

UMOWA Nr

Zawarta w dniu pomiędzy Gminą Miłkowice, 59-222 Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71, NIP 691-12-23-506, REGON: 390-647-506 - Szkołą Podstawową w Miłkowicach, którą reprezentuje **Dorota Rycombel** – Dyrektor Szkoły Podstawowej w Miłkowicach, zwaną dalej Zamawiającym,

a

....., prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą

z siedzibą w, NIP....., REGON

reprezentowanym przez

zwanym dalej w treści niniejszej umowy „Wykonawcą”.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 poz. 1129) zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp” została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług, polegających na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Miłkowicach.**
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik do umowy oraz SWZ.
3. Miejscem dostarczenia obiadu jest Szkoła Podstawowa w Miłkowicach.

§ 2. Termin realizacji umowy

Umowa zawarta zostaje na czas określony tj. od dnia **12.09.2022 r. – 16.06.2023 r.**

§ 3. Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca organizuje dowóz obiadów do Szkoły w taki sposób, żeby posiłki były wydawane uczniom w ściśle określonych godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
3. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
4. Jadłospis powinien zawierać wskazanie gramatury każdego posiłku, jego kaloryczności oraz ilości sztuk wydawanych porcji w poszczególnych kategoriach wiekowych, w przypadku pierogów, pampuchów, kopytek, naleśników itp.
5. Wykonawca przestrzega, żeby gramatura przywożonych obiadów była zgodna z podanym jadłospisem sporządzonym dla potrzeb Zamawiającego.

6. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków, a spożywanych przez uczniów szkoły.
10. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie zawodowe.
11. Na podstawie art. 95 ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wymienione poniżej czynności w zakresie realizacji zamówienia:
 - a) przygotowanie posiłków.
12. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia po podpisaniu umowy, najpóźniej w dniu rozpoczęcia wykonywania usług, wykazu osób uczestniczących w realizacji zamówienia, które będą wykonywać czynności wskazane w ust. 11 oraz przedstawienia w celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie zawartej umowy o pracę z tymi osobami następujące dokumenty:
 - a) oświadczenie zatrudnionego pracownika lub
 - b) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę lub
 - c) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika lub
 - d) inny 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.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób wskazanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia będącego przedmiotem umowy. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania kar umownych w przypadku stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudnienie wymaganych przez Zamawiającego osób na podstawie stosunku pracy lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w ust. 12. Wysokość kar umownych określona została w § 6.

14. Wykonawca może dokonać zmiany deklarowanych osób, o których mowa w ust. 11. W przypadku zmiany osób Wykonawca uaktualnia wykaz osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia oraz dokumentuje ich zatrudnienie na podstawie stosunku pracy w sposób opisany w ust. 12. Obowiązek ten Wykonawca realizuje w terminie 3 dni roboczych od dokonania przedmiotowej zmiany.
15. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
16. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu, przystosowanymi do przewozu żywności.
17. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
19. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia próbek do badań wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U Nr 80, poz. 545).
20. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia, według zamówień uczniów.
21. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej. W razie nienależyte wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamacje najpóźniej następnego dnia.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
23. Posiłki muszą spełniać warunki ilościowe i rodzajowe wskazane w SWZ.

§ 4. Obowiązki Zamawiającego

1. Do obowiązków zamawiającego należy:
 - 1) przygotowanie pomieszczeń do przyjęcia i wydanie posiłku,
 - 2) współdziałanie z Wykonawcą przy wykonaniu przedmiotu umowy w zakresie jaki jest niezbędny dla prawidłowej realizacji zobowiązań Wykonawcy,
 - 3) zapłata za przedmiot umowy.
2. Zamawiający gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy na poziomie 40 %.

§ 5. Wynagrodzenie

1. Na podstawie oferty Wykonawcy ustala się maksymalne **wynagrodzenie ryczałtowe w wysokości:**
..... **zł brutto** (słownie: złotych), w tym wynagrodzenie netto w wysokości
..... zł oraz podatek VAT według stawki obowiązującej na dzień wystawienia faktury.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu umowy.
3. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 strony ustaliły na podstawie ceny ofertowej Wykonawcy.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za 1 obiad w wysokości:
 - brutto 1 obiad -(dla dzieci w wieku 3-6 lat) dla szacunkowej dziennej liczby dzieci 40 i liczby dni żywieniowych 176 maksymalna wartość wynagrodzenia brutto wynosi
 - brutto 1 obiad - (dla dzieci w wieku 7-9 lat) dla szacunkowej dziennej liczby dzieci 30 i liczby dni żywieniowych 173 maksymalna wartość wynagrodzenia brutto wynosi
 - brutto 1 obiad - (dla dzieci w wieku 10-16 lat) dla szacunkowej dziennej liczby dzieci 20 i liczby dni żywieniowych 173 maksymalna wartość wynagrodzenia brutto wynosi
4. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy za przygotowanie i dostarczone posiłki według cen jednostkowych wskazanych w ofercie za poszczególne grupy wiekowe w okresach miesięcznych.
5. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy, wskazane w fakturze w terminie 30 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
6. Wykonawca w fakturze wpisuje jako Nabywcę: Gmina Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71, 59-222 Miłkowice, NIP: 6911223506, Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Miłkowicach, 59-222 Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 75.

§ 6. Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci kary umowne:
 - a) za zwłokę w wykonaniu dostaw w wysokości 100,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania przedmiotu umowy,
 - b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do spożycia) w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy,
 - c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych.
2. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne z tytułu stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudniania wymaganych przez Zamawiającego osób, o których mowa w § 2 ust. 11 na podstawie umowy o pracę lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentu, o którym mowa w § 2 ust. 12.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności określonych w ust. 2 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 300,00 zł (słownie: trzysta złotych) za każdy dzień, w którym nastąpiła okoliczność wskazana w ust. 2.

4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości netto wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 umowy.

§ 7. Zmiany w umowie

1. Strony przewidują możliwość wprowadzenia następujących zmian do umowy, w okolicznościach określonych poniżej:
 - 1) zmiana wynagrodzenia w przypadku:
 - a) wzrostu cen jednostkowych w związku z wzrostem cen towarów i usług na następujących zasadach:
 - zmiana cen jednostkowych może nastąpić na pisemny wniosek Wykonawcy maksymalnie do dwóch razy w ciągu okresu trwania umowy;
 - Wykonawca może wnioskować o zmianę cen jednostkowych nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy oraz nie częściej niż po upływie kolejnych 2 miesięcy od dnia zawarcia aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia Wykonawcy;
 - zmiana cen jednostkowych może nastąpić o nie więcej niż procentowa zmiana wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Główny Urząd Statystyczny w miesiącu poprzedzającym miesiąc, w którym Wykonawca złoży wniosek do analogicznego miesiąca ubiegłego roku;
 - wynagrodzenie będzie płatne w nowej wysokości począwszy od pierwszego dnia kolejnego miesiąca następującego po podpisaniu aneksu do umowy;
 - wniosek o zmianę cen jednostkowych powinien zawierać uzasadnienie faktyczne;
 - b) zmiany urzędowej stawki podatku VAT;
 - 2) Zamawiający zastrzega możliwość zaprzestania świadczenia usługi przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy, bądź zmiany sposobu realizacji umowy w wyniku ogłoszenia wytycznych, związanych z pandemią.
2. Wystąpienie którejkolwiek z wymienionych w ust.1 okoliczności nie stanowi bezwzględnego zobowiązania Zamawiającego do dokonania takich zmian, ani nie może stanowić podstawy roszczeń Wykonawcy do ich dokonania.
3. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 8. Odstąpienie od umowy

Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli Wykonawca:

- 1) nie przystąpi w terminie do wykonania umowy,
- 2) przerwa w dostawach obiadów przekroczy 2 dni nauki szkolnej,
- 3) wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy lub sprzeczny z umową.

Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej zawierającej uzasadnienie, w terminie do 7 dni od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z sytuacji, o których mowa w ust. 1.

§ 9. Postanowienia końcowe

1. Ze strony Wykonawcy osobą/-ami odpowiedzialną/-ymi za realizację niniejszej Umowy jest/są:
[.....], e-mail: [.....], numer telefonu: [.....];
2. Do kontaktów ze strony Zamawiającego w sprawie realizacji niniejszej Umowy upoważniony jest/są:
[.....], e-mail: [.....], numer telefonu: [.....];
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą nastąpić w formie pisemnej za zgodą obu stron pod rygorem nieważności.
4. Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy.
5. Zakazuje się cesji wierzytelności wynikającej z niniejszej Umowy.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.
7. Ewentualne spory wynikłe w trakcie realizacji umowy będą rozstrzygane polubownie, a gdyby nie przyniosło to rezultatu, sądem właściwym będzie sąd miejsca siedziby Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa egz. dla Zamawiającego i jeden egz. dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający

.....

.....

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa, polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Miłkowicach w okresie od 05.09.2022 r. do 16.06.2023 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
Obiad dwudaniowy, składający się z zupy, drugiego dania i kompotu, w trzech opcjach:
 - **dla dzieci w wieku 3 – 6 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 420 kcal. Gramatura: zupa 200 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 60g, kasza / ryż / makaron 100 g lub ziemniaki 150 g., surówka 70 g, kompot 130 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 40, ilość dni żywieniowych: 176**
 - **dla dzieci w wieku 7 – 9 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 540 kcal. Gramatura: zupa 250 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 100 g, kasza / ryż / makaron 120 g lub ziemniaki 180 g., surówka 100 g, kompot 180 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 30, ilość dni żywieniowych: 173**
 - **dla dzieci w wieku 10 – 16 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 750 kcal. Gramatura: zupa 300 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 150 g, kasza / ryż / makaron 160 g lub ziemniaki 200 g., surówka 150 g, kompot 200 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 20, ilość dni żywieniowych: 173**
2. obiady należy dostarczać do 3 budynków szkolnych przy następujących lokalizacjach o różnych godzinach:
 - 1) Szkoła Podstawowa w Miłkowicach, ul. Wojska Polskiego 75 (dla dzieci w wieku 7-9 lat)
 - 2) Szkoła Podstawowa w Miłkowicach, ul. Wojska Polskiego 75A (dla dzieci w wieku 10-16 lat)
 - 3) Szkoła Podstawowa w Miłkowicach, ul. Wojska Polskiego 73 (dla dzieci w wieku 3 - 6 lat)
4. Wykonawca dostarczy posiłki od poniedziałku do piątku w godzinach od 10:30-11:00 do budynków wskazanych w ust. 2 pkt 1-3.
3. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 90 obiadów.
4. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza, niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
5. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia, według zamówień uczniów.
6. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. Wykonawca dostarczy do każdego obiadu dla 1 dziecka serwetki papierowe, kolorowe, 2-warstwowe, min 30 x 30 cm.
9. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.

10. Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarzkie, bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np. ser), w tym m.in. raz w tygodniu danie rybne.
11. W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu dania smażone.
12. Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówki. Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków.
13. Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego.
14. Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza, niż 6g.
15. Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać 1,5-2 g. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu.
16. Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół, tj.: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylia, rozmaryn, cynamon (dania słodkie).
17. Zupy powinny być przygotowane na wywarach warzywnych lub mięsnych, nigdy na wywarach kostnych.
18. Kompot powinien być ugotowany ze świeżych owoców sezonowych lub w okresie zimowym z owoców mrożonych.
19. Temperatura posiłków powinna wynosić:
 - Zupa +77 ° C (+/- 2° C)
 - Drugie danie +65 ° C (+/- 2° C)
 - Potrawy na zimno (surówki, kompot) +3° C (+/-2° C)