

Umowa nr

zawarta w dniu w pomiędzy:

Gminą Malechowo,.....

NIP:

adres do korespondencji:

reprezentowaną przez:

-

zwany dalej **Zamawiającym**

a

z siedzibą:

NIP:

adres do korespondencji:

reprezentowanym przez:

-

zwany dalej **Wykonawcą**, wyłonionym w wyniku przeprowadzenia postępowania w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych /Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm./ - dalej Pzp.

§ 1

Przedmiot umowy i zasady realizacji

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków (usługa cateringowa) dla uczniów i dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Malechowie i Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Niemicy.
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą w dzień dostawy, do godz. 8.00 telefonicznie lub sms.
3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie obiadów w formie drugiego dania w ilości ok. 70 szt. Dziennie dla uczniów uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Malechowie i 3 posiłków: śniadania, obiadu w formie zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem i podwieczorku, dla dzieci 3-6 letnich z Przedszkola w Malechowie w ilości ok. 70 szt. dziennie oraz przygotowanie i dostarczenie obiadów w formie drugiego dania w ilości ok. 50 szt. dziennie dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Niemicy i 3 posiłków: śniadania, obiadu w formie zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem i podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich ze Szkoły Podstawowej w Niemicy w ilości ok. 40 szt. Dziennie.

- 6.** Zamawiający dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania Umowy.
- 7.** W celu prawidłowego wykonania warunków Umowy Zamawiający odda Wykonawcy pomieszczenia kuchenne w użyczenie. Szczegółowe warunki użyczenia i odpowiedzialność Wykonawcy zawarte będą w Umowie Użyczenia.
- 8.** Załącznikami do niniejszej Umowy są:
 - oferta Wykonawcy – zał. nr 1,
 - Specyfikacja Warunków Zamówienia wraz z wyjaśnieniami Zamawiającego do Specyfikacji – zał. nr 2.
- 9.** Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie wymagane i odpowiednie kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej Umowy na warunkach w niej określonych.
- 10.** Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot niniejszej Umowy przy dołożeniu najwyższej staranności uwzględniającej profesjonalny charakter świadczonych przez niego usług oraz zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, postanowieniami niniejszej Umowy oraz Ogłoszenia o zamówieniu publicznym.
- 11.** Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
 - b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
 - c) wydanie dostarczonych posiłków z kuchni Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Malechowie i Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Niemicy dla uczniów i dzieci z wymienionych szkół ,
 - d) odbieranie termosów i pojemników,
 - e) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy,
 - f) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym kosztów poniesionych za dostarczone posiłki (wsad do kotła) – dostarczenie rozliczeń w formie papierowej i elektronicznej do 10 dnia następnego miesiąca.
- 12.** Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania reżimu sanitarnego w pomieszczeniu kuchennym Zamawiającego zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 13.** Wszystkie osoby, którymi posługuje się Wykonawca realizujący zamówienie powinny być zaopatrzone:
 - a. w odpowiedni strój i inne środki ochrony osobistej (fartuchy, czepki, rękawiczki, itp.) przystosowane do miejsca i charakteru pracy, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi,
 - b. posiadać aktualną książeczkę zdrowia.
- 14.** Osoby, którymi posługuje się Wykonawca są zobowiązane do zachowania tajemnicy co do uzyskanych informacji w toku wykonywania Umowy, których ujawnienie mogłoby doprowadzić do naruszenia dóbr osobistych Zamawiającego i przebywających w placówce szkolnej uczniów i pracowników, pod rygorem odpowiedzialności odszkodowawczej przewidzianej w przepisach Kodeksu cywilnego.
- 15.** Jadłospis na kolejne 5 dni będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany najpóźniej do czwartku do godz. 12.00 poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy.
- 16.** Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

17. Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym.

18. Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krostki, itp.

19. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem placówki oświatowej.

20. Jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.

21. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: a) doboru posiłków, b) barwy, c) smaku i zapachu, d) konsystencji, e) sposobu przyrządzenia potraw.

22. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

23. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw, owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

- a. zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywny,
- b. do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietana,
- c. do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny,
- d. posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,
- e. co najmniej trzy razy w tygodniu do posiłku muszą być podane świeże warzywa lub owoce.

24. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości poniżej 80% mięsa, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

25. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa:

- a) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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.
- b) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

c) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

26. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla uczniów i dzieci w wieku 3-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

27. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz Specyfikacji Warunków Zamówienia, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

28. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli (wykonywanej osobiście bądź przez inny wskazany podmiot) w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

29. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

30. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość.

31. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

32. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego Inspektora Sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

§ 2

Czas trwania umowy

Mając na względzie konieczność dostosowania okresu obowiązywania Umowy do roku szkolnego 2022/2023, niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony: **od dnia 1 września 2022 r. do dnia 31 sierpnia 2023 r.**

§ 3

Osoby upoważnione do realizacji umowy

1. Strony Umowy ustalają osoby odpowiedzialne za realizację niniejszej Umowy w osobach:

1) ze strony Zamawiającego:

....., nr telefonu + 48

e-mail:

2) ze strony Wykonawcy:

..... nr telefonu

e-mail

Osoby wymienione w ust. 1, są uprawnione do przekazywania i przyjmowania wszelkich uwag i zaleceń w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy.

2. W zakresie wzajemnego współdziałania przy realizacji zamówienia osoby wymienione w ust. 1 zobowiązują się działać niezwłocznie, przestrzegając obowiązujących przepisów prawa i ustalonych zwyczajów.

§ 4

Wartość umowy

1. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za przygotowanie i dostarczane posiłki ustalone na podstawie ceny jednego posiłku wynoszącej:

dla dzieci z przedszkola:

obiad – zł. w tym zł koszt przygotowania i wydania obiadu i 6,00 zł wsad do kotła;

śniadanie i podwieczorek –zł w tym zł przygotowanie i 4,00 zł wsad do kotła;

i dla uczniów zł (6,00 zł wsad do kotła + zł koszt wyprodukowania posiłku).

2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do szkoły.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom /uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem (zamówieniem).

4. Łączna wartość umowy nie może przekroczyć kwoty brutto zł (słownie:).

5. Wartość umowy określona w ust. 4 jest wartością maksymalną zamówienia.

§ 5

Warunki płatności

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o zestawienie dostarczonych posiłków potwierdzone przez Zamawiającego i cenę określoną w § 4 ust.1 Umowy.

2. Zapłata za wydane posiłki dokonywana będzie przez Gminę Malechowo /.....

Dane zamawiającego na fakturze:

Nabywca: Gmina Malechowo 76-142 Malechowo 22A, NIP: 499-053-04-07

Odbiorca:

3. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.

§ 6

Kary umowne

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków, gdy są one niezgodne z umową lub normami.

2. W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych oraz ilościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe, niezgodne z gramaturą) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.

3. W przypadku stwierdzenia niewypełnienia obowiązku zatrudnienia pracowników w celu wydawania posiłków w szkolnej stołówce na podstawie umowy o pracę Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2 000,00 PLN.

4. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

5. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w § 6 ust. 2 i 3, kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawianych przez Wykonawcę.

6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości umowy określonej w §4 ust. 4.

§ 7

Zmiany umowy

1. Strony przewidują możliwość dokonania zmian umowy przewidzianych w art. 455 ust. 1 pkt 1 Ustawy Pzp w niżej wymienionych przypadkach:

1) Zmiany przepisów dotyczących stawki podatku VAT.

2) Zmiany osób upoważnionych do realizacji umowy wskazanych w § 3.

3) Wszelkie zmiany umowy są dokonywane w formie pisemnej w drodze aneksu do

umowy, pod rygorem nieważności.

§ 8

Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę

1. Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zatrudniał na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. -Kodeks pracy /Dz. U. z 2020, poz. 1320/.

Zgodnie z art. 95 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zatrudniał osoby wykonujące niżej wymienione czynności:

wydawanie posiłków w szkolnej stołówce.

2. W celu weryfikacji zatrudniania, przez Wykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, wprowadza się możliwość żądania przez Zamawiającego:

- 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - 2) oświadczenia Wykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - 3) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - 4) innych dokumentów,
- zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

§ 9

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy:

- 1) w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu 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;
- 2) jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 Pzp i art. 455 Pzp,
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 Pzp,
 - c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.

2. W przypadku odstąpienia z powodu dokonania zmiany umowy z naruszeniem art. 454

- Pzp i art. 455 Pzp, Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
3. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
 4. Zamawiającemu przysługuje w szczególności prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - 1) trzykrotnie Wykonawca nie dostarczył posiłków lub naruszył obowiązki określone w §1 niniejszej umowy,
 - 2) usługa nie jest wykonywana zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności,
 - 3) w przypadku stwierdzenia, że Wykonawca naruszył Umowę w sposób istotny.
 5. Powyższe regulacje nie wyłączają ogólnych zasad odstąpienia od umowy przewidzianych w Kodeksie cywilnym.

§10

Postanowienia końcowe

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca: