
znak postępowania SP.262.1.2024.PC

**UMOWA na
przygotowanie i dowóz posiłków**

Zawarta w dniu 2024 r.

pomiędzy:

..... NIP, Regon Reprezentowanym przez
.....

zwanym w dalszym ciągu umowy „Wykonawcą”

a

Gminą Terespol, Pl. Ryszarda Kaczorowskiego 1, Kobyłany, 21-540 Małaszewicze NIP
5372333717– reprezentowaną przez Pawła Caban – Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Orła
Białego w Kobyłanach, ul. Słoneczna 11, 21-540 Małaszewicze

Zwanym w dalszym ciągu umowy „Zamawiającym”

została zawarta umowa o treści następującej:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych dla dzieci przedszkolnych i uczniów w/w szkoły. Zamawiający zleca, a Wykonawca podejmuje się zrealizować na rzecz Zamawiającego wykonanie i dostarczanie posiłków w formie cateringu gotowych potraw dla dzieci.
2. Ilość dostarczonych posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci i uczniów.
3. Ilekroć w umowie jest mowa o posiłkach należy przez to rozumieć posiłek składający się z drugiego dania dla ok. 70 dzieci uczęszczających do przedszkola oraz ok. 170 uczniów.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość do zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków do 50%.
4. Przedmiot umowy obejmuje:
 - Przygotowanie posiłków ze świeżych i najwyższej jakości produktów i fabrykatów.
 - Posiłki będą przygotowywane na podstawie jadłospisu dostarczonego ze strony Wykonawcy.
 - Posiłki będą przygotowane zgodnie ze sztuką kulinarną oraz wymogami procedury **HACCP/GMP/GHP**.
 - Dostawa posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy. Posiłki będą dostarczane samochodami marki nr rej., w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 - Dokładna ilość posiłków będzie określona najpóźniej do godziny 19.30 dnia poprzedzającego, po zgłoszeniu Wykonawcy przez rodzica nieobecności dziecka

w szkole (poprzez wysyłanie SMS-a na numer wskazany przez Wykonawcę lub zgłoszenie poprzez stronę internetową wskazaną przez Wykonawcę).

§ 2

1. Dostarczane posiłki powinny spełniać co najmniej niżej wymienione parametry;
 - a) temperatura dań i potraw, o ile temperatura właściwa do spożycia jest wymagana powinna wynosić;
- drugie danie 65-70 st. C;
 - b) posiłki powinny być przygotowywane /produkowane/ przez osoby posiadające badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych w warunkach i zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wszystkie posiłki będą przygotowywane zgodnie z procedurami HACCP, GMP oraz GHP;
 - c) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia i zawierać powinny właściwą dla charakteru żywienia ilość warzyw i owoców, posiadać odpowiednią jakość organoleptyczną i spełniać wymagania dotyczące terminów ważności produktów gotowych;
 - d) posiłki powinny być urozmaicone i nie powinny się powtarzać w ciągu 10 dni roboczych.
2. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia co najmniej na 1 dzień przed okresem jego obowiązywania.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych i zaleceń wydanych lub wydawanych w trakcie realizacji umowy przez Stacje Sanitarno - Epidemiologiczne.
4. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych, w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy.
5. Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do posiłków przed wydaniem, które mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. W związku z obowiązkiem stosowania m. in. przez placówki przedszkolne, od dnia 13.12.2014 r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię, informacje na powyższy temat mają być podane w codziennym jadłospisie.
7. Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, a także 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.

§ 3

1. Wykonawca zabezpieczy pobrane próbki żywnościowe na miejscu wykonania posiłków tj. i będzie je przechowywał 72 godziny w warunkach chłodniczych specjalnie do tego przeznaczonych.
2. Na Wykonawcy ciąży odpowiedzialność za prawidłowe sporządzenie posiłków i za skutki powstałe w wyniku niedostosowania produktu do obowiązujących w tym zakresie zasad i norm.

§ 4

1. Posiłki będą dostarczane do siedziby Zamawiającego w dniu, w którym będą spożywane, **do godz. 10:45- drugie danie.**
2. Odbiór dostarczanych posiłków nastąpi w siedzibie Zamawiającego przez upoważnionych pracowników Zamawiającego w wyznaczonych do tego celów pomieszczeniach.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zakres rzeczowy zamówienia objęty umową siłami własnymi bez udziału podwykonawców / z udziałem podwykonawców* - do odpowiedniego zastosowania w zależności od treści złożonej oferty.
2. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może zgłosić Zamawiającemu zamiar powierzenia wykonania części umowy podwykonawcom, zamiar zmiany podwykonawcy/ów lub zamiar rezygnacji z wykonania umowy przez podwykonawcę/ów.
3. Zgodnie ze złożoną ofertą, podwykonawcą, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ustawy, jest
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ustawy, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia, a także przedstawić dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia proponowanego innego podwykonawcy.
Zapisy ust. 3 i 4 mają zastosowanie w przypadku wskazania w ofercie podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ustawy, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu.
5. W przypadku zlecenia wykonania części zamówienia podwykonawcy:
 - 1) Wykonawca zobowiązuje się do koordynowania prac realizowanych przez podwykonawców lub zakresu zamówienia powierzonego podwykonawcy;
 - 2) podwykonawcy będą realizować następujące części zamówienia:
 - a) część zamówienia:,
podwykonawca:,
 - b) część zamówienia:,
podwykonawca:,
 - c) część zamówienia:,

podwykonawca:,

- 3) Wykonawca powiadomi Zamawiającego o wszelkich zmianach nazw lub imion i nazwisk oraz danych kontaktowych podwykonawców zaangażowanych w realizację przedmiotu Umowy;
- 4) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie prace, zaniechania, uchybienia, jakość i terminowość prac podwykonawcy, jego przedstawicieli i pracowników, a także ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wszelkie szkody i straty wynikłe z realizacji przedmiotu umowy przez podwykonawcę.
6. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie Umowy.
7. Zmiany podwykonawców są możliwe za zgodą Zamawiającego, stanowią zmianę umowy i wymagają sporządzenia aneksu do umowy.
(zapisy ust. 2-6 mają zastosowanie w przypadku realizacji zamówienia z udziałem podwykonawców)

§ 6

1. Wartość przedmiotu umowy określa się jako kwotę brutto wraz z podatkiem VAT wynikająca z przemnożenia ceny jednego posiłku tj. drugie danie zł (w tym „wsad do kotła” zł) przez ilość dzieci.
2. Wynagrodzenie odpowiada zakresowi przedmiotu umowy i zawiera wszystkie niezbędne koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w szczególności: koszt zakupu artykułów spożywczych, koszty przygotowywania posiłków, podatek VAT, koszty transportowania i wnoszenia posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, uprzątnięcia pozostałości oraz innych czynności niezbędnych do prawidłowej realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie będzie wypłacane za każdy miesiąc kalendarzowy wykonywania usługi.
4. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty za świadczone usługi w formie przelewu w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
5. Faktura, o której mowa w ust. 2 będzie zawierać ilość posiłków razy cenę jednostkową wg złożonej oferty tj. zł brutto za jeden posiłek z wyszczególnieniem:
 - kosztów osobowych;
 - kosztów „wsadu do kotła”.
6. Faktura wystawiona na: Nabywca – Gmina Terespol, Pl. Ryszarda Kaczorowskiego 1, Kobylany, 21-540 Małaszewicze NIP 5372333717, Odbiorca - Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kobylanach, ul. Słoneczna 11, 21-540 Małaszewicze, w terminie do 8 dnia następnego miesiąca.
7. Faktura będzie potwierdzona przez dyrektora szkoły.
8. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego, wyrażonej pod rygorem nieważności w formie pisemnej, przenieść wierzytelności (przelew) wynikających z niniejszej umowy na osobę trzecią.
9. Za dzień zapłaty wynagrodzenia uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 7

1. Umowa została zawarta **od dnia 02.09.2024 r. do 31.12.2024 r.**
2. Każda ze stron umowy może ją wypowiedzieć, z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

§ 8

1. Zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do oferty polegających na:
 - a) zmniejszenie ilości posiłków, w sposób określonym w §1 ust. 3, gdy jego wykonanie w pierwotnym zakresie nie leży w interesie publicznym z jednoczesnym zmniejszeniem wynagrodzenia;
 - b) zmianie ilości dzieci.

§ 9

1. Zgodnie z art. 456 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych Zamawiający może odstąpić od Umowy 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 wykonanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku odstąpienia od umowy o którym mowa w ust. 1 Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego za rzeczywiście dostarczone posiłki do dnia odstąpienia od umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy z winy Wykonawcy w szczególności w przypadku zaistnienia jednej z poniższych okoliczności:
 - a) Wykonawca nie rozpoczął dostaw dziennych zestawów posiłków lub przerwał ich realizację i nie wznowił przez okres dłuższy niż 5 dni
 - b) Wykonawca z przyczyn leżących po jego stronie nie wywiązuje się z postanowień zawartej umowy.
 - c) Wykonawca w trakcie realizacji umowy narusza normy i przepisy sanitarno - epidemiologiczne.
 - d) w przypadku uchylecia, zmiany lub stwierdzenia nieważności decyzji administracyjnej, której skutkiem jest uniemożliwienie Wykonawcy zgodnej z przepisami prawa produkcji oraz dostawy posiłków w sytuacji, gdy powyższe nastąpiło z przyczyn zależnych od Wykonawcy.

§ 10

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - a) z tytułu odstąpienia od niniejszej umowy albo jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 1;

- b) za zwłokę w dostawie posiłków – w wysokości 3% wartości zamówionych w danym dniu posiłków za każde rozpoczęte 30 minut zwłoki, za wyjątkiem zdarzeń losowych, których Wykonawca nie mógł przewidzieć i przeciwdziałać;
2. Kary umowne mogą podlegać łączeniu.
 3. Łączna suma naliczonych Wykonawcy kar umownych nie może przekroczyć 40 % wartości całkowitego wynagrodzenia brutto, określonego w § 6 ust. 1 umowy.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy, a Wykonawca oświadcza, że wyraża na to zgodę.
 5. Na naliczone kary umowne Zamawiający wystawi notę obciążeniową. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty zastrzeżonych kar umownych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego, w terminie do 7 dni od dnia otrzymania noty obciążeniowej. W przypadku braku zapłaty, kara umowna zostanie potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy lub złożonego przez niego zabezpieczenia.
 6. W przypadku szkody przekraczającej wartość kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 11

1. Spory wynikłe z realizacji umowy rozstrzygają właściwe sądy.
2. W sprawach w umowie nie unormowanych stosuje się przepisy kodeksu cywilnego.
3. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla stron.

§ 12

1. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, określa obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: prace przy przygotowywaniu posiłków – przez cały okres wykonywania tych czynności.
2. Szczegółowy sposób dokumentowania zatrudnienia ww. osób, uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 95 ust. 1 ustawy Pzp oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań, rodzaju czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia zawarte są § 5.

§ 13

Zgodnie z art. 13 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej „RODO”, informuję, że:

- 1) Administratorem Pana danych jest Szkoła Podstawowa im. Orła Białego z siedzibą w Kobylanach, przy ul. Słonecznej 11, tel. 83 411 20 70.
- 2) Inspektorem ochrony danych osobowych jest Pan Artur Chomiuk. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest za pośrednictwem adresu e-mail: iod@kobyłany.pl.

- 3) Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu zawarcia oraz realizacji niniejszej umowy.
- 4) Podstawą prawną przetwarzania Państwa danych jest art. 6 ust. 1 lit b, c RODO oraz w przypadku osób wyznaczonych do kontaktu art. 6 ust. 1 lit. f) RODO.
- 5) Odbiorcami Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja w tym instytucje i urzędy określone przepisami prawa.
- 6) Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich.
- 7) Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania umowy, a następnie zostaną zarchiwizowane zgodnie z obowiązującym jednolitym rzeczowym wykazem akt.
- 8) Posiada Pan prawo:
 - dostępu do danych, na mocy art. 15 RODO,
 - prawo do sprostowania danych, na mocy art. 16 RODO,
 - prawo do usunięcia danych, na mocy art. 17 RODO,
 - żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych, na mocy art. 18 RODO,
 - prawo do przenoszenia danych, na mocy art. 20 RODO,
 - prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych, na mocy art. 21 RODO.
- 9) W przypadku, gdy uzna Pan, że przetwarzanie przez Administratora Pana danych osobowych narusza przepisy RODO, posiada Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 10) Podanie przez Pana danych osobowych nie jest obowiązkowe, natomiast jest warunkiem zawarcia umowy.
- 11) W oparciu o przetwarzane dane administrator nie będzie podejmował zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania.

§ 14

Załączniki do umowy:

- 1) Karta zgłoszenia - zamówienie posiłków na rok szkolny 2024/2025.

ZAMAWIAJĄCY

.....

WYKONAWCA

.....