|  |
| --- |
| **Załącznik nr 8 do SWZ** |
| **Projekt umowy**  **w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na**  **Usługa cateringu – PRZYGOTOWANIE I DOWÓZ posiłków dla DZIECI I UCZNIÓW Szkoły podstawowej im. Stulecia odzyskania niepodległości polski w minodze**  **W ROKU 2023** |

**UMOWA Nr** ...................

zawarta w dniu ………….2022 roku w Minodze w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym, o którym umowa w art. 275 pkt 1 bez negocjacji zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) dalej zwaną ustawą PZP, pomiędzy:

**Szkoła Podstawowa im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze**

Minoga 12, 32-043 Skała

zwanym w dalszej treści umowy "Zamawiającym",

reprezentowanym przez: Agata Stopiak - Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze

przy kontrasygnacie Głównej Księgowej Beaty Gołąb.

a

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

reprezentowaną przez : ……………………………………………………………………………………………………………

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

zwanym w dalszej treści umowy "Wykonawcą",

którego prawo do reprezentacji wynika z wpisu do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez ………………………………………………………………………………………………………..

treści następującej:

§ 1

1. Zamawiający powierza zgodnie z dokumentacją zamówienia i ofertą Wykonawcy  
 a Wykonawca przyjmuje do wykonania następujący przedmiot umowy: **„Usługa  
 cateringu – PRZYGOTOWANIE I DOWÓZ posiłków dla DZIECI I UCZNIÓW Szkoły  
 Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze W ROKU  
 2023.**

2.Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie i dostawa wyżywienia w liczbie   
 **100 dzieci** w wieku przedszkolnym 3-6 lat i w wieku szkolnym 7-15 lat które będą  
 uczęszczać do Szkoły Podstawowej w Minodze w okresie od 02.01.2023 r. do   
 29.12.2023 r. w zakresie:  
 **a)** I pakiet - przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek  
 dla grupy maksymalnie 60 dzieci w wieku 3-6 lat które będą uczęszczać do oddziałów  
 przedszkolnych przez236 dni (ilość dni szacunkowa).

**b)**  II pakiet - przygotowanie i dostawę obiadu dwudaniowego, tj. zupa, drugie danie i   
 kompot dla grupy maksymalnie 35 uczniów w wieku 7-15 lat które będą uczęszczać do  
 szkoły podstawowej z wyjątkiem przerw w nauce przez187 dni (ilość dni szacunkowa).

**c)** III pakiet - przygotowanie i dostawę obiadu jednodaniowego, tj. drugie danie i kompot  
 dla grupy maksymalnie 5 uczniów w wieku 7-15 lat które będą uczęszczać do szkoły   
 podstawowej z wyjątkiem przerw w nauce przez187 dni (ilość dni szacunkowa).

1. Wartość kaloryczna posiłków: 950 – 1050 kcal.
2. Posiłki będą dostarczane do szkoły w termosach od poniedziałku do piątku w godzinach:

9:00 – 9:30 śniadanie dla dzieci oddziałów przedszkolnych.

11:00-11:30 obiad dla dzieci z oddziałów przedszkolnych i szkoły podstawowej.

1. Wykonawca o liczbie obiadów dla szkoły podstawowej oraz śniadań i obiadów dla oddziałów przedszkolnych na dany dzień powiadamiany będzie do godziny 08:30.
2. 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.
3. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. 21640 posiłków w tym: 14160 (I pakiet) dla dzieci przedszkolnych oraz 6545 (II pakiet), 935 (III pakiet) dla uczniów szkoły podstawowej.
4. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 12.00. Na każdym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku – do wiadomości Zamawiającego oraz wyszczególnione produkty alergizujące. Przez jadłospis dekadowy należy rozumieć 10 kolejnych dni roboczych w trakcie, których usługa będzie świadczona przez Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby dożywianych osób w zależności od potrzeb.
6. Produkty w dziennym jadłospisie 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, a jadłospis musi obejmować:
7. **śniadanie:**

* różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, papryką lub inne;
* chude kiełbaski na gorąco (np.: biała, śląska, parówki o zawartości min. 90% mięsa),
* pasta jajeczna lub rybna, ryba na śniadanie 1 raz na dekadę.

1. **obiad:**

zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub napój.

1. **podwieczorek:**

owoce lub warzywa, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka), galaretka, kisiel, bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), ciasta pieczone przez wykonawcę, kanapki np. z pasztetem, pieczenią itp., z jajkiem, pomidorem i innymi warzywami.

1. **napoje:** napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
2. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
3. Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych, świeżych, naturalnych produktów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Zupy powinny być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku powinny być świeże lub mrożone.
4. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food.
5. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje.
6. Wykonawca dba o  właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki świeże) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
7. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
9. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
10. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
11. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i diet eliminacyjnych w razie konieczności.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. 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 SWZ.
13. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
14. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
15. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat, dzieci szkolnych od 7 do 15 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
16. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed.
17. Wykonawca wszystkie dostawy wykona w terminie.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami i umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania niniejszej umowy oraz, że wykona ją z należytą starannością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie siłami swojego przedsiębiorstwa /\* z udziałem podwykonawców w następujących zakresach:

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

Obowiązki dietetyka/technologa żywienia przy realizacji niniejszej umowy będzie pełnił ……………………………………………………………………………………………………

(imię i nazwisko)

Wykonawca oświadcza, że posiłki będą przygotowywane w

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

(adres)

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę pracowników bezpośrednio związanych z wykonywaniem prac obejmujących: przygotowanie i transport posiłków do siedziby Zamawiającego.
2. Zamawiający uprawniony jest do przeprowadzenia w każdym czasie, podczas realizacji umowy niezapowiedzianej kontroli, w zakresie czy czynności, o których mowa w ust. 3 wykonywane są przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę, a Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na poddanie się ww. kontroli.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wg zamówienia Zamawiającego.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek żywieniowych zgodnie z obowiązującymi w tym względzie przepisami.

§ 3

1. Umowę zawiera się na czas określony tj. ......01.2023 r. do ......12.2023 r.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez okresu wypowiedzenia w razie stwierdzenia istotnych uchybień dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 4

1.Strony ustalają, że wartość zamówienia nie przekroczy:……………….......................…….

netto: …………………………………………………....…………….………………………………

słownie złotych netto: ………………………………............………………………………………

brutto:………………………......……………………………………………………………………..

słownie złotych brutto: ………………………………............……………………………………...

w tym 8 % podatku VAT: zł (słownie: ………………...................……………………………….)

**Stawka 1 osobodnia wynosi :**

**I PAKIET (**śniadanie, obiad i podwieczorek)

Kwota netto ............................................................................................................................

słownie ....................................................................................................................................

Kwota brutto ............................................................................................................................

słownie ....................................................................................................................................

VAT w wysokości...............................%

**Stawka 1 osobodnia wynosi :**

**II PAKIET (**obiad dwudaniowy, tj. zupa, drugie danie i kompot)

Kwota netto ............................................................................................................................

słownie ....................................................................................................................................

Kwota brutto ............................................................................................................................

słownie ....................................................................................................................................

VAT w wysokości...............................%

**Stawka 1 osobodnia wynosi :**

**III PAKIET (**obiad jednodaniowy, tj. drugie danie i kompot)

Kwota netto ............................................................................................................................

słownie ....................................................................................................................................

Kwota brutto ............................................................................................................................

słownie ....................................................................................................................................

VAT w wysokości...............................%

2.Wynagrodzenie określone w § 4 ust 1 obejmuje całość zobowiązania Zamawiającego

w stosunku do Wykonawcy i może ulec zmianie jedynie z tytułu ustawowej zmiany stawki podatku VAT.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach miesięcznych na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków.
2. Wykonawca wystawi fakturę VAT raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za wykonaną w poprzednim miesiącu część przedmiotu zamówienia. Na fakturze należy uwzględnić liczbę osobodni pomnożoną przez stawkę osobodnia. Fakturę należy wystawić na:

**Nabywca:**

Gmina Skała

Rynek 29, 32-043 Skała

NIP: 677-10-24-094

**Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze

Minoga 12, 32-043 Skała

1. Wykonawca zobowiązuje się sporządzić do każdej faktury VAT załącznik, który stanowi integralną jej część, w którym wskaże ilość dostarczonych posiłków, o których mowa w § 1.
2. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT w terminie do 30 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury Vat wraz z załącznikiem, o którym mowa w ustępie 3.
3. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, a mianowicie:  
   - dostarczane produkty żywnościowe będą świeże a produkty gotowane przygotowywane tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych;  
   - termosy do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi.

§ 6

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne, które będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1. za zwłokę w dostarczeniu posiłków w wysokości 500 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki,
2. za niedostarczenie posiłków w wysokości 1500 zł za każdy przypadek niedostarczenia posiłków (zwłoka w dostawie posiłków o dwie pełne godziny traktowane będzie jako niedostarczenie posiłków),
3. za nie wykonanie lub nie należyte wykonanie obowiązków nałożonych na Wykonawcę w § 1 ust 8, 10 - 26 w wysokości 5% maksymalnej wartości zamówienia brutto wskazanej w § 4 ust. 1 umowy, za każdy stwierdzony przypadek,
4. w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca - w wysokości 10% maksymalnej wartości zamówienia brutto wskazanej w § 4 ust. 1 umowy,

wysokość zastrzeżonych kar umownych nie może przekraczać 25% wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 niniejszej umowy.

Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne:

- z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn, za które wyłącznie odpowiada Zamawiający w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto z wyłączeniem okoliczności, o których mowa w § 8 ust. 1

1. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczanych kar umownych z należytego wynagrodzenia.
2. Stronom przysługuje ponadto prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej z uwzględnieniem podanych warunków jej wprowadzenia:
   1. wystąpienie zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa podatkowego w zakresie stawki podatku VAT, co skutkować będzie zmianą wynagrodzenia brutto, przy niezmienionym wynagrodzeniu netto;
   2. zmiana dietetyka/technologa żywienia pod warunkiem, że nowy zaproponowany przez Wykonawcę dietetyk/technolog żywienia posiada staż zawodowy nie niższy niż staż zawodowy dietetyka/technologa żywienia wskazany w ofercie Wykonawcy,
   3. zmiana miejsca przygotowywania posiłków, pod warunkiem że nowe zaproponowane miejsce przygotowywania posiłków będzie zlokalizowane w bliskiej odległości od szkoły.
2. Zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 8

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może jedynie zażądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy także w razie:
   1. wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
   2. utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy,
   3. naruszania przez Wykonawcę obowiązków określonych w § 1 lub § 2 niniejszej umowy pod warunkiem uprzedniego bezskutecznego wezwania do należytego jej wykonania.
3. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.
4. Zamawiający może wykonać prawo odstąpienia od umowy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia z zastrzeżeniem sytuacji określonej w ust. 1 – w tym przypadku Zamawiający może wykonać prawo odstąpienia w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 i  2 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.

§ 9

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 10

Umowa niniejsza zostaje sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

**Zamawiający Wykonawca**