**Załącznik nr 8 do SWZ**

**U M O W A nr …../….. (wzór)**

zawarta w dniu **……………………..**., w Słupsku pomiędzy:

**Gminą Słupsk** z siedzibą w Słupskuprzy ul. Sportowej 34 , zwaną dalej **„Zamawiającym”** reprezentowaną przez

Panią Ewę Roszyk – Dyrektora jednostki organizacyjnej Zamawiającego - Centrum Usług Społecznych Gminy Słupsk ,

przy kontrasygnacie: Pani Marzeny Walawicz – Głównej Księgowej Centrum Usług Społecznych Gminy Słupsk

a

**……………………………,** prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą **…………………………..,** ……………………………….. NIP………………………………………..zwanym dalej **„Wykonawcą”**,

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonym w trybie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zm.) - usługi społeczne.

**§ 1.**

**Zakres i przedmiot umowy**

1. Przedmiot umowy obejmuje usługę dotyczącą przygotowywania, dostarczenia posiłków do szkół na terenie Gminy Słupsk oraz odbioru resztek żywieniowych, rozpoczynając od dnia **01.01.2024 r**. do dnia **30.06.2024**  **r.** (z uwzględnieniem przerw świątecznych, innych dni wolnych oraz ferii zimowych). Miejscem świadczenia usług jest:
   1. Zadanie nr 1 - Przygotowanie i dostarczenie posiłków w Szkole Podstawowej we Wrześciu
   2. Zadanie nr 2 – Przygotowanie i dostarczenie posiłków w Szkole Podstawowej w Jezierzycach,
2. Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki zgodnie z poniżej przedstawionym szacunkowym zapotrzebowaniem:
   1. Zadanie nr 1 Wrzeście:
      1. szacunkowa liczba osób – 149,
      2. szacunkowa liczba dni, w których będą dostarczane posiłki – 102
      3. szacunkowa liczba dostarczanych posiłków w okresie trwania umowy – 15 198,
      4. szacunkowa wartość zadania -
   2. Zadanie nr 2 Jezierzyce:
      1. szacunkowa liczba osób – 171,
      2. szacunkowa liczba dni, w których będą dostarczane posiłki – 102,
      3. szacunkowa liczba dostarczanych posiłków w okresie trwania umowy – 17 442,
      4. szacunkowa wartość zadania -
3. Zamawiający zastrzega, że liczba osób objętych dożywianiem jest szacunkowa i może ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia w zależności od frekwencji dzieci, o czym Zamawiający lub dyrektor poszczególnych jednostek wskazanych w ust. 1 niniejszego paragrafu informować będą Wykonawcę. Tym samym może ulec zmianie liczba codziennie dostarczanych posiłków ( co nie stanowi zmiany umowy) i Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że z tytułu niezrealizowania całkowitej wartości brutto umowy, w okresie jej obowiązywania, nie będzie dochodzić roszczeń względem Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. Zamawiający przewiduje minimalny zakres świadczeń wynikający z umowy na poziomie 70 %.
5. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu umowy Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
6. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę dostarczonych prawidłowo przygotowanych posiłków po cenie jednostkowej brutto wynikającej z oferty Wykonawcy.
7. Zamawiający jest uprawniony do konsultowania składu posiłków.
8. Wymagania jakościowe i ilościowe posiłków:
   1. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym.**
   2. **Posiłek musi być dostosowany do wymogów Rozporządzenia 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**.
   3. Posiłek będzie obejmował:

a) dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub rybne, w tym:

* + - * kasza, ryż, ziemniaki lub makaron (zamiennie, min. 200 g - kasze gruboziarniste i drobnoziarniste, ryż biały oraz brązowy, ziemniaki z dodatkiem koperku, makaron pełnoziarnisty);
      * mięso lub ryba, min. 80 g – w przypadku mięsa zaleca się stosowanie całej sztuki mięsa, sosy na bazie wywarów mięsnych lub warzywnych; ryba – filet;
      * surówka, 100 g - ze świeżych warzyw i owoców lub gotowane/duszone warzywa np. brokuły, buraki; sosy/dressingi z użyciem świeżych ziół i przypraw, oliwy/oleju, cytryny;
      * kompot 200 ml.

b) dwa razy w tygodniu pożywną zupę (np. z mięsem, ziemniakami, makaronem, warzywami, kluseczkami lanymi, ryżem lub kaszą) :

* + - * zupa, min 300 ml - przygotowana na wywarze warzywno - mięsnym, z dodatkiem warzyw oraz świeżych ziół i przypraw,
      * pieczywo, min 30 g – pełnoziarniste lub pszenne z przewagą pełnoziarnistego (nieobowiązkowe, jeżeli zupa będzie zawierać makaron lub kluski lane);
      * wkładka mięsna - min 80 g

c) raz w tygodniu drugie danie jarskie – min. 300 g , w tym m.in. :

* + - * pierogi z białym serem, naleśniki z białym serem i sosem jogurtowo - owocowym, pierogi leniwe, kopytka, pierogi z owocami i z sosem jogurtowym, racuchy z jabłkami itp. Do pierogów i naleśników z białym serem i pierogów z owocami zalecane sosy na bazie jogurtu naturalnego i owoców.
      * kompot 200 ml.
  1. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania wytyczonych produktów z poszczególnych grup produktów :

a) Mleko i przetwory mleczne : mleko 2 % tłuszczu, sery twarogowe półtłuste lub chude, jogurty naturalne, sery żółte. Do zaprawiania zup : mleko, jogurt lub śmietana do 12 % tłuszczu;

b) Mięso, nasiona roślin strączkowych : dobrej jakości mięsa chude, drobiowe (kurczak, indyk), wieprzowe (schab ,szynka), zaleca się usuwanie skóry oraz tłuszczu widocznego, wędliny chude (szynka drobiowa, polędwica), fasola, groch, soczewica, ciecierzyca; ryby m.in. – dorsz, łosoś, sola (z wykluczeniem pangi);

c) Produktu zbożowe : pełnoziarniste (nisko przetworzone) lub pszenne z przewagą pełnoziarnistych;

d) Warzywa i owoce : świeże i wysokiej jakości nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;

e) Tłuszcze : masło 82 % tłuszczu, wysokiej jakości margaryna, olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, oliwa z oliwek;

f) Przyprawy : sól w ograniczonej ilości, sok z cytryny, zioła ( bazylia, tymianek, koperek, pietruszka, oregano, liść laurowy);

g) Napoje : kompoty owocowe ( z owoców świeżych lub mrożonych).

* 1. Wartość kaloryczna posiłków powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, a także z obowiązującymi przepisami prawa dot. żywienia zbiorowego.
  2. Posiłek musi być dostosowany do obowiązujących przepisów norm żywności i żywienia w zakresie dożywiania dzieci i młodzieży. Wartość odżywcza przygotowanych posiłków powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami o dożywianiu dzieci i młodzieży.
  3. Posiłki muszą spełniać najwyższy standard, muszą być przygotowywane na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
  4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Instytutu Żywności i Żywienia lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość; dbania o wygląd estetyczny serwowanych posiłków.
  5. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, za co Wykonawca ponosi odpowiedzialność na każdym etapie realizacji zamówienia.
  6. **Zamawiający zabrania stosowania przez Wykonawcę:**

a) produktów przetworzonych typu instant – zup, sosów, kostek rosołowych (z wyłączeniem kisielu, budyniu i galaretki) oraz gotowych wyrobów garmażeryjnych typu: gołąbki, gulasze, paluszki rybne, mrożone pierogi, kluski/ kopytka oraz produktów typu fast food;

b) mięsa niskiej jakości (zaleca się podawanie całej sztuki mięsa) oraz MOM (mięso oddzielone mechanicznie), przetworów z podrobów (pasztety, parówki) oraz ryby - pangi;

c) produktów masłopodobnych oraz margaryny zawierające tłuszcze trans, produktów seropodobnych oraz serków topionych;

9.4.d) produktów oraz przetworów wysokosłodzonych.

* 1. Zamawiający nie dopuszcza dań półmięsnych w postaci bigosu, fasolki po bretońsku, potraw

sporządzonych na bazie podrobów, kiełbasy oraz łazanków z kapustą.

* 1. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych,

naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosownie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

* 1. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku.
  2. Przy tworzeniu jadłospisów należy przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych oraz wegetariańskich. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego, najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
  3. Proponowane menu musi być sporządzone w oparciu o zalecenia i wytyczne osoby wskazanej w ofercie do realizacji zamówienia, tj. dietetyka/technologa żywienia.
  4. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.
  5. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
  6. Zamawiający nie dopuszcza stosowania sztućców oraz talerzy z tworzyw sztucznych (plastiki, papierowe itp.).
  7. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zgodnie z wymaganymi warunkami epidemiologiczno - sanitarnymi dla tego rodzaju transportu.
  8. Wykonawca zobowiązany jest zachować w chwili dostarczenia minimalną temperaturę dla następujących posiłków: zupy 75°C, drugiego dania 65°C.
  9. Wszelkie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia produkty, artykuły spożywcze, itp. będą nabywane przez Wykonawcę we własnym zakresie i na własny koszt.

1. Wykonawca po zatwierdzeniu przez technologa żywienia/dietetyka będzie przesyłał Zamawiającemu co tydzień proponowany jadłospis. **Zamawiający może nakazać dokonanie zmian w jadłospisie, jeżeli nie będzie on spełniał wymagań wskazanych w § 1 ust. 9.**
2. Z wcześniejszym co najmniej jednotygodniowym wyprzedzeniem jadłospis będzie mógł być modyfikowany z zachowaniem norm jakościowych i kalorycznych.
3. Każda modyfikacja jadłospisu musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego, technologa żywienia/dietetyka oraz przez Wykonawcę.
4. Niedopuszczalne jest modyfikowanie menu bez zgody wszystkich osób wskazanych ust. 12 i w sposób niezgodny z wymogami ustalonymi w umowie oraz przepisach prawa.
5. Jadłospis/menu musi zawierać informację o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.
6. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu (spełniającym warunki sanitarne) przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje (kucharz, technolog żywienia/dietetyk).
7. Wszelki transport żywności powinien odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.
9. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne książeczki zdrowia.
10. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
11. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
13. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
14. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić Tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
15. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług.
16. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego.
17. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, treści ogłoszenia oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
18. **Wykonawca oświadcza, że uzyskał wszystkie informacje i dokumenty konieczne do przygotowania oferty oraz zawarcia niniejszej umowy oraz prawidłowego jej wykonania.**

**§ 2.**

**Terminy**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony **od dnia 01.01.2024 r. do dnia 30.06.2024 r.**

2. Zamówienie należy realizować sukcesywnie wg rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, w terminach i godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego.

**§ 3.**

**Osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotu umowy**

1. Strony ustalają osoby upoważnione do podejmowania czynności związanych z wykonaniem niniejszej umowy:
   1. Ze strony Zamawiającego: przedstawiciel CUS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   2. Ze strony Wykonawcy: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. Wykonawca ustanawia dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego w osobie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. W toku realizacji niniejszej umowy możliwa jest zmiana osoby wskazanej w ust. 2, w trybie zmiany umowy, pod warunkiem posiadania przez tą osobę co najmniej takich samych uprawnień i kwalifikacji zawodowych jak wymagane w warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, wyniku którego została zawarta niniejsza umowa.

**§ 4.**

**Obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy**

1. Zamawiający w trakcie realizacji postanowień przedmiotu Umowy zobowiązuje się do bieżącej i stałej współpracy z Wykonawcą w celu zapewnienia wykonania przedmiotu Umowy zgodnie z jej postanowieniami.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania wszystkich obowiązków ciążących na nim na podstawie przepisów prawa, pełnego i należytego wykonania przedmiotu Umowy, wymienionego w § 1 Umowy oraz zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu.
3. Posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych (z uwzględnieniem wakacji oraz innych dni wolnych) zgodnie z ustalonym harmonogramem, o którym mowa w ust. 5.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do sukcesywnego świadczenia usług w terminie funkcjonowania szkół.
5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki do miejsca wskazanego przez Zamawiającego własnym środkiem transportu i na własny koszt – w terminach określonych w Harmonogramie dostaw posiłków.
6. Zamawiający uprawniony jest do zmiany Harmonogramu, o którym mowa w ust. 5, ze względu na faktyczne potrzeby Zamawiającego, w tym wynikające z organizacji pracy jednostek wymienionych w § 1 ust. 1.
7. Organizacją odbioru posiłków będzie zajmowała się osoba wskazana przez Zamawiającego.
8. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 Ustawy wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji umowy, czynności   
   w zakresie prac związanych z przygotowaniem posiłków, dostarczeniem posiłków. Osoby, o których mowa powyżej zobowiązane są do wykonywania prac określonego rodzaju na rzecz Wykonawcy lub podwykonawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, i winny być zatrudnione co najmniej na czas wykonywania określonej czynności.
9. W trakcie realizacji Umowy 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 ust. 7 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.
10. W trakcie realizacji Umowy 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 ust. 7 czynności w trakcie realizacji Umowy:
    1. oświadczenie zatrudnionego pracownika,
    2. 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, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy,
    3. 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, zgodnie z przepisami 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 (RODO), zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników, wysokości wynagrodzenia). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu, zakres obowiązków pracownika nie podlegają anonimizacji.
    4. zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacenie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
    5. 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, zgodnie

z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. roku o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika

nie podlega anonimizacji.

1. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**§ 5.**

**Wykonawca i Podwykonawcy**

1. Wykonawca wykona siłami własnymi następujący zakres usług stanowiących przedmiot umowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Wykonawca powierzy Podwykonawcy następujący zakres usługi stanowiących przedmiot umowy : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Wykonawca oświadcza, że podmiot \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nazwa podmiotu),* na zasoby którego Wykonawca powołał się na zasadach określonych w art. 118 Ustawy, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, będzie realizował przedmiot Umowy w zakresie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(w jakim udział podmiotu był deklarowany do wykonania przedmiotu Umowy).*
4. W przypadku zaprzestania wykonywania umowy przez \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nazwa podmiotu)   
   z jakichkolwiek przyczyn w powyższym zakresie Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
5. Zlecenie wykonania części przedmiotu umowy podwykonawcy nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za wykonanie obowiązków wynikających z umowy lub obowiązujących przepisów prawa.
6. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawców i jego pracowników oraz dalszych podwykonawców w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia lub zaniedbania własne Wykonawcy lub jego pracowników.
7. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą.
8. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z § 10 niniejszej Umowy, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli przedmiotem umowy są dostawy lub usługi, a okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

**§ 6.**

**Wynagrodzenie Wykonawcy**

1. Szacunkowa wartość udzielonego Wykonawcy zamówienia wynosi ….........................
2. Strony ustalają, że za prawidłowe i kompletne wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma od Zamawiającego wynagrodzenie miesięczne, wyliczone jako iloczyn jednostkowej ceny ryczałtowej netto, o której mowa w ust. 3 i rzeczywistej ilości prawidłowo przygotowanych i dostarczonych Zamawiającemu posiłków w miesiącu rozliczenia, ustalonej na podstawie potwierdzonych przez Zamawiającego miesięcznych zestawień wydanych posiłków, powiększone o podatek od towarów i usług według stawki obowiązującej w dniu wystawienia faktury. W imieniu Zamawiającego potwierdzenia ilości prawidłowo przygotowanych i dostarczonych posiłków dla potrzeb rozliczenia może dokonywać osoba wymieniona w § 3 lit. a umowy.
3. Ryczałtowa cena jednostkowa netto za przygotowanie i dostarczenie posiłków, o której mowa w ust. 2 wynosi:

1) **Zadanie 1** - SP Wrzeście …………………... (w tym wsad do kotła: …………….., pozostałe koszty:…………………)

2) **Zadanie 2** – SP Jezierzyce…..………….…….(w tym wsad do kotła: …………….., pozostałe koszty:…………..……)

1. Ryczałtowa cena jednostkowa netto wskazana w ust. 3 zawiera wszelkie koszty niezbędne do wykonania niniejszej umowy, stanowi podstawę do rozliczeń i jest niezmienna w całym okresie obowiązywania umowy.

**§ 7.**

**Warunki i zasady płatności**

1. Rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w cyklu miesięcznym na podstawie faktur Wykonawcy, których miesięczna wartość zostanie ustalona w sposób określony w § 6 ust. 1.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy wypłacane będzie w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze, w terminie do **14 dni** licząc od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego lub pocztą elektroniczną z adresu e-mail: ……………….na adres e-mail Zamawiającego [cus@gminaslupsk.pl](mailto:cus@gminaslupsk.pl) Dane do faktury : **Zamawiający** : Gmina Słupsk, ul. Sportowa 34, 76-200 Słupsk, NIP: 839-10-06-582 **Odbiorca**: Centrum Usług Społecznych Gminy Słupsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2, 76-200 Słupsk. NIP: 839-19-95-071.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przelewu wierzytelności Wykonawcy z tytułu realizacji umowy na osoby trzecie.

4. Strony ustalają, że szacunkową wartością niniejszej umowy (zamówienia) jest iloczyn jednostkowej ceny brutto podanej w ofercie Wykonawcy i szacunkowej ilości dostarczonych posiłków wskazanej w Opisie przedmiotu zamówienia i wynosi :

1) Zadanie 1 – SP Wrzeście …………………. Cena jednostkowa brutto dostarczenia posiłku wynosi……………..zł

2) Zadanie 2 – SP Jezierzyce…………………. Cena jednostkowa brutto dostarczenia posiłku wynosi ……………..zł

5. Wykonawca zobowiązany jest do doręczenia faktur w formie papierowej lub drogą elektroniczną z adresu

email: …………………….na adres e-mail Zamawiającego [cus@gminaslupsk.pl](mailto:cus@gminaslupsk.pl).

1. Strony oświadczają, że płatność wynikająca z niniejszej umowy będzie dokonana za pośrednictwem metody podzielonej płatności (split payment). Ponadto Wykonawca oświadcza, że wskazany na fakturze VAT rachunek płatności należy do niego i służy do prowadzonej działalności gospodarczej.

**§ 8.**

**Kary umowne**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej:

1)w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 20 % szacunkowej wartości zamówienia, o której mowa w § 6 ust. 1 niniejszej umowy,

2) w wysokości 500,00 zł (pięćset złotych) za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności za naruszenie:

- wymagań jakościowych i ilościowych posiłków, o których mowa w § 1 ust. 8 umowy,

- warunków realizacji umowy określonych w § 1 ust. 9 i od ust. 12 do ust. 18, oraz od ust. 21 do ust. 24,

- postanowień dotyczących dostarczania posiłków, o których mowa w § 4 ust. 3,

- wymagań dotyczących zatrudnienia, o których mowa w § 4 ust. 8, oraz terminów przedłożenia dowodów, o których mowa w § 4 ust. 10.

2. Wykonawca może naliczyć Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn od niego zależnych, w wysokości 20% szacunkowej wartości zamówienia, o której mowa w § 6 ust. 1 niniejszej umowy, z wyłączeniem odstąpienia z przyczyn wynikających z przepisów prawa oraz wskazanych w § 9 ust. 1 umowy.

3.Niezależnie od roszczeń o zapłatę kar umownych, każda ze stron może dochodzić odszkodowania w wysokości przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym.

4.Zamawiający może potrącić kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

5.Łączna maksymalna wysokość kar umownych nałożonych na podstawie niniejszej umowy, których może dochodzić każda ze stron umowy, nie może przekroczyć 30 % szacunkowej wartości zamówienia, o której mowa w § 6 ust. 1 niniejszej umowy,

6. Zapłacenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dokończenia usługi, jak również z innych zobowiązań umownych.

**§ 9.**

**Odstąpienie od umowy**

1. Niezależnie od powodów wynikających z przepisów prawa Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy bez wyznaczania dodatkowego terminu i jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy gdy:
   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 podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach,
   2. Wykonawca zostanie pozbawiony uprawnień zawodowych w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej objętej przedmiotem zamówienia,
   3. zostanie zakwestionowana jakość posiłków przez organy uprawnione do przeprowadzania w tym zakresie kontroli,
   4. Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie rozpoczął wykonywania przedmiotu umowy i nie podjął jego wykonywania pomimo wezwania Zamawiającego,
   5. Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn przerwał realizację usług i nie wznowił ich pomimo wezwania Zamawiającego,
   6. Wykonawca nie wykonuje postanowień niniejszej umowy, pomimo wezwania Zamawiającego do zaniechania naruszeń lub usunięcia ich skutków,
   7. wykonawca w chwili zawarcia Umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 Ustawy,
   8. w przypadkach określonych w przepisach Kodeksu cywilnego i innych przepisach prawa.
2. Uprawnienie odstąpienia od umowy Zamawiający może zrealizować w terminie 45 dni od powzięcia informacji o przesłankach odstąpienia.
3. W przypadkach skorzystania przez Zamawiającego z umownego prawa odstąpienia, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu prawidłowego wykonania części umowy, zrealizowanej do czasu odstąpienia od umowy.

**§ 10.**

**Zmiany umowy**

1. Zmiany treści niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności zgody obu stron, z zachowaniem formy pisemnej.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, która nie wymaga przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, jest możliwa w przypadkach przewidzianych w przepisach prawa lub w niniejszej umowie, w tym w przypadku:
   1. **zmiany terminów wykonania umowy** o czas istnienia przeszkody, jej konsekwencji, lub o czas konieczny dla wprowadzenia innych zmian przewidzianych umową, w sytuacji:

a) zaistnienia okoliczności siły wyższej albo wystąpienia innych zdarzeń losowych, w szczególności zagrażających bezpośrednio życiu lub zdrowiu, nadto grożących powstaniem szkody o znacznych rozmiarach,

b) wydania decyzji, aktów administracyjnych, orzeczeń sądów a także toczących się wszelkich postępowań, mających wpływ na termin wykonania umowy,

c) przestojów lub opóźnień spowodowanych przyczynami leżących po stronie Zamawiającego,

d) dokonywania zmiany umowy uzasadniających zmianę ceny lub zakresu obowiązków Wykonawcy, na podstawie postanowień umowy albo na podstawie przepisów prawa, w tym szczególności, w sytuacji przewidzianej w art. 455 ust. 1 pkt 3) i 4) oraz ust. 2 ustawy Pzp;

* 1. **zmiany ceny, w konsekwencji:**

a) w przypadku zmiany w trakcie realizacji zamówienia powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu Umowy oraz w przypadkach określonych w niniejszej Umowie,

b) w przypadku zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy – zgodnie z postanowieniami opisanymi w § 10 niniejszej Umowy,

c) zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego - w zakresie, w jakim podatek uległ zmianie;

* 1. **zmiany wynikającej przepisów prawa** - w zakresie, w jakim zmiany te mają wpływ na treść i warunki wykonywania umowy;
  2. zmiany osób wskazanych przez Wykonawcę do pełnienia funkcji, o których mowa w § 3 umowy, przy czym nowo wskazane osoby powinny spełniać wymagania określone przez Zamawiającego w SWZ i uzyskać pozytywną akceptację Zamawiającego;
  3. zmiany podmiotu udostępniającego zasoby, na których Wykonawca opierał się wykazując spełnianie warunków udziału w postępowaniu, pod warunkiem że nowy podmiot spełniać będzie warunki określone w SWZ.

**§ 12.**

**Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych – przepisy Kodeksu postępowania cywilnego oraz treść oferty złożonej przez Wykonawcę w przetargu, w wyniku którego zawarto niniejszą umowę.

2. Właściwym do rozpatrzenia i rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest Sąd właściwy dla Zamawiającego.

3. Umowę sporządzono w 3 egzemplarzach - 1 egz. dla Wykonawcy i 2 egz. dla Zamawiającego.

4. Załącznikiem do umowy jest oferta Wykonawcy.

**Klauzula informacyjna RODO**

1. W wyniku postępowania, o którym mowa na wstępie niniejszej umowy, bedą przetwarzane dane osobowe podlegające ochronie zgodnie z przepisami RODO. Dane te dotyczą Wykonawcy i podwykonawców - będących osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą, ich pełnomocników (osób fizycznych), osób, których dane Wykonawca przedłożył w ww. postępowaniu celem wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, jak i potwierdzenia wymogów Zamawiającego dotyczących wykonania przedmiotu zamówienia (np. osób, których dane służą do wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, osób kierowanych do realizacji zamówienia, osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które zostaną wskazane jako podwykonawca).
2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO Zamawiający informuje, że:
   1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Słupsk - Centrum Usług Społecznych Gminy Słupsk

a) adres Zamawiającego: 76-200 Słupsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2

b) numer telefonu: 59/842-84-02;

c) adres e-mail: [cus@gminaslupsk.pl](mailto:cus@gminaslupsk.pl)

d) adres strony internetowej: [www.cus.slupsk.pl](http://www.cus.slupsk.pl)

* 1. Kontakt do Inspektora ochrony danych osobowych w instytucji Zamawiającego: Piotr Szumko, tel. 59/842 84 02, adres e-mail: [pszumko@mainsoft.pl](mailto:pszumko@mainsoft.pl),
  2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związany z niniejszym postępowaniem, w tym z przetwarzaniem dokumentacji zgromadzonej w związku z przeprowadzeniem tego postępowania oraz w celu wykonania niniejszej umowy;
  3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja przedmiotowego Postępowania w oparciu o zapisy niniejszej umowy oraz ustaw: o rachunkowości, o finansach publicznych, o postępowaniu egzekucyjnym w administracji oraz o dostępie do informacji publicznej;
  4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora (a po tym czasie przez okres przewidziany w przepisach dotyczących przechowywania i archiwizacji dokumentacji);
  5. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
  6. na podstawie art. 15 RODO posiada Pani/Pan prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  7. na podstawie art. 16 RODO posiada Pani/Pan prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, z zastrzeżeniem, że skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ogłoszonym zapytaniem ofertowym;
  8. na podstawie art. 18 RODO posiada Pani/Pan prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO; prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego;
  9. posiada Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
  10. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO nie przysługuje Pani/Panu prawo do usunięcia danych osobowych;
  11. w związku z art. 20 RODO nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych;
  12. na podstawie art. 21 RODO nie przysługuje Pani/Panu prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

1. Obowiązek informacyjny wskazany w ust. 2 niniejszego paragrafu ma także zastosowanie w toku realizacji niniejszej umowy w przypadku pozyskiwania danych osobowych bezpośrednio od Wykonawcy, gdy Zamawiający uzyska od Wykonawcy dane osobowe dotyczące innych osób (np. w przypadku zmiany osób, których dane służą do wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w niniejszym postępowaniu, osób kierowanych do realizacji zamówienia, osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które zostały wskazane w niniejszym postępowaniu jako podwykonawca). Obowiązek ten jest uregulowany w art. 14 RODO.
2. Zamawiający może odstąpić od obowiązku indywidualnego informowania każdej z osób wskazanych w ust. 4 niniejszego paragrafu, w przypadkach, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO, np. w sytuacji, gdy osoba ta dysponuje już tymi informacjami, albo gdy wymagałoby to ze strony Zamawiającego niewspółmiernie dużego wysiłku.
3. Obowiązek informacyjny określony przepisami RODO spoczywa także na Wykonawcy, jeżeli pozyskuje dane osobowe osób trzecich, innych niż wskazane w niniejszym postępowaniu, w celu przekazania ich Zamawiającemu w toku realizacji niniejszej umowy. Dla uzyskania przez Zamawiającego potwierdzenia, że osoby, których dane osobowe są przekazywane Zamawiającemu, dysponują już wskazanymi informacjami, jak również w celu właściwego zabezpieczenia i ochrony danych tych osób, z których Wykonawca będzie korzystał, przekazanych przez Wykonawcę w toku realizacji niniejszej umowy wymagane jest Oświadczenie Wykonawcy dotyczące pozyskania przez Wykonawcę danych osobowych od osób trzecich, sporządzone wg załącznika nr 2 do niniejszej umowy.

……………………………….. ………………………………..

**Zamawiający Wykonawca**