

PROJEKT – UMOWA NR.....

Zawarta w dniu w pomiędzy: GMINĄ MIASTO RZESZÓW, ul. Rynek 1, 35- 064 Rzeszów, NIP 8130008613, reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, zwanym dalej w tekście umowy „**ZAMAWIAJĄCYM**” reprezentowanym przez: **Małgorzatę Płodzień – Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie**
a

.....,
zwanym dalej w tekście umowy „**WYKONAWCĄ**” reprezentowanym przez:

.....
o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia do sporządzenia oraz dostarczenia gorącego dwudaniowego posiłku w postaci zupy i drugiego dania wraz z kompotem do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie – od 02.01.2024 do 31.07.2024 r. – **dopuszcza się możliwość wyboru jednego z zamawianych posiłków.**
2. Szczegółowe informacje dotyczące posiłków określa opis przedmiotu zamówienia tj.:
 - a) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci zupy i drugiego dania wraz z kompotem.
 - b) Gorące dania dostarczane będą na bieżąco wg zapotrzebowania dziennego składanego codziennie do godziny 08:30 przez Szkołę Podstawową Nr 34 w Rzeszowie.
 - c) Obiad powinien być dostosowany do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3 – 15 lat. Posiłek powinien mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno – witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
 - d) Sporządzanie i dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji szkoły, świąt, ferii i wakacji oraz w wyniku wystąpienia siły wyższej lub zdarzenia losowego.
 - e) Dienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło średnio ok. 60 obiadów, z tendencją rosnącą lub malejącą i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 3 do 15 lat.
 - f) W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych oraz dietetycznych (w razie konieczności).

- g) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją (jeśli takie wystąpią, np. dieta bezmleczna, bezcukrowa itp.).
- h) Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2024 r. może się zmienić w trakcie obowiązywania umowy. O każdej zmianie na bieżąco Szkoła będzie informować Wykonawcę do godziny 08:30 każdego dnia.
- i) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154), a także ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1).
- j) Posiłki mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych (konserwujących, barwiących, zagęszczających lub sztucznie aromatyzowanych). Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy czy gołąbki i przygotowywać produktów na bazie proszku, np. sosów.
- k) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. W okresie tygodniowym struktura drugich dań ma kształtować się następująco:
I DANIE – ZUPA o objętości nie mniejszej niż 350 ml i pieczywo – 50 gram, kaloryczność – nie mniej niż 160 kcal, temperatura – nie mniej niż 65 st. Celsjusza

II DANIE

- 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony) + ziemniaki, ryż, kasza, makaron
- 1 raz w tygodniu posiłek półmięsny (np. spaghetti z sosem warzywno-mięsnym, gołąbki, pyzy, krokiety, gulasz z kaszą itp.)
- 1 raz w tygodniu posiłek bezmięsny – mączny (np. pierogi, naleśniki, racuchy, ryż z owocami, kopytka)
- 1 raz w tygodniu ryba z ziemniakami, kaszą, ryżem lub z warzywami.

Do każdego posiłku należy dodać surówkę lub warzywa gotowane, a także kompot.

Waga dania nie mniej niż 400 gram, w tym:

Ziemniaki/ryż/kasza/makaron – nie mniej niż 150 gram

Mięso/ryba – nie mniej niż 100 gram

Surówka/warzywa gotowane – nie mniej niż 150 gram

Pierogi, naleśniki, racuchy, krostki, gołąbki itp. – nie mniej niż 400 gram

Kompot/sok – 250 ml

Kaloryczność posiłku – nie mniej niż 450kcal, temperatura – nie mniej niż 65 st. Celsjusza.

- l) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia i dostarczany Dyrektorowi Szkoły (osobiście lub na adres e-mail: sekretariat@sp34.resman.pl) najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora Szkoły będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- m) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
- n) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
- o) Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający.
- p) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- q) W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
- r) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- s) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ppoż i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
- t) Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
- u) Dostawa obiadu dwudaniowego nastąpi w godzinach 10:30 – 11:00, do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, do stołówki szkolnej znajdującej się na parterze budynku.
- v) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.

§ 2

1. Dostawca zobowiązuje się do ponoszenia kosztów związanych z transportem zamówionych przez Zamawiającego posiłków ze swojej siedziby do siedziby Zamawiającego oraz załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

§ 3

1. Posiłki będą dostarczane w termosach termoizolacyjnych z atestem PZH przeznaczonych do transportu żywności będących własnością Wykonawcy. Wykonawca zadba o ich czystość. Posiłki będą dostarczane tak, aby uczniowie otrzymali gorące dania.
2. Próbkę wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków będą przechowywane przez Wykonawcę przez 72 godziny w ilości 150 gram, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek zgodnie z art. 72 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023.0.1448 t.j.) i Rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U 2007 Nr 80, poz. 545).
3. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno – sanitarnych.
4. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszystkie wymagane prawem ubezpieczenia, certyfikaty i atesty konieczne do prawidłowego wykonania zamówienia i zobowiązuje się je dostarczyć na każde wezwanie Zamawiającego, jeżeli zajdzie taka konieczność.

§ 4

1. Przedmiotem rozliczenia dostaw będzie rzeczywista ilość dostarczonych posiłków na zamówienie SP Nr 34.
2. Strony ustalają wynagrodzenie dla wykonawcy zgodnie z przyjętą ofertą, tj. cena przygotowania i dostarczenia
 - a) zupy – wynosi brutto (słownie:);
 - b) drugiego dania (z kompotem) – wynosi brutto (słownie:);
 - c) usługa cateringowa – wynosi brutto (słownie:);
3. Należność Wykonawcy płatna będzie miesięcznie na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia, przelewem na wskazany na fakturze numer konta.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całej ceny zamówienia, Wykonawca w takim przypadku nie będzie dochodził od Zamawiającego z tego tytułu żadnych roszczeń.

§ 5

1. Wykonawca udziela gwarancji jakości na usługi związane z dostarczaniem oraz terminową i ilościową dostawę.

§ 6

1. Obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne, które naliczane będą w następujących przypadkach i wysokościach:
 - w przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę zostanie naliczona kara umowna w wysokości 20 % wartości średniomiesięcznego zamówienia.
 - w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z jego winy zostanie naliczona kara umowna 20 % wartości przedmiotu umowy,
 - w przypadku odstąpienia od umowy i niedotrzymania co najmniej miesięcznego okresu wypowiedzenia – w wysokości 20 % wynagrodzenia umownego za przedmiot umowy.
 - Zamawiający zapłaci ustawowe odsetki za zwłokę w płatności faktury, za każdy następny dzień po 15 dniu od daty otrzymania faktury od Wykonawcy.
2. Kara może być pobierana na podstawie wystawionej noty księgowej lub pisemnego zobowiązania do zapłaty, jak również poprzez potrącenie należności do zapłaty z kolejnych faktur wystawionych przez Wykonawcę. Forma pobierania kary będzie ustalana przez Zamawiającego.
3. W przypadku zaistnienia okoliczności uzasadniających naliczenie kar umownych Wykonawca zobowiązany jest do ich zapłacenia w terminie 14 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania od Zamawiającego.

§ 7

1. Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 8

1. Każdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 1 w następujących przypadkach:
 - co najmniej dwóch skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane za zasadne

- stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodne z ustalonym jadłospisem, np. posiłki mają za małą gramaturę, posiłki przygotowano z produktów nieświeżych, nie spełniają wymagań narzuconych prawem i nie zapewniają bezpiecznej konsumpcji. Stwierdzenie niewykonywania przez Wykonawcę rzetelnie swoich obowiązków nastąpi na podstawie protokołu, który zostanie przedstawiony do wiadomości Wykonawcy w formie papierowej lub mailowej.

§ 9

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w następujących przypadkach:
 - Wykonawca nie rozpoczął dostaw bez uzasadnionych przyczyn lub przerwał usługi z przyczyn niezależnych od Zamawiającego i nie wznowił ich pomimo wezwań Zamawiającego przez okres dłuższy niż 2 dni,
 - narusza postanowienia niniejszej umowy w sposób istotny lub też zapisy zawarte w opisie przedmiotu zamówienia,
 - Wykonawca nie wykonuje usług zgodnie z umową,
 - gdy będą się powtarzały przypadki wadliwego (niezgodnego z umową) wykonania usług, pomimo dwukrotnego upomnienia ze strony Zamawiającego,
 - zostanie ogłoszona upadłość obejmująca likwidację majątku lub zawarto układ przewidujący spłatę wierzycieli z likwidowanego majątku,
 - w przypadku wystąpienia siły wyższej lub zdarzenia losowego.
2. Zamawiający przewiduje zmianę treści niniejszej umowy w zakresie terminu wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w **§1**, ograniczenia zakresu umowy, zmiany ceny za całość przedmiotu zamówienia. Zmiana umowy jest dopuszczalna w przypadku wystąpienia stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych epidemią w szczególności w przypadku zawieszenia nauki stacjonarnej w szkole/przedszkolu, zamknięcia szkoły/przedszkola, skierowania poszczególnych klas/oddziałów na kwarantannę lub objęcie kwarantanną dzieci korzystających z obiadów lub braku możliwości realizacji umowy z powodu zdarzeń spowodowanych epidemią.
3. Odstąpienie od umowy lub zmiana treści umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinny zawierać uzasadnienie.
4. Zawiadomienie o odstąpieniu powinno być przekazane drugiej Stronie co najmniej na 1 miesiąc przed terminem odstąpienia.

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy Strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 11

Umowa niniejsza sporządzona zostaje w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej strony.

Integralną częścią umowy są:

1. Oferta z dnia złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Ogłoszenie – opis przedmiotu zamówienia.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

.....

.....

Do podpisywanej umowy:

Oświadczam, że¹:

- 1) wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

.....

(data i podpis wykonawcy)

- 2) Oświadczam, że: zapoznałam/em się z klauzulą informacyjną z art. 13 RODO, zamieszczoną w ogłoszeniu o zamówienie.

.....

(data i podpis wykonawcy)

¹ W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, treści oświadczenia wykonawca nie składa