**Projekt umowy**

**Umowa Nr ………………….**

**(postępowanie nr** S.P.26.1.2024)

zawarta dnia ………………………. w Wierzbie, pomiędzy:

**Szkoła Podstawowa w Wierzbie**, Wierzba 19, 22-417Stary Zamość

NIP: 9222472922, REGON: 000645607,

zwaną w dalszej części umowy **„Zamawiającym”** reprezentowaną przez:

**Panią Barbarę Smyk** –Dyrektora Szkoły

a

**………………………………………,** legitymującą/-ym się dowodem osobistym seria i numer **………………………………………… Pesel ……………………………**, zamieszkałą/-ym pod adresem **………………………………………**, prowadzącą/-ym działalność gospodarczą pod firmą **……………………………………………….. z siedzibą …………………………………………..** – zgodnie z wydrukiem z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, stanowiącym załącznik nr 4 do umowy, **NIP ……………………., REGON ……………………………,** zwaną/-ym dalej **„Wykonawcą”*,*** reprezentowaną/-ym przez **……………………………….** działającą/-ego na podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik nr 4a do umowy[[1]](#footnote-1),

wspólnie zwanymi dalej **„Stronami”**,

o następującej treści:

**§ 1**

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego:

Zakres usług – **Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do Szkoły Podstawowej w Wierzbie i Szkoły Filialnej w Udryczach, Gmina Stary Zamość w 2025 r.** zgodnie z Specyfikacją Warunków Zamówienia. Dokumenty te stanowią integralną część Umowy.

Podstawą zawarcia umowy jest wybór Wykonawcy w drodze zamówienia podstawowego bez możliwości prowadzenia negocjacji (art. 275, pkt 1 Ustawa z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024 poz. 1320).

## Realizacja usług prowadzona będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, polskimi normami i zasadami wiedzy technicznej oraz należytą starannością w ich wykonywaniu, bezpieczeństwem, dobrą jakością i właściwą organizacją.

**§ 2**

Na przedmiot Umowy określony w § 1 składa się następujący zakres rzeczowy zgodny ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla:

Uczniów Szkoły Podstawowej im Karola Namysłowskiego w Wierzbie w liczbie **180 dzieci** w wieku przedszkolnym i szkolnym oraz **6 dzieci** dla Szkoły Filialnej w Udryczach

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:
   1. przygotowanie i dostawę trzech posiłków dziennie tj. śniadanie , obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie oraz kompot + świeży owoc) i podwieczorek dla dzieci oddziałów przedszkolnych uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Wierzbie w okresie **od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy:

**maksymalnie: śniadania 60** dzieci.

**obiad 90 dzieci**

**podwieczorek- 15 dzieci**

* 1. przygotowanie i dostawę obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie oraz kompot) dla dzieci w wieku szkolnym uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Wierzbie w okresie **od 02.01.2025 do 31.12.2025** z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy **maksymalnie 90** dzieci.
  2. przygotowanie i dostawę obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie oraz kompot) dla dzieci w wieku szkolnym uczęszczających do Szkoły Filialnej w Udryczach w okresie **od 07.01.2024 do 31.12.2025** z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy **maksymalnie 6** dzieci.
  3. Rodzaj posiłków:

dla przedszkola:

a) śniadanie stanowić mogą: min. zupa mleczna, płatki mlekiem, jogurt, kanapki z masłem, wędliną, serem, jajkiem, pasztetem, oraz napój w postaci kompotu lub herbaty

b) pierwsze danie o pojemności nie mniejszej niż 250 gram: - zupa podana ze świeżym pieczywem, makaronem, ryżem lub kaszą

c) drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 280 gram: - ziemniaki/kasza/ryż/makaron (100 g) - mięso/ryba (80 g) - surówka (100 g) dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety itp.

Zamawiający wymaga, aby w ciągu tygodnia drugie danie obejmowało: 3 razy danie mięsne, 1 danie jarskie (pierogi, naleśniki, kopytka, makaron itp.), 1 danie rybne. Zamawiający nie dopuszcza dań rybnych z przetworzonej ryby. Dopuszczalne jest jedynie dania zawierające filet rybny.

d) Kompot + świeży owoc do obiadu

e) Podwieczorek  powinien być przygotowany bez użycia białego cukru i wysoko przetworzonych produktów uwzględniający sezonowe owoce np. galaretka, kisiel z owocami, jogurt.

dla uczniów klas I-VIII

a) pierwsze danie o pojemności nie mniejszej niż 300 gram: - zupa - zupa podana ze świeżym pieczywem, makaronem, ryżem lub kaszą.

b) drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gram: - ziemniaki/kasza/ryż/makaron (200 g) - mięso/ryba (100 g) - surówka (100 g)

dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety itp.

Zamawiający wymaga, aby w ciągu tygodnia drugie danie obejmowało:

3 razy danie mięsne, 1 danie jarskie (pierogi, naleśniki, kopytka, makaron itp.), 1 danie rybne. Zamawiający nie dopuszcza dań rybnych z przetworzonej ryby. Dopuszczalne jest jedynie dania zawierające filet rybny.

c) kompot do obiadu

* 1. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu na każdy miesiąc z przynajmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić. **Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**
  2. Posiłki będą dostarczane do szkół w termosach od poniedziałku do piątku w godzinach:

- 9.00 – 9:10 śniadanie dla dzieci oddziałów przedszkolnych

-10:00-10:30 obiad dla dzieci z oddziałów przedszkolnych i szkoły podstawowej oraz podwieczorek dla oddziałów przedszkolnych.

Kaloryczność każdego posiłku stanowiącego pierwsze danie (zupa) nie powinna być mniejsza niż **150 kcal**, zaś kaloryczność każdego posiłku stanowiącego drugie danie nie powinna być mniejsza niż **500 kcal.**

**Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby dożywianych osób w zależności od potrzeb.**

**Szacunkowa wielkość zamówienia dla Szkoły Podstawowej w Wierzbie:**

1. **Oddziały przedszkolne:**

**90 dzieci x 220 dni (ilość dni szacunkowa)**

1. **Szkoła podstawowa:**

**90 uczniów x 180 dni (ilość dni szacunkowa)**

**Szacunkowa wielkość zamówienia dla Szkoły Filialnej w Udryczach:**

**Szkoła: 6 uczniów x 180 dni ( ilość szacunkowa )**

1. **Informacje o ilości zamawianych posiłków na dany dzień:**

2.1Sporządzanie odpowiedniej liczby posiłków odbywać się będzie na podstawie dziennego zamówienia dostarczonego Wykonawcy do godz. 8.30 przez Zamawiającego.

2.2 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci będących na indywidualnej diecie (na podstawie zaświadczeń lekarskich) we wszystkie dni nauki szkolnej i w terminach ustalonych z dyrektorem szkoły.

2.3 **Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia naczyń jednorazowych,** posiadających atest. Liczba naczyń w danym dniu nie może być mniejsza niż liczba zamówionych posiłków.

2.4 Wykonawca zobowiązany jest **w każdym dniu do odbioru zużytych naczyń oraz odbioru i utylizacji odpadów żywnościowych** – koszt nie podlega odrębnej zapłacie.

2.5 Każda nieobecność dziecka w danym miesiącu podlega odpisowi w miesiącu następnym.

2.6 W przypadku obecności nawet jednego dziecka na dyżurze Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia pełnowartościowego posiłku.

2.7.Liczba dzieci może ulec zmianie w związku z nowym rokiem szkolnym.

3. Liczba zamawianych porcji będzie uzależniona od zapotrzebowania.

Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z dożywiania i

liczby dni nauki, opieki stacjonarnej w szkole i oddziałach przedszkolnych.

4. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie

stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy – Zamawiający

zapłaci wyłącznie za faktyczną ilość zamówionych i dostarczonych posiłków zgodnych

z wymogami niniejszego SWZ **- rozliczenie kosztorysowe.** Rozliczenie finansowe

Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na **podstawie faktycznie**

**dostarczonych** posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca nie będzie dochodził

żadnych roszczeń w przypadku niewykorzystania całej kwoty określonej w § 4 ust. 1

umowy z powodu mniejszego faktycznego zapotrzebowania - do 50 % tej wartości.

1. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków w razie wprowadzenia nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Wykonawca nie ma prawa do żądania roszczeń w takim przypadku.
2. Wykonawca musi posiadać instrukcje i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem zasad HACCP w zakresie żywienia dzieci w oddziałach przedszkolnych i szkole podstawowej **– pisemne oświadczenie wykonawcy** zawarte w ofercie.
3. Posiłki dla uczniów szkoły podstawowej dostarczane będą w dni nauki szkolnej, dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w dni pracy oddziałów przedszkolnych oraz inne dni wskazane w zamówieniach.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność, za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

**9. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

9.1 posiłki sporządzane przez Wykonawcę powinny być zgodne z normami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), ustawy z dn. 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z późn. zm.), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 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). Zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego. Muszą wykonane być ze świeżych i wyłącznie naturalnych produktów. Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

9.2 Posiłki powinny być pełnowartościowe pod względem odżywczym, różnorodne. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości, o rzetelnej wadze. Oczekiwana wartość energetyczna jednego posiłku w ilości 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni.

9.3 Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych, świeżych, naturalnych produktów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

9.4 Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych, a w miesiącach: od 15 maja do 30 czerwca Zamawiający wymaga aby ziemniaki wymienione w jadłospisie były: „ziemniakami młodymi”, oskrobanymi, podawanymi w całości.

9.5 Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia.

9.6 Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę własnym transportem w przenośnych termosach z utrzymaniem odpowiedniej temperatury posiłków. O czystość termosów dbać będzie dostawca posiłków. Dostawa musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności  i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu  przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne,

Dostarczane posiłki muszą być gotowe do spożycia bez konieczności dodatkowych przygotowań.

9.7 W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny, fax-em bądź e-mail w godzinach pracy zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

9.8 Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli estetycznej i prawidłowości przygotowania posiłku.

9.9 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

9.10 Wykonawca podczas wykonywania zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia technologa żywienia zbiorowego/technika żywienia zbiorowego, który będzie sprawował kontrolę dostarczanych Zamawiającemu posiłków.

10. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków (np. makaron z dżemem lub bułki na parze – nie mogą być daniem głównym na obiad).

W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców.

11. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci oddziałów przedszkolnych, **nie mogą być przygotowywane z półproduktów**. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

1. Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (z wyjątkiem kiełbas zawierających powyżej 80% mięsa), produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu kisielu i galaretek).
2. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;
3. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku musza być świeże lub mrożone.
4. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
5. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia.
6. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

18. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia przygotowania i dostawy posiłków z zachowaniem aktualnych **norm żywienia**, opracowanych przez **Instytut Żywności i Żywienia** oraz posiadać **instrukcję i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem zasad HACCP w zakresie żywienia dzieci w oddziałach przedszkolnych i szkole podstawowej**.

Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.

Wykonawca **musi posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego** zezwalającego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem – **dokument ten musi zostać załączony do umowy.**

Wykonawca będzie dostarczać posiłki transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Wykonawca zadba o czystość termosów w których odbywać się będzie transport posiłków.

Minimalna temperatura wydawanego  posiłku powinna wynosić dla:

**- zupy co najmniej 75**  **stopni Celsjusza** ,

**- II danie co najmniej 65 stopni Celsjusza**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach lub SWZ, jest nieświeży, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

Koszt posiłku wskazany w ofercie musi zawierać wszystkie koszty związane z jego wykonaniem, przygotowaniem, dostawą.

19. Wykonawca zobowiązany jest **w każdym dniu do odbioru zużytych naczyń oraz odbioru i utylizacji odpadów żywnościowych** – koszt nie podlega odrębnej zapłacie.

20 Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu nie później niż do

ostatniego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. Wyjątek stanowi grudzień – faktura wystawiona w grudniu za grudzień.

21 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla

przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Wykonawca

jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w

ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą

elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 6

umowy.

22 Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez

Wykonawcę z Dyrektorem Szkoły i/lub z ustanowionym przedstawicielem

Zamawiającego.

23 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę

podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 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 w Zamościu.

24 Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi

wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

1. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z przedmiotem umowy oraz uwzględnił wszystkie elementy w cenie oferty.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada kwalifikacje niezbędne do realizacji powierzonego zadania i będzie je wykonywał z należytą starannością.

**§ 3**

Termin rozpoczęcia usług : **02.01.2025 r.**

Termin zakończenia usług: **31.12.2025 r.**

**§ 4**

1. Za wykonanie przedmiotu zamówienia strony ustalają wynagrodzenie kosztorysowe w wysokości **……………………** (słownie: …………………….. złotych), plus należny podatek VAT w wysokości **……………………….** (słownie: ……………………………….. złotych).

**Łącznie wynagrodzenie brutto wynosi: …………………………… (słownie: …………… złotych).**

1. Podstawę do określenia wyżej wymienionej kwoty stanowi formularz ofertowy stanowiący także załącznik do Umowy.
2. Kwota określona w ust.1 zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zadania.
3. Cena jednostkowa zadeklarowana w ofercie nie może ulec zmianie w czasie trwania umowy z wyjątkiem zaistnienia sytuacji opisanej w § 9.

**§ 5**

* + - 1. Rozliczenie za wykonane usługi nastąpi w oparciu o miesięczne faktury, za zadeklarowaną ilość posiłków pomnożoną przez cenę za 1 posiłek, cena będzie pomniejszona o odpisy za miesiąc poprzedni.
      2. Zadeklarowany w ofercie termin płatności: ……………………………….
      3. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu nie później niż do ostatniego dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. Wyjątek stanowi grudzień – faktura wystawiona w grudniu za grudzień.
      4. Warunkiem płatności za daną partię posiłków będzie każdorazowe zatwierdzenie ich zgodności z niniejszym SWZ, załącznikami do SWZ, ofertą i jadłospisami, umową przez Dyrektora Szkoły lub wyznaczonego przez niego pracownika oraz przedłożenia oświadczeń technologa żywienia zbiorowego/technika żywienia zbiorowego wskazanego w załączniku nr 6 (wykaz osób) wraz z aktualną datą, o treści: „Dostarczane posiłki od dnia ………… r. do dnia……………. r. odpowiadają wymogom umowy: numer ………………………, z dnia …………….

**§ 6**

Wykonawca zobowiązuje się do zapłacenia kar umownych – potrącanych z faktur:

1. Za jednokrotne dostarczanie posiłków nieświeżych lub popsutych lub zjełczałych w czasie trwania umowy stwierdzone badaniem sanepidu: 300,00 zł brutto.

Dodatkowo w przypadku stwierdzenia jednej z powyższych wad koszt badań sanepidu pokrywa Wykonawca.

1. Za nieterminowe dostarczenie posiłków: opóźnienie każdej dostawy w czasie trwania umowy w stosunku do przedziałów czasowych i zasad opisanych w SWZ: 20,00 zł za każdą minutę opóźnienia.
2. Za jednokrotne dostarczanie posiłków (śniadania lub obiadu lub podwieczorka) o składzie nie zgodnym z SWZ do umowy: 300,00 zł brutto.
3. Za każde jednorazowe nie dostarczenie podpisanego, właściwie wypełnionego oświadczenia technologa żywienia, którego wzór stanowi załącznik do umowy: 500,00 zł brutto
4. Każdorazowo za dostarczenie posiłku z mięsa i przetworów z puszek konserwowych, a w miesiącach: od 15 maja za brak ziemniaków zwanych potocznie: „ziemniakami młodymi”, oskrobanymi, podawanymi w całości – Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 200,00 zł brutto – za każde takie zdarzenie
5. Wartość umowy to wartość załączonej do umowy oferty Wykonawcy.
6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić Zamawiający: do 30% wartości umowy. Limit kar nie ogranicza wysokości dochodzenia odszkodowania

**§ 7**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego wypowiedzenia umowy z winy Wykonawcy w jednym z przypadków:

- Za 2 krotne dostarczanie posiłków nieświeżych lub popsutych lub zjełczałych w czasie trwania umowy, stwierdzone badaniem sanepidu.

- Za nieterminowe dostarczenie posiłków: opóźnienie dostawy 5 posiłków (śniadania lub obiadu lub podwieczorka) w czasie trwania umowy o ponad 30 minut w stosunku do przedziałów czasowych opisanych w SWZ

- Za 5 krotne dostarczanie posiłków (śniadania lub obiadu lub podwieczorka) o składzie nie zgodnym wytycznymi jadłospisu w czasie trwania umowy

- Za 5 krotne nie dostarczenie uzupełnionego i podpisanego oświadczenia technologa żywienia wskazanego w § 1

1. W przypadku odstąpienia lub wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub w przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych).
2. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
   1. wystąpią okoliczności, o których mowa w art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych,
   2. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
   3. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
4. Wykonawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, gdy Zamawiający nie przystąpił do odbioru, odmawia bez uzasadnionej przyczyny odbioru usługi lub podpisania protokółu odbioru posiłków
5. Odstąpienie od umowy nastąpi w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i będzie zawierało uzasadnienie.

**§ 8**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność i wszelkie konsekwencje w przypadku dostarczenia posiłków, które spowodują zatrucia pokarmowe i inne niedyspozycje uczniów.
2. Całkowita kwota kar umownych nie może przekraczać 10% ceny kontraktu. Zamawiający może odliczyć kary umowne od płatności należnych Wykonawcy. Zapłata kar umownych nie wpływa na zobowiązania Wykonawcy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za wykonaną i potwierdzoną przez Zamawiającego część umowy.

**§ 9**

1. Zmiana postanowień niniejszej Umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. Dopuszcza się zmiany w umowie w przypadkach: ustawowej zmiany obowiązku podatkowego Wykonawcy w zakresie podatku od towarów i usług (VAT), zmian umowy wynikających z obowiązujących przepisów prawa mających w sprawie zastosowanie, zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
3. Niedopuszczalna jest jednak pod rygorem nieważności zmiana postanowień zawartej Umowy oraz wprowadzenie nowych postanowień do Umowy niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
4. Klauzula waloryzacyjna:

4.1 Strony ustalają następujące zasady wprowadzenia zmian wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, mających wpływ na koszt zamówienia (art. 439 ustawy Pzp):

a) przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w ofercie,

b) strony są uprawnione do żądania zmiany wynagrodzenia w przypadku gdy zmiana ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy będzie wyższa lub niższa, o co najmniej 30%, co zostanie ustalone w oparciu o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego do końca stycznia danego roku kalendarzowego za rok poprzedni,

c) zmiana wynagrodzenia nie może nastąpić wcześniej niż przed upływem 6 miesięcy od dnia zawarcia niniejszej Umowy i obowiązuje najwcześniej od dnia zawarcia stosownego aneksu do Umowy (nie może nastąpić ze skutkiem wstecznym i dotyczyć usług, w stosunku do których wykonawca wystawił już fakturę VAT),

d) strony umowy mogą wystąpić o zmianę wynagrodzenia nie częściej niż raz na 6 miesięcy oraz nie później niż 1 miesiąc przed zakończeniem terminu realizacji przedmiotu umowy określonego w umowie;

e) zmianę wynagrodzenia ustala się w oparciu o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego do końca stycznia danego roku kalendarzowego za rok poprzedni, co oznacza, że zmiana wynagrodzenia następuje w przypadkach wskazanych w lit. b) nie więcej niż o ogłaszany w w/w komunikacje wskaźnik zmiany,

f) warunkiem zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie wykazanie przez daną stronę umowy, iż zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy miała faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy, w szczególności, że:

- nie były one uwzględniane przez Wykonawcę w celu ustalenia wynagrodzenia zawartego w ofercie oraz

- są niezbędne do realizacji tej części zamówienia, która nie została jeszcze wykonana do dnia publikacji wskaźnika, o którym mowa w lit. e) powyżej oraz są bezpośrednio z nią związane.

g) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 10% ceny, z czym wiązać się będzie odpowiednia zmiana maksymalnej wysokości wynagrodzenia (art. 439 ust.2 pkt 4 ustawy Pzp). Po osiągnięciu w/w kwoty dalsza waloryzacja nie będzie już przeprowadzana.

4.2 W przypadku niedojścia Stron do porozumienia co do zmiany wysokości wynagrodzenia w związku z okolicznościami wskazanymi w ust. 3 niniejszego paragrafu, w terminie do 30 dni od daty złożenia wniosku o zmianę, Strony wspólnie wybierają rzeczoznawcę celem uzyskania opinii w zakresie zasadności złożonego wniosku pod kątem spełnienia przesłanek wskazanych w ust. 3 niniejszego paragrafu, która jest dla Stron wiążąca. Koszty wydania opinii ponoszą strony po połowie.

4.3 W każdym z przypadków wskazanych w ust. 3 niniejszego paragrafu z wnioskiem o zmianę umowy, może wystąpić każda ze Stron umowy. Strona występująca z wnioskiem o zmianę wysokości wynagrodzenia jest zobowiązana do jego uzasadnienia i dołączenia do wniosku stosownych kalkulacji potwierdzających zasadność złożonego wniosku.

4.4 W przypadku gdy z wnioskiem o podwyższenie wynagrodzenia występuje Wykonawca jest on zobowiązany na żądanie Zamawiającego przedłożyć wskazane przez niego dodatkowe dokumenty wykazujące wpływ okoliczności wskazanych ust. 4 pkt 4.1 niniejszego paragrafu na wzrost kosztów realizacji zamówienia.

4.5. Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 4 pkt 4.1 niniejszego paragrafu na koszty wykonania zamówienia, należy do Strony wnioskującej o dokonanie wysokości zmiany wynagrodzenia. W przypadku niewykazania, że w/w okoliczności mają lub będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę, Strony zobowiązują się do realizacji Umowy na dotychczasowych zasadach.

4.6. Zmiany wynagrodzenia opisane w niniejszym paragrafie wprowadza się na podstawie aneksu podpisanego przez obydwie Strony w formie pisemnej pod rygorem nieważności. O ile z powyższych postanowień bądź obowiązujących przepisów prawa nie wynika nic innego zmiany wynagrodzenia wskazane w ust. 4 pkt 4.1 powyżej obowiązują najwcześniej od 8 dnia zawarcia stosownego aneksu do niniejszej Umowy, chyba że z uwagi na szczególnie uzasadnione okoliczności Strony wskażą odmienny termin.

9. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 4 pkt 4.1 niniejszego paragrafu zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:

a) przedmiotem umowy są usługi;

b) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

**§ 10**

1. Wykonawca wykona usługę samodzielnie / z pomocą podwykonawców……………………

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom.
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie wykonawcy jedynie po przedstawieniu przez niego dowodów potwierdzających zapłatę wymagalnego wynagrodzenia podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom;

**§ 11**

1. Wykonawca deklaruje, że spełnił wszystkie wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)
2. KLAUZULA INFORMACYJNA:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej *„RODO”,* **Zamawiający informuje, że:**

1. jest administratorem danych osobowych Wykonawcy oraz osób, których dane Wykonawca przekazał w niniejszym postępowaniu*;*
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Zamawiającego: Ewa Palus, tel. 535727700 ewa.palus@cbi24.pl
3. dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
4. dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.: „**Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do Szkoły Podstawowej w Wierzbie i Szkoły Filialnej w Udryczach, Gmina Stary Zamość w 2025 r.”** prowadzonym w trybie podstawowym;
5. odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp;
6. dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w sposób gwarantujący jego nienaruszalność.
7. obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
8. w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane   
   w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
9. Wykonawca posiada:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, o ile ich zmiana nie skutkuje zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia   
  publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie narusza integralności protokołu oraz jego załączników;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO;

1. Wykonawcy nie przysługuje:

* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

W przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą.

Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania   
o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez Zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 rozporządzenia 2016/679, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do Zamawiającego

**§ 12**

**KLAUZULA ZATRUDNIENIA:**

**1. Zamawiający określa następujące wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia:**

1. rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia: **kucharz, technolog/ technik żywienia.**
2. uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań.

Zamawiający w uzasadnionych przypadkach zwróci się do odpowiednich organów celem weryfikacji informacji zawartych w oświadczeniu opisanym w ppkt: b), jeżeli stan faktyczny będzie wskazywał, iż Wykonawca nie wywiązuje się z oświadczenia zostanie naliczona kara umowna w wysokości 1000,00 zł brutto za każde takie zdarzenie.

2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w rozdziale 15 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

1. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
2. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
3. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w rozdziale 15 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
5. **Oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego.Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
6. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, (tj. w szczególności: bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
7. **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS,** potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
8. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników*.* Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
9. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.
10. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**§ 13**

1. W razie sporu na tle wykonania niniejszej Umowy o wykonanie usług w sprawie zamówienia publicznego Wykonawca jest zobowiązany przede wszystkim do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego.
2. Reklamacje wykonuje się poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego.
3. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się do zgłoszonego przez Wykonawcę roszczenia w terminie 21 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
4. W razie odmowy przez Zamawiającego uznania roszczenia Wykonawcy, względnie nie udzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca uprawniony jest do wystąpienia na drogę sądową.
5. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej Umowy jest właściwy dla Zamawiającego Sąd Powszechny.

**§ 14**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy Ustawy o zamówieniach publicznych, Kodeksu Cywilnego oraz w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.

**§ 15**

Umowę niniejszą sporządza się w 3 egzemplarzach, w tym: dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

**§ 16**

Wykaz załączników do Umowy:

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
2. Oferta
3. Formularz cenowy

**W imieniu Zamawiającego: W imieniu Wykonawcy:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *…………………………………….*  *(Imię i Nazwisko, funkcja)* |  | *…………………..……………….*  *(Imię i Nazwisko, funkcja)* |

1. Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik tej osoby. [↑](#footnote-ref-1)