**Załącznik nr 2 do SWZ wzór umowy**

**Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego**

**(WZÓR UMOWY)**

**Umowa Nr ...............................**

zawarta w dniu ............................ r. w Gdańsku, pomiędzy:

**Gminą Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk**

reprezentowaną przez:

1. ………………………………………………………………. – Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 23 im. Dzieci Świata w Gdańsku. 80-330 Gdańsk, ul. Opacka 7

2. ……………………………………………………………………………………………

zwanym w dalszej treści umowy „Zamawiającym”,

a

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej, prowadzącym działalność gospodarczą pod numerem - ... … … … … … … ... … … - mającym siedzibę w … … … … … /posiadającym wpis w Krajowym Rejestrze Sądowym prowadzonym przez Sąd Rejonowy w … … … … …, pod numerem KRS … … … … …), posiadającym NIP: … … … …, Regon: … … … … … … …

reprezentowanym przez:

1. ……………………………………………………………………………………………

2. ……………………………………………………………………………………………

zwanym w dalszym tekście umowy WYKONAWCĄ.

na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty w wyniku zamówienia publicznego, w trybie podstawowym bez negocjacji na zadanie pn. „Usługa wykonywania i dostarczenia posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 23 im. Dzieci Świata w Gdańsku” została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1.**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie polegające na świadczeniu usług wykonywania i dostarczenia posiłków na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 23 im. Dzieci Świata w Gdańsku.
2. Przedmiotem umowy jest usługa cateringu, przez co Zamawiający rozumie wykonywanie i dostarczenie posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 23 im. Dzieci Świata Gdańsku.
3. Miejsce świadczenia usług: Szkoła Podstawowa nr 23 im. Dzieci Świata, ul. Opacka 7, 80-330 Gdańsk.
4. Integralną część umowy stanowi opis przedmiotu zamówienia udostępniony Wykonawcom na etapie prowadzonej procedury o udzielenie niniejszego zamówienia, wraz z ewentualnymi zmianami.
5. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz opisem przedmiotu zamówienia.
6. Szczegółowe warunki świadczenia usługi cateringowej określone zostały w opisie przedmiotu zamówienia (w załączniku nr 1 do niniejszej umowy).
7. Wykonawca zobowiązuje się do rzetelnego wykonania usługi cateringu oraz oświadcza, że posiada wszelkie wymagane przez przepisy zgody i zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej.

§ 2.

1. Usługa cateringu świadczona będzie od dnia zawarcia umowy (nie wcześniej niż od 01.01.2025 r. .) do dnia 31.12.2025 r.
2. W ramach zamówienia Wykonawca przygotuje i dostarczy we wskazane w SWZ miejsce, a Zamawiający zakupi dostarczone posiłki (wg opisu przedmiotu zamówienia) na potrzeby dzieci Szkoły Podstawowej nr 23 w Gdańsku, w szacowanej ilości 200 dni żywieniowych dla szacowanej ilości 190 dzieci, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy lub dodatkowo dni wolnych od zajęć.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całej ceny zamówienia (ilości osobodni żywieniowych określonych w OPZ). Wykonawca w takim przypadku nie będzie dochodził od Zamawiającego z tego tytułu żadnych roszczeń. Minimalna gwarantowana ilość osobodni żywieniowych to 20% wartości zamówienia określonej w OPZ. Zamawiający zastrzega, że za siłę wyższą uzna zamknięcie szkoły z przyczyn związanych z jakąkolwiek pandemią lub innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego. W takim wypadku Wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.
4. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
5. Umowa może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 4 w następujących przypadkach:
6. co najmniej trzech pisemnych skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane za zasadne (posiłki mają za małą gramaturę lub są niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia),
7. naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w ogłoszeniu, SWZ, ofercie i umowie,
8. uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli lub stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, oraz przygotowuje posiłki niezgodne z ustalonym jadłospisem (np. posiłki mają za małą gramaturę lub są niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia),
9. utraty wymaganych odpowiednimi przepisami pozwoleń na prowadzenie, przygotowanie

i podawanie posiłków (np. SANEPID).

1. Wykonawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie z powodu braku koniecznego współdziałania albo powstania zadłużenia przekraczającego kwotę jednego miesiąca wynagrodzenia za usługę.
2. Zamówienia dzienne, z określeniem liczby dzieci korzystających, będą składane Wykonawcy najpóźniej do godz. 8:30 w dniu dostawy.
3. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp, a więc Zamawiający przewiduje powtórzenie podobnych usług będących przedmiotem zamówienia, a określonych w opisie przedmiotu zamówienia i formularzu ofertowym, w zakresie do 20% wartości zamówienia (zawartej umowy), w przypadku gdy Wykonawca wykona szacowane ilości jednostek (osobodni żywieniowych) określone w opisie przedmiotu zamówienia, wyczerpując jednocześnie kwotę określoną w formularzu ofertowym da zamówienia podstawowego.

§ 3.

1. Zamawiający ustanawia osobę do kontaktu: Panią ………………………………., tel.: ……………………………………………………, e\_mail:……………………………………………………………………..
2. Wykonawca ustanawia osobę do kontaktu: Panią/Pana ……………………………………………………………………, tel.: ……………………………………………………………….., e\_mail:…………………………………………………………..

§ 4.

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Dostarczenia posiłków zgodnie z obowiązującymi normami dla szkół podstawowych
2. Przestrzegania przepisów wewnętrznych dla obiektów użyteczności publicznej, a w szczególności: zakazu palenia tytoniu, używania otwartego ognia, wnoszenia i spożywania alkoholu oraz innych środków odurzających.
3. Przygotowywane posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, oraz norm systemu HACCP. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
4. Zabezpieczenia posiłków przed dostępem nieupoważnionych osób.
5. Używania atestowanych urządzeń i materiałów.
6. Wykonywania prac ze szczególnym zwróceniem uwagi na bezpieczeństwo, uwzględniając możliwość niekontrolowanego wtargnięcia dzieci pod wózek transportowy, samochód lub inny środek transportu wykorzystywany przez Wykonawcę na terenie placówki.
7. Dostarczania posiłków oraz używania produktów, które spełniają wymagania określone prawem, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz odpowiednimi rozporządzeniami dotyczącymi żywienia.
8. Zachowania jakości, zgodnie z przedstawionymi jadłospisami.
9. Dostarczania posiłków własnym transportem spełniającym wymagania dla transportu żywności, zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne - w termosach/opakowaniach, pojemnikach jednorazowych zabezpieczonych przed niekontrolowanym rozszczelnieniem.
10. Umożliwienia bieżącej i niezapowiedzianej kontroli zgodności przygotowywanych posiłków z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu Zamówienia np. waga posiłku, kaloryczność, etc.
11. Dostarczania posiłków z miejsca produkcji do Szkoły w wyznaczonych godzinach: 10:50-11:10.
12. Przyjęcia na siebie wszelkich obowiązków związanych z odbieraniem resztek po posiłkach, najpóźniej w następnym dniu po dostawie.
13. Dostarczania z wyprzedzeniem (pięciodniowym) Zamawiającemu jadłospisu tygodniowego celem jego akceptacji na adres mailowy Zamawiającego – [sekretariat@sp23.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@sp23.edu.gdansk.pl)

Zmiana jadłospisu będzie dokonywana w formie pisemnej na adres mailowy, najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość oraz estetykę dostarczonych posiłków, zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi oraz w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§ 5.

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać posiłki z produktów własnych świeżych, spełniających wymagania narzucone prawem i zapewniających bezpieczną konsumpcję.
2. Wykonawca oświadcza, iż, posiada wszystkie wymagane prawem ubezpieczenia, certyfikaty i atesty konieczne do prawidłowego wykonania zamówienia i zobowiązuje się je dostarczyć na każde wezwanie Zamawiającego, jeżeli zajdzie taka konieczność.

§ 6.

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za posiłki dostarczone dla dzieci następuje na podstawie miesięcznych rozliczeń przedstawionych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Zamawiającego na każdy ostatni dzień dostarczania posiłków w miesiącu (rozliczenie osobodni żywieniowych). Podstawą do wypłaty jest wystawiona faktura za dany miesiąc dostarczania posiłków.
2. Faktury będą wystawiane na osobne grupy żywieniowe, zgodnie z dokumentem przedstawionym przez szkołę. W opisie będą zawarte informacje:

- grupy żywieniowej (MOPR, refundacja Oświata, obiady finansowane przez rodziców lub inne),

- ilość obiadów,

- cena jednostkowa,

- wartość zamówienia.

1. Płatność nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy, podane na fakturze VAT w terminie ........ dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego poprawienie wystawionej faktury (zgodnie z kryteriami oceny ofert).
2. Wadliwie wystawiona faktura skutkuje brakiem zapłaty do czasu dostarczenia prawidłowo wystawionej.
3. Wynagrodzenie wyraża się łączną kwotą ustaloną na podstawie rzeczywistych dostaw zgodnie z dziennym zgłoszonym zapotrzebowaniem - iloczyn osobodni żywieniowych i zaoferowanej ceny jednostkowej za osobodzień żywieniowy.
4. Podatek od towarów i usług VAT będzie naliczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Faktury VAT należy wystawiać na następujące dane:

**Nabywca:** Gmina Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk,

**Płatnik:** Szkoła Podstawowa nr 23 im. Dzieci Świata w Gdańsku, ul. Opacka 7, 80-330 Gdańsk

**Odbiorca faktur:** Gdańskie Centrum Usług Wspólnych, ul. Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk

Faktura winna być doręczona na adres odbiorcy: Szkoła Podstawowa nr 23 im. Dzieci Świata w Gdańsku, natomiast w przypadku formy elektronicznej za pośrednictwem  **e mail: sekretariat@sp23.edu.gdansk.pl**

Na Fakturze Wykonawca umieści PKWiU oraz datę dokonania przez Zamawiającego odbioru części/całości Przedmiotu Umowy. Data odbioru może być umieszczona na osobnym dokumencie, który wówczas stanowić będzie integralną część Faktury VAT.

1. Cena jednostkowa **za osobodzień żywieniowy** składający się ze: dwudaniowego obiadu ( w tym: zupa, drugie danie, kompot) na potrzeby dzieci wynosi brutto: ......................, słownie: ( ....................................................... złotych).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 7, obejmuje wszystkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu umowy, w tym koszty dostawy.
3. Łączne maksymalne wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy wynosi brutto: .................. zł, (słownie: ........................................................... zł), wartość netto umowy: ...................... zł, (słownie: ............................................ zł).
4. Ceny jednostkowe posiłków (osobodzień żywieniowy) nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
5. Wynagrodzenie będzie płatne na następujący rachunek rozliczeniowy Wykonawcy o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Prawo bankowe nr ... ... ... ... ... ... ... [[1]](#footnote-2). Wykonawca potwierdza, że rachunek rozliczeniowy został zgłoszony do właściwego organu podatkowego i znajduje się w wykazie, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz.U.2018.2174 z późn. zm); wykaz, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług zwany jest w dalszej części Umowy Białą Listą. Zmiana numeru rachunku wymaga aneksu do umowy.
6. Faktury otrzymane od Wykonawcy, Zamawiający będzie regulował w mechanizmie podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz.U.2018.2174 z późn. zm.). Wykonawca oświadcza, że wskazany przez niego rachunek rozliczeniowy umożliwia dokonywanie płatności w mechanizmie podzielonej płatności. Zamawiający, przed dokonaniem zapłaty tj. na dzień zlecenia przelewu, dokona weryfikacji obecności na Białej Liście, rachunku rozliczeniowego, o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Prawo bankowe wskazanego przez Wykonawcę. W przypadku braku na Białej Liście na dzień zlecenia przelewu rachunku rozliczeniowego wskazanego przez Wykonawcę, Zamawiający wstrzyma płatność, do momentu uzyskania od Wykonawcę pisemnej informacji potwierdzającej obecność na Białej Liście rachunku rozliczeniowego, na który ma zostać dokonana płatność oraz ponownej weryfikacji rachunku rozliczeniowego z Białą Listą. Po pozytywnej weryfikacji rachunku rozliczeniowego z Białą Lista dokonanej przez Zamawiającego, Zamawiający dokona na rzecz Wykonawcy zapłaty za fakturę, w ciągu 3 dni roboczych od dnia otrzymania pisemnej informacji od Wykonawcy. Opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w umowie, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek roszczeń, w tym w szczególności odsetek z tytułu dokonania nieterminowej płatności wynagrodzenia.
7. Płatność uważana jest za dokonaną w chwili złożenia przez Zamawiającego polecenia przelewu bankowego w banku prowadzącym jego rachunek bankowy.
8. W przypadku wystawienia Faktury VAT niezgodnej z Umową lub obowiązującymi przepisami prawa, a także nie przedłożenia wymaganych Umową dokumentów, bieg terminu płatności rozpoczyna się po wyjaśnieniu nieprawidłowości, uzupełnieniu brakujących dokumentów lub otrzymaniu Faktury VAT korygującej (w sytuacji stwierdzenia niezgodności kwoty należności lub treści Faktury VAT). Zamawiający niezwłocznie poinformuje o stwierdzonych uchybieniach oraz braku upływu terminu płatności.

§ 7.

* 1. Obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne, które naliczane będą w następujących przypadkach i wysokościach:

1. w przypadku niepodjęcia realizacji usługi określonej w § 1 umowy w terminie określonym w umowie, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5.000,00 zł brutto,
2. w przypadku spóźnień lub nieprzestrzegania szczegółowych wymogów przedmiotu umowy oraz organizacyjnych, o ile Wykonawca nie udowodni, że nastąpiło to bez jego winy, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o 20% należności za dostarczoną ze spóźnieniem usługę,
3. za niezrealizowanie usługi wraz z dostawą, o ile Wykonawca nie udowodni, że nastąpiło to bez jego winy, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o naliczoną karę w wysokości 20% wartości niezrealizowanej części przedmiotu umowy.
4. w przypadku każdorazowego stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie jakości, składu lub wagi posiłku (zgodności z opisem przedmiotu zamówienia), Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł brutto.
5. w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie zostanie naliczona kara umowna 20% wartości przedmiotu umowy,
6. w przypadku odstąpienia od umowy i niedotrzymania, co najmniej miesięcznego okresu wypowiedzenia – w wysokości 20% wynagrodzenia umownego za przedmiot umowy.
7. Zastrzeżona kara umowna nie wyklucza dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
8. Kary umowne za zwłokę i za odstąpienie od umowy pozostają od siebie niezależne, mogą być dochodzone niezależnie od siebie oraz sumują się do wartości równej 30% kwoty brutto dla zamówienia podstawowego, o której mowa § 6 ust. 9 umowy (limit naliczania kar umownych).
   1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z najbliższej faktury.

§ 8.

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań stron wynikających z niniejszej umowy nie może być wykorzystane wobec drugiej strony do dochodzenia roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenia niemożliwe do przewidzenia w chwili zawierania umowy, na które strony nie mają wpływu i są przez strony niemożliwe do pokonania, a w szczególności: klęski żywiołowe, wojny, mobilizacje, zamknięcie granic, zamknięcie szkół, akty prawne organów władzy lub administracji publicznej uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub w części.
3. W przypadku wystąpienia siły wyższej umowa realizowana będzie na poziomie wynikającym z aktualnych potrzeb Zamawiającego, a wynagrodzenie Wykonawcy uzależnione będzie od faktycznego wykonania umowy, tj. zamówionych i dostarczonych posiłków, bez prawa Wykonawcy do roszczeń z tego tytułu.

§ 9.

Podstawą do wystawienia faktury są rozliczenia dostaw potwierdzające prawidłowe wykonanie umowy i rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków (osobodni żywieniowe). Rozliczenie dostaw – protokół z odbioru posiłków musi zawierać takie informacje jak: rok, miesiąc, tydzień od ... do ..., datę wydania, ilość wydanych posiłków, w rozliczeniu na osobo/dzień żywieniowy, uwagi (rozbieżności w ilości, jakości posiłków), podpis osoby upoważnionej.

§ 10.

Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego odstąpienia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 11.

1. Wszelkie zmiany umowy odbywały się będą w formie aneksów sporządzonych na piśmie za zgodą stron pod rygorem nieważności.

2. Zamawiający przewiduje w trakcie realizacji zamówienia możliwość wprowadzenia następujących istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:

1) nazw, adresów oraz godzin poszczególnych dostaw, jeżeli będą one wynikać ze zmian w strukturze Zamawiającego lub Wykonawcy,

2) w stosunku do osób – zmiany osób reprezentujących na skutek zmian organizacyjnych,

3) Zmianę ceny brutto w stosunku do ceny określonej w umowie, na pisemny wniosek Wykonawcy, w przypadku, gdy cena rynkowa usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy wzrośnie od dnia jej obowiązywania o co najmniej 20%. Wzrost cen rynkowych Wykonawca jest obowiązany udokumentować, przedkładając wraz z wnioskiem o zmianę umowy informację o cenach rynkowych poszczególnych usług, kosztów z dnia złożenia oferty i z dnia wystąpienia z wnioskiem o waloryzację;

4) Wysokość wzrostu ceny, w przypadku o którym mowa w ust. 2 pkt 3) niniejszego paragrafu, ustalana jest wspólnie przez strony umowy. Wzrost ceny świadczonej usługi nie może być wyższy niż 3% w stosunku do ceny określonej w ofercie przedstawionej przez Wykonawcę przy zawarciu umowy;

5) Zmiana ceny z przyczyn określonych w ust. 3 pkt 3) niniejszego paragrafu, może nastąpić wyłącznie jeden raz w trakcie obowiązywania umowy i nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Zmiana obowiązywać będzie od dnia zawarcia aneksu do umowy podpisanego przez obie strony;

6) W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT. W takim przypadku wynagrodzenie należne Wykonawcy podlega automatycznie waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku, obowiązującą w chwili powstania obowiązku podatkowego, zaś cena netto pozostaje bez zmian. Zmiana wynagrodzenia w powyższym wypadku nie wymaga zawarcia aneksu do umowy, ale Wykonawca zobowiązany jest powiadomić o powyższym Zamawiającego stosownym pismem najpóźniej wraz z pierwszą fakturą zawierającą nową (zmienioną) stawkę podatku VAT.

7). Wystąpienia siły wyższej. Strony zgodnie oświadczają, że przez „*Siłę wyższą*” rozumieją zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia i zapobieżenia zdarzenia występujące po zawarciu umowy, uniemożliwiające należyte wykonanie przez Stronę jej obowiązków, w szczególności takie jak: wojny, działania wojenne, inwazje, ataki terrorystyczne, rewolucje, powstania, wojny domowe, rozruchy, katastrofy naturalne (działania sił przyrody, w tym huragany lub powodzie) oraz ogólnokrajowe bądź regionalne spory w przemyśle lub też spory, które są częścią ogólnonarodowej lub regionalnej kampanii, a którym Strona Umowy nie mogła zapobiec. Jeżeli zaistnieje Siła wyższa, Strona której dotyczą okoliczności siły wyższej bezzwłocznie zawiadomi drugą Stronę na piśmie o jej zaistnieniu i przyczynach.

§ 12.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy prawa polskiego, a   
w szczególności ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 13.

1. Wszelkie oświadczenia Stron związane z Umową kierowane są na adresy wskazane   
   w komparycji ze skutkiem uznania ich za doręczone, chyba że Strona zawiadomi o zmianie adresu korespondencyjnego (lub poczty elektronicznej), a odbiór takiego oświadczenia potwierdzi druga Strona.
2. Zamawiający dopuszcza zmiany umowy z zachowaniem wymagań, o jakich mowa w art. 455 ust. 1 pkt 1 PZP, dodatkowo po spełnieniu warunków określonych w niniejszej umowie.
3. Strony zobowiązują się wszelkie spory związane z zawarciem i wykonaniem niniejszej umowy rozstrzygać polubownie, a w przypadku braku możliwości osiągnięcia porozumienia co do polubownego rozstrzygnięcia sporu, Strony wskazują sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 14.

1. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem: 1 egzemplarz dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.
2. Integralną częścią umowy są oferta Wykonawcy oraz SWZ, w tym opis przedmiotu zamówienia z wyjaśnieniami i zmianami.

.......................... ...............................

Wykonawca: Zamawiający:

**Załącznik nr 1**

**do umowy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu  w 2025 r. - na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 23 w Gdańsku wyżywienia składającego się z obiadu (w tym: zupa, drugie danie, woda).
2. Zamawiający planuje, że:
3. dziennie należy dostarczyć pełne wyżywienie dla 190 dzieci.
4. w roku 2025 (pomiędzy 01 stycznia, a 31 grudnia) należy dostarczyć szacowane posiłki dla 190 dzieci (200 dni żywieniowych; na każdy osobodzień żywieniowy składać się będzie: obiad (w tym: zupa, drugie danie, woda).
5. W przypadku gdy łączna liczba zamawianych posiłków będzie mniejsza niż szacowana przez Zamawiającego 36100 sztuk posiłków (w ramach 200 dni żywieniowych, odejmując 5% odpisów zgłoszonych z powodu choroby oraz wycieczek), Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia  finansowe z tego tytułu – z zastrzeżeniem ilości gwarantowanym określonych w SWZ).
6. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień intendenta. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie mailowo Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 w dniu dostawy.
7. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej, niż od dnia 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r., w dniach od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej i zimowej, poza 2 tygodniami wakacji letnich, w których będą się odbywały półkolonie w Szkole oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
8. Obiady będą dostarczane do stołówki szkolnej we skazane miejsce codziennie  
   w godzinach 10.50- 11.10.
9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
10. Wykonawca dostarczał będzie z pięciodniowym wyprzedzeniem, tygodniowy jadłospis  
    z zaznaczeniem składników - alergenów i z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości wyżywienia zgodnie  
    z przedstawionym jadłospisem, **uwzględniając w tej samej cenie specjalne diety dzieci, które tego wymagają (zalecenie zdrowotne - lekarskie).**
12. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną  
    z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz. U z 2015 r., poz. 1256 - Rozporządzenie 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),  być sporządzane zgodnie  
    z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz. U. z 2015 r., poz. 594  
    z późn. zm.),
13. Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych i produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywienia i Żywności.
14. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
15. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
16. zupa:  gramatura nie mniej niż 300 ml,
17. drugie danie:  gramatura  nie mniej niż 400 gram, w tym:  ziemniaki, kasza, ryż- nie mniej niż 150 g, mięso-ryba nie mniej 100gram, surówka nie mniej niż 150 gram,
18. woda z dodatkiem (np. cytryna, pomarańcza, mięta, ogórek): gramatura nie mniej niż 200 ml.
19. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
20. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
21. w tygodniu powinien być dostarczany:

- co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym, w tym: indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina ( z wyłączeniem mięsa mieszanego),

- raz w tygodniu daniem z rybnym (z wyłączeniem ryby panga),

- raz w tygodniu danie mączne, z dodatkiem surówki lub warzywo/owoc, w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem,  
z owocami (z wyłączeniem musów),

1. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
2. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
3. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw  
   i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
4. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,
5. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
8. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
10. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
11. Pomiary temperatury przygotowywanych potraw dokonywane będą przez Zleceniobiorcę po zapakowaniu do termosów, a po przyjeździe do miejsca wydawania zmierzone będą jeszcze raz celem sprawdzenia ubytku ciepła.
12. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
13. Wykonawca - w cenie posiłku - dostarczy naczynia i sztućce ekologiczne (talerze, miseczki do zupy, wszystkie sztućce oraz kubki).
14. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

**Załącznik nr 2**

**do umowy**

**OFERTA WYKONAWCY**

(załącznikiem będzie oferta złożona w postępowaniu)

**Załącznik nr 3**

**do umowy**

1. dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

**OŚWIADCZENIE**

**(dot. statusu podatnika VAT)**

Oświadczam, że jako osoba prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą … … … … … , NIP … … … … …, REGON … … … … … jestem/nie jestem\* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że nie zawiesiłam/łem i nie zaprzestałam/łem wykonywania działalności gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

*\*niewłaściwe wykreślić*

..............................................................................................................

*podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy*

...........................................................................

*miejscowość i data*

lub

1. dla osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą:

**OŚWIADCZENIE**

**(dot. statusu podatnika VAT)**

Jako osoba upoważniona do reprezentowania spółki … … … … … , NIP … … … … …, REGON… … … … …. oświadczam, że Spółka jest/nie jest\* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT

Jednocześnie oświadczam, że Spółka nie zawiesiła i nie zaprzestała wykonywania działalności gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

*\*niewłaściwe wykreślić*

................................................................................................................

*podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy*

...........................................................................

*miejscowość i data*

1. Numer rachunku zostanie uzupełniony w oparciu o ofertę Wykonawcy. [↑](#footnote-ref-2)