Załącznik Nr 4

WZÓR UMOWY

Umowa Nr ……

zawarta w dniu …… r. w Czerwieńsku pomiędzy
Gminą Czerwieńsk z siedzibę przy ul. Rynek 25, 66-016 Czerwieńsk,
NIP: 929-00-15-775,
REGON: 970770600
reprezentowaną przez:
Burmistrza Czerwieńska – Piotra Iwanusa
przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy - Urszuli Napierała
zwaną dalej w treści umowy **Zamawiającym**

a
…… z
siedzibą w ……. przy ul. ……..,
wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem ……..
NIP ……., REGON ……,
zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą,**
reprezentowanym przez ……
lub
Panią/Panem ..... prowadzącą/ym działalność gospodarczą pod nazwą
..... w ..... przy ul. .....
REGON ..... NIP .....,
zwaną/zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest przygotowywanie i wydawanie posiłków w miejscu ich przygotowania dla uczestników projektu w lokalu Wykonawcy.
2. Przedmiot umowy obejmuje przygotowywanie posiłków dwudaniowych i wydanie ich uczestnikom projektu „Lepsze jutro II" w miejscu ich przygotowania (najlepiej w lokalu wykonawcy) w dni robocze – od poniedziałku do piątku w godzinach od 12:00 do 14:00, w maksymalnej łącznej ilości posiłków – do 738 zestawów.
3. Wymagania ogólne w zakresie wykonywania przedmiotu umowy.
   1) Wykonawca musi zagwarantować stały, bezpośredni kontakt z osobą pełniącą funkcję koordynatora upoważnioną do podejmowania decyzji lub bezpośrednio z wykonawcą. Wykonawca zapewni bezpośredni kontakt osobisty w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wezwania telefonicznego lub e-mailowego.
   2) Nie dopuszcza się utrzymywanie kontaktów poprzez skrytkę pocztową lub tylko w formie pisemnej przesyłanej pocztą lub tylko za pośrednictwem poczty elektronicznej.
   3) Wydawanie posiłków uczestnikom projektu „Lepsze jutro II" odbywać się będzie na podstawie bonów opatrzonych pieczęcią Zamawiającego,

4) Wykonawca nie może powierzyć wykonania części lub całości innym podmiotom lub innym osobom bez wyraźnej pisemnej zgody Zamawiającego.
5) Wykonywanie usługi przy pomocy podwykonawców jest niedopuszczalne.
6) Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o każdej zmianie sytuacji mającej lub mogącej mieć wpływ na realizację usługi.
7) Przed dniem przygotowania ilości posiłków upoważniony przedstawiciel Zamawiającego kontaktował będzie się z wykonawcą w celu wskazania ile posiłków w danym dniu należy przygotować,

4. Wymagania szczególne w zakresie realizacji przedmiotu umowy :
   1) Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
   2) Personel wykonawcy musi posiadać odpowiednie aktualne zaświadczenia dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
   3) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. W przypadku naruszania warunków umowy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy bez okresu wypowiedzenia.
   4) Posiłki muszą być przygotowywane (cały proces produkcji) i wydawane w lokalu wykonawcy zlokalizowanym na terenie miasta Czerwieńska. Nie wyraża się zgody na przywóz posiłków i ich podgrzewanie, a następnie wydawanie.
   5) Lokal wydawania (lub wydawania i spożywania) posiłków musi spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne odpowiednie dla lokalu i sytuacji pandemicznej w kraju.
   6) Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialność prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
   7) **Posiłki :**
      a) posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania,
      b) muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności,
      c) muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę,
      d) wykonawca zobowiązany jest do przygotowania na każdy dzień tygodnia innego posiłku,
      e) posiłki mają być ciepłe dwudaniowe o temperaturze ok. 60st. C,
      f) posiłek powinien być dostarczony w formie dwudaniowej tzn. minimum zupy - 400 g oraz drugiego dania mięsnego lub jarskiego o gramaturze minimum - 300 g (przyjmuje się, że w ciągu tygodnia nie może być więcej niż dwa dania jarskie – w tym rybne),
   8) Ilość osób korzystających z Projektu może ulegać zmianie.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania realizacji zaleceń Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p.poż, systemu HACCP, itp.
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać, przechowywać i wydać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. Wykonawca oświadcza, że personel Wykonawcy posiada odpowiednie zaświadczenia dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

§ 3

Termin wykonania przedmiotu umowy:

- 01.04.2021 r. – 30.04.2021 r. w ramach IV edycji,
- 01.07.2021 r. – 29.10.2021 r. w ramach V edycji.

§ 4

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w kwocie nominalnej w wysokości ……. zł brutto (słownie: ……. zł brutto).
2. Rozliczenie za wykonanie usługi będzie realizowane na podstawie ceny jednostkowej za jeden posiłek (obiad) w kwocie …… zł brutto i faktycznej ilości wydanych bonów dla osób pobierających posiłki.
3. Rozliczenie za wykonanie przedmiotu zamówienia następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą zapłaty za wykonanie przedmiotu zamówienia będzie faktura wraz z załączonymi do niej bonami wartościowymi odpowiadającymi ilości wydanych posiłków.
4. Płatność za wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi przelewem, na podstawie faktury, w terminie 14 dni od daty jej złożenia.
5. Wykonawca wskazuje konto do rozliczania za wykonywanie przedmiotu umowy:
   Bank: …….
   Nr rachunku: ……

§ 5

1. Przedstawicielem Wykonawcy odpowiedzialnym za wykonywanie przedmiotu umowy jest p. ……., tel.: ……., e-mail : …….
2. Odpowiedzialnym za współpracę ze strony Zamawiającego jest p. Katarzyna Wadiak-Kurowska, tel.: 68 321 90 52, e-mail : k.wadiak@czerwiensk.pl

§ 6

1. Strony zgodnie postanawiają, że wszelkie ewentualne spory, które powstaną na tle realizacji umowy będą w pierwszej kolejności rozwiązywane w drodze polubownej.
2. W przypadku braku rozwiązań polubownych w terminie 30 dni od dnia zgłoszenia problemu, Strona niezadowolona, upoważniona będzie wystąpić na drogę sądową.
3. W sytuacji, o której mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu, do rozstrzygnięcia sporu będzie właściwy sąd powszechny odpowiedni miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że jest w pełni uprawniony do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych, a osoby występujące w jego imieniu przy zawarciu umowy są należycie umocowane do jego reprezentacji.
2. Wszelka korespondencja związana z realizacją umowy (w tym niezbędne powiadomienia, informacje, wnioski, itp.) będzie prowadzona za pośrednictwem poczty elektronicznej na adresy podane w § 5 w języku polskim.
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r poz. 2019 z późn. zm.) oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.
5. Integralną częścią umowy są następujące załączniki:
   1) Specyfikacja Warunków zamówienia
   2) Oferta Wykonawcy
6. Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY **WYKONAWCA**