodnie z wymogami odpowiednich służb;

5. Przestrzegania właściwego zabezpieczenia przeciwpożarowego i innych warunków bezpieczeństwa;

6. Sprawowanie opieki nad użyczonym mieniem, ponoszenia odpowiedzialności za ewentualne szkody i zniszczenia powstałe w związku z prowadzoną działalnością;

**§ 9**

Zmiany, przeróbki i remonty dokonywane w użyczonych pomieszczeniach wymagają zgody

Zamawiającego.

**§ 10**

Zamawiający dopuszcza możliwość:

1) wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę pracownikom szkoły oraz innym osobom;

2) prowadzenia działalności innej niż ustalona w umowie. Wykonawca musi uzyskać zgodę Zamawiającego na prowadzenie działalności innej niż określona w umowie.

**§ 11**

Umowa zawarta jest na czas określony, tj. od 02 stycznia 2017 r. do 22 grudnia 2017 r.

**§ 12**

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 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia

**§ 13**

Wykonawca zapłaci karę umowną za odstąpienie od umowy z jego winy w wysokości 2.000,00 zł.

**§ 14**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

**§ 15**

Zmiany lub uzupełnienia umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.

**§ 16**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego

i jeden dla Wykonawcy

………………………………… …………………………….

(Zamawiający) (Wykonawca)