Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego

## **Umowa nr …./…………..**

zawarta w dniu ……………………………

pomiędzy: Gminą Stargard – Szkołą Podstawową w Strachocinie z siedzibą w Strachocinie 26; 73-110 Stargard reprezentowaną przez …………………………….. działającą na podstawie upoważnienia udzielonego zarządzeniem Wójta Gminy Stargard ……………………… z dnia …………………………. r. w sprawie upoważnienia Dyrektora Szkoły Podstawowej w Strachocinie.

zwaną w dalszej części umowy **„Zamawiającym”**,

a

…………………………………………………………….., z siedzibą: …………………………………………………………… NIP …………………………………….., REGON …………… wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS …………….., reprezentowaną przez:

………………………………………….., PESEL ……………………………………..

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”;

Niniejsza umowa została zawarta na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2021 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j.: z 2021 r., poz. 1129 ze zm.).

§ 1.

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Strachocinie.

Zakres przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1 obejmuje przygotowanie i dostarczenie w opakowaniach zbiorczych gorących obiadów składających się z jednego gorącego posiłku (zupa raz w tygodniu i drugie danie cztery razy w tygodniu) a także dostarczenie naczyń jednorazowych przeznaczonych do spożycia posiłków przez uczniów.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków do siedziby Szkoły Podstawowej w Strachocinie; Strachocin 26; 73-110 Stargard

§ 2.

Strony ustalają następujące terminy realizacji zamówienia:

termin rozpoczęcia: 05 września 2022 r.

termin zakończenia: 23 czerwca 2023 r.

§ 3.

Przedmiot zamówienia o którym mowa w § 1 umowy realizowany będzie zgodnie z uzgodnionym z Zamawiającym harmonogramem stanowiącym załącznik nr 1 do umowy. Zmiana harmonogramu nie wymaga aneksu do umowy i będzie następować na podstawie pisemnej informacji Zamawiającego z minimum 2 dniowym wyprzedzeniem.

Przewidywana ilość posiłków wynosi około 7 200 sztuk.

Szacunkowa liczba dzieci objętych przedmiotem umowy obejmuje około 40 uczniów. Liczba dzieci objętych przedmiotem umowy w okresie trwania umowy może ulec zmianie.

Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia zgłaszanych przez Zamawiającego potrzeb mających wpływ zarówno na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

Zamawiający zobowiązuje się do godziny 1000 dnia poprzedzającego dzień wydania posiłku poinformować Wykonawcę o zmniejszeniu lub zwiększeniu liczby posiłków za pośrednictwem wiadomości:

– e-mail na adres: …………………………………….

 lub

- SMS na nr telefonu Wykonawcy: ………………………………………

Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w przypadku częściowego lub całkowitego niewykorzystania wskazanych w ust. 2 ilości posiłków.

§ 4.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 zgodnie z przyjętą technologią żywienia w placówkach oświatowych, przestrzegając zasad wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o warunkach zdrowotnych i żywienia jak również aktów wykonawczych wydanych do tej ustawy oraz zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępniał je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i przewozu oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

W przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę za pomocą własnego personelu na skutek okoliczności związanych z obowiązującym stanem zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii mającego wpływ na wykonywanie przedmiotu umowy (np. kwarantanna pracowników) strony dopuszczają inną formę przygotowania i dostarczenia posiłków do siedziby Zamawiającego.

Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków i transporcie posiłków posiadają aktualne książeczki zdrowia oraz środki ochrony osobistej, odzież ochronną.

§ 5.

Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany Zamawiającemu, raz na dwa tygodnie. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania zmian w jadłospisie sugerowanych przez Zamawiającego, jeżeli nie będzie miało to wpływu na wzrost cen posiłku oraz zmianę procesów technologicznych przygotowywanych potraw. Zmiany te winny być zgłoszone Wykonawcy co najmniej na dwa dni przed dniem poprzedzającym tydzień, którego jadłospis dotyczy.

W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy Zamawiający będzie się kontaktował z przedstawicielem Wykonawcy:

…………………………………………………..

e-mail: ……………………………………….

§ 6.

Strony ustalają, że dzienny jadłospis obejmuje przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

*zupy z mięsną wkładką i pieczywem* (1 porcja zupy o gramaturze 300 ml; porcja pieczywa tj. bułka zwykła lub dwie kromki chleba; wkładka mięsna) – jeden raz w tygodniu

drugiego dania – cztery razy w tygodniu, z zastrzeżeniem iż:

- danie mięsne lub rybne winno się składać z: porcji mięsa lub ryby, z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

w oparciu o jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego.

Wykonawca gwarantuje, że wszystkie posiłki dostosowane będą do wieku rozwojowego, uwzględniając potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży, a więc będą zawierać zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 7.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

§ 8.

1. Zamawiający nie dopuszcza dań mięsnych z wykorzystaniem podrobów oraz kaszanki.

2.Zamawiający nie dopuszcza dań półmięsnych w postaci bigosu, fasolki po bretońsku.

3. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, Zamawiający dopuszcza w sporadycznych przypadkach użycie warzyw i owoców mrożonych.

4. Posiłki muszą być urozmaicane, na bazie produktów zgodnych z obowiązującym systemem zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii - HACCP.

5. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym, nie mogą być przygotowane z półproduktów.

6. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz normy produktów.

7. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także stosowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosołowe” lub tym podobne.

8. Wyklucza się sporządzenie jakikolwiek potraw w proszku z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretki.

9. 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.

9. Owoce podawane dzieciom maja być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

10.Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.

§ 9.

Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 6-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz gotowych dań mrożonych.

§ 10**.**

Do obowiązków Wykonawcy należy:

przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,

dostarczenie do Zamawiającego przygotowanych posiłków, w tym zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów i pojemników do przewozu posiłków,

dostarczenienaczyń jednorazowych i sztućców,

odbiór pojemników oraz odpadów żywieniowych z miejsca o którym mowa w § 1 ust.3 umowy,

dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.

Do obowiązków Zamawiającego należy zapłata za wykonanie przedmiotu umowy.

§ 11.

Za wykonanie przedmiotu umowy, tj. przygotowania i dostarczenie gorącego posiłku, strony ustalają wynagrodzenie jednostkowe w wysokości ………………….. brutto (słownie:……………………………….), w tym: ……………… podatek VAT: tj. ……. zł (słownie: ………………….).

Określone w ust. 1 wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym koszt zakupu surowców, koszt dowozu posiłków do Zamawiającego, koszt dostarczenia naczyń jednorazowych i odbioru pojemników oraz odpadów żywieniowych.

W cenie brutto gorącego posiłku, określonej w ust. 1, zawarto:

koszt zakupu artykułów żywnościowych/surowców zużywanych do przygotowania posiłków tzw. „wsad do kotła” w łącznej kwocie: …………zł brutto (słownie: ………………………………..),

koszt przygotowania i dowozu posiłków wraz z usługą cateringową w łącznej kwocie: ……………………….... zł brutto (słownie: ……………………………………………………..…….).

W przypadku gdy liczba dzieci objętych przedmiotem umowy w danym miesiącu nie przekroczy 8 osób dziennie, wynagrodzenie jednostkowe, o którym mowa w ust. 1, może ulec w tym miesiącu zwiększeniu na wniosek Wykonawcy, z zastrzeżeniem, że cena brutto określona w ust. 3 a) pozostaje bez zmian.

Wniosek Wykonawcy, o którym mowa w ust. 4 wymaga uzasadnienia wraz ze wskazaniem sposobu ustalenia ceny.

Strony zgodnie ustalają, że kwota wynagrodzenia jednostkowego, w przypadku o którym mowa w ust. 4 nie może przekroczyć każdorazowo kwoty …………………….. (słownie: …………………………………..) brutto.

Wartość brutto zamówienia objętego przedmiotem umowy przez cały okres jej obowiązywania nie przekroczy kwoty: ………………………….. zł.

W czasie obowiązywania umowy ceny jednostkowe nie ulegną zmianie, z zastrzeżeniem ust. 4.

§ 12.

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia określonego w § 11 Umowy – w następujących przypadkach:

zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,

zmiany ceny surowców do przygotowania posiłków lub kosztów związanych z realizacją zamówienia związanych z przygotowaniem posiłków -poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia uprawniający Strony Umowy do żądania zmiany wynagrodzenia ustala się na 15 % w stosunku do poziomu cen tych samych surowców lub kosztów z dnia zawarcia umowy,

zaistnienia okoliczności określonych w art. 15 r ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. poz. 374 ze zm.), przy zachowaniu określonych w tym przepisie obowiązków.

W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust 1 pkt 1 niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony do złożenia Zamawiającemu pisemnego wniosku o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie Umowy.

W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust 1 pkt 2 niniejszego paragrafu tj. wzrostu ceny surowców lub kosztów związanych z realizacją zamówienia powyżej 15% Wykonawca jest uprawniony do złożenia Zamawiającemu pisemnego wniosku o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie ceny surowców lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie Umowy.

W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust 1 pkt 2 niniejszego paragrafu tj. spadku ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia powyżej 15% Zamawiający jest uprawniony do złożenia Wykonawcy pisemnej informacji o zmianę Umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie ceny surowców lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Informacja powinna zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie Umowy.

Wniosek o którym mowa w ust. 3 i 4 można złożyć nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy; możliwe jest wprowadzanie kolejnych zmian wynagrodzenia z zastrzeżeniem, że będą one wprowadzane nie częściej niż co 3 miesiące.

Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa powyżej na zmianę wynagrodzenia, należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany Umowy przez Zamawiającego.

§ 13.

Rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość dostarczonych posiłków i cenę za jeden posiłek określoną w § 11 umowy.

Wykonawca wystawi fakturę na Zamawiającego :

Nabywca:
Gmina Stargard

ul. Rynek Staromiejski 5; 73-110 Stargard

NIP: 854-223-09-47

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa w Strachocinie

Strachocin nr 26; 73-110 Stargard

Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą w terminie 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę.

Płatność będzie dokonana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, z tym zastrzeżeniem, że rachunek bankowy musi być zgodny z numerem rachunku ujawnionym w wykazie prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej. Gdy w wykazie ujawniony jest inny rachunek bankowy, płatność wynagrodzenia dokonana zostanie na rachunek bankowy ujawniony w wykazie.

Podstawą do wystawienia faktury miesięcznej będzie miesięczny raport sporządzony przez Wykonawcę wskazujący faktyczną ilość przygotowanych, dostarczonych i przekazanych posiłków, zatwierdzony przez Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania.

§ 14.

W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne:

w wysokości: 5.000,00 złw razie rozwiązania umowy przez Zamawiającego z powodu okoliczności za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca,

w wysokości: 500,00 zł za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków zgodnie z harmonogramem z powodu okoliczności za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca,

w wysokości: 500,00 zł za każdorazowe dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonym jadłospisem z powodu okoliczności za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca,

Za brak przedłożenia kopii polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego posiadanie i dowód opłacenia ubezpieczenia, o których mowa w § 15 niniejszej umowy w wysokości: 1.000,00 zł.

W przypadku poniesienia szkody przewyższającej karę umowną, Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 15.

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

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia przez cały okres trwania niniejszej umowy na sumę gwarancyjną w wysokości minimum 200 000 zł.

Wykonawca obowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu kopii polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego posiadanie i dowód opłacenia ubezpieczenia najpóźniej w dniu podpisania umowy, a w przypadku wygaśnięcia ubezpieczenia najpóźniej na 14 dni przed upływem terminu ważności dotychczasowej umowy ubezpieczenia.

Brak zawarcia umowy ubezpieczenia na kolejny okres lub nieprzedłożenie dokumentów, o których mowa w ust. 3, upoważnia Zamawiającego do ubezpieczenia Wykonawcy na warunkach określonych w ust. 2 na koszt Wykonawcy. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej, spełniającego wyżej wymienione warunki, przez cały okres realizacji przedmiotu umowy.

§ 16.

Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:

utraty przez Wykonawcę uprawnień niezbędnych do realizacji obowiązków wynikających z niniejszej umowy (np. utrata zezwoleń),

poniesienia przez Zamawiającego szkody w wyniku działania lub zaniechania Wykonawcy,

dwukrotnego niedostarczenia posiłków przez Wykonawcę zgodnie z ustalonym harmonogramem.

dwukrotnego następującego po sobie dostarczenia posiłków niezgodnie z ustalonym jadłospisem.

dwukrotnego następującego po sobie dostarczenia posiłków o zaniżonej wartości kalorycznej.

trzykrotnego opóźnienia w dostarczaniu posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem.

dwukrotnego nienależytego wykonania przez Wykonawcę innych obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

§ 17.

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

Dopuszcza się również zmiany umowy wskazane postanowieniami § 12, a także polegające na: zmianie formy organizacyjno-prawnej stron, nazwy, siedziby lub podmiotów.

Zmiany do umowy może inicjować zarówno Zamawiający, jak i Wykonawca składając pisemny wniosek do drugiej strony, zawierający w szczególności opis zmiany i uzasadnienie.

§ 18.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

Ewentualne spory wynikłe na tle niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie. W razie braku polubownego porozumienia strony oddają spół pod orzecznictwo właściwego miejscowo dla Zamawiającego sądu powszechnego.

§ 19.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy i jeden dla Ośrodka Administracyjnego Szkół Gminy Stargard.

Załącznikami do niniejszej umowy są:

Załącznik nr 1 – Harmonogram realizacji umowy,

Załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy,

Zapytanie ofertowe z załącznikami, odpowiedzi na pytania oraz zmiany dokonane przed terminem składania ofert.

Zamawiający Wykonawca

Załącznik do umowy nr …/……

 z dnia ……….. r.

Harmonogram realizacji umowy nr ……./………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Wyszczególnienie  | Godziny dostarczania posiłków | Uwagi |
| 1. | Jeden gorący posiłek | …………….. |  |

Data: …………………….. r.