Załącznik nr 3

**PROJEKT UMOWY nr ………………..**

zawarta w dniu ……...2025 r. w Opolu pomiędzy : Miastem Opole z siedzibą 45-015 Opole Rynek 1A NIP: 7543009977 reprezentowanym przez Prezydenta Miasta Opola Arkadiusza Wiśniewskiego w imieniu, którego działa Małgorzata Szafors – Dyrektor Publicznego Liceum Ogólnokształcącego nr IX im. Generała Władysława Andersa w Opolu, z siedzibą 45-222 Opole ul. Oleska 68, zwanym dalej „Zamawiającym”, a firmą, ……………………………………………………………………….. NIP: ……………… zwaną w treści umowy „Wykonawcą” w imieniu i na rzecz którego działa …………………………

**§ 1**

1. Umowa niniejsza zostaje zawarta na podstawie wybranej oferty w zamówieniu publicznym w trybie zapytania ofertowego zgodnie z procedurą wewnętrzną udzielania zamówień publicznych do kwoty 130 000 zł netto.

2. Przedmiotem umowy jest wykonywanie usługi cateringowej z dowozem dla 60 osób (młodzież) (dwóch posiłków tj. śniadanie i kolacja) przez 5 dni w tygodniu w okresie 01.09.2025-19.12.2025. Ilość zapotrzebowania może ulec zmianie na podstawie zgłoszenia dokonanego telefonicznie dzień wcześniej do godziny 18:00.

3. Integralną częścią umowy jest oferta Wykonawcy z dnia ……...2025 r.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać w godzinach ustalonych z Zamawiającym.

2. Wykonawca w ramach przedstawionych cen zapewnia:

a. wsad do kotła

b. koszty produkcji takie jak gaz, prąd, paliwo, pracownik .

3. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny przez okres obowiązywania umowy.

**§ 3**

Osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy są: - ze strony Zamawiającego - Pani ……….., - ze strony Wykonawcy - ………………………………..

**§ 4**

Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym, w przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania tej umowy.

**§ 5**

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy należność za wykonaną usługę łącznie w kwocie wynikającej z następującego rozliczenia: koszt całodziennego wyżywienia 1 os. x liczba os. x ilość dni (wraz z kosztami transportu) w tym podatek VAT wg stawki obowiązującej na dzień podpisania umowy.

2. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę w terminie 14 dni na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w trybie podzielonej płatności, wynikającego z przepisów o podatku od towarów i usług.

3. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania na fakturze rachunku bankowego, który posiada powiązany z nim wydzielony rachunek VAT,

4. W przypadku wskazania przez Wykonawcę innego rachunku bankowego niż wymagany, opóźnienie w zapłacie będzie skutkiem naruszenia przez niego postanowień umowy,

5. Zamawiający nie odpowiada za opóźnienia w zapłacie spowodowane wskazaniem przez Wykonawcę niewłaściwego rachunku bankowego.

6. Faktura zostanie wystawiona na zamawiającego wg poniższego zapisu: Nabywca: Miasto Opole Rynek 1A, 45-015 Opole, NIP: 7543009977 Odbiorca faktury i dostawy: Publiczne Liceum Ogólnokształcące nr IX im. Generała Władysława Andersa w Opolu, z siedzibą 45-222 Opole ul. Oleska 68 . Faktury, które nie będą zawierały określenia nabywcy i odbiorcy zgodnego z powyższym wzorem będą uznawane za wystawione w sposób nieprawidłowy.

**§ 6**

1. Umowa zostaje zawarta na okres od 01.09.2025 r. do 19.12.2025 r.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do :

a. wypowiedzenia umowy z terminem natychmiastowym w przypadku niewłaściwego wykonywania usługi,

b. wypowiedzenia umowy w przypadku niewykonywania usługi bez podania usprawiedliwionej przyczyny.

**§ 7**

1. Wykonawca oświadcza, że będzie przygotować posiłki zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 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. Art. 52c ust.6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 i 1893 oraz z 2016 r. poz.65) tj.:

* + 1. na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
    2. posiłki zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
    3. potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
    4. do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
    5. napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
    6. każdego dnia były podawane:
       - jedna porcja mleka lub produktów mlecznych,
       - co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
       - warzywa lub owoce w każdym posiłku,
       - co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu oraz kolacji;
    7. posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywienia i Żywności;
    8. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia młodzieży w wieku 14 - 19 lat.

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi powyżej.

3. Wykonawca oświadcza, że będzie pobierał i przechowywał próbki żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225).

**§ 8**

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają ważności formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

**§ 9**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie będą mieć przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 10**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, w których jeden otrzymuje Zamawiający a drugi Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

………………….…..………………… ….....................................................

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 (Dz.U.UE.L.2016.119.1), zwanym dalej RODO **informujemy, że:**

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Publiczne Liceum Ogólnokształcące nr IX im. Generała Władysława Andersa z siedzibą w Opolu przy ul. Oleskiej 68, zwanym dalej Administratorem; Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych,

2) Inspektorem danych osobowych jest Maciej Korzuch e-mail: biuro@protecton.pl

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu wypełniania obowiązków statutowych szkoły na podst. Art. 6 pkt a, c ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. i będą udostępniane podmiotom upoważnionym do odbioru danych na podstawie przepisów prawa oraz podmiotom, z którymi podpisano umowę powierzenia przetwarzania danych osobowych,

4) Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych, wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania, przenoszenia danych, wniesienia skargi do organu nadzorczego, cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych.

5) Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu,

6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji wskazanego powyżej celu przetwarzania, w tym również archiwizacyjnego, wynikającego z przepisów prawa.